



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 "Miltu konditorejas izstrādājumu ražošanas pamati"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem: bezrauga mīklas; rauga mīklas; smilšu mīklas; mīklas bez glutēna; plaucētās mīklas; biskvīta mīklas; piparkūku mīklas u.c. Zina: mīklas gatavošanas un ražošanas tehnoloģijas, tehnoloģiskās iekārtas, to veidus, lietojumu. Izprot: mīklas gatavošanas tehnoloģiskos procesus un tos ietekmējošos faktorus. 2. Spēj: veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei. Zina: starpproduktu veidus, starpproduktu gatavošanas un veidošanas metodes. Izprot: mīklas kvalitātes rādītāju izvērtēšanu, tehnoloģiskā aprīkojumu lietošanu atbilstoši uzdevumam. 3. Spēj: cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus. Zina: apstrādes materiālus un tehnoloģijas; konditorejas starpproduktu un izstrādājumu cepšanas režīmus; svara zudumus termiskās apstrādes laikā; pēcapstrādes paņēmienus. Izprot: temperatūras režīma izvēli atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam, termiskajā apstrādē noritošos ķīmiskos procesus. 4. Spēj: sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus. Zina: produktu un izejvielu raksturojumu un specifiku; noformēšanas materiālu saderību ar izstrādājumu; inventāra lietošanu noformēšanā; pārtikas piedevu nekaitīgumu; dabas velšu lietošanu konditorejas izstrādājumu noformēšanā; krāsvielu raksturojumu un iedalījumu. Izprot: noformēšanas nozīmi, noformēšanas materiālu apstrādes paņēmienus.
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: - mīklas gatavošanu norādītajiem vai izlozētajiem konditorejas izstrādājumiem; - mīklas izstrādājumu starpproduktu veidošanu un to sagatavošanu termiskajai apstrādei;

	• sagatavoto mīklas izstrādājumu kvalitātes novērtēšanu; • iekārtas temperatūras režīma noregulēšanu atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam; • sagatavoto starpproduktu un izstrādājumus cepšanu; • izcepto izstrādājumu pēcapstrādi; • norādīto materiālu sagatavošanu konditorejas izstrādājumu noformēšanai; • konditorejas izstrādājumu noformēšanu.
--	---