



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	"Gaļas izcirtējs"
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:

Rēzeknes tehnikums

Darba grupas vadītājs:

Benita Virbule

Darba grupa:

Ināra Borska, Jānis Lazdiņš, Jānis Zutis, Rita Melne, Gunta
Meikulova, Nataļja Anosova Antonija Tutina, Līvija Viļuma

Vērtētāji:

Lauksaimniecības organizāciju sadarbības padome
Nozares eksperti: Ilze Zuimača, Mairis Trupavnieks

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena PROGRAMMA
Pārtikas rūpniecības nozare, profesionālā kvalifikācija "Gaļas izcirtējs",
3. LKI līmenis

Mērķis	Pārbaudīt un novērtēt eksaminējamā profesionālās kompetences atbilstoši profesijas standarta prasībām vai profesionālās kvalifikācijas prasībām.	
Darba uzbūve	Uzdevumu skaits	3
	Uzdevumu veidi	Atbilžu izvēles jautājumi, praktiskās darbības, mutiskās atbildes uz jautājumiem.
	Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs	180 min.
Uzdevumu apraksts	<p>1. Rakstiski atbildēt uz 18 atbilžu izvēles jautājumiem. (izpildes laiks 40 min.)</p> <p>2. Veikt dzīvnieka liemeņa izcirtņa atkaulošanu, gaļas pusfabrikātu izgriešanu, ievērojot higiēnas, labas ražošanas prakses nosacījumus un darba drošības prasības.</p> <p>2.1. Personīgā sagatavošanās darbam, darba vietas, nepieciešamā aprīkojuma, iekārtu un instrumentu sagatavošana darba uzdevuma izpildei. (izpildes laiks 25 min.)</p> <p>2.2. Darba uzdevuma izpildīšana, ievērojot higiēnas un darba drošības normas. (izpildes laiks 75 min.)</p> <p>2.3. Darba vietas sakārtošana, atkaulotās gaļas, pusfabrikātu nodošana. (izpildes laiks 25 min.)</p> <p>3. Atbildēt uz jautājumiem par 2. uzdevuma izpildi. (izpildes laiks 15 min.)</p> <p>Uzdevumi izpildāmi eksāmena laikā.</p> <p>Eksaminējamajam eksāmena uzdevumu izpildei nepieciešams:</p> <ul style="list-style-type: none"> • personas medicīniskā izziņa ar ierakstiem normatīvajos dokumentos noteiktajos termiņos veiktām kārtējām veselības pārbaudēm; • apliecinājums par normatīvajos dokumentos noteiktā higiēnas minimuma apguvi pārtikas aprītē nodarbinātajām personām. 	
Norises vieta un nepieciešamie materiālie līdzekļi	<p>Eksāmena norisei nepieciešams:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gaļas izcirtēja individuālie aizsardzības līdzekļi (tai skaitā speciālais darba apģērbs un apavi), • telpa gaļas izciršanai uzņēmumā vai izglītības iestādes mācību laboratorijā, kas aprīkota gaļas produktu izciršanai, • aprīkojums gaļas izciršanas telpai (galds gaļas izciršanai ar gaļas sadales dēli, kaulu zāģis elektriskais, kaulu zāģis mehāniskais, cirtnis gaļas izciršanai, nažu komplekti, nažu asināmie, svāri, nažu sterilizācijas iekārta, vakuumsasēdētājs, termometri telpas temperatūras mērīšanai, termometri gaļas 	

	<p>temperatūras mērīšanai gaļas dziļākajos slāņos),</p> <ul style="list-style-type: none"> • palīglīdzekļi (trauki gatavās produkcijas ievietošanai, materiāls gaļas produktu iepakojšanai, trauki pārtikā neizmantojamo dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu ievietošanai), • materiāli (dzīvnieka liemenis vai liemeņa daļa, darba vietas uzkopšanai un sanitārajai apstrādei nepieciešamie sanitāri higiēniskie līdzekļi un inventārs). 									
Vērtēšanas kārtība	<p>Uzdevumu izpildi vērtē eksaminācijas komisija. Vērtēta tiek katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 73, kas atbilst 100%. Eksāmens ir nokārtots, ja uzdevumu izpildes apjoms nav zemāks par 60%.</p> <p>Eksāmena vērtējums tiek izteikts ballēs atbilstoši vērtēšanas skalai:</p>									
Iegūto punktu skaits	1–10	11–21	22–32	33–43	44–49	50–55	56–61	62–66	67–70	71–73
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 "Gaļas izcirtējs",
3. LKI līmenis**

