



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 "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti

1. Spēj: ievērot pārtikas produktu/ izejvielu uzglabāšanas režīmus un kvalitāti dažādos termiņos.
Zina: pārtikas produktu/izejvielu saderību, produktu/ izejvielu uzglabāšanas prasības un transportēšanas noteikumus; produktu grupu saderību; produktu/izejvielu kvalitātes rādītājus.
Izprot: pārtikas produktu/izejvielu kvalitātes rādītājus un uzglabāšanas nosacījumus ražošanas plūsmas laikā.
2. Spēj: ievērot pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus.
Zina: pārtikas produktu aprites plānošanu, uzglabāšanas režīmu un termiņu nodrošināšanu.
Izprot: pār
tikas produktu/izejvielu realizācijas termiņu kontroles ietekmi uz kvalitāti, izejvielu un produktu rotācijas principus noliktavās.
3. Spēj: sagatavot atbilstošus iepakojumus starpproduktu un gatavo produktu uzglabāšanai.
Zina: iepakojamā materiāla funkcijas, iepakojuma atbilstības raksturojumu un kritērijus.
Izprot: iepakojamā materiāla higiēnas prasības un iepakojamā materiāla marķējumus.
4. Spēj: iepakot uzglabāšanai speciālajos iepakojumos un vakuumā starpproduktus un gatavos izstrādājumus.
Zina: iepakojuma veidus, vakuuma iepakojumus, speciālo iepakojumu veidus, iepakojuma materiālu veidus, to raksturojumu.
Izprot: iepakojuma materiālu izvēli, vakuuma iepakojumu un speciālo iepakojumu lietojumu, iepakojuma paņēmienus.
5. Spēj: marķēt sagatavotos starpproduktus un ēdienus pēc noteiktām prasībām un rādītājiem tālākai uzglabāšanai.
Zina: marķēšanas informāciju un tās pieraksta prasības.
Izprot: starpproduktu un ēdienu marķēšanas prasības pēc noteiktiem kritērijiem.
6. Spēj: sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus.
Zina: temperatūras režīmus, risku analīzi, marķēšanas noteikumus sasaldētiem un saldētiem produktiem.
Izprot: sasaldēto un saldēto starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanas noteikumus, mērinstrumentu lietošanu.
7. Spēj: nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitāti uzglabāšanas laikā.
Zina: starpproduktu, gatavo ēdienu, konditorejas izstrādājumu uzglabāšanas režīmus un termiņus.
Izprot: uzglabāšanas laikā notiekošos kontroles pasākumu nodrošināšanu..

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 sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • izejvielu/pārtikas produktu uzglabāšanas režīmu noteikšanu un raksturošanu; • pārtikas aprites aprakstīšanu un realizācijas termiņu kontroli; • atbilstoša iepakojuma veida izvēlēšanos un konkrēta produkta iepakojšanu; • sagatavoto starpproduktu, ēdiena un ātri sasaldētu pārtikas produktu marķējumu datu analīzi; • risku izvērtēšanu uzglabāšanas laikā.