



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/sekto- ra nosaukums | Pārtikas rūpniecības nozare |
| Profesionālā kvalifikācija | "Gaļas produktu izgatavotājs" |
| 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, Natalja 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 produktu izgatavotājs", 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, situācijas analīze un pašvērtējums. |
| | Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs | 310 min. |
| Uzdevumu apraksts | <p>1. Rakstiski atbildēt uz 18 atbilžu izvēles jautājumiem. (izpildes laiks 40 min.)</p> <p>2. Izgatavot gaļas produktu atbilstoši receptūrai un produkta izgatavošanas tehnoloģijai, 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 15 min.)</p> <p>2.2. Izejvielu sagatavošana un gaļas produkta izgatavošana atbilstoši receptūrai. (izpildes laiks 180 min.)</p> <p>2.3. Darba vietas sakārtošana pēc darba izpildes. (izpildes laiks 15 min.)</p> <p>3. Organoleptiski novērtēt 2. uzdevuma laikā izgatavoto produkciju, veicot savu produkta izgatavošanas tehnoloģiskā procesa izpildes izvērtēšanu.</p> <p>3.1. Izgatavotā produkta sagatavošana degustācijai.</p> <p>3.2. Produkta kvalitātes organoleptiskā vērtēšana un produkta izgatavošanas tehnoloģiskā procesa izpildes izvērtēšana. (izpildes laiks 60 min.)</p> <p>Uzdevumi izpildāmi eksāmena laikā.</p> <p>3. uzdevums veicams pēc 2. uzdevumā izgatavotā gaļas produkta izgatavošanas tehnoloģiskā procesa pilnīgas pabeigšanas.</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 produktu izgatavošanai uzņēmumā vai izglītības iestādes mācību laboratorijā, kas aprīkota gaļas produktu izgatavošanai, • aprīkojums gaļas produktu izgatavošanas telpai (galds gaļas produktu izgatavošanai ar sadales dēļiem, ledusskapji (+4 °C un -18 °C), skapis produktu straujajai atdzesēšanai, elektriskā gaļas maļamā mašīna, kuteris, desu pildspiede, inžektors, elektriskā plīts, elektriskais vārāmais katls, portatīvie ciparu termometri, svāri, kūpinātava, gastrošķēlētājs), • palīglīdzekļi (nažu komplekti, nažu asināmie, tilpnes, mērtrauki, trauki izgatavotās produkcijas ievietošanai, sastatnes, kūpināšanas rāmis) • materiāli (pamatizejviela (atkaulota dzīvnieku gaļa atbilstoši receptūrai), gaļas produktu izgatavošanā izmantojamās palīgizejvielas atbilstoši receptūrai (dzīvnieku un augu valsts izcelsmes olbaltumvielas, garšvielas, pārtikas piedevas, pārtikas ledus, desu apvalki, u.c.), 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 67, 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 | 1–9 | 10–19 | 20–29 | 30–40 | 41–45 | 46–50 | 51–56 | 57–61 | 62–64 | 65–67 |
| 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 produktu izgatavotājs", 3. LKI līmenis**

