



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 "Krēmu un desertu gatavošanas pamati"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: lietot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu gatavošanai atbilstoši deserta veidam pēc konditora norādījumiem. Zina: konditorejas aprīkojuma, aukstumiekārtu un tehnoloģisko iekārtu veidus un to darbības raksturojumu. Izprot: konditorejas tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma darbības un ekspluatācijas noteikumus. 2. Spēj: sagatavot produktus, izejvielas un materiālus dažādiem desertiem un krēmiem. Zina: produktu grupu saderību, izejvielu pirmapstrādes procesus un to specifiku. Izprot: izejvielu un materiālu izvēli un atbilstību desertu veidam. 3. Spēj: gatavot desertu sagataves, ievērojot receptūras nosacījumus. Zina: tehnoloģisko karšu un receptūru prasības, tehnoloģisko procesu raksturojumu un kvalitātes prasības. Izprot: tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanas un precizitātes nozīmīgumu. 4. Spēj: gatavot dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus pēc norādījumiem: – sāļos apdares krēmus un pildījumus, masas; – šokolādes apdares krēmus un pildījumus, masas; – cukura apdares materiālus; – sauso izejvielu pildījumus, krēmus; – olbaltuma krēmus un pildījumus, masas; – piena produktu krēmus un pildījumus, masas. Zina: krēmu un pildījumu gatavošanas tehnoloģijas, pasniegšanas prasības un noteikumus. Izprot: higiēnas prasības dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošanas un uzglabāšanas laikā.
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 sniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: - konditorejas tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošanu atbilstoši iekārtu ekspluatācijas noteikumiem un konkrētam darba uzdevumam; - tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma lietošanu; - apdares krēmu veidu aprakstīšanu, to galveno sastāvdaļu, uzturvērtības un gatavošanas tehnoloģiju raksturošanu;

	• produktu izejvielu un materiālu sagatavošanu norādītajiem desertiem un krēmiem - izejvielu svēršanu un dozēšanu, izejvielu pirmapstrādi; • norādīto vai izlozēto desertu sagatavju gatavošanu; • dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu izvērtēšanu, to uzturvērtības un organoleptisko kvalitātes rādītāju paskaidrošanu; • receptūru un tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumu ievērošanu.
--	--