



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 (2. līmenis)"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus maizes un izstrādājumu cepšanai. Zina: maizes gatavošanas tehnoloģiskās iekārtas un specifisko aprīkojumu, piederumus, to veidus un raksturojumu. Izprot: maizes gatavošanas tehnoloģiskās iekārtas un specifiskā aprīkojuma lietojumu un ekspluatācijas noteikumus. 2. Spēj: gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot receptūras nosacījumus: rudzu maizei; kviešu maizei; jaukto miltu maizei; speciālajai/īpašajai maizei (griķu, kukurūzas u.c.). Zina: pamata un papildu izejvielu izvēli, maizes ražošanas receptūras, t.sk. klasiskās Latvijas rudzu maizes receptūras, ierauga, iejaves un mīklas gatavošanas paņēmienus un kvalitātes prasības, mīklas apstrādes paņēmienus. Izprot: maizes ražošanas tehnoloģisko procesu režīmu/parametru raksturojumu. 3. Spēj: veidot dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizi un tās izstrādājumus. Zina: dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizes izstrādājumu veidus un to gatavošanas tehnoloģijas; dažādus maizes veidus un to gatavošanu. Izprot: mīklu gatavošanas tehnoloģijas un paņēmienus; mīklas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un režīmus. 4. Spēj: piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu, kontrolējot kvalitātes rādītāju izmaiņas cepšanas laikā. Zina: cepšanas režīmus dažādiem maizes un izstrādājumu veidiem. Izprot: cepšanas laikā notiekošās izmaiņas. 5. Spēj: apstrādāt un noformēt gatavos maizes izstrādājumus, izvērtējot izstrādājumu kvalitāti. Zina: apstrādes metodes, materiālus un tehnoloģijas, pēcapstrādes paņēmienus. Izprot: kvalitatīvi izceptas maizes un tās izstrādājumu kvalitatīvos rādītājus un to raksturojumu.
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 sasniegamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un piederumu sagatavošanu darbam;

	• dažādu miltu maizes mīklas gatavošanu, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus; • dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizes izstrādājumu veidošanu; • maizes cepšanu, gatavās maizes apstrādi un noformēšanu.
--	--