



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

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

Sasniedzamo mācīšanās rezultātu vienība "Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: formēt un apstrādāt produktus, izmantojot racionālus darba paņēmienus. Zina: temperēšanas procesu ar rokām, ar iekārtām, formēšanas paņēmienus un produktu apstrādes paņēmienus. Izprot: temperēšanas nozīmi. 2. Spēj: ražot dažāda veida un sarežģītības saldumus un šokolādes izstrādājumus, ievērojot tehnoloģisko procesu un iekārtu ekspluatācijas instrukciju prasības. Zina: dažādu veidu saldumu – zefīru, karamelu, marcipāna, dražeju, pastilu, marmelādes, īrisu, panēto, želejkonfekšu, austrumu saldumu, šerbetu, halvas, saldo uz kodu (graudaugu batoniņu) un citu – ražošanas principus, tehnoloģiskās iekārtas, to raksturojumu un ekspluatācijas noteikumus. Izprot: ražošanas tehnoloģisko instrukciju prasību izpildes svarīgumu. 3. Spēj: uzraudzīt un novērtēt konkrētus produktu kvalitātes rādītājus atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām. Zina: konkrētus produktu kvalitātes rādītājus visos ražošanas posmos. Izprot: produktu ražošanas tehnoloģisko parametru kontroles būtību. 4. Spēj: iesaiņot un/vai iepakot gatavos saldumus un šokolādes izstrādājumus. Zina: iepakojšanas iekārtu veidus, to raksturojumu un ekspluatācijas noteikumus. Izprot: iepakojšanas nepieciešamību. 5. Spēj: nodrošināt saldumu, šokolādes izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas prasības. Zina: uzglabāšanas iekārtas, to raksturojumu un ekspluatācijas noteikumus, kā arī režīmus visos ražošanas posmos. Izprot: uzglabāšanas apstākļu kontroles pierakstu nozīmīgumu. 6. Spēj: veikt produktu marķēšanu un marķējuma pārbaudi atbilstoši normatīvo aktu prasībām. Zina: pārtikas produktu marķēšanas prasības un marķēšanas procesa dokumentāciju un marķēšanas iekārtu darbības principus. Izprot: marķējuma informācijas lomu produktu realizācijā
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehnikas
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)

Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • darba vietas, iekārtu un aprīkojuma, izejvielu sagatavošanu ražošanai; • šokolādes temperēšanu; • produktu formēšanu un apstrādāšanu; • norādītā salduma un šokolādes izstrādājuma ražošanu; • gala produkta kvalitātes novērtēšanu; • gala produkta fasēšanu, iesaiņošanu un marķēšanu; • produktu kvalitātes rādītāju uzraudzīšanas un novērtēšanas raksturošanu; • saldumu, šokolādes izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas prasību raksturošanu.
---------------------------	--