



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

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»

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena satura TITULLAPA

Nozares/sekтора nosaukums	Pārtikas rūpniecības nozare
Profesionālā kvalifikācija	"Pārtikas produktu ražošanas operators"
Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenis	3. LKI līmenis

Pasūtītājs:

Valsts izglītības satura
centrs

Metodiskais atbalsts:

Projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide
profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai"
Ruta Ančupāne

Izpildītājs:

SIA "Stella MLG"

Darba grupas vadītājs:

Gunta Šmaukstele

Darba grupa:

Līga Broža, Iveta Austruma, Līga Rugāja

Vērtētāji:

Lauksaimniecības organizāciju sadarbības padome
Nozares eksperti: Dace Sergeta, Zane Līce

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena PROGRAMMA
Pārtikas rūpniecības nozare, profesionālā kvalifikācija
"Pārtikas produktu ražošanas operators", 3. LKI līmenis

Mērķis	Pārbaudīt un novērtēt eksaminējamā profesionālās kompetences atbilstoši profesijas standarta prasībām vai profesionālās kvalifikācijas prasībām.	
Darba uzbūve	Uzdevumu skaits	4
	Uzdevumu veidi	Praktiskais darbs, situācijas analīze, mutiskas atbildes uz jautājumiem, darbs ar profesionālo dokumentāciju.
	Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs	190 min.
Uzdevumu apraksts	<p>1. Uzraudzīt pārtikas produkta ražošanas iekārtu darba procesu, ievērojot darba aizsardzības, elektrodrošības un ugunsdrošības, vides aizsardzības un higiēnas prasības vienā no ražošanas posmiem: (1) izejvielu pieņemšana/apstrāde vai (2) produkta gatavošana/ražošana, vai (3) termiskā apstrāde/frīzēšana/saldēšana, vai (4) saiņošana/ietīšana/fasēšana/pildīšana, vai (5) transportēšana uz noliktavu. <i>(izpildes laiks 120 min.)</i></p> <p>1.1. Iepazīties ar, dienas, darba uzdevumu. 1.2. Sagatavot vai apstrādāt nepieciešamās izejvielas darba uzdevuma veikšanai. 1.3. Mīcīt vai dzesēt, vai mērcēt, vai raudzēt, vai mazgāt, vai apaļot, vai smalcināt, vai formēt, vai pildīt, vai sakult, vai presēt, veicot darba uzdevumu pie konkrētas iekārtas, vai gatavošanas posma. 1.4. Vārīt vai cept, vai pasterizēt, vai sterilizēt, vai kūpināt, vai saldēt vai frīzēt, vai sālīt vai kaltēt produktu atbilstoši darba uzdevumam. 1.5. Ieslēgt vai iestatīt, vai izvēlēties iepakojuma materiālu, atbilstošo marķējumu saiņošanas, ietīšanas, fasēšanas, pildīšanas iekārtai. 1.6. Pārbaudīt saiņošanas, ietīšanas, fasēšanas, pildīšanas iekārtas darbību tukšgaitā. 1.7. Pārbaudīt iesaiņotā produkta kvalitāti, aizpildīt produkta izsekojamības kvalitātes protokolu. 1.8. Uzskaitīt iesaiņoto produktu un aizpildīt kvalitātes protokolu. 1.9. Uzskaitīt ražošanas atlikumus un aizpildīt kvalitātes protokolu. 1.10. Nodot, transportēt gatavo produktu uz noliktavu. 1.11. Uzskatīt darba vietu un iekārtu saskaņā ar <i>Darba vietas un aprīkojumu tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmu.</i></p> <p>2. Pārbaudīt un salīdzināt gatavā produkta marķējuma atbilstību uzņēmuma izstrādātiem parametriem. <i>(izpildes laiks 20 min.)</i></p> <p>3. Mutiski atbildēt uz jautājumiem par ražošanas procesā izmantojamo darba iekārtu darbības principiem, sanitārām prasībām, darba drošību, darba aizsardzības prasībām, strādājot ar konkrēto darba iekārtu un veicot darba uzdevumu. <i>(izpildes laiks 30 min.)</i></p>	

