**Modulis ,,Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde”**

**Skolotāja Anita Bērziņa**

 **Pavārs, 1. kurss**

Pārbaudījuma saturs:

|  |  |
| --- | --- |
| **Mērķis** | Pārbaudīt un novērtēt izglītojamā sasniedzamo rezultātu apguvi atbilstoši modulī noteiktam |
| **Darba uzbūve** | Uzdevumu skaits | 6 |
| Uzdevumu veidi | Atbildes uz izvēles jautājumiem, praktiskais darbs, matemātiski aprēķini |
| Uzdevumu izpildes laiks | 120 min |
| **Uzdevumu apraksts** | 1. Rakstiski veikt izvēles atbildes ( max 30 p)2. Veikt pārtikas produktu /izejvielu pieņemšanu (max 10p)3. Veikt pārtikas produktu/izejvielu pirmapstrādi atbilstoši nosacījumiem (max 5p )4. Aprēķināt pārtikas produktu/izejvielu pirmapstrādē radušos tehniskos zudumus (max20 p)5 .Norādīt pirmapstrādē iegūto vienkāršo starpproduktu atbilstošus uzglabāšanas apstākļus (max 5p)6. Sagatavot pirmapstrādē iegūtos vienkāršos starpproduktus to uzglabāšanai (max 10 p) |
| **Vērtēšanas kārtība** | Tiek vērtēta katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 80, kas atbilst 100%. Pārbaudījums ir nokārtots, ja uzdevumu izpildes apjoms nav zemāks par 60%. Pārbaudījuma vērtējums tiek izteikts ballēs atbilstoši vērtēšanas skalai: |
| Iegūto punktu skaits | 1-10 | 11-19 | 20-26 | 27-37 | 38-49 | 50-57 | 58-64 | 65-71 | 72-77 | 78-80 |
| Uzdevumu izpildes apjoms% | 1-14 | 15-29 | 30-44 | 45-59 | 60-67 | 68-75 | 76-83 | 84-91 | 92-96 | 97-100 |
| Vērtējums ballēs | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

 **Darba uzdevumi PĀRTIKAS PRODUKTU UN IZEJVIELU PIRMAPSTRĀDĒ**

1.Uzdevums: Veikt atbildes uz izvēles jautājumiem, aizpildot atbilžu lapu **(max 30p)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 18. | Kurus putraimus pirms vārīšanas mazgā? | 1. Griķus un mannu |  |
| 2. Kukurūzas putraimus, prosu, rīsus |  |
| 3. Rīsus, prosu, grūbas |  |
| 4. Auzu putraimus un auzu pārslas |  |
| 19. | Kāpēc baklažānus pirms gatavošanas ieberž ar sāli? | 1. Lai samazinātu siltapstrādes laiku |  |
| 2. Lai mazinātu rūgtumu |  |
| 3. Lai iegūtu sulīgāku ēdienu |  |
| 4. Lai samazinātu zudumus siltapstrādē |  |
| 20. | Kādā secībā apstrādā liellopu nieres? | 1. Pārgriež uz pusēm, noskalo, vāra |  |
| 2. Nomazgā, pārgriež gareniski uz pusēm, izgriež ūrīnvadus, vāra |  |
| 3. Nomazgā, pārgriež gareniski uz pusēm, mērcē aukstā ūdenī 3 – 4 stundas, vāra |  |
| 4. Nomazgā, pārgriež uz pusēm, mērcē 3 – 4 stundas aukstā ūdenī, to mainot, noskalo, vāra |  |
| 21. | Kurš no piedāvātajiem svaigas butes apstrādes paņēmieniem ir pareizais? | 1. Notīra zvīņas, nogriež spuras, galvu, izmazgā, sadala filejās |  |
| 2. Baltajai pusei notīra zvīņas, nogriež galvu , izņem iekšas, izmazgā, sadala šķērsgabalos |  |
| 3. Baltajai pusei notīra zvīņas, nogriež galvu zem leņķa, izņem iekšas, zivi izmazgā, nogriež sānu spuras, novelk tumšo ādu, sadala lietošanai |  |
| 4. Baltajai pusei notīra zvīņas, nogriež galvu un daļu vēdera zem leņķa, izņem iekšas, zivi izmazgā, nogriež sānu spuras, novelk tumšo ādu, sadala lietošanai |  |
| 22. | Kā sagatavo skābenes un spinātus skābeņu zupai? | 1. Skābenes vāra atsevišķi, spinātus tvaiko, pēc tam sasmalcina |  |
| 2. Spinātus un skābenes tvaiko sasmalcinātas |  |
| 3. Skābenes un spinātus vāra atsevišķi, pēc tam sablenderē |  |
| 4. Skābenes un spinātus tvaiko atsevišķi |  |
| 23. |  Kā sagatavo lietošanai plākšņu želatīnu ogu želeju pagatavošanai? | 1. Iemērc aukstā ūdenī, tad pievieno želejas pamatam |  |
| 2. Iemērc aukstā ūdenī, izkausē, tad pievieno želejas pamatam |  |
| 3. Noskalo ar siltu ūdeni, izkausē, tad pievieno želejas pamatam |  |
| 4. Noskalo aukstā ūdenī, tad pievieno želejas pamatam |  |
| 24. | Kāpēc, gatavojot ēdienus, graudains biezpiens jāsamaļ? | 1. Sacepot ēdieni iegūs brūnu garoziņu |  |
| 2. Cepot ēdieni iegūs viendabīgu konsistenci un garšu |  |
| 3. Būs ieguvis viendabīgu konsistenci |  |
| 4. Sablīvēsies piena tauki, iegūs viendabīgu masu |  |
| 25. | Kādā secībā apstrādā atdzesētu cūkas liemeni? | 1. Sadala, atkaulo, mazgā, nosusina un gatavo starpproduktus (pusfabrikātus) |  |
| 2. Mazgā un nosusina, sadala, atkaulo, šķiro un gatavo starpproduktus (pusfabrikātus) |  |
| 3. Sadala, mazgā, nosusina, šķiro, atkaulo, un veido starpproduktus (pusfabrikātus) |  |
| 4. Mazgā, nosusina, atkaulo, sadala, šķiro un gatavo starpproduktus (pusfabrikātus) |  |
| 26. | Kā sagatavo dārzeņus pirms grilēšanas? | 1. Viegli iemarinē garšvielās,olīveļļā |  |
| 2. Mērcē aukstā ūdenī |  |
| 3. Panē rīvmaizē |  |
| 4. Notur etiķskābes marinādē |  |
| 27. | Kurus produktus izmanto gaļas speķošanai? | 1. Burkānus, ķiplokus, speķi |  |
| 2. Spinātus, burkānus, sēnes |  |
| 3. Aprikozes, cieto sieru, sviestu |  |
| 4. Zaļumus, augu taukus, plūmes |  |
| 28. | Kādas darba operācijas ietilpst produktu pirmapstrādē? | 1. Produktu šķirošana, sagriešana, apcepšana, tvaicēšana |  |
| 2. Produktu šķirošana, mazgāšana, mizošana, sasmalcināšana |  |
| 3. Produktu mazgāšana, tīrīšana, blanšēšana, vārīšana |  |
| 4. Produktu mazgāšana, tīrīšana, smalcināšana, tvaicēšana |  |
| 29. | Kā sauc tehnoloģiskā procesa posmu, kurā notiek izejvielu (dārzeņu, gaļas, zivju) apstrāde, kuras laikā tiek attalītas produkta neēdamās daļas? | 1. Produktu pārstrāde |  |
| 2. Produktu pirmaspstrāde |  |
| 3. Produktu galīgā apstrāde |  |
| 4. Produktu termiskā apstrāde |  |
| 30. | Kuras no minētajām telpām (visas) pieder pie produktu pirmapstrādes telpām? | 1. Sakņu apstrādes, auksto ēdienu un desertu gatavošanas telpa |  |
| 2. Sakņu apstrādes, gaļas apstrādes, zivju apstrādes telpa |  |
| 3. Auksto ēdienu gatavošanas, karsto ēdienu gatavošanas telpa |  |
| 4. Auksto ēdienu gatavošanas, gaļas apstrādes, zivju apstrādes telpa |  |

