



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 "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanu dažādu desertu gatavošanas laikā. Zina: desertu gatavošanas tehnoloģisko dokumentāciju, gatavo izstrādājumu noformēšanas prasības, gatavo izstrādājumu sagriešanas veidus un paņēmienus. Izprot: desertu gatavošanas tehnoloģiskos procesus. 2. Spēj: atbildīgi izvēlēties un sagatavot izejvielas un materiālus dažādu desertu gatavošanai. Zina: desertos izmantojamus produktus, izejvielas, to raksturojumu. Izprot: izejvielu, produktu un materiālu atbilstību desertu veidam. 3. Spēj: gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus – ar termisko apstrādi; bez termiskās apstrādes; saldētajiem desertiem; specializētajiem desertiem; Latvijas klasiskajiem desertiem; pasaules klasiskajiem desertiem. Zina: termiskās apstrādes veidus; higiēnas noteikumus, Latvijas, t.sk. etnogrāfisko reģionu, klasisko desertu izejvielu izvēli un to raksturojumu, saldēto desertu pasniegšanas prasības un noteikumus. Izprot: desertu gatavošanas tehnoloģiskos procesus, desertu gatavošanas tradīcijas un to variācijas, t.sk. pasaules, klasikas u.c. 4. Spēj: gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus: • sāļos apdares krēmus un pildījumus, masas; • šokolādes apdares krēmus un pildījumus, masas; • cukura apdares materiālus; • sauso izejvielu pildījumus, krēmus; • olbaltuma krēmus un pildījumus, masas; • piena produktu krēmus un pildījumus, masas. Zina: apdares krēmu un pildījumu veidus; apdares krēmu un pildījumu izejvielu grupu raksturojumu, gatavošanas tehnoloģijas un metodes. Izprot: desertu gatavošanas tehnoloģiskos procesus, desertu gatavošanas tradīcijas un to variācijas, t.sk. pasaules, klasikas u.c. 5. Spēj: radoši noformēt dažādas sarežģītības desertus. Zina: noformēšanas materiālus un veidus, noformēšanā izmantojamo materiālu, dabas velšu lietošanu desertu noformēšanā, desertu traukus un piederumus, netradicionālo (materiāli, elementi, svaigie ziedi u.c.) noformējumu. Izprot: desertu noformēšanas nozīmi. 6. Spēj: izvērtēt krēmu un desertu gatavošanas procesa tehnoloģisko gaitu. Zina: krēmu un desertu gatavošanas tehnoloģiskos procesu un kvalitātes rādītājus. Izprot: kvalitātes rādītāju izmaiņas un iespējamās korekcijas gatavošanas laikā.
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: • tehnoloģiskās dokumentācijas izvērtēšanu; • dažādas sarežģītības desertu gatavošanu; • dažādu apdares krēmu gatavošanu; • krēmu un desertu kvalitātes rādītāju izvērtēšanu.