



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	- Spēj: noteikt saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu atbilstību noteiktiem kvalitātes rādītājiem. Zina: izejvielu raksturojumu un kvalitātes rādītājus. Izprot: izejvielu atbilstības un kvalitātes sertifikāta saturu. - Spēj: veikt saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai. Zina: izejvielu iespējamās pirmapstrādes veidus, to raksturojumu. Izprot: izejvielu apstrādes laikā notiekošās izmaiņas. - Spēj: sagatavot receptūras maisījumus, ievērojot saldumu un šokolādes izstrādājumu veidu tehnoloģiskās instrukcijas. Zina: receptūras maisījumu gatavošanas paņēmienus. Izprot: ražošanas procesu nepārtrauktību un ražošanas plūsmas nepārtrauktības nodrošināšanas būtību. - Spēj: formēt un apstrādāt produktus, izmantojot racionālus darba paņēmienus. Zina: temperēšanas procesu ar rokām un iekārtām, formēšanas paņēmienus un produktu apstrādes paņēmienus. Izprot: temperēšanas nozīmi. - Spēj: ražot dažāda veida un sarežģītības saldumus un šokolādes izstrādājumus, ievērojot tehnoloģisko procesu un iekārtu ekspluatācijas instrukciju prasības. Zina: dažāda veida saldumu – zefīru, karamēļu, marcipāna, dražejas, 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. - 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. - Spēj: iesaiņot un/vai iepakot gatavos saldumus un šokolādes izstrādājumus. Zina: iepakojšanas iekārtu veidus, to raksturojumu un ekspluatācijas noteikumus. Izprot: iepakojšanas nepieciešamību. - Spēj: nodrošināt saldumu un šokolādes izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas prasības. Zina: uzglabāšanas iekārtas, to raksturojumu un ekspluatācijas noteikumus, režīmus, visos ražošanas posmos. Izprot: uzglabāšanas apstākļu kontroles pierakstu nozīmīgumu.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis

Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Pārtikas produktu ražošanas tehnikas; Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehnikas; Zivju un zivju produktu ražošanas tehnikas; Piena un piena produktu ražošanas tehnikas; Maizes un miltu produktu ražošanas tehnikas; Augļu un dārzeņu pārstrādes tehnikas; Dzērienu ražošanas tehnikas
Vienības veids	Specifiskā/mainīgā vienība (MV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • saldumu un šokolādes izstrādājumu veidu, galveno izejvielu un sastāvdaļu, uzturvērtības, ķīmiskā sastāva raksturošanu; • saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu un papildizejvielu atbilstības kvalitātes rādītājiem noteikšanu; • saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu pirmapstrādi ; • receptūras maisījumu sagatavošanu, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas; • racionālu darba paņēmieni izmantošanu, formējot un apstrādājot produktus; • norādīto saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanu; • norādīto produktu kvalitātes rādītāju atbilstības tehnoloģiskajām instrukcijām novērtēšanu; • gatavo saldumu un šokolādes izstrādājumu iesaiņošanu un iepakojšanu; • uzglabāšanas režīmu un apstākļu un to nodrošināšanas dažādu saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielām, produktiem un starpproduktiem izskaidrošanu.