



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 un izejvielu pirmapstrāde"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: pieņemt pārtikas produktus/ izejvielas no piegādātājiem vai noliktavas, ievērojot pavāra/konditora norādījumus. Zina: pārtikas produktu/izejvielu raksturojumu, izejvielu kvalitātes rādītājus, pieņemšanas kontroles kritērijus. Izprot: pārtikas produktu/izejvielu organoleptisko/ sensoro vērtēšanu. 2. Spēj: atbildīgi izvērtēt pārtikas produktu/izejvielu kvalitāti, izmantojot organoleptiskās/ sensorās vērtēšanas metodes. Zina: pārtikas produktu/izejvielu raksturojošās īpašības. Izprot: organoleptiskās/ sensorās vērtēšanas rādītāju raksturojumus. 3. Spēj: sagatavot pārtikas produktus/ izejvielas ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam. Zina: pārtikas produktu/izejvielu aprites un darba laika plānošanu, starpproduktu gatavošanas veidus un paņēmienus, svara izmaiņas pirmapstrādes laikā (bruto/neto). Izprot: sagatavoto pārtikas produktu/ izejvielu un starpproduktu kvalitātes nozīmi tālākos gatavošanas procesos. 4. Spēj: precīzi svērt un dozēt pārtikas produktus/izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus. Zina: mērinstrumentu izmantošanu, profesionālos terminus, svara un tilpuma mērvienības. Izprot: tehnoloģiskās kartes informāciju un nosacījumus. 5. Spēj: veikt pārtikas produktu/izejvielu pirmapstrādi. Zina: pirmapstrādes tehnoloģisko aprīkojumu un inventāru, izejvielu pirmapstrādes veidus, svara zudumus un uzturvērtības izmaiņas pirmapstrādē. Izprot: higiēnas prasības pārtikas produktu/izejvielu pirmapstrādē. 6. Spēj: novērtēt organoleptiski/sensori pārtikas produktu/ izejvielu kvalitāti pirmapstrādes procesos. Zina: pārtikas produktu/izejvielu kvalitātes rādītājus. Izprot: organoleptiskās/ sensorās kvalitātes vērtēšanas metodes lietošanu.
LKI līmenis	LKI 3. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Pavārs; Pavāra palīgs; Konditors; Konditora palīgs
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: pārtikas produktu/izejvielu pieņemšanu;

	• izejvielu organoleptisko/sensoro vērtēšanu; • pārtikas produktu/izejvielu pirmapstrādi atbilstoši nosacījumiem; • pirmapstrādē radušos tehnisko zudumu aprēķināšanu; • pirmapstrādē iegūto starpproduktu sagatavošanu uzglabāšanai.
--	---