	4. Pēc dotā attēla identificēt ražošanas procesos radušos iespējamus defektus un sniegt mutisku skaidrojumu par to rašanās iemesliem un novēršanas iespējām. (izpildes laiks 20 min.)									
Norises vieta un nepieciešamie materiālie līdzekļi	Eksāmena norisei nepieciešama darba vide – pārtikas ražošanas uzņēmums. Attiecīgā procesa darba/ražošanas iekārta. Darba apģērbs, apavi, aizsardzības līdzekļi atbilstoši ražošanas uzņēmuma prasībām. Darba telpa – rakstisko uzdevumu veikšanai (darba galds, krēsls, pulkstenis). Katram eksaminējamam nepieciešami rakstāmpiederumi, kalkulators, A4 formāta lapa – piezīmju veikšanai.									
Vērtēšanas kārtība	Uzdevumu izpildi vērtē eksaminācijas komisija. Vērtēta tiek katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 50, kas atbilst 100%. Eksāmens ir nokārtots, ja uzdevumu izpildes apjoms nav zemāks par 60%. Eksāmena vērtējums tiek izteikts ballēs atbilstoši vērtēšanas skalai:									
Iegūto punktu skaits	1–7	8–15	16–22	23–30	31–34	35–38	39–42	43–46	47–48	49–50
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

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena uzdevumu izpildei nepieciešamo
MATERIĀLO LĪDZEKĻU PAPLAŠINĀTS SARAKSTS**
**Pārtikas rūpniecības nozare, profesionālā kvalifikācija "Pārtikas produktu
ražošanas operators", 3. LKI līmenis**

Tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums un darba instrumenti	<p>Darba vieta – pārtikas ražošanas uzņēmums. Eksāmena norisei nepieciešams:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kartupeļu apstrādei nepieciešamās tehnoloģiskās iekārtas, inventārs, aprīkojums atbilstoši darba uzdevumam, • grīdas svāri (diapazons 1,0 – 30 kg) – 1 gab., • darba galds – 1 gab., • mazgāšanas iekārta – 1 gab., • šķirošanas iekārta – 1 gab., • smalcināšanas iekārta – 1 gab., • fasēšanas iekārta – 1 gab., • naži – 2 gab., • atkritumu šķirošanas tvertne – 2 gab., • atkritumu maisi – 2 gab., • marķēšanas iekārta – 1 gab., • darba apģērbs, darba apavi, individuālie aizsardzības līdzekļi.
Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	<p>Eksāmena norisei nepieciešams:</p> <ul style="list-style-type: none"> • materiāli personāla higiēnai un ražošanas higiēnai – pareizi aprīkota roku mazgāšanas vieta ar karsto un auksto ūdeni, • aktuāla programma <i>Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmu,</i> • mazgāšanas līdzekļi – atbilstoši <i>Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmai,</i> • svešvalodu vārdnīcas divās dažādās valodās (angļu, krievu un citās valodās) drukātā vai digitālā formātā, • darba telpa rakstisku uzdevumu veikšanai, • pulkstenis. <p>Katram eksaminējamajam nepieciešams:</p> <ul style="list-style-type: none"> • darba apģērbs, • galvassega, • darba vieta ar krēslu un galdu • rakstāmpiederumi, • kalkulators, • A4 formāta balta lapa.

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena UZDEVUMU KOMPLEKTS

Pārtikas rūpniecības nozare, profesionālā kvalifikācija "Pārtikas produktu ražošanas operators", 3. LKI līmenis

1. uzdevums. Uzraudzīt pārtikas produkta ražošanas iekārtu darba procesu (*kartupeļu pieņemšana vai apstrāde*) 20,00 kg starpprodukta sagatavošanā, ievērojot darba aizsardzības, elektrodrošības un ugunsdrošības, vides aizsardzības un higiēnas prasības. (izpildes laiks 120 min.)