<p align="center">Tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums un darba instrumenti</p>	<p>Iekārtas un darba instrumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • darba telpas nodrošinājums ar atbilstošas temperatūras karsto un auksto ūdeni; • stacionāri uzstādīts kaulu zāģis ar darba galdu; • kaulu zāģis elektriskais; • kaulu zāģis mehāniskais; • galda gaļas izciršanai; • gaļas cirtnis; • nažu komplekti atkaulošanai (sanitārajām normām atbilstoši un neatbilstoši); • nažu asināmie; • kastes darba instrumentu ievietošanai; • svāri darba izpildei (līdz 300 kg, līdz 50 kg, līdz 5 kg – atbilstoši darba izpildei); • termometri gaļas temperatūras noteikšanai; • nažu sterilizācijas iekārta; • vakuumfasētājs; • pirmās palīdzības aptieciņa.
<p align="center">Materiāli, palīgmateriāli u.tml.</p>	<p>Dzīvnieku liemeņi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • liellopa priekšējais un pakaļējais ceturtdaļliemenis; • cūkas pusliemenis; • aitas liemenis. <p>Gaļas izcirtēja individuālie aizsardzības līdzekļi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • darba apģērbs un apavi; • metālisks trīspirkstu vai piecpirkstu cimds roku aizsardzībai ar cimda turētājiem; • metālisks priekšauts. <p>Trauki produkcijai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gatavās produkcijas ievietošanai (marķēti/ nemarkēti); • pārtikā neizmantojamo blakusproduktu savākšanai (marķēti/nemarkēti). <p>Sanitārijas un uzkopšanas līdzekļi un inventārs:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dezinfekcijas līdzekļi; • mazgāšanas un uzkošanas līdzekļi; • inventārs telpas uzkopšanai.

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena
UZDEVUMU KOMPLEKTS**
**Pārtikas rūpniecības nozare, profesionālā kvalifikācija "Gaļas izcirtējs",
3. LKI līmenis**

1. uzdevums

Rakstiski atbildēt uz 18 atbilžu izvēles jautājumiem, atzīmējot pareizo atbildi.
(izpildes laiks 40 min.)

1. Kura liellopu liemeņa kategorija tiek piemērota liemenim, kas iegūts no govīs?
 - A. B kategorija
 - B. C kategorija
 - C. D kategorija
 - D. F kategorija

2. Kādā secībā dzīvnieka liemeņa marķējumā norāda dzīvnieka kaušanas datumu?
 - A. Gada pēdējais skaitlis, gada nedēļa, nedēļas diena
 - B. Nedēļas diena, gada nedēļa, gada pēdējais skaitlis
 - C. Gads, mēnesis, diena
 - D. Diena, mēnesis, gads

3. Kādu procesu gaļas izciršanā apzīmē ar terminu "atkaulošana"?
 - A. Sīku kauliņu, skrimšļu atdalīšana no gaļas, sadalot gaļu pa šķirām
 - B. Saistaudu un taukaudu atdalīšana no kauliem
 - C. Sīku kauliņu, skrimšļu atdalīšana no gaļas
 - D. Muskuļaudu, saistaudu un taukaudu atdalīšana no kauliem

4. Kurā atbildē minēts pareizais kakla skriemeļu skaits cūkai, aītai, kazai un liellopam?
 - A. 5 skriemeļi
 - B. 6 skriemeļi
 - C. 7 skriemeļi
 - D. 8 skriemeļi

5. Kāds ir kaulu procentuālais iznākums, atkaulojot desu ražošanai E tirdzniecības klases cūkas liemeni?
 - A. No 6% līdz 10%
 - B. No 11% līdz 16%
 - C. No 17% līdz 20%
 - D. 20% un vairāk

6. Kura darbība ir jāveic vispirms, atkaulojot cūkas pusliemeņa pakalējo daļu, kurš uz galda noguldīts ar ārējo pusi?
 - A. Izgriež ceļa bļodiņu
 - B. Nogriež muskuļaudus no gūžas daļas
 - C. Izgriež ceļa kauliņu
 - D. Atdala dzīslas

7. Kurai medījamo dzīvnieku gaļai pirms liemeņa apstrādes ir jāveic laboratoriska pārbaude uz trihinellu esamību?
 - A. Meža cūkas gaļai

- B. Aļņa gaļai
- C. Stirnas gaļai
- D. Staltbrieža gaļai

8. Starp kuriem mugurkaula skriemeļiem iet sadalošā līnija, atdalot cūkas pusliemeņa priekšējo daļu desu ražošanai?

- A. Starp 3. un 4. muguras skriemeli
- B. Starp 4. un 5. muguras skriemeli
- C. Starp 5. un 6. muguras skriemeli
- D. Starp 6. un 7. muguras skriemeli

9. Kāda ir maksimāli pieļaujamā temperatūra gaļas sadales telpā?

- A. Ne vairāk kā $+14^{\circ}\text{C}$
- B. Ne vairāk kā $+16^{\circ}\text{C}$
- C. Ne vairāk kā $+18^{\circ}\text{C}$
- D. Ne vairāk kā $+12^{\circ}\text{C}$

10. Kādus kritērijus izmanto liellopu liemeņu klasifikācijā?

- A. Liemeņa uzbūves klases S, E, U, R, O, P un liemeņa taukaudu klases 1, 2, 3, 4
- B. Liemeņa uzbūves klases S, E, U, R, O, P
- C. Liemeņa taukaudu klases 1, 2, 3, 4
- D. Liemeņa uzbūves klases E, U, R, O, P un liemeņa taukaudu klases 1, 2, 3, 4, 5

11. Kura dzīvnieku liemeņu uzbūves klase piešķirama liellopa liemenim, ja tam ir šāda galveno daļu profilu attīstība: gurnu daļa – no viduvēji veidotas līdz nepietiekami veidotai; muguras daļa – no viduvēji biezas līdz nepietiekami biežai, astes pamatne taisns profils, plecu daļa – no viduvēji veidotas līdz gandrīz plakanai.

