



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 "Maizes un miltu izstrādājumu ražošanas pamati"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: pieņemt maizes un miltu izstrādājumu ražošanai piegādātās izejvielas un atbilstoši izvietot tās uzglabāšanai. Zina: izejvielu pieņemšanas kontroles kritērijus. Izprot: izejvielu kvalitātes kontroles nozīmi. 2. Spēj: patstāvīgi sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu maizes un miltu izstrādājumu ražošanai atbilstoši ekspluatācijas instrukcijām. Zina: maizes un miltu izstrādājumu ražošanas tehnoloģisko iekārtu veidus un to ekspluatāciju. Izprot: iekārtu piesārņojuma riskus. 3. Spēj: veikt noteiktas darbības dažādu veidu maizes un miltu izstrādājumu gatavošanā, ievērojot tehnoloģisko procesu un iekārtu ekspluatācijas instrukciju prasības. Zina: mīklu mīcīšanu, mīklas dalīšanas un veidošanas paņēmienus, raudzēšanas un cepšanas procesus. Izprot: maizes un miltu izstrādājumu ražošanas atsevišķu tehnoloģisko posmu nozīmi. 4. Spēj: atpazīt neatbilstošas kvalitātes mīklu, ieraugu, plaucējumu un gatavos produktus. Zina: starpproduktu (mīklas, ierauga, iejavas un plaucējuma) un gatavo produktu kvalitātes rādītājus, analīžu metodes. Izprot: kvalitātes defektu rašanās cēloņus, produktu kvalitātes nozīmi.
LKI līmenis	LKI 3. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Pārtikas produktu ražošanas operators
Vienības veids	Specifiskā/mainīgā vienība (MV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: - maizes un miltu izstrādājumu ražošanai piegādāto izejvielu pieņemšanu, novērtējot izejvielu atbilstību kvalitātes kontroles kritērijiem un pavaddokumentos norādītajai informācijai; - pieņemto izejvielu izvietojumu uzglabāšanai; - tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošanu maizes un miltu izstrādājumu ražošanai; - norādīto maizes un miltu izstrādājumu gatavošanu; - ražošanas tehnoloģisko procesu uzraudzīšanu;

	• maizes un miltu ražošanas starpproduktu un izstrādājumu kvalitātes rādītāju atbilstības norādījumiem noteikšanu; • tehnoloģisko procesu un iekārtu ekspluatācijas instrukciju prasību ievērošanu; • neatbilstošas kvalitātes mīklas, ierauga, plaucējuma vai gatava produkta atpazīšanu.
--	--