- 1.1. Izvēlēties un pareizā secībā uzvilkt darba apģērbu, un nepieciešamos individuālos aizsardzības līdzekļus.
- 1.2. Iepazīties ar veicamo darba uzdevumu, un paskaidrot uzdevuma veikšanas pareizu secību. *Veicamā darba uzdevums* (1. pielikums).
- 1.3. Sagatavot darba vietu, inventāru un aprīkojumu uzdevuma veikšanai.
- 1.4. Pieņemt kartupeļus un aizpildīt *Izejvielu pieņemšanas karti* (2. pielikums).
- 1.5. Pārbaudīt kartupeļu kvalitātes raksturojošos rādītājus.
- 1.6. Sagatavot apstrādei tehnoloģiskās iekārtas, atbilstoši ekspluatācijas noteikumiem un ražošanas procesam.
- 1.7. Sagatavot un apstrādāt kartupeļus atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai.
- 1.8. Izvērtēt kartupeļu kvalitātes rādītājus pēc apstrādes un aizpildīt tabulu *Apstrādāto izejvielu sensoro rādītāju izvērtējums* (3. pielikums)
- 1.9. Nodot sagatavotos kartupeļus nākošam ražošanas posmam.
- 1.10. Mutiski atbildēt uz jautājumiem par izejvielu apstrādes tehnoloģisko procesu:
 - 1.10.1. Kādi apdraudējumi vai iespējamās bīstamības var rasties izejvielu apstrādes laikā?
 - 1.10.2. Ja konstatēta bīstamība – kādai jābūt turpmākai darbībai?
- 1.11. Uzskatīt darba vietu un iekārtas saskaņā ar *Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinficēšanas programmu* (4. pielikums).

2. uzdevums. Pārbaudīt produkta marķējuma atbilstību normatīvo aktu prasībām. Sniegt mutisku izvērtējumu, atpazīstot un nosaucot marķējumā esošos alergēnus. (1. attēls). Var izmantot doto 2.1. tabulu. (izpildes laiks 30 min.)



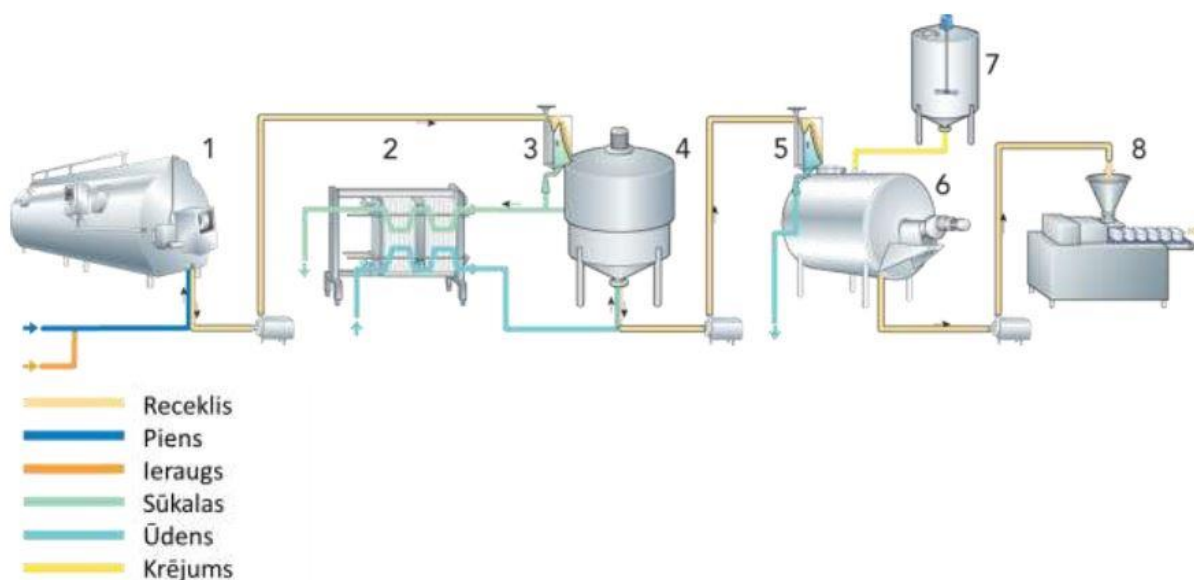
1. attēls. Senču kvasa marķējums

Marķējumā obligāti norādāmā informācija

N.p.k.	Obligāti norādāmā informācija marķējumā	Attēlā redzamā informācija
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		

3. uzdevums. Mutiski atbildēt uz jautājumiem par biezpiena gatavošanas iekārtu plūsmas shēmu (2. attēls).

(izpildes laiks 30 min.)



2. attēls. Biezpiena gatavošanas iekārtu plūsmas shēma

- 3.1. Kāds ir biezpiena ražošanas tehnoloģiskais process?
- 3.2. Kādas biezpiena ražošanas tehnoloģiskās iekārtas redzamas dotajā shēmā?
- 3.3. Kādas sanitārās, darba drošības prasības jāievēro strādājot ar konkrētām iekārtām?