- A. Liemeņa uzbūves klase E, teicama
- B. Liemeņa uzbūves klase O, vidēji laba
- C. Liemeņa uzbūves klase P, vāja
- D. Liemeņa uzbūves klase U, ļoti laba

12. Kura tauku slāņa klase piemērojama liellopa liemenim, ja liemenis ir viscaur pārklāts ar taukiem, krūšu dobumā starp ribām esošā muskulatūra cauraugusi ar taukiem?

- A. Tauku slāņa klase 2, zema
- B. Tauku slāņa klase 3, vidēja
- C. Tauku slāņa klase 4, augsta
- D. Tauku slāņa klase 5, ļoti augsta

13. Pēc kuriem rādītājiem liellopu liemeņus iedala kategorijās?

- A. Dzīvnieka dzimums un vecums
- B. Dzīvnieka svars un dzimums
- C. Dzīvnieka dzimums, vecums, brieduma pakāpe, svars
- D. Dzīvnieka dzimums, vecums, aptaukošanās pakāpe, svars

14. Kuru darba operāciju veic kā pirmo, atkaulojot cūkas liemeņa labo lāpstiņu?

- A. Atdala muskuļaudus no pleca kaula virsmas un kreisās puses
- B. Atdala muskuļaudus no elkonķkaula labās puses
- C. Atdala muskuļaudus no pleca kaula un lāpstiņas kreisās puses
- D. Atdala muskuļaudus no lāpstiņas virsmas

15. Kādai norādei ir obligāti jābūt svaigas, atdzesētas vai saldētas cūkgaļas marķējumā?

- A. Informācijai par izcelsmes valsti, liemeņa uzglabāšanas režīmu
- B. Informācijai par dzīvnieka apdullināšanu pirms kaušanas
- C. Informācijai par cūkas vecumu, dzimumu, nobarojuma klasi un kaušanas vietu
- D. Informācijai par cūkas nobarojuma klasi

16. Uz kuras liellopa liemeņa daļas ir jāliek liemeņa marķējums?

- A. Uz liemeņa ārējās virsmas, vismaz katrai liellopa liemeņa ceturtdaļai
- B. Uz liemeņa iekšējās virsmas, vismaz katrai liellopa liemeņa ceturtdaļai
- C. Uz liemeņa ārējās virsmas, vismaz katram liellopa pusliemenim
- D. Uz liemeņa iekšējās virsmas, vismaz katram liellopa pusliemenim

17. Kāds ir gaļas izcirtēja darba apgērba pamatuzdevums?

- A. Pasargāt darbinieku no ražošanas procesu kaitīgās ietekmes
- B. Pasargāt gaļas produktus no darbinieka iespējamās kaitīgās ietekmes
- C. Nodrošināt darbiniekam papildus komfortu ražošanas telpās ar zemu temperatūru
- D. Nodrošināt akurātu darbinieka ārējo izskatu ražošanas telpās darba izpildes laikā

18. Kāds ir jostas skriemeļu skaits atgremotājdzīvniekiem?

- A. 6 skriemeļi
- B. 5 skriemeļi
- C. 7 skriemeļi
- D. 8 skriemeļi

2. uzdevums

Veikt cūkas lāpstiņas atkaulošanu, sadalot cūkgaļu pleca, aizpleca un stilba muskuļu grupās, un izgriezt porciju un mīkstos sīkgabalu pusfabrikātus no atkaulošanā iegūtās gaļas: 0,5 kilogramus gulaša (gabali ar svaru 20 – 30 gramī, ar taukaudu saturu ne vairāk kā 20% no kopējās masas) un 1,5 kilogramus gaļu sacepumam (gabali ar svaru 10 – 15 gramī, ar taukaudu saturu ne vairāk kā 20% no kopējās masas), ievērojot higiēnas, labas ražošanas prakses nosacījumus un darba drošības prasības.

(izpildes laiks 125 min.)

Uzdevuma izpildei veicamās darbības:

- 2.1. Personīgā sagatavošanās darba veikšanai un darba vietas, nepieciešamo iekārtu, instrumentu un aprīkojuma sagatavošana uzdevuma izpildei.
- 2.2. Cūkas lāpstiņas atkaulošana, sadalot cūkgaļu pleca, aizpleca un stilba muskuļu grupās.
- 2.3. Porciju un mīksto sīkgabalu pusfabrikātu izgriešana: gulašs – 0,5 kilogrami, gaļa sacepumam – 1,5 kilogrami.
- 2.4. Izgriezto pusfabrikātu, atkaulotās gaļas, kaulu, gaļas atgriezumu, beidzot darbu, nodošana, darba vietas, iekārtu, instrumentu un aprīkojuma sakārtošana, un personālam nepieciešamo higiēnas pasākumu veikšana.

3. uzdevums

Mutiski atbildēt uz jautājumiem par 2. uzdevuma izpildi.

(izpildes laiks 15 min.)

