



IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Sasniedzamo mācīšanās rezultātu vienība "Dārzenu, augļu un ogu konservēšana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj racionāli veikt dažādu produktu un izejvielu pirmapstrādi un palīgizejvielu sagatavošanu. Zina: pirmapstrādes paņēmienus, higiēnas prasības izejvielu un produktu pirmapstrādes procesos. Izprot: tehnoloģiskās kartes un receptūras informāciju un nosacījumus, svara zudumus pirmapstrādes procesos. 2. Spēj: gatavot dažādus konservus, ievērojot tehnoloģisko (t.sk. termisko) procesu prasības: pastērizācija, sterilizācija, marinēšana, sālīšana, skābēšana, konservēšana ar cukuru u.c. konservēšanas vielām, kaltēšana, kūpināšana, sasaldēšana u.c. Zina: konservēšanas veidus un paņēmienus, uzturvērtības un uzturvielu izmaiņas konservēšanas procesu laikā. Izprot: konservēšanas veida izvēli atbilstoši produktu konserva veidam, konservēšanas (gatavošanas) tehnoloģijai. 3. Spēj: marķēt gatavos konservus un nodrošināt to tālāku uzglabāšanu, kontrolēt gatavo konservu kvalitāti uzglabāšanas laikā. Zina: konservu kvalitātes rādītājus, organoleptiskās vērtēšanas kritērijus. konservu marķēšanas un uzglabāšanas režīmus un termiņus katram konservu veidam (t.sk. termiski neapstrādātiem - saldēti, sasaldēti u.tml.). Izprot: organoleptisko vērtēšanu un rādītājus, uzglabāšanas laikā notiekošo kontroles pasākumu nodrošināšanu. Prasības iekšējās marķēšanas pieraksta informācijai, uzglabāšanas laikā kvalitāti ietekmējošos faktorus, realizācijas termiņu uzraudzības pasākumus.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Kuģa pavārs; Restorāna pavārs
Vienības veids	Specifiskā/mainīgā vienība (MV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: - dažādas sarežģītības un veidu dārzenu, augļu un ogu konservu gatavošanu, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus; - gatavoto konservu kvalitātes rādītāju izvērtēšanu; - konservu marķēšanu un uzglabāšanas nosacījumu noteikšanu.