



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 ražošanas pamati"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj pieņemt saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielas atbilstoši instrukcijas prasībām. Zina: saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu pieņemšanas kontroles kritērijus. Izprot: izejvielu raksturojumu, marķējuma informācijas un izejvielu kvalitātes nozīmi. 2. Spēj: sagatavot saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai. Zina: saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu pirmapstrādes tehnoloģisko iekārtu veidus un to ekspluatāciju. Izprot: saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu kvalitātes rādītājus un mērījumu veikšanas procesu. 3. Spēj: ražot dažādas sarežģītības saldumus un šokolādes izstrādājumus. Zina: receptūras maisījumu sagatavošanas un starpproduktu un produktu apstrādes paņēmienus. Izprot: ražošanas tehnoloģisko instrukciju prasību izpildes svarīgumu. 4. Spēj: uzraudzīt saldumu, šokolādes izstrādājumu un starpproduktu fasēšanas, pildīšanas un iepakojšanas iekārtu darbību. Zina: fasēšanas, pildīšanas un iepakojšanas iekārtu ekspluatācijas noteikumus. Izprot: atsevišķu ražošanas posmu kontroles un pierakstu nozīmīgumu.
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: - saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu kvalitātes rādītāju un mērījumu veikšanas procesa raksturošanu; - saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu pieņemšanu, novērtējot to atbilstību pavaddokumentos norādītai informācijai; - norādītā saldumu un šokolādes izstrādājuma izejvielu sagatavošanu pirmapstrādei atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai; - izejvielu pirmapstrādes procesa uzraudzīšanu; - tehnoloģisko iekārtu sagatavošanu receptūras maisījuma pagatavošanai; - tehnoloģisko iekārtu sagatavošanu norādītā produkta ražošanai;

	• norādīto saldumus un šokolādes izstrādājumu ražošanu; • tehnoloģisko parametru reģistrēšanu, uzraugot ražošanas procesu; • iepakojšanas, fasēšanas un pildīšanas iekārtu darbības uzraudzīšanu, fiksējot kontroles parametrus; • iepakojšanas, fasēšanas un pildīšanas procesu kontroles nozīmes paskaidrošanu.
--	---