- 3.1. Kāda ir cūkas labās lāpstiņas atkaulošanas secība, ja šajā procesā iegūtā gaļa tiek izmantota desu ražošanai?
- 3.2. Kā, veicot gulaša un gaļas sacepumam pusfabrikātu izgriešanu, ir jāievēro muskuļaudu šķiedru izvietojuma virziens?
- 3.3. Kuriem gaļas pusfabrikātiem ir būtiski ievērot muskuļaudu šķiedru izvietojuma virzienu?

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena uzdevumu izpildes
VĒRTĒŠANAS KRITĒRIJI**
**Pārtikas rūpniecības nozare, profesionālā kvalifikācija "Gaļas izcirtējs",
3. LKI līmenis**

Vērtēšanas kritēriji

Uzdevums	Veicamās darbības	Maksimāli iegūstamais punktu skaits
1. Rakstiski atbildēt uz 18 atbilžu izvēles jautājumiem, atzīmējot pareizo atbildi. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 18)</i>	1.1. Pareizās atbildes izvēle no dotajiem atbilžu variantiem	18
2. Veikt cūkas lāpstiņas izcirtņa atkaulošanu, sadalot cūkgaļu pleca, aizpleca un stilba muskuļu grupās, un izgriezt porciju un mīkstos sīkgabalu pusfabrikātus: 0,5 kilogramus, gulaša (gabali ar svaru 20 – 30 grami, ar taukaudu saturu ne vairāk kā 20% no kopējās masas) un 1,5 kilogramus gaļu sacepumam (gabali ar svaru 10 – 15 grami, ar taukaudu saturu ne vairāk kā 20% no kopējās masas), ievērojot higiēnas, labas ražošanas prakses nosacījumus un darba drošības prasības. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 46)</i>	2.1. Sagatavošanās darbam, ievērojot higiēnas un darba drošības prasības	5
	2.2. Darba vietas sagatavošana uzdevuma izpildei	3
	2.3. Aprīkojuma un instrumentu sagatavošana uzdevuma izpildei	7
	2.4. Cūkas lāpstiņas atkaulošana, gulaša un gaļas sacepumam izgriešana	12
	2.5. Darba rezultāta atbilstība darba uzdevumam	9
	2.6. Izgriezto pusfabrikātu un atkaulošanā iegūtās gaļas un kaulu nodošana	4
	2.7. Darba vietas sakārtošana pēc darba izpildes	6
3. Mutiski atbildēt uz jautājumiem saistībā ar 2. uzdevuma izpildi <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 9)</i>	3.1. Atbildēšana uz 1. jautājumu	3
	3.2. Atbildēšana uz 2. jautājumu	2
	3.3. Atbildēšana uz 3. jautājumu	2
	3.4. Profesionālās terminoloģijas un valsts valodas lietojums	2
Kopējais maksimāli iegūstamais punktu skaits		73

Paplašināts vērtēšanas kritēriju apraksts

1. uzdevums. Rakstiski atbildēt uz 18 atbilžu izvēles jautājumiem, atzīmējot pareizo atbildi. *(maksimāli iegūstamais punktu skaits 18)*

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķirjamie punkti
1.1. Pareizās atbildes izvēle no dotajiem atbilžu variantiem. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 18)</i>	Pareizi atzīmēts viens pareizās atbildes variants. <i>(par katru pareizu atbildi uz jautājumu 1 punkts)</i>	18

2. uzdevums. Veikt cūkas lāpstīņas atkaulošanu, sadalot cūkgaļu pleca, aizpleca un stilba muskuļu grupās, un izgriezt porciju un mīkstos sīkgabalu pusfabrikātus no atkaulošanā iegūtās gaļas: 0,5 kilogramus gulaša (gabali ar svaru 20 – 30 grami, ar taukaudu saturu ne vairāk kā 20% no kopējās masas) un 1,5 kilogramus gaļu sacepumam (gabali ar svaru 10 – 15 grami, ar taukaudu saturu ne vairāk kā 20% no kopējās masas), ievērojot higiēnas, labas ražošanas prakses nosacījumus un darba drošības prasības. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 46)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķirjamie punkti
2.1. Sagatavošanās darbam, ievērojot higiēnas un darba drošības prasības. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 5)	Ir darbam atbilstošs apģērbs un apavi.	1
	Izmantoti individuālie darba aizsardzības līdzekļi	1
	Matu sakārtojums zem galvas segas. Ūsas un bārda nosegtas.	1
	Nav rotas lietu un citu darba izpildē neatļautu individuālās lietošanas priekšmetu.	1
	Manikīrs darba veikšanai atbilstošs.	1
2.2. Darba vietas sagatavošana uzdevuma izpildei. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)	Pārbaudīts siltā un aukstā ūdens nodrošinājums.	1
	Sagatavota darba instrumentu sterilizācijas iekārta, kuras ūdens temperatūra nav zemāka par +82°C.	1
	Darba virsma tīra, veikta tās sanitārā uzkopšana.	1
2.3. Aprīkojuma un instrumentu sagatavošana uzdevuma izpildei. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 7)	Izvēlētie naži ir atbilstoši darba operāciju izpildei.	1
	Darbam sagatavotās iekārtas nodrošina uzdevuma izpildi.	1
	Darbam sagatavoti uzdevuma izpildei piemēroti svāri.	1
	Kastes (trauki) ir atbilstošas gatavās produkcijas ievietošanai tilpuma ziņā.	1
	Kastes (trauki) ir atbilstošas gatavās produkcijas ievietošanai skaita ziņā.	1
	Aprīkojums un instrumenti atbilst higiēnas prasībām.	1
	Sagatavoti konteineri pārtikā neizmantojamo dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu ievietošanai, ja tie rastos darba procesā.	1
2.4. Cūkas lāpstīņas izcirtņa atkaulošana, gulaša un gaļas sacepumam izgriešana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 12)	Liemeņa daļa – cūkas lāpstīņa – pirms atkaulošanas darba uzsākšanas notīrta, izgrieztas zīmogu nospiedumu vietas.	1
	No gaļas nodalīti pārtikā neizmantojamie dzīvnieku izcelsmes blakusprodukti.	1
	Izmantoti atkaulošanas tehnoloģijai atbilstoši darba paņēmieni.	1
	Lāpstīņas atkaulošanas darba procesā neveidojas gaļas uzkrājumi.	1
	Ievērota lāpstīņas atkaulošanas darbu izpildes secība atbilstoši tehnoloģijai.	1
	Izvēlētie gaļas resursi atbilst gulaša un gaļas sacepumam izgriešanas uzdevuma izpildei.	1
	Pusfabrikātu izgatavošanā ievērots muskuļaudu šķiedru virziens.	1
	Izejvielas pusfabrikātu izgatavošanai tiek izmantotas racionāli un ekonomiski.	1
	Uzdevuma izpildes laikā ievērotas darba drošības prasības.	1
	Darba izpildei nepieciešamie palīgmateriāli un resursi	1

