



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

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 (2. līmenis)"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: gatavot 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 ražošanas tehnoloģijas, tehnoloģiskās iekārtas, to veidus, lietojumu. Izprot: mīklu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un to ietekmējošos faktorus. 2. Spēj: veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei. Zina: starpproduktu veidus, starpproduktu gatavošanas un veidošanas metodes. Izprot: mīklas kvalitātes rādītāju izvērtēšanu, tehnoloģiskā aprīkojuma lietošanu atbilstoši uzdevumam. 3. Spēj: cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus. Zina: apstrādes materiālus un tehnoloģijas; konditorejas starpproduktu un izstrādājumu cepšanas režīmu; svāra zudumus termiskās apstrādes laikā; pēcapstrādes paņēmienus. Izprot: temperatūras režīma izvēli atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam, termiskās apstrādes ķīmiskos procesus. 4. Spēj: sagatavot dažādus materiālus konditorejas izstrādājumu noformēšanai. Zina: produktu un izejvielu raksturojumus un specifikāciju; noformēšanas materiālu saderību ar izstrādājumu; inventāra lietošanu noformēšanā; pārtikas piedevu nekaitīgumu; dabas velšu lietošanu konditorejas izstrādājumu noformēšanā; krāsvielu raksturojumu un iedalījumu. Izprot: noformēšanas nozīmi, noformēšanas materiālu apstrādes paņēmienus. 5. Spēj: noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus: cepumus; piparkūkas; smalkmaizītes; plātismaizes; kūkas; tortes u.c. Zina: konditorejas izstrādājumu noformēšanas veidus pēc termiskās apstrādes, noformēšanas materiālus, t.sk. netradicionālos (svaigie ziedi utt.), gatavo izstrādājumu sagriešanas veidus un paņēmienus. Izprot: konditorejas izstrādājumu noformējuma nozīmi.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Konditors
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)

Novērtēšana

Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj:

- dažādu mīklu gatavošanu dažādiem konditorejas izstrādājumiem;
- mīklas kvalitātes rādītāju izvērtēšanu;
- konditorejas izstrādājumu cepšanu un to noformēšanu.