



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 (2. līmenis)"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: gatavot dažādas sarežģītības un daudzveidīgus ēdienus un dzērienus: a) atbilstoši pārtikas produkta veidam: • gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus, • zivju (t.sk. saldūdens) un jūras produktu ēdienus; • dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus, • pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus, • miltu ēdienus, • piena, piena produktu un olu ēdienus, – vegāniskus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.); b) atbilstoši ēdiena veidam: • aukstās un karstās uzkodas; • mērces; • zupas; • otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); • saldus ēdienus; • dzērienus. Zina: ēdienu un dzērienu gatavošanas tehnoloģiju, termiskās apstrādes pamatpaņēmienus, palīgpaņēmienus un kombinētos paņēmienus, tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus. Izprot: ēdienu un dzērienu gatavošanas tehnoloģijas, uzturvērtības saglabāšanu pārtikas produktos un ēdienos gatavošanas laikā, gatavošanas tehnoloģijas, higiēnas prasības ēdienu gatavošanā. 2. Spēj: uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas ēdienu gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus. Zina: izejvielu tehniskos un tehnoloģiskos/ uzturvērtības zudumus gatavošanas laikā; kvalitātes rādītājus un to rezultātu analīzi. Izprot: ēdienu gatavošanas laikā notiekošos uzturvielu izmaiņas procesus un kvalitātes izmaiņas. 3. Spēj: novērtēt gatavo ēdienu un dzērienu kvalitātes rādītājus. Zina: ēdienu gatavošanas tehnoloģijas un pieļaujamās atkāpes dažādu ēdienu gatavošanā. Izprot: gatavo ēdienu kvalitātes rādītājus. 4. Spēj: nodrošināt starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. Zina: starpproduktu un gatavo produktu aprites un darba laika plānošanu. Izprot: starpproduktu un gatavo ēdienu realizācijas termiņu kontroles darbību pastāvīgu un regulāru lietošanu savā darbā.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis

Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Pavārs
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: - dažādas sarežģītības un daudzveidības ēdienu un dzērienu gatavošanu, uzraugot ēdienu kvalitātes izmaiņas un novērtējot gatavo ēdienu un dzērienu kvalitātes rādītājus; - starpproduktu un gatavo ēdienu aprites nosacījumu analizēšanu.