



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 "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstošā maizes veida cepšanai. Zina: maizes gatavošanas tehnoloģiskās iekārtas un to ekspluatācijas noteikumus, specifisko aprīkojumu, piederumus un to lietojumu. Izprot: tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un piederumu atbilstību maizes veidam un specifikai. 2. Spēj: precīzi sagatavot produktus/ izejvielas, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam. Zina: produktu/ izejvielu un piedevu sagatavošanas raksturojumu, veidus un apjoma aprēķinus. Izprot: maizes un izstrādājumu produktu/izejvielu un piedevu sagatavošanas tehnoloģiskos procesus. 3. Spēj: gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus. Zina: maizes daudzveidību un iedalījumu (t.sk. bezglutēna izstrādājumi); maizes gatavošanas un ražošanas pamata un papildu izejvielas; maizes ražošanas receptūras, t.sk. klasiskās Latvijas rudzu maizes receptūras. Izprot: plaucējuma, ierauga, iejaves un mīklas gatavošanas paņēmienus; ierauga, plaucējuma un mīklas kvalitātes prasības; maizes ražošanas tehnoloģisko procesu režīmus/parametrus. 4. Spēj: pēc konditora norādījumiem veidot maizes izstrādājumus. Zina: mīklu gatavošanas tehnoloģijas un paņēmienus, mīklas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un režīmus, izstrādājumu veidus un to gatavošanas tehnoloģijas. Izprot: mīklas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un režīmus. 5. Spēj: piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu. Zina: tehnoloģiskās instrukcijas, cepšanas režīmus un veidus. Izprot: procesus un izmaiņas maizē un tās izstrādājumos cepšanas laikā. 6. Spēj: apstrādāt un noformēt gatavo maizi un tās izstrādājumus. Zina: pēcapstrādes paņēmienus, apstrādes metodes, materiālus un tehnoloģijas. Izprot: izstrādājumu kvalitātes rādītāju izvērtēšanu sadarbībā ar konditoru.
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 sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un piederumu sagatavošanu darbam; • izejvielu sagatavošanu atbilstoša maizes veida cepšanai; • dažādu miltu maizes mīklas gatavošanu, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus; • maizes izstrādājumu veidošanu un maizes cepšanu, gatavās maizes apstrādi un noformēšanu.
---------------------------	--