| <p align="center">Tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums un darba instrumenti</p> | <p>Ražošanas telpa gaļas produktu ražošanai pārtikas ražošanas uzņēmumā vai izglītības iestādes mācību laboratorija, kas aprīkota gaļas produktu izgatavošanai.</p> <p>Iekārtas, aprīkojums:</p> <ul style="list-style-type: none"> • galds gaļas produktu izgatavošanai ar sadales dēļiem, • ledusskapji (+4⁰ un +8⁰ C), • skapis produktu straujai atdzesēšanai, • elektriskā gaļas maļamā mašīna, • elektriskās maļamās dzirnaviņas garšvielu smalcināšanai, • ledus ģenerators, • kuteris, • desu pildspiede, • inžektors, • elektriskā plīts, • elektriskais vārāmais katls, • portatīvie ciparu termometri, • svāri, • termometri gaisa, šķidrums temperatūras mērīšanai, temperatūras mērīšanai gaļas dziļākajos slāņos, • kūpinātava (ar koka skaidām, ar šķidriem dūmiem), • gastrošķēlētājs, • dažāda tilpuma (5l, 3l, 1l) kastroļi. <p>Darba instrumenti: nažu komplekti, nažu asināmie, bļodas, mērtrauki, trauki gatavās produkcijas novietošanai.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-----------|------------|----------|------------|---|-----|---------------|---|----|---------------------|---|-----|------|---|---|-------|---|----|------|---|----|-------|---|-----|------|---|---|----------------------|---|----|-------|---|-----|
| <p align="center">Materiāli, palīgmateriāli u.tml.</p> | <p>Izejvielas <i>Pelmeņu ar gaļas pildījumu</i> izgatavošanai:</p> <table border="1" data-bbox="683 1512 1362 1937"> <thead> <tr> <th>Nosaukums</th> <th>Mērvienība</th> <th>daudzums</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Malta gaļa</td> <td>g</td> <td>430</td> </tr> <tr> <td>Svaigi sīpoli</td> <td>g</td> <td>42</td> </tr> <tr> <td>Malti melnie pipari</td> <td>g</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Sāls</td> <td>g</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Ūdens</td> <td>g</td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Olas</td> <td>g</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Milti</td> <td>g</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Sāls</td> <td>g</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Vārāmā pārtikas sāls</td> <td>g</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>Ūdens</td> <td>g</td> <td>110</td> </tr> </tbody> </table> | Nosaukums | Mērvienība | daudzums | Malta gaļa | g | 430 | Svaigi sīpoli | g | 42 | Malti melnie pipari | g | 0,2 | Sāls | g | 6 | Ūdens | g | 90 | Olas | g | 40 | Milti | g | 300 | Sāls | g | 6 | Vārāmā pārtikas sāls | g | 16 | Ūdens | g | 110 |
| Nosaukums | Mērvienība | daudzums | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Malta gaļa | g | 430 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Svaigi sīpoli | g | 42 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Malti melnie pipari | g | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sāls | g | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ūdens | g | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Olas | g | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Milti | g | 300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sāls | g | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vārāmā pārtikas sāls | g | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ūdens | g | 110 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

1. uzdevums

Rakstiski atbildēt uz 17 atbilžu izvēles jautājumiem, atzīmējot pareizo atbildi.

(izpildes laiks 40 min.)

1. Kuru no minētajiem dzīvnieka orgāniem nedrīkst izmantot gaļas produktu ražošanā?
 - A. Cūkas balsenes skrimslī
 - B. Cūkas ādu
 - C. Liellopu nieres
 - D. Aitas aknas

2. Kādu gaļas produktu ražošanai var izmantot spurekļus un kuņģus?
 - A. Aknu desu ražošanai
 - B. Aknu pastētes ražošanai
 - C. Cīsiņu ražošanai
 - D. Zilcgaļas ražošanai

3. Ar kādu mērķi tiek sālīta gaļa?
 - A. Lai piešķirtu gaļai sāļu garšu, palielinātu ūdens piesaistīšanas spēju termiskās apstrādes laikā, uzlabotu garšas īpašības
 - B. Lai piešķirtu gaļai sārtu krāsu, uzlabotu gaļas smaržu, palielinātu ūdens piesaistīšanas spēju termiskās apstrādes laikā
 - C. Lai piešķirtu gaļai noturību pret mikroorganismu darbību, piešķirtu sāļu garšu, lipīgumu, palielinātu ūdens piesaistīšanas spēju termiskās apstrādes laikā
 - D. Lai ietekmētu gatavā izstrādājuma garšas īpašības, uzlabotu gaļas krāsu, palielinātu ūdens piesaistīšanas spēju termiskās apstrādes laikā

4. Kāda ir maltas gaļas uzglabāšanas temperatūra?
 - A. Ne augstāka par $+4^{\circ}\text{C}$
 - B. Ne augstāka par $+2^{\circ}\text{C}$
 - C. Ne augstāka par $+6^{\circ}\text{C}$
 - D. Ne augstāka par $+7^{\circ}\text{C}$