4. uzdevums. Mutiski atbildēt uz jautājumiem par produkta neatbilstību kvalitātes prasībām. (3. attēls).

(izpildes laiks 20 min.)

- 4.1. Kāda kvalitātes neatbilstība redzama dotajā attēlā?
- 4.2. Kā šāda kvalitātes neatbilstība varēja rasties? Atbildi pamatot.
- 4.3. Kādai vajadzētu rīkoties, lai novērstu šādas kvalitātes kļūdas rašanos?



3. attēls. Ražošanas procesā iegūta kvalitātes neatbilstība

1. pielikums

VEICAMĀ DARBA UZDEVUMS
Sagatavot kartupeļus dārzeņu salātu gatavošanai

Izejvielas nosaukums	Daudzums (kg)	Apstrādes veids
1.	2.	3.
Kartupeļi	20,00	Šķirošana, mazgāšana, attīrīšana, sagriešana salmiņos.

2. pielikums

Izejvielas pieņemšanas karte

N.p.k.	Izejvielas nosaukums	Izejvielas identifikācijas Nr.	Ražotāja un/vai piegādātāja nosaukums	Realizācijas termiņa beigu datums	Neto svars	Izcelsmes vieta	Uzglabāšanas režīms	Datums	Vārds, uzvārds	Paraksts
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.										

3. pielikums

Apstrādātās izejvielas sensoro rādītāju izvērtējums

Izejviela – Kartupeļi

N.p.k.	Rādītāji	Sensorais izvērtējums
1	2	3
1.	Ārējais izskats	
2.	Smalcināšanas veids	
3.	Krāsa	
4.	Smarža	
5.	Garša	

DARBA VIETAS UN APRĪKOJUMU TĪRĪŠANAS, MAZGĀŠANAS UN DEZINFEKCIJAS PROGRAMMA*

Nr. p.k.	Objekts	Mazgāšanas līdzekļi	Aizsardzības līdzekļi	Uzkopšanas veids	Mazgāšanas biežums	Izpildītājs
1.	Darba galds	Mazgā, dezinficē ar ražošanas uzņēmumā noteiktiem mazgāšanas/dezinficēšanas līdzekļiem.	Cimdi	Mitrais	Katru dienu pēc darba veikšanas	Darba veicējs
2.	Iekārtas	Mazgā, dezinficē ar ražošanas uzņēmumā noteiktiem mazgāšanas/dezinficēšanas līdzekļiem.	Cimdi	Mitrais	Katru dienu pēc darba veikšanas	Darba veicējs
3.	Darba inventārs	Mazgā, dezinficē ar ražošanas uzņēmumā noteiktiem mazgāšanas/dezinficēšanas līdzekļiem.	Cimdi	Mitrais	Katru dienu pēc darba veikšanas	Darba veicējs
4.	Izlietne	Mazgā, dezinficē ar ražošanas uzņēmumā noteiktiem mazgāšanas/dezinficēšanas līdzekļiem.	Cimdi	Mitrais	Katru dienu pēc darba veikšanas	Darba veicējs
5.	Atkritumu konteiners	Mazgā, dezinficē ar ražošanas uzņēmumā noteiktiem mazgāšanas/dezinficēšanas līdzekļiem.	Cimdi	Mitrais	Katru dienu pēc darba veikšanas	Darba veicējs
6.	Grīda	Mazgā, dezinficē ar ražošanas uzņēmumā noteiktiem mazgāšanas/dezinficēšanas līdzekļiem.	Cimdi	Mitrais	Katru dienu pēc darba veikšanas	Darba veicējs

* Saskaņā ar ražošanas uzņēmumā izstrādāto mazgāšanas/dezinficēšanas programmu

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena uzdevumu izpildes
VĒRTĒŠANAS KRITĒRIJI
Pārtikas rūpniecības nozare, profesionālā kvalifikācija
"Pārtikas produktu ražošanas operators", 3. LKI līmenis

Vērtēšanas kritēriji

Uzdevums	Veicamās darbības	Maksimāli iegūstamais punktu skaits
1. Uzraudzīt pārtikas produkta ražošanas iekārtu darba procesu (<i>kartupeļu pieņemšana vai apstrāde</i>) 20,00 kg starpprodukta sagatavošanā, ievērojot darba aizsardzības, elektrodrošības un ugunsdrošības, vides aizsardzības un higiēnas prasības. (<i>maksimāli iegūstamais punktu skaits 27</i>)	1.1. Nepieciešamā darba apģērba un individuālo aizsardzības līdzekļu izmantošana.	3
	1.2. Veicamā darba uzdevuma saņemšana, iepazīšanās un uzdevuma veikšanai pareizas secības paskaidrošana.	1
	1.3. Darba vietas, inventāra un aprīkojuma sagatavošana darbam.	2
	1.4. Kartupeļu pieņemšana.	1
	1.5. Kartupeļu kvalitātes rādītāju pārbaudīšana.	3
	1.6. Tehnoloģisko iekārtu sagatavošana apstrādes procesam.	2
	1.7. Kartupeļu apstrādāšana ar tehnoloģiskajām iekārtām.	6
	1.8. Kartupeļu kvalitātes rādītāju pārbaudīšana pēc apstrādes.	3
	1.9. Sagatavoto kartupeļu nodošana turpmākam ražošanas procesam.	2
	1.10. Atbildēšana uz jautājumiem par izejvielu apstrādes tehnoloģisko procesu.	2
	1.11. Izmantoto iekārtu, aprīkojuma tīrīšana, mazgāšana, dezinficēšana un darba vietas sakopšana atbilstoši Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinficēšanas programma.	2
2. Pārbaudīt produkta marķējuma atbilstību normatīvo aktu prasībām. Sniegt mutisku izvērtējumu, atpazīstot un nosaucot marķējumā esošos alergēnus. (1. attēls). (<i>maksimāli iegūstamais punktu skaits 3</i>)	2.1. Informācijas nolāsīšana un alergēnu atpazīšana.	3
3. Mutiski atbildēt uz jautājumiem par 2. attēlu Biezpiena gatavošanas iekārtu plūsmas shēmu. (<i>maksimāli iegūstamais punktu skaits 17</i>)	3.1. Atbildēšana uz jautājumiem.	17

4. Mutiski atbildēt uz jautājumiem par produkta neatbilstību kvalitātes prasībām. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)</i>	4.1. Atbildēšana uz jautājumiem.	3
Kopējais maksimāli iegūstamais punktu skaits		50

Paplašināts vērtēšanas kritēriju apraksts

1. uzdevums. Uzraudzīt pārtikas produkta ražošanas iekārtu darba procesu (*kartupeļu pieņemšana vai apstrāde*) 20,00 kg starpprodukta sagatavošanā, ievērojot darba aizsardzības, elektrodrošības un ugunsdrošības, vides aizsardzības un higiēnas prasības.
(maksimāli iegūstamais punktu skaits 27)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķirami punkti
1.1. Nepieciešamā darba apģērba un individuālo aizsardzības līdzekļu izmantošana. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)</i>	Izmanto uzņēmuma noteikto darba apģērbu, tajā skaitā izmanto galvassegu, kas pilnībā nosedz matus un izmanto maiņas apavus atbilstoši darba drošības noteikumiem.	1
	Ievēro higiēnas prasības darba laikā (mazgā un dezinficē rokas, uzvelk darba apģērbu, uz darba vietu ierodas bez rotaslietām un mobilā telefona).	1
	Izmanto darbam nepieciešamos individuālos aizsardzības līdzekļus (piem., ausu aizbāžņus, aizsargbrilles, cimdus utt.).	1
1.2. Veicamā darba uzdevuma saņemšana, iepazīšanās un uzdevuma veikšanai pareizas secības paskaidrošana. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 1)</i>	Nosauc veicamās darbības un to pareizu secību – šķirošana, mazgāšana, attīrīšana, sagriešana salmiņos.	1
1.3. Darba vietas, inventāra un aprīkojuma sagatavošana darbam. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)</i>	Pārbauda darba virsmu, inventāra, aprīkojuma tīrību, ja nepieciešams, tos noslauka, nomazgā.	1
	Pirms darba veikšanas pārlicinās, vai viss nepieciešamais atrodas darba vietā.	1
1.4. Kartupeļu pieņemšana. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 1)</i>	Aizpilda <i>Izejvielu pieņemšanas karti</i> .	1
1.5. Kartupeļu kvalitātes rādītāju pārbaudīšana. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)</i>	Pārbauda kartupeļu atbilstību saņemtajiem pavaddokumentiem (svars, šķirne utt.).	1
	Sensori pārbauda kartupeļu raksturīgos kvalitātes rādītājus saskaņā ar uzņēmuma noteiktajām prasībām. Aizpilda tabulu <i>Apstrādāto izejvielu sensoro rādītāju izvērtējums</i> . <i>Piem., kartupeļu krāsa, lielums, bez bojājuma pazīmēm utt.</i>	2
1.6. Tehnoloģisko iekārtu sagatavošana apstrādes procesam. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)</i>	Sagatavo tehnoloģiskās iekārtas darbam, atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām. <i>Piem., pārbauda un noregulē svarus, pārbauda dārzeņu tīrīšanas, mazgāšanas, šķirošanas, griešanas iekārtas, iestata nepieciešamo programmu, pārbauda tās tukšgaitā.</i>	2
1.7. Kartupeļu apstrādāšana	Apstrādā kartupeļus atbilstoši tehnoloģiskajai	2

ar tehnoloģiskajām iekārtām. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 6)	instrukcijai. <i>Piem., kartupeļus šķiro, mazgā, attīra, mizo, smalcina utt.</i>	
	Nošķir kartupeļu apstrādē radušos atkritumus. Un tos sašķiro atbilstoši katrā uzņēmumā noteiktai kārtībai. <i>Piem., dabīgos atkritumus (mizas) novieto tiem paredzētos konteineros. Plastmasas, kartona, koka iepakojumu – atsevišķos marķētos konteineros.</i>	2
	Atbilstoši uzņēmumā noteiktajai kārtībai, uzrauga iespējamus nekaitīguma apdraudējumus kartupeļu apstrādes procesā. <i>Piem. darba procesā seko līdz, lai izejviela netiktu fizikāli, mikrobioloģiski un ķīmiski piesārņotas.</i>	2
1.8. Kartupeļu kvalitātes rādītāju pārbaudīšana pēc apstrādes un to izvērtēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)	Sensori novērtē sagatavotos kartupeļus pēc apstrādes, aizpilda tabulu " <i>Apstrādāto izejvielu sensoro rādītāju raksturojums</i> ". Nepieciešamības gadījumā veic apstrādātās izejvielas pārbaudi ar mērinstrumentiem, vai nosūta pārbaudei uz laboratoriju.	2
	Pieņem pareizu lēmumu par kartupeļu virzīšanu uz ražošanas procesu. <i>Piem., pārstrādātā izejviela atbilst pēc sensoriem rādītājiem, nav bojājumu pazīmes, drīkst virzīt uz ražošanas procesu.</i>	1
1.9. Sagatavoto kartupeļu nodošana turpmākam ražošanas procesam. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)	Apstrādātos kartupeļus sagatavo transportēšanai uz nākamo ražošanas procesa posmu. <i>Piem., safasē vakuuma maisos ievieto, pārvietojamos konteineros, utt.</i>	1
	Iepakotos kartupeļus marķē transportēšanai uz nākamo ražošanas procesa posmu. Sagatavo pavaddokumentus. <i>Piem., uz katra iepakojuma uzraksta svaru, datumu, laiku, tad parakstās un nodot sagatavoto izejvielu tālāk.</i>	1
1.10. Atbildēšana uz jautājumiem. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)	1.10.1. Kādi apdraudējumi, vai iespējamās bīstamības var rasties izejvielu apstrādes laikā? Apstrādājot izejvielas, tās var tik piesārņotas ar fizikāliem (mati, akmeņi, zeme, utt.), ķīmiskiem (mazgāšanas līdzekļi, augšanas laikā izmantotie minerālmēsli), mikrobioloģiskiem (pelējums, baktērijas utt.) piesārņojumiem, tāpēc darba procesa laikā rūpīgi jāseko līdz, lai tas netiktu pieļauts.	1
	1.10.2. Ja konstatēta bīstamība, kādai jābūt turpmākai darbībai? Ja darba procesā tiek konstatēta kāda no minētām bīstamībām, jāpārtrauc ražošanas process, jānovērš bīstamība (ja iespējams), un jāpieņem lēmums, vai turpināt darba procesu, vai doto izejvielu izņemt no turpmākas apstrādes.	1
1.11. Izmantoto iekārtu, aprīkojuma tīrīšana, mazgāšana, dezinficēšana un darba vietas sakopšana atbilstoši Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinficēšanas programmai. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)	Tīra un mazgā izmantotās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši <i>Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmai.</i>	2

2. uzdevums. Pārbaudīt produkta marķējuma atbilstību normatīvo aktu prasībām. Sniegt mutisku izvērtējumu, atpazīstot un nosaucot marķējumā esošos alergēnus. (1. attēls). Var izmantot doto 2.1. tabulu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
2.1. Informācijas nolasīšana un alergēnu atpazīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)	1. attēlā atrod un uzraksta visu marķējumā <i>obligāti norādāmo informāciju</i> (par pareizi nosauktiem visiem 8 rādītājiem – 2 punkti, pareizi nosaukti 4 – 7 rādītāji – 1 punkts, nosaukti 1 – 3 rādītāji – 0 punktu)	2
	Marķējumā atpazīst un mutiski nosauc produktā esošos alergēnus.	1

3. uzdevums. Mutiski atbildēt uz jautājumiem par biezpiena gatavošanas iekārtu plūsmas shēmu (2. attēls). (maksimāli iegūstamais punktu skaits 17)

Jautājums	Pareizā atbilde	Piešķiramie punkti
3.1. Kāds ir biezpiena ražošanas tehnoloģiskais process? (maksimāli iegūstamais punktu skaits 8)	Piena pieņemšana, pirmapstrāde	1
	Piena termiskā apstrāde, normalizācija	1
	Piena recināšana ar ieraugu	1
	Iegūtā recekļa sagriešana	1
	Biezpiena masas sildīšana, izturēšana	1
	Sūkalu atdalīšana, aizvadišana	1
	Biezpiena masas dzesēšana, presēšana	1
	Biezpiena iepakošana	1
3.2. Kādas biezpiena ražošanas tehnoloģiskās iekārtas redzamas dotajā shēmā? (maksimāli iegūstamais punktu skaits 8)	Tvertne	1
	Plāksņu siltummainis	1
	Sūkalu atdalītājs	1
	Dzesēšanas, skalošanas tvertne	1
	Žāvētājs/ nosusinātājs	1
	Tvertne krējuma pievienošanai	1
	Krējuma tvertne	1
	Pakošanas iekārta	1
3.3. Kādas sanitārās, darba drošības prasības jāievēro strādājot ar konkrētām iekārtām? (maksimāli iegūstamais punktu skaits 1)	Pirms darbu uzsākšanas jāiepazīstas ar darba drošības un iekārtas lietošanas instruktažu. Jāpārliecinās, vai konkrētā iekārta ir tīra darba kārtībā. Iekārtu darbības laikā, aizliegts pašam veikt mehāniskus labojumus. Par iekārtas bojājumu jāziņo atbildīgai amatpersonai uzņēmumā (ceha, nodaļas vadītājam utt.).	1

4. uzdevums. Mutiski atbildēt uz jautājumiem par produkta neatbilstību kvalitātes prasībām.(3. attēls). (maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)

Jautājums	Pareizā atbilde	Piešķiramie punkti
4.1. Kāda kvalitātes neatbilstība redzama 3. attēlā? (maksimāli iegūstamais punktu skaits 1)	Kartupeļu čipsi atrasts diega gals.	1
4.2. Kā šāda kvalitātes neatbilstība varēja rasties? (maksimāli iegūstamais punktu skaits 1)	Kvalitātes neatbilstība varēja rasties – neievērojot ražošanas tehnoloģisko procesu.	1

4.3. Kā vajadzēja rīkoties, lai novērstu šādas kvalitātes kļūdas rašanos? (<i>maksimāli iegūstamais punktu skaits 1</i>)	Ievērojot HACCP prasības un ražošanas tehnoloģisko procesu.	1
--	---	---

Pareizās atbildes

1.4. uzdevums

Aizpildīts 2. pielikums
Izejvielas pieņemšanas karte
PIEMĒRS

N.p.k.	Izejvielas nosaukums	Izejvielas identifikācijas Nr.	Ražotāja un/vai piegādātāja nosaukums	Realizācijas termiņa beigu datums	Neto svars	Izcelsmes vieta	Uzglabāšanas režīms	Datums	Vārds, uzvārds	Paraksts
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Kartupeļi	1	SIA "XXX"	dd.mm.g ggg.	25, 000	Latvija	Vēsā telpā +2°C..+8°C; RGM 80 %	dd.mm. gggg	<i>Vārds</i> <i>Uzvārds</i>	<i>paraksts</i>

1.8. uzdevums

Aizpildīts 3. pielikums
Apstrādātās izejvielas sensoro rādītāju izvērtējums
PIEMĒRS

Izejviela – Kartupeļi

N.p.k.	Rādītāji	Sensorais izvērtējums
1	2	3
1	Ārējais izskats	Dzelteni, vienādi, bez mizām, acojuma, bojājuma pazīmēm
2	Veids	Sagriezti vienādos salmiņos
3	Krāsa	Raksturīga izejvielai
4	Smarža	Raksturīga izejvielai
5	Garša	Raksturīga izejvielai

2. uzdevums

2.1. tabula

Obligāti norādāmā informācija marķējumā.
PIEMĒRS

N.p.k.	Obligāti norādāmā informācija marķējumā	Attēlā redzamā informācija
1.	Pārtikas produkta nosaukums	"Senču" gāzēts bezalkoholisks kvasa dzēriens
2.	Pārtikas produktu sastāvdaļu saraksts, arī ūdens, dilstošā secībā	Ūdens, miežu iesala ekstrakts, aromatizētāji, konservants, saldinātāji

3.	Informācija par iespējamo alergēnu saturu produktā	Mieži
4.	Neto masa fasētām pārtikas precēm	1,5 L
5.	Minimālais termiņš vai <i>ieteicams līdz</i> datumam, kas norādīts uz aizdares	Nav norādīts
6.	Jebkuri glabāšanas un/vai lietošanas nosacījumi	Atvērtu izlietot 3 dienu laikā, sargāt no tiešiem saules stariem
7.	Uzturvērtība uz 100 g produkta, norādot enerģētisko vērtību (kJ un kcal), tauku, tostarp piesātināto taukskābju, ogļhidrātu, tostarp cukura, šķiedrvielu, olbaltumvielu un sāls daudzumu	Tauki – 0g; Ogļhidrāti – 4,5g; Olbaltumvielas – 0g; Sāls – 0 g
8.	Uzņēmuma/ražotāja nosaukums, adrese, tālrunis, bezmaksas tālrunis atsauksmēm, svītru kods	SIA "CIDO Grupa", Ostas iela 4, Rīga, LV-1034, Latvija, Svītru kods ir. Tālrunis atsauksmēm nav.

Dotajā marķējumā nav norādīts ieteicamais izlietošanas laiks. Prece jāatgriež atpakaļ fasēšanas procesā un jānovērš nepilnība. Jāpārlicinās, vai izlietošanas laiks nav norādīts uz pudeles korķa.

Uzziņu avoti

- Blija, A. Pārtikas un uztura kvalitāte un drošums. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2007.
- Čakstere, I. Mūsu maize. – Rīga: AS Ābols, 2004.
- Dukaļska, L. Pārtikas produktu iepakojšanas tehnoloģija. – Jelgava: LLU PTF 2000.
- Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas noteikumi Nr. 852 "Pārtikas produktu higiēna" [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/HTML/?uri=CELEX:32004R0852&from=LV>
- Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. / Red. I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017.
- Goloburda, R., Muižniece-Brasava, S., Ķince, T. Pārtikas rūpniecības tehnoloģiskās iekārtas – Rīga, VISC (DML), 2019.
- Kunkulberga, D., Segliņš, V. Maizes ražošana. – Daugavpils Universitātes Akadēmiskais apgāds "Saule", 2015.
- Ministru kabineta 2004. gada 23.martā noteikumi Nr. 349 "Pārtikas preču marķēšanas noteikumi" [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/1029-partikas-precu-markesanas-noteikumi>.
- Ministru kabineta 2011. gada 19. oktobra noteikumi Nr. 808 "Noteikumi par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtiku" [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=238306>
- Ozola, L. Pārtikas piedevas. – Rīga: FOBO Prints, 2003.
- Strautniece, E. Pārtikas produktu sensorā novērtēšana. – Jelgava: LLU PTF 2004.
- Zariņš, Z., Neimane, L. Uztura mācība. – Rīga: Rasa ABC, 2002. [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: http://llufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf
- Zemkopības ministrijas tīmekļa vietnes sadaļa "Pārtikas higiēna" [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejama: <https://www.zm.gov.lv/partika/statiskas-lapas/partikas-higiena?nid=650#jum>