



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 "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: gatavot dažādas 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 gatavošanas/ražošanas tehnoloģijas, tehnoloģiskās iekārtas, to veidus, sagatavošanu darbam. Izprot: mīklu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un to ietekmējošos faktorus. 2. Spēj: veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei pēc konditora norādījumiem. 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 pēc konditora norādījumiem. Zina: apstrādes materiālus un tehnoloģijas; konditorejas starpproduktu un izstrādājumu cepšanas režīmus; svāra 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 raksturojumus un specifikāciju; noformēšanas materiālu saderību ar izstrādājumu; inventāra pielietošanu noformēšanā; pārtikas piedevu nekaitīgumu; dabas velšu pielietošanu 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	Konditors; Konditora palīgs
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • dažādu mīklu dažādiem konditorejas izstrādājumiem gatavošanu; • sagatavoto starpproduktu un izstrādājumu cepšanu pēc dotās receptūras; • konditorejas izstrādājumu noformēšanu.