5. Kāda ir ieteicamā sālījuma uzturēšanas temperatūra?
 - A. Ne augstāka par $+8^{\circ}\text{C}$
 - B. Ne augstāka par $+12^{\circ}\text{C}$
 - C. Ne augstāka par $+4^{\circ}\text{C}$
 - D. Ne augstāka par $+6^{\circ}\text{C}$

6. Kuras iekārtas izmanto gaļas sālīšanai?
 - A. Daudzadatu inžektors, masētājs
 - B. Koloidālās dzirnavas, emulgators
 - C. Vakuumpildspiede, horizontālā pildspiede
 - D. Kuteris, rotācijas krāsns

7. Kāds ir maksimālais fosfātu daudzums, ko desu ražošanā drīkst pievienot uz 1 kilogramu gaļas?
- A. Līdz 5 grami
 - B. No 5 līdz 8 grami
 - C. No 8 līdz 10 grami
 - D. No 10 līdz 12 grami
8. Kuru no minētajām vielām pievieno desu masai, lai nodrošinātu gatavajam produktam sārtu krāsu?
- A. Askorbīnskābi
 - B. Akmenssāļi
 - C. Nātrija nitrātu
 - D. Nātrija nitrītu
9. Kāda ir desu kveldināšanas temperatūra?
- A. No $+50^{\circ}\text{C}$ līdz $+60^{\circ}\text{C}$
 - B. No $+60^{\circ}\text{C}$ līdz $+75^{\circ}\text{C}$
 - C. No $+40^{\circ}\text{C}$ līdz $+50^{\circ}\text{C}$
 - D. No $+70^{\circ}\text{C}$ līdz $+110^{\circ}\text{C}$
10. Kura koksne ir ieteicama desu kūpināšanai?
- A. Lakota un krāsota koksne
 - B. Ķīmiski apstrādāta koksne
 - C. Skuju koku koksne
 - D. Lapu koku koksne
11. Kādai ir jābūt desas iekšējai temperatūrai desas vārīšanas beigās?
- A. No $+50^{\circ}\text{C}$ līdz $+55^{\circ}\text{C}$
 - B. No $+56^{\circ}\text{C}$ līdz $+62^{\circ}\text{C}$
 - C. No $+62^{\circ}\text{C}$ līdz $+68^{\circ}\text{C}$
 - D. No $+68^{\circ}\text{C}$ līdz $+72^{\circ}\text{C}$
12. Kā sagatavo melanžu pirms lietošanas?
- A. Uzsilda
 - B. Atkausē
 - C. Uzbriedina
 - D. Sasmalcina
13. Kas ir gaļas pusfabrikāti?
- A. Termiskai apstrādei sagatavoti gaļas produkti
 - B. Termiski apstrādātas izejvielas gaļas produktu gatavošanai
 - C. Gabalos sagriezta gaļa
 - D. Gaļas atgriezumi
14. Kāda ir maksimāli pieļaujamā desu masas temperatūra desu masas izgatavošanas beigu posmā ?
- A. Ne vairāk kā $+8^{\circ}\text{C}$
 - B. Ne vairāk kā $+4^{\circ}\text{C}$
 - C. Ne vairāk kā $+12^{\circ}\text{C}$
 - D. Ne vairāk kā $+6^{\circ}\text{C}$

15. Kāda ir pieļaujamā zemākā produkta beigu temperatūra karstās kūpināšanas procesā?

- A. Ne mazāk kā + 65⁰ C
- B. Ne mazāk kā + 60⁰ C
- C. Ne mazāk kā +70⁰ C
- D. Ne mazāk kā + 80⁰ C

16. Kāds ir optimālais gaļas pildījuma procentuālais daudzums gaļas pelmeņiem no gaļas pelmeņu kopējās masas?

- A. 50 – 65 procenti
- B. 80 – 85 procenti
- C. 25 – 30 procenti
- D. 30 – 45 procenti

17. Kāda gaļa, vērtējot pēc tās termiskā stāvokļa, ir visvairāk piemērota desu ražošanai?

- A. Sastingusi gaļa
- B. Atdzesēta gaļa
- C. Atlaidināta gaļa
- D. Saldēta gaļa

2. uzdevums

Izgatavot pelmeņus ar gaļas pildījumu atbilstoši receptūrai un produkta izgatavošanas tehnoloģijai, ievērojot higiēnas, labas ražošanas prakses nosacījumus un darba drošības prasības.