	(ūdens, elektrība, gāze, u.c.) tiek racionāli izmantoti.	
	Ir prasme rīkoties atbilstoši neparedzētai situācijai gaļas atkaulošanas un pusfabrikātu izgriešanas darba procesā*.	1
	Darba izpildes laikā tiek ievērotas higiēnas normas.	1
2.5. Darba rezultāta atbilstība darba uzdevumam. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 9)	Izgriezto pusfabrikātu forma atbilst tehnoloģiskajām prasībām.	1
	Ievērots pusfabrikātu gabaliem noteiktais svars, biezums, taukaidu saturs.	2
	Ievērots gulaša pusfabrikātiem noteiktais kopējais svars (0,5 kilogrami).	1
	Ievērots gaļai sacepumam pusfabrikātiem noteiktais kopējais svars (1,5 kilogrami).	1
	Pusfabrikātos cīpslas, muskuļaudu fascijas ir pieļaujamā daudzumā atbilstoši tehnoloģijai.	1
	Atkaulošanas procesā nav veikti tehnoloģijai neatbilstoši iegriezumi muskuļaudos.	1
	Atkaulošanas procesā gaļa no kauliem ir maksimāli atdalīta.	1
	Pārtikā neizmantojamie dzīvnieku izcelsmes blakusprodukti savākti atsevišķā konteinerā **.	1
	2.6. Izgriezto pusfabrikātu un atkaulošanā iegūtās gaļas un kaulu nodošana (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Gulaša pusfabrikāti nodoti iesaiņotā veidā atbilstoši higiēnas prasībām.
Gaļas sacepumam pusfabrikāti nodoti iesaiņotā veidā atbilstoši higiēnas prasībām.		1
Atkaulotā gaļa, gaļas atlikumi un kauli nodoti atbilstoši higiēnas prasībām.		2
2.7. Darba vietas sakārtošana pēc darba izpildes. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 6)	Darba virsma notīrīta.	1
	Darba virsma dezinficēta.	1
	Iekārtas, instrumenti un aprīkojums notīrīti.	1
	Iekārtas, instrumenti un aprīkojums dezinficēti.	1
	Instrumenti un aprīkojums sagatavoti nodošanai uzglabāšanā.	1
	Darba vieta uzņemta.	1

* Par šo kritēriju piešķirams viens punkts, ja eksāmena laikā šāda situācija nav izveidojusies.

** Par šo kritēriju piešķirams viens punkts, ja dzīvnieku izcelsmes blakusprodukti atkaulošanas un pusfabrikātu izgriešanas procesā nav radušies.

3. uzdevums. Mutiski atbildēt uz jautājumiem par 2. uzdevuma izpildi. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 9)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
3.1. Atbildēšana uz 1. jautājumu "Kāda ir cūkas labās lāpstiņas atkaulošanas secība, ja šajā procesā iegūtā gaļa tiek izmantota desu ražošanai?". (maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)	Sniegta atbilde, kurā minēta lāpstiņas atkaulošanas darba operāciju izpilde šādā secībā:	3
	<ol style="list-style-type: none"> Liek uz galda ar ārpusi uz leju, apakšpleca kaulu pret sevi. Atdala muskuļaudus no pleca kaula virsmas un kreisās puses. Atdala muskuļaudus no spieķa kaula kreisās puses. Atdala muskuļaudus no elkoņkaula labās puses. Attīra elkoņa kaula izaugumu. Pārgriež elkoņa locītavas saites un atdala apakšpleca kaulu. 	