2.Uzdevums. Veikt kartupeļu, eļļas pieņemšanu. Aizpildīt tabulu **( max 10p)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pārtikas produkta /izejvielas nosaukums | Pasūtījuma raksturojums | Pārtikas produktu grupa | Faktiskais piegādes daudzums, kg | Iekšējā temperatūra0C | Fasējuma raksturojums | Ražotājvalsts | Ražošanas uzņēmums | Realizācijas beigu datums | Uzglabāšnas apstākļi,0 C | Kvalitātes raksturojums(sensorais vērtējums) |
| Svaigums | Ārējais izskats | Konsistence | Krāsa | Aromāts |
| Kartupeļi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Eļla saulespuķu |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Lēmums (kopsavilkums):

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.Uzdevums. Veikt kartupeļu pirmapstrādi, ievērojot nosacījumus: **( max 5 p)**

Sagatavot rīvēšanai ( pankūkām)

4.Uzdevums. Aprēķināt kartupeļu pirmapstrādē radušos tehniskos zudumus. Nosvērt kartupeļus gan pirms pirmapstrādes, gan pēc. Aizpildīt tabulu. **( max 20p)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Pārtikas produkti/izejvielas = vienkāršā starpprodukta raksturojums | Bruto, g | Neto,g | Tehniskie zudumi |
| g | % |
| Kartupeļi, nomizoti |  |  |  |  |

5. Uzdevums.Norādīt pirmapstrādē iegūto vienkāršo starpproduktu uzglabāšanas apstākļus, atbilstoši dotajam ražošanas plānam. Aizpildīt tabulu. **(max 5p)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Pārtikas produkti/izejvielas = vienkāršā starpprodukta raksturojums | Ražošanas plāns | Uzglabāšanas raksturojums |
| Veids(kā uzglabās)/iepakojums | Vieta (ražošanas telpa/tehnoloģiskā iekārta) | Apstākļi |
| T0 C | GRM% |
| Kartupeļi – sagatavoti rīvēšanai | Gatavos pēc 1 h |  |  |  |  |

6. Uzdevums. Sagatavot pirmapstrādē iegūtos vienkāršos starpproduktus to uzglabāšanai. **( max 10p)**