(izpildes laiks 210 min.)

Receptūra:

Izstrādājuma nosaukums: **Pelmeņi ar gaļas pildījumu**

Iznākums: 1000 grammi (g)

| Izejvielas nosaukums | Mērvienība | Daudzums |
|----------------------|------------|----------|
| Malta gaļa | g | 430 |
| Sīpoli, tīrīti | g | 42 |
| Pipari malti | g | 0.2 |
| Sāls | g | 9 |
| Ūdens | g | 90 |
| Milti | g | 300 |
| Olas | g | 40 |
| Sāls | g | 7 |
| Pipari | g | 0.2 |
| Ūdens | g | 110 |

2.1. Personīgā sagatavošanās darba veikšanai un darba vietas, nepieciešamo iekārtu, instrumentu un aprīkojuma sagatavošana uzdevuma izpildei.

2.2. Izejvielu sagatavošana atbilstoši receptūrā noteiktajam daudzumam un sortimentam.

2.3. Pelmeņu ar gaļas pildījumu izgatavošana.

2.4. Gatavās produkcijas nodošana, darba vietas, iekārtu, instrumentu un aprīkojuma sakārtošana un darbiniekam nepieciešamo higiēnas pasākumu darba vietā veikšana.

3. uzdevums

Organoleptiski novērtēt 2. uzdevuma izpildes laikā izgatavoto produktu, veicot savu produkta izgatavošanas tehnoloģiskā procesa izpildes izvērtēšanu.

(izpildes laiks 60 min.)

- 3.1. Pelmeņu ar gaļas pildījumu sagatavošana degustācijai.
- 3.2. Pelmeņu ar gaļas pildījumu organoleptiskā vērtēšana.
- 3.3. Pelmeņu izgatavošanas tehnoloģiskā procesa izpildes izvērtēšana.

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

Vērtēšanas kritēriji

| Uzdevums | Veicamās darbības | Maksimāli iegūstamais punktu skaits |
|--|---|-------------------------------------|
| 1. Rakstiski atbildēt uz 17 atbilžu izvēles jautājumiem, atzīmējot pareizo atbildi. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 17)</i> | 1.1. Pareizās atbildes izvēle no dotajiem atbilžu variantiem | 17 |
| 2. Izgatavot pelmeņus ar gaļas pildījumu atbilstoši receptūrai un produkta izgatavošanas tehnoloģijai, ievērojot higiēnas, labas ražošanas prakses nosacījumus un darba drošības prasības. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 39)</i> | 2.1. Personīgā sagatavošanās darbam, ievērojot higiēnas un darba drošības prasības | 5 |
| | 2.2. Darba vietas sagatavošana pelmeņu ar gaļas pildījumu izgatavošanai | 4 |
| | 2.3. Iekārtu, aprīkojuma un instrumentu sagatavošana pelmeņu ar gaļas pildījumu izgatavošanai | 7 |
| | 2.4. Izejvielu sagatavošana | 3 |
| | 2.5. Pelmeņu ar gaļas pildījumu izgatavošana | 14 |
| | 2.6. Darba vietas sakārtošana pēc darba izpildes | 6 |
| 3. Organoleptiski novērtēt 2. uzdevuma izpildes laikā izgatavoto produktu, veicot savu produkta izgatavošanas tehnoloģiskā procesa izpildes izvērtēšanu. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 11)</i> | 3.1. Profesionālās terminoloģijas un valsts valodas lietošana | 2 |
| | 3.2. Pelmeņu ar gaļas pildījumu sagatavošana degustācijai un organoleptiskā vērtēšana | 7 |
| | 3.3. Pelmeņu ar gaļas pildījumu izgatavošanas tehnoloģiskā procesa izpildes izvērtēšana | 2 |
| Kopējais maksimāli iegūstamais punktu skaits | | 67 |

