



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 "Mīklas gatavošana un apstrāde (2. līmenis)"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: gatavot plaucējumu dažādiem maizes veidiem, ievērojot receptūru un tehnoloģisko instrukciju. Zina: plaucējumu gatavošanas tehnoloģiju. Izprot: fizikāli ķīmiskos procesus plaucējuma gatavošanas, iecukurošanās un raudzēšanas laikā. 2. Spēj: gatavot ieraugu un iejavu. Zina: iejaves un ierauga gatavošanas tehnoloģiju, kvalitātes prasības ieraugam un iejavai. Izprot: skābuma, temperatūras un organoleptiskās kontroles prasības ierauga un iejaves gatavošanas laikā un procesos. 3. Spēj: mīcīt dažādas maizes mīklas ar rokām un mehāniski. Zina: kviešu un rudzu mīklu struktūras veidošanos, gatavas mīklas kvalitātes prasības, Latvijas tradicionālās rudzu maizes gatavošanu, nepieciešamo iekārtu lietojumu. Izprot: mīklas gatavošanas laikā notiekošos fizikāli ķīmiskos procesus, laika un temperatūras ievērošanas nozīmi. 4. Spēj: pārraudzīt mīklas raudzēšanas procesu un novērtēt mīklas gatavību. Zina: mīklas raudzēšanas laikā notiekošos fizikāli ķīmiskos procesus un kvalitātes kritērijus. Izprot: mīklas raudzēšanas procesa vadību (sākot ar temperatūru, konsistences veidošanos, gatavību, apstākļiem, procesa ilgumu utt.). 5. Spēj: dalīt mīklu ar rokām un mehāniski. Zina: mīklas dalīšanas veidus, dalīšanas iekārtu darbības principus un lietojumu. Izprot: mīklas dalītāja iestatīšanas nozīmi katram maizes veidam. 6. Spēj: formēt mīklu, veidojot mīklas sagataves noteiktam maizes un maizes izstrādājuma veidam. Zina: mīklas veidošanas/formēšanas veidus (apaļošanu, veltnēšanu, veidošanu ar rokām). Izprot: tehnoloģisko iekārtu darbību maizes formēšanas procesā, veidojot mīklas sagataves. 7. Spēj: raudzēt mīklas sagataves, ievērojot tehnoloģisko procesu. Zina: mīklas sagataves uzrūgšanas pakāpi, temperatūras un mitruma ietekmi uz mīklas sagatavju raudzēšanas laiku, korektīvās darbības kvalitatīvai sagatavju uzraudzēšanai. Izprot: mīklas sagatavju raudzēšanas laikā notiekošos procesus.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis

Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Maiznieks
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • plaucējuma un ierauga gatavošanas izejvielu, fāžu un maizes veidu atpazīšanu un raksturošanu; • plaucējuma, ieraudzēta plaucējuma un ierauga gatavošanu; • norādītās vai izlozētās maizes mīklas mīcīšanu ar rokām un mehāniski; • mīklas raudzēšanas procesa pārraudzīšanu un mīklas gatavības novērtēšanu; • mīklas dalīšanu ar rokām un mehāniski; • mīklas sagatavju veidošanu noteiktajam maizes un maizes izstrādājuma veidam; • mīklas sagatavju raudzēšanu; • receptūru un tehnoloģisko instrukciju ievērošanu.