



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
"Pārtikas produktu uzturvērtība"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: aprēķināt izejvielu un pārtikas produktu enerģētisko un uzturvielu vērtību. Zina: pārtikas izejvielu ķīmisko sastāvu, uzturvielas, to enerģētisko vērtību, enerģētisko vērtību un uzturvielu marķēšanas prasības. Izprot: izejvielu un pārtikas produktu aprēķinu veikšanu. 2. Spēj: atpazīt pārtikas produktam pievienoto vitamīnu un minerālvielu funkcionālo vērtību/klātbūtni. Zina: vitamīnu iedalījumu, mikroelementus un makroelementus, enzīmu klasifikāciju un raksturojumu. Izprot: vitamīnu, minerālvielu un enzīmu iespējamo lietojumu un nozīmi pārtikas produktu uzturvērtības papildināšanā. 3. Spēj: izvērtēt pārtikas piedevu funkcijas. Zina: pārtikas piedevu klasifikāciju un to lietojuma grupas; aromatizētāju klasifikāciju un to sagatavošanu, lai pievienotu produktam, pārtikas piedevu un aromatizētāju obligātās marķēšanas prasības. Izprot: pārtikas piedevu un aromatizētāju lietošanas priekšrocības un iespējamās risks. 4. Spēj: raksturot un atpazīt vielas vai produktus, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību. Zina: alerģēnu veidus, pārtikas slēptās alerģijas veidus un pazīmes, piesārņojuma riskus (šķērspiesārņojumu), alerģēnu marķējumu atbilstoši normatīvajiem aktiem. Izprot: riskus, izmantojot izejvielas, kas satur alerģēnus, vai produktus, kas izraisa pārtikas nepanesamību.
LKI līmenis	LKI 3. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Maiznieks; Maiznieka palīgs
Vienības veids	Specifiskā/mainīgā vienība (MV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniegamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: - pārtikas izejvielu ķīmiskā sastāva un to nozīmes cilvēka organismā izskaidrošanu; - doto izejvielu un pārtikas produktu enerģētiskās vērtības aprēķināšanu; - pārtikas produktam pievienoto vitamīnu un minerālvielu klātbūtnes atpazīšanu;

	• pārtikas produktam pievienoto vielu ietekmes uz veselību paskaidrošanu; • piedevu pievienošanas pārtikai apstrādes, pārstrādes, ražošanas, iesaiņošanas un uzglabāšanas laikā raksturošanu; • aromatizētāju izgatavošanas veidu raksturošanu; • vielu vai produktu, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību, atpazīšanu un raksturošanu; • alergēnu veidu un pazīmju aprakstīšanu.
--	--