Paplašināts vērtēšanas kritēriju apraksts

1. uzdevums. Rakstiski atbildēt uz 17 atbilžu izvēles jautājumiem, atzīmējot pareizo atbildi. *(maksimāli iegūstamais punktu skaits 17)*

| Veicamā darbība | Vērtēšanas kritēriji | Piešķiramie punkti |
|---|---|--------------------|
| 1.1. Pareizās atbildes izvēle no dotajiem atbilžu variantiem. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 17)</i> | Pareizi atzīmēts viens pareizās atbildes variants. <i>(par katru pareizu atbildi uz jautājumu 1 punkts)</i> | 17 |

2. uzdevums. Izgatavot pelmeņus ar gaļas pildījumu atbilstoši receptūrai un produkta izgatavošanas tehnoloģijai, ievērojot higiēnas, labas ražošanas prakses nosacījumus un darba drošības prasības. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 39)

| Veicamā darbība | Vērtēšanas kritēriji | Piešķiramie punkti |
|--|--|---------------------------|
| 2.1. Personīgā sagatavošanās darbam, ievērojot higiēnas un darba drošības normas. (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 pelmeņu ar gaļas pildījumu izgatavošanai. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4) | Pārbaudīts ūdens nodrošinājums darba vietā. | 1 |
| | Pārbaudīta mazgāšanas līdzekļu un piederumu esamība darba vietā. | 1 |
| | Veikta darba virsmas higiēniskā uzkopšana. | 1 |
| | Sagatavots aprīkojums darba telpas uzkopšanai, tīrīšanai. | 1 |
| 2.3. Iekārtu, aprīkojuma un instrumentu sagatavošana pelmeņu ar gaļas pildījumu izgatavošanai. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 7) | Izvēlētās un sagatavotās iekārtas nodrošina praktiskā uzdevuma izpildi. | 1 |
| | Iekārtas saliktas lietošanas gatavībā, pārbaudīta to darbība. | 1 |
| | Izvēlēti uzdevuma izpildei piemēroti sviri. | 1 |
| | Izvēlēti un darbam sagatavoti trauki (bļodas, kastes, u.c.). | 1 |
| | Izvēlētie trauki ir atbilstoši produkcijas izgatavošanai skaita ziņā. | 1 |
| | Izvēlētie trauki ir atbilstoši produkcijas izgatavošanai tilpuma ziņā. | 1 |
| | Izvēlēti un sagatavoti palīgmateriāli (karotes, sieti, auklas, u.tml.). | 1 |
| 2.4. Izejvielu sagatavošana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 3) | Izejvielas izvēlētās atbilstoši receptūrai. | 1 |
| | Izejvielas sagatavotas receptūrā noteiktajā daudzumā. | 1 |
| | Izejvielām veikta pirmapstrāde. | 1 |
| 2.5. Pelmeņu ar gaļas pildījumu izgatavošana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 14) | Ievērota pelmeņu izgatavošanas tehnoloģija. | 2 |
| | Uz darba virsmas neveidojas produktu uzkrājumi. | 1 |
| | Iekārtas, aprīkojums tiek izmantots atbilstoši tehnoloģijai. | 1 |
| | Izmantoti pelmeņu izgatavošanas tehnoloģijai atbilstoši darba paņēmieni. | 1 |
| | Ievērotas darba drošības prasības. | 1 |
| | Darba izpildei nepieciešamie palīgmateriāli un resursi (ūdens, elektrība, gāze, u.c.) izmantoti racionāli. | 1 |
| | Ir prasme rīkoties atbilstoši neparedzētai situācijai darba procesā*. | 1 |
| | Pelmeņi izgatavoti saskaņā ar receptūru. | 2 |
| | Darba izpildes laikā ievērotas higiēnas normas. | 2 |
| | Izgatavotie pelmeņi nodoti glabāšanā atbilstoši produkta izgatavošanas tehnoloģiskajām un higiēnas prasībām. | 2 |
| 2.6. Darba vietas sakārtošana pēc darba | Darba virsma nofīrīta. | 1 |
| | Darba virsma nomazgāta. | 1 |