	<p>7. Lāpstiņu pagriež par 180° ar lāpstiņas kaulu pret sevi.</p> <p>8. Atdala gaļu no pleca kaula un lāpstiņas kreisās puses.</p> <p>9. Pārgriež pleca locītavas cīpslas.</p> <p>10. Atdala gaļu no lāpstiņas virsmas.</p> <p>11. Attīra lāpstiņas kaula galviņu un kakliņu.</p> <p>12. Izplēš lāpstiņas kaulu un notīra lāpstiņu pilnīgi.</p> <p>13. Izgriež pleca kaulu, sākot no kaula augšējās galvas.</p>	
	Sniegta atbilde, kurā pieļautās kļūdas lāpstiņas atkaulošanas darba operāciju izpildes secībā.	0
3.2. Atbildēšana uz 2. jautājumu "Kā, veicot gulaša un gaļas sacepumam pusfabrikātu izgriešanu, ir jāievēro muskuļaudu šķiedru izvietojuma virziens?". (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)	Atbild, ka pusfabrikātu izgriešanā raugās, lai lielākā muskuļaudu šķiedru daļa būtu perpendikulāra attiecībā pret lielākās pusfabrikāta virsmas daļu. Tā kā gulaša un gaļas sacepumam pusfabrikātu izmēri ir nelieli, pusfabrikāta kvalitāte nav atkarīga no muskuļaudu šķiedru izvietojuma virziena.	2
3.3. Atbildēšana uz 3. jautājumu "Kuriem gaļas pusfabrikātiem ir būtiski ievērot muskuļaudu šķiedru izvietojuma virzienu?" (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)	Pusfabrikātiem, kuriem ir plakana forma (karbonāde, dabīgā šnicele, steiks, u.c.).	2
3.4. Profesionālās terminoloģijas un valsts valodas lietojums. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)	Izprasta un pareizi valsts valodā lietota profesionālā terminoloģija un profesionālie jēdzieni.	2

Pareizās atbildes

1. uzdevums

1.	2.	3.	4.	5.																																								
<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td></td></tr> <tr><td>B.</td><td></td></tr> <tr><td>C.</td><td>X</td></tr> <tr><td>D.</td><td></td></tr> </tbody> </table>	A.		B.		C.	X	D.		<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td>X</td></tr> <tr><td>B.</td><td></td></tr> <tr><td>C.</td><td></td></tr> <tr><td>D.</td><td></td></tr> </tbody> </table>	A.	X	B.		C.		D.		<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td></td></tr> <tr><td>B.</td><td></td></tr> <tr><td>C.</td><td></td></tr> <tr><td>D.</td><td>X</td></tr> </tbody> </table>	A.		B.		C.		D.	X	<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td></td></tr> <tr><td>B.</td><td></td></tr> <tr><td>C.</td><td>X</td></tr> <tr><td>D.</td><td></td></tr> </tbody> </table>	A.		B.		C.	X	D.		<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td></td></tr> <tr><td>B.</td><td>X</td></tr> <tr><td>C.</td><td></td></tr> <tr><td>D.</td><td></td></tr> </tbody> </table>	A.		B.	X	C.		D.	
A.																																												
B.																																												
C.	X																																											
D.																																												
A.	X																																											
B.																																												
C.																																												
D.																																												
A.																																												
B.																																												
C.																																												
D.	X																																											
A.																																												
B.																																												
C.	X																																											
D.																																												
A.																																												
B.	X																																											
C.																																												
D.																																												
6.	7.	8.	9.	10.																																								
<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td></td></tr> <tr><td>B.</td><td></td></tr> <tr><td>C.</td><td>X</td></tr> <tr><td>D.</td><td></td></tr> </tbody> </table>	A.		B.		C.	X	D.		<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td>X</td></tr> <tr><td>B.</td><td></td></tr> <tr><td>C.</td><td></td></tr> <tr><td>D.</td><td></td></tr> </tbody> </table>	A.	X	B.		C.		D.		<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td></td></tr> <tr><td>B.</td><td>X</td></tr> <tr><td>C.</td><td></td></tr> <tr><td>D.</td><td></td></tr> </tbody> </table>	A.		B.	X	C.		D.		<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td></td></tr> <tr><td>B.</td><td></td></tr> <tr><td>C.</td><td></td></tr> <tr><td>D.</td><td>X</td></tr> </tbody> </table>	A.		B.		C.		D.	X	<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td></td></tr> <tr><td>B.</td><td></td></tr> <tr><td>C.</td><td></td></tr> <tr><td>D.</td><td>X</td></tr> </tbody> </table>	A.		B.		C.		D.	X
A.																																												
B.																																												
C.	X																																											
D.																																												
A.	X																																											
B.																																												
C.																																												
D.																																												
A.																																												
B.	X																																											
C.																																												
D.																																												
A.																																												
B.																																												
C.																																												
D.	X																																											
A.																																												
B.																																												
C.																																												
D.	X																																											
11.	12.	13.	14.	15.																																								
<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td></td></tr> <tr><td>B.</td><td>X</td></tr> <tr><td>C.</td><td></td></tr> <tr><td>D.</td><td></td></tr> </tbody> </table>	A.		B.	X	C.		D.		<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td></td></tr> <tr><td>B.</td><td></td></tr> <tr><td>C.</td><td></td></tr> <tr><td>D.</td><td>X</td></tr> </tbody> </table>	A.		B.		C.		D.	X	<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td></td></tr> <tr><td>B.</td><td></td></tr> <tr><td>C.</td><td>X</td></tr> <tr><td>D.</td><td></td></tr> </tbody> </table>	A.		B.		C.	X	D.		<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td>X</td></tr> <tr><td>B.</td><td></td></tr> <tr><td>C.</td><td></td></tr> <tr><td>D.</td><td></td></tr> </tbody> </table>	A.	X	B.		C.		D.		<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td>X</td></tr> <tr><td>B.</td><td></td></tr> <tr><td>C.</td><td></td></tr> <tr><td>D.</td><td></td></tr> </tbody> </table>	A.	X	B.		C.		D.	
A.																																												
B.	X																																											
C.																																												
D.																																												
A.																																												
B.																																												
C.																																												
D.	X																																											
A.																																												
B.																																												
C.	X																																											
D.																																												
A.	X																																											
B.																																												
C.																																												
D.																																												
A.	X																																											
B.																																												
C.																																												
D.																																												
16.	17.	18.																																										
<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td>X</td></tr> <tr><td>B.</td><td></td></tr> <tr><td>C.</td><td></td></tr> <tr><td>D.</td><td></td></tr> </tbody> </table>	A.	X	B.		C.		D.		<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td></td></tr> <tr><td>B.</td><td>X</td></tr> <tr><td>C.</td><td></td></tr> <tr><td>D.</td><td></td></tr> </tbody> </table>	A.		B.	X	C.		D.		<table border="1"> <tbody> <tr><td>A.</td><td></td></tr> <tr><td>B.</td><td>X</td></tr> <tr><td>C.</td><td></td></tr> <tr><td>D.</td><td></td></tr> </tbody> </table>	A.		B.	X	C.		D.																			
A.	X																																											
B.																																												
C.																																												
D.																																												
A.																																												
B.	X																																											
C.																																												
D.																																												
A.																																												
B.	X																																											
C.																																												
D.																																												

