



IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Sasniedzamo mācīšanās rezultātu vienība "Dzērienu ražošana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: sagatavot dzērienu tehnoloģijai izmantojamu ūdeni. Zina: dzeramā ūdens papildapstrādes veidus: ūdens atdzelžošanu, mīkstināšanu, oksigenāciju, hlorināciju, ozonēšanu, apstrādi ar hlora dioksīda plūsmu, filtrēšanu. Izprot: dzeramā ūdens kontroles monitoringa nozīmi. 2. Spēj: sagatavot starpproduktus dažādu dzērienu gatavošanai. Zina: ekstraktu gatavošanas paņēmienus, destilācijas procesu, paraugu ņemšanas tehniku un starpproduktu organoleptisko (sensoro) novērtēšanu. Izprot: dzērienu ražošanā izmantojamo augu valsts izejvielu lietojumu un pirmapstrādes metodes. 3. Spēj: veikt nefasētu dzērienu kontroli uzglabāšanas laikā. Zina: dzērienu kvalitātes rādītāju – CO₂, O₂, cukura, krāsas, Brix, skābes, pH, plato, temperatūras – noteikšanas metodes. Izprot: dzērienu testēšanas ekspresmetožu lietojumu un pārnēsājamo mērinstrumentu darbību. 4. Spēj: ražot dažādu veidu dzērienus (bezalkoholiskos dzērienus, dzeramo ūdeni, minerālūdeni, sulas un nektārus, kas ražoti no sulu koncentrātiem, iesala dzērienus, raudzētos dzērienus (alu, vīnu, sidru, dzirkstošo vīnu, kvasu), stipros alkoholiskos dzērienus) atbilstoši tehnoloģiskajām un tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas instrukcijām. Zina: dzērienu ražošanas tehnoloģijas procesus un parametrus; dzērienu gatavošanas tehnoloģiskās iekārtas, to veidus un darbības pamatprincipus; gatavo dzērienu kvalitātes prasības un sensoros rādītājus. Izprot: gatavo dzērienu stabilitātes palielināšanas un kvalitātes novērtēšanas metodes, procesu parametru reģistrācijas kārtību paškontroles sistēmā; rīcības soļus parametru noviržu gadījumā. 5. Spēj: pasterizēt nefasētu vai fasētu dzērienu atbilstoši ražošanas tehnoloģiskajiem parametriem un iekārtu ekspluatācijas instrukcijām. Zina: pasterizācijas un dzesēšanas iekārtas, to raksturojumu un ekspluatācijas instrukcijas. Izprot: pasterizācijas procesu, pasterizācijas vienību (laika, temperatūras) parametrus un novirzes rādītājus. 6. Spēj: sagatavot dzērienu pildīšanas iekārtas un fasēšanas materiālus. Zina: fasēšanas materiālus, materiālu tīrību, pildīšanas iekārtu raksturojumu un ekspluatācijas instrukcijas. Izprot: pildīšanas veidus, mikrobioloģiskos riskus pildīšanas iekārtu sagatavošanā.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis

Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Dzērienu ražošanas tehnikas
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • ūdens papildu apstrādes nepieciešamības bezalkoholisko un alkoholisko dzērienu ražošanā pamatošanu; • augu valsts izcelsmes izejvielu doto dzērienu ražošanai identificēšanu; • dzēriena tehnoloģijai atbilstoša izmantojamā ūdens sagatavošanu; • starpproduktu sagatavošanu dzērienu ražošanai; • noteikto dzērienu ražošanu atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai instrukcijai; • dzērienu pildīšanas iekārtu un fasēšanas materiālu sagatavošanu un raksturošanu; • nefasētu vai fasētu dzērienu pasterizēšanu; • Plato grādu vērtības alus paraugam un Briksa grādu vērtības sulas paraugam noteikšanu; • nefasētu dzērienu kontroles to uzglabāšanas laikā raksturošanu.