



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 pamatiemaņas"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: organoleptiski/ sensori novērtēt produktu un izejvielu kvalitāti. Zina: produktu un izejvielu raksturojumu, personisko un darba higiēnu, individuālos darba aizsardzības līdzekļus. Izprot: produktu un izejvielu kvalitātes prasības. 2. Spēj: veikt produktu pirmapstrādi. Zina: produktu pirmapstrādes veidus, darba drošības un darba aizsardzības prasības, personiskās un darba higiēnas prasības, individuālos darba aizsardzības līdzekļus. Izprot: pirmapstrādes nozīmi kvalitatīva ēdiena pagatavošanā. 3. Spēj: pagatavot vienkāršus ēdienus, karstos un aukstos dzērienus. Zina: produktu termiskās apstrādes veidus, ēdienu, karsto un auksto dzērienu gatavošanas tehnoloģijas, tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus, darba drošības un darba aizsardzības prasības, personisko un darba higiēnu, individuālos darba aizsardzības līdzekļus. Izprot: ēdienu, karsto un auksto dzērienu gatavošanas tehnoloģijas procesus. 4. Spēj: noformēt un pasniegt aukstās un karstās uzkodas. Zina: auksto un karsto uz kodu noformēšanas un pasniegšanas pamatprincipus. Izprot: auksto un karsto uz kodu garšas īpašību saderību.
LKI līmenis	LKI 3. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Konditora palīgs; Konditors
Vienības veids	Specifiskā/mainīgā vienība (MV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • produktu un izejvielu kvalitātes novērtēšanu organoleptiski/sensori; • brokastu ēdienu gatavošanu, noformēšanu un pasniegšanu, tostarp, aukstās un karstās uz kodas, karstos un aukstos dzērienus.