Uzziņu avoti

Cūku liemeņu klasifikācija [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams:

https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/74/32/Brosura_Cuku_liemeni.pdf

Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 27. oktobra Regula (EK) Nr. 1935/2004 "Par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem, un par Direktīvu 80/590/EEK un 89/109/EEK atcelšanu" [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R1935&from=LV>

Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?qid=1544542747282&uri=CELEX:32004R0852/>

Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) Nr. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/search.html?qid=1544542877519&text=853/2004&scope=EURLEX&type=quick&lang=lv>

Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) Nr. 854/2004, ar ko paredz īpašus noteikumus par lietošanai pārtikā paredzētu dzīvnieku izcelsmes produktu oficiālās kontroles organizēšanu [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?qid=1544542877519&uri=CELEX:32004R0854>

Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regula (EK) Nr. 1331/2008, ar ko nosaka vienotu atļauju piešķiršanas procedūru attiecībā uz pārtikas piedevām, fermentiem un aromatizētājiem (Dokuments attiecas uz EEZ) [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/search.html?qid=1544544105238&text=1333/2008&scope=EURLEX&type=quick&lang=lv>

Eiropas Parlamenta un Padomes 2009. gada 21. oktobra Regula (EK) Nr. 1069/2009, ar ko nosaka veselības aizsardzības noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem un atvasinātajiem produktiem, kuri nav paredzēti cilvēku patēriņam, un ar ko atceļ Regulu (EK) Nr. 1774/2002 (Dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu regula) <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?qid=1544543280058&uri=CELEX:32009R1069>

Eiropas Parlamenta un Padomes 2011. gada 25. oktobra Regula (ES) Nr. 1169/2011 "Par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem un par grozījumiem Eiropas Parlamenta un Padomes regulās (EK) Nr. 1924/2006 un (EK) Nr. 1925/2006, un par Komisijas Direktīvas 87/250/EEK, Padomes direktīvas 90/496/EEK, Komisijas Direktīvas 1999/10/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2000/13/EK, Komisijas Direktīvu 2002/67/EK un 2008/5/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 608/2004 atcelšanu" [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&from=LV>

Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regula (ES) Nr. 1305/2013 par atbalstu lauku attīstībai no Eiropas Lauksaimniecības fonda lauku attīstībai (ELFLA) un ar ko atceļ Padomes Regulu (EK) Nr. 1698/2005 [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?uri=celex%3A32013R1305>

Eiropas Parlamenta un Padomes 2014. gada 15. maija Regula (ES) Nr. 652/2014, ar ko paredz noteikumus tādu izdevumu pārvaldībai, kuri attiecas uz pārtikas apriti, dzīvnieku veselību un dzīvnieku labturību, augu veselību un augu reproduktīvo materiālu, un ar ko groza Padomes Direktīvas 98/56/EK, 2000/29/EK un 2008/90/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 178/2002, (EK) Nr. 882/2004 un (EK) Nr. 396/2005, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 2009/128/EK un Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1107/2009 un atceļ Padomes Lēmumus 66/399/EEK, 76/894/EEK un 2009/470/EK [skatīts 2019. gada

5. aprīlī]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?qid=1544542549541&uri=CELEX:02014R0652-20180101>

Grīnberga, M., Gernere, Ž., Kreišmane, Dz. Gaļas produktu tehnoloģija, I daļa. Mācību līdzeklis. – Rīga: LR Zemkopības ministrija, 1997.