| | | |
|---|--|---|
| izpildes. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 6) | Iekārtas, instrumenti un aprīkojums nomazgāti. | 1 |
| | Instrumenti un aprīkojums sagatavoti nodošanai uzglabāšanā. | 1 |
| | Darba vieta uzņemta. | 1 |
| | Pelmeņu izgatavošanas laikā radušies atkritumi savākti atbilstoši higiēnas prasībām. | 1 |

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

3. uzdevums. Organoleptiski novērtēt 2. uzdevuma izpildes laikā izgatavoto produktu, veicot savu produkta izgatavošanas tehnoloģiskā procesa izpildes izvērtēšanu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 11)

| Veicamā darbība | Vērtēšanas kritēriji | Piešķiramie punkti |
|--|---|--------------------|
| 3.1. Profesionālās terminoloģijas un valsts valodas lietošana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2) | Izprasta un pareizi valsts valodā lietota profesionālā terminoloģija un profesionālie jēdzieni. | 2 |
| 3.2. Pelmeņu ar gaļas pildījumu sagatavošana degustācijai un organoleptiskā vērtēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 7) | Pelmeņi ir sagatavoti degustācijai. | 1 |
| | Pelmeņiem ir precei atbilstošs izskats un noformējums. | 1 |
| | Pelmeņiem ir atbilstošas garšas īpašības | 1 |
| | Nosaukti un izvērtēti pelmeņu kvalitātes organoleptiskie kritēriji: | |
| | Ārējais izskats. | 1 |
| | Konsistence. | 1 |
| | Krāsa un skats griezumā. | 1 |
| 3.3. Pelmeņu ar gaļas pildījumu izgatavošanas tehnoloģiskā procesa izpildes izvērtēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2) | Smarža (aromāts) un garša. | 1 |
| | Nosaukti pelmeņu kvalitātes defektu/nepilnību rašanās iemesli. | 1 |
| | Izvērtēta pelmeņu ražošanas tehnoloģiskā procesa ievērošana. | 1 |

Pareizās atbildes

1. uzdevums

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----|-----|-----|-----|----|--|----|---|--|----|---|----|---|----|---|----|--|--|----|---|----|--|----|---|----|---|--|----|--|----|---|----|---|----|---|--|----|--|----|--|----|---|----|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <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> </table> | A. | X | B. | | C. | | D. | | <table border="1"> <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> </table> | A. | | B. | | C. | X | D. | | <table border="1"> <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> </table> | A. | | B. | | C. | X | D. | | <table border="1"> <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> </table> | A. | | B. | X | C. | | D. | | <table border="1"> <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> </table> | A. | | B. | | C. | X | D. | |
| A. | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B. | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. | 7. | 8. | 9. | 10. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <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> </table> | A. | X | B. | | C. | | D. | | <table border="1"> <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> </table> | A. | X | B. | | C. | | D. | | <table border="1"> <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> </table> | A. | | B. | | C. | | D. | X | <table border="1"> <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> </table> | A. | | B. | | C. | | D. | X | <table border="1"> <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> </table> | A. | | B. | | C. | | D. | X |
| A. | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A. | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D. | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D. | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D. | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11. | 12. | 13. | 14. | 15. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <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> </table> | A. | | B. | | C. | | D. | X | <table border="1"> <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> </table> | A. | | B. | X | C. | | D. | | <table border="1"> <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> </table> | A. | X | B. | | C. | | D. | | <table border="1"> <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> </table> | A. | | B. | | C. | X | D. | | <table border="1"> <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> </table> | A. | | B. | | C. | X | D. | |
| A. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D. | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B. | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A. | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16. | 17. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <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> </table> | A. | X | B. | | C. | | D. | | <table border="1"> <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> </table> | A. | | B. | X | C. | | D. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A. | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 aitu liