



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 "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: organoleptiski/sensori novērtēt pārtikas produktu/izejvielu kvalitāti. Zina: pārtikas produktu/izejvielu raksturojumu, kvalitātes rādītājus, produktu un izejvielu kvalitāti ietekmējošos faktorus. Izprot: organoleptiskās/ sensorās vērtēšanas rādītāju raksturojumu. 2. Spēj: piemērot ēdienu gatavošanā veselīga uztura/ēdiena pamatprincipus pēc pavāra norādījumiem. Zina: uzturvielas un to raksturojumu, veselīga un sabalansēta uztura raksturojumu un pamatprincipus, ieteicamās enerģijas un uzturvielu normas. Izprot: pārtikas produktu/izejvielu piemērotākos apstrādes paņēmienus maksimālai uzturvērtības saglabāšanai ēdienā. 3. Spēj: gatavot dažādas sarežģītības pakāpes starpproduktus, ievērojot pavāra norādījumus. Zina: termiskās apstrādes pamatpaņēmienus, palīgpaņēmienus un kombinētos paņēmienus starpproduktu gatavošanā. Izprot: tehnoloģiskā procesa izraisītās norises un izmaiņas starpproduktos to gatavošanas laikā. 4. Spēj: gatavot ēdienus un dzērienus sadarbībā ar pavāru. Zina: auksto un karsto ēdienu, uz kodu un dzērienu gatavošanas tehnoloģijas, higiēnas prasības ēdienu gatavošanā, aprīkojuma un tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus. Izprot: tehnoloģiskās kartes prasības un tehnoloģiju. 5. Spēj: sekot ēdienu kvalitātes izmaiņām gatavošanas laikā un reaģēt uz tām. Zina: darba izpildes secību un noteiktos laika termiņus ēdienu gatavošanā. Izprot: ēdienu kvalitātes rādītāju un kvalitātes izmaiņu nozīmi. 6. Spēj: ievērot pārtikas produktu/ izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. Zina: pārtikas produktu/izejvielu racionālas izmantošanas un aprites noteikumus. Izprot: pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu realizācijas termiņu ievērošanas priekšnoteikumus. 7. Spēj: pēc norādījumiem noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus. Zina: ēdiena izkārtošanas pamatprincipus, izmantojamās traukus, piederumus, materiālus. Izprot: noformēšanas pamatelementus un dekoratīvās griešanas pamatus. 8. Spēj: sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši pavāra norādījumiem un pasniegšanas metodei. Zina: ēdienu pasniegšanas temperatūras un metodes, ēdienu pasniegšanas secību. Izprot: iekārtu trauku uzturēšanai siltumā lietošanu.
LKI līmenis	LKI 3. līmenis

Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Pavārs; Pavāra palīgs
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • organoleptisku/sensoru pārtikas produktu novērtēšanu; • starpproduktu un ēdienu gatavošanu, piemērojot veselīga uztura/ēdienu pamatprincipus un sekojot ēdienu kvalitātes izmaiņām gatavošanas laikā; • sagatavoto ēdienu noformēšanu un pasniegšanu.