



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 produktu ražošana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti

1. Spēj: novērtēt ražošanai piegādāto graudu piemērotību paredzētajam lietojumam.
Zina: svarīgākos graudu kvalitātes rādītājus.
Izprot: graudu kvalitātes nozīmi.
2. Spēj: veikt graudu pieņemšanu un pirmapstrādi, ievērojot ražošanas tehnoloģiskās un iekārtu ekspluatācijas instrukcijas.
Zina: graudu pirmapstrādes paņēmienus, iekārtas un aprīkojumu ekspluatācijas noteikumus.
Izprot: paraugu atlases kārtību.
3. Spēj: ražot dažādu graudu pārstrādes produktus un novērtēt to kvalitāti, ievērojot tehnoloģisko procesu un iekārtu ekspluatācijas instrukciju prasības.
Zina: graudu pārstrādes produktu veidus, ražošanas iekārtu ekspluatācijas instrukcijas, miltu uzglabāšanas prasības.
Izprot: dažādu graudu pārstrādes produktu ražošanas procesu pamatprincipus un organoleptisko novērtēšanu.
4. Spēj: ražot makaronus no dažādu veidu miltiem, ievērojot tehnoloģisko procesu un iekārtu ekspluatācijas instrukciju prasības.
Zina: makaronu veidus un kvalitātes prasības.
Izprot: izejvielu kvalitātes un tehnoloģiskā procesa nozīmi makaronu ražošanā.
5. Spēj: ražot izstrādājumus ar samazinātu mitruma saturu, ievērojot ražošanas tehnoloģiskās un iekārtu ekspluatācijas instrukcijas.
Zina: izstrādājumu ar samazinātu mitruma saturu ražošanas procesu, ražošanas tehnoloģijas un uzglabāšanas noteikumus.
Izprot: atsevišķu ražošanas posmu nozīmi kvalitātes nodrošināšanā izstrādājumiem ar samazinātu mitruma saturu.
6. Spēj: izvērtēt sagatavotās izejvielas maizes ražošanai.
Zina: izejvielas, to raksturojumus un kvalitātes prasības.
Izprot: izejvielu kvalitātes nozīmi maizes ražošanā.
7. Spēj: ražot dažādu veidu maizes un maizes izstrādājumus, ievērojot tehnoloģisko procesu un iekārtu ekspluatācijas instrukciju prasības.
Zina: mīklu mīcīšanu, plaucējuma gatavošanu, ierauga gatavošanas paņēmienus, mīklas dalīšanas un veidošanas paņēmienus, raudzēšanas un cepšanas režīmus.
Izprot: maizes ražošanas atsevišķu tehnoloģisko posmu nozīmi.
8. Spēj: ievērot dažādu veidu maizes un maizes izstrādājumu ražošanas tehnoloģiskos procesus.
Zina: maizes un maizes izstrādājumu tehnoloģiju, maizes kvalitātes defektus, to cēloņu analīzi.
Izprot: organoleptisko (sensoro) vērtēšanu un maizes produktu bojāšanās veidus, to iemeslus, novēršanas pasākumus.

	9. Spēj: ražot saldētu maizi, maizes un miltu izstrādājumus, ievērojot tehnoloģisko procesu un iekārtu ekspluatācijas instrukciju prasības. Zina: aukstuma tehnoloģiju lietošanas iespējas maizes izstrādājumu ražošanā. Izprot: derīguma termiņa noteikšanas nepieciešamību un saldētu produktu kvalitātes nodrošināšanu/izmaiņas nepareizas uzglabāšanas, transportēšanas laikā. 10. Spēj: novērtēt mīklas, ierauga, iejavas un plaucējuma kvalitātes rādītājus. Zina: laboratorisko analīžu metodes, iekārtas, instrumentus un organoleptisko (senso) vērtēšanu. Izprot: izejvielu kvalitātes neatbilstības ietekmi uz galaprodukta kvalitāti. 11. Spēj: gatavot dažādus miltu konditorejas izstrādājumus, ievērojot tehnoloģisko procesu un iekārtu ekspluatācijas instrukciju prasības. Zina: miltu konditorejas izstrādājumu izejvielas, mīklu veidus, ražošanas tehnoloģijas, ražošanas iekārtu darbības pamatprincipus un izstrādājumu uzglabāšanas nosacījumus. Izprot: dažādu procesu ietekmi uz miltu konditorejas izstrādājumu kvalitāti.
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; Augļu un dārzeņu pārstrādes tehnikas; Dzērienu ražošanas tehnikas; Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehnikas
Vienības veids	Specifiskā/mainīgā vienība (MV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • dažādu graudu veidu, to pārstrādes iespēju raksturošanu; • ražošanai piegādāto graudu piemērotības paredzētajam lietojumam novērtēšanu, graudu pieņemšanu; • graudu pirmapstrādi, veicot graudu attīrīšanu un/vai kaltēšanu; • norādīto graudu pārstrādes produktu ražošanu un to kvalitātes novērtēšanu; • makaronu ražošanu no norādīto veidu miltiem; • norādīto izstrādājumu ar samazinātu mitruma saturu ražošanu; • sagatavoto izejvielu norādītā maizes veida ražošanai izvērtēšanu; • norādītā veida maizes un maizes izstrādājuma ražošanu; • saldētas maizes un/vai maizes un miltu izstrādājumu ražošanu; • mīklas, ierauga, iejavas un plaucējuma kvalitātes rādītāju novērtēšanu; • norādīto miltu konditorejas izstrādājumu gatavošanu; • maizes un maizes izstrādājumu ražošanas tehnoloģisko procesu ievērošanu; • iekārtu ekspluatācijas instrukciju ievērošanu.