Grīnberga, M., Karsele, I. Gaļas produktu tehnoloģija, II daļa. Mācību līdzeklis. – Rīga: LR Zemkopības ministrija, 1997.

Komisijas 2005. gada 15. novembra Regula (EK) Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/search.html?qid=1544544009517&text=2073/2005&scope=EURLEX&type=quick&lang=lv>

Komisijas 2008. gada 11. decembra Regula (EK) Nr. 1247/2008, ar ko atkāpjas no Regulām (EK) Nr. 2402/96, (EK) Nr. 2058/96, (EK) Nr. 2305/2003, (EK) Nr. 955/2005, (EK) Nr. 969/2006, (EK) Nr. 1918/2006, (EK) Nr. 1964/2006, (EK) Nr. 1002/2007, (EK) Nr. 27/2008 un (EK) Nr. 1067/2008 attiecībā uz laiku, kad jāiesniedz importa licenču pieprasījumi un jāizdod importa licences 2009. gadam saskaņā ar tarifa kvotām par batātēm, maniokas cieti, manioku, labību, rīsiem un olīveļļu, un ar ko atkāpjas no Regulām (EK) Nr. 382/2008, (EK) Nr. 1518/2003, (EK) Nr. 596/2004 un (EK) Nr. 633/2004 attiecībā uz laiku, kad jāizdod eksporta licences 2009. gadam liellopu gaļas, cūkgaļas, olu un mājputnu gaļas nozarē [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?qid=1544544908210&uri=CELEX:32008R1247>

Komisijas 2011. gada 14. janvāra Regula (ES) Nr. 10/2011 par plastmasas materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtiku Dokumenti attiecas uz EEZ [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/ALL/?uri=CELEX%3A32011R0010>

Komisijas Īstenošanas 2017. gada 20. aprīļa regula (ES) 2017/1184, ar ko paredz noteikumus Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 piemērošanai attiecībā uz Savienības skalām liellopu, cūku un aitai liemeņu klasificēšanai un attiecībā uz konkrētu kategoriju liemeņu un dzīvu dzīvnieku tirgus cenu paziņošanu [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?uri=CELEX%3A32017R1184>

Koņņikovs, A. Rokasgrāmata desu izstrādājumu un gaļas pusfabrikātu ražošanai. – Rīga: Liesma, 1965.

Kozule, V. Uzturs. I. daļa. Aukstie ēdieni. Mācību palīglīdzeklis. – Jelgava: LLKC, 1998.

Kozule, V. Uzturs. III. Daļa. Ēdienu receptūru krājums. Mācību palīglīdzeklis. – Jelgava: LLKC, 1998.

Labas higiēnas prakses vadlīnijas gaļas produktu ražošanā [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/20/01/vadl_20.pdf

Liellopu liemeņu klasifikācija [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/74/30/Liellopu_klasifikacija.pdf

Ministru kabineta 2012. gada 10. jūlijā noteikumi Nr. 489 "Latvijā iegūtas un vietējā tirgū izplatāmas gaļas, maltas gaļas, mehāniski atdalītas gaļas, gaļas izstrādājumu un gaļas produktu marķēšanas noteikumi" [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/250165-latvija-iegutas-un-vieteja-tirgu-izplatamas-galas-maltas-galas-mehaniski-atdalitas-galas-galas-izstradajumu-un-galas-produktu-m>

Ministru kabineta 2018. gada 10. jūlija noteikumi Nr. 416 "Dzīvnieku liemeņu klasifikācijas noteikumi" [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/300432-dzivnieku-liemenu-klasifikācijas-noteikumi>

Ministru kabineta noteikumi Nr. 461 "Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība" [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=268347>

Pārtikas aprites uzraudzības likums (pieņemts 19.02.1998.) [skatīts 2019. gada 5. aprīlī].
Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/47184-partikas-aprites-uzraudzibas-likums>
Rubene, V., Zariņa, A. Lopkopības produktu ieguves un pārstrādes tehnoloģijas pamati. – Rīga, Zvaigzne, 1979.
Ruciņš, M. Pārtikas produktu prečzinība. Mācību grāmata. – Kandava: 2010.
UNECE, Trade, Standards and Recommendations, Meat [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: https://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html
Veselības un patērētāju aizsardzības ģenerāldirektorāts Briselē, 2012. gada 18. jūnijs.
Metodiski norādījumi par to, kā īstenot atsevišķus Regulas (EK) Nr. 852/2004 noteikumus par pārtikas higiēnu. <http://www.strops.lv/attachments/article/456/HACCP%20metod%202.pdf>
Фейнер, Г. Мясные продукты. Научные основы. Технологии. Практические рекомендации. – Санкт-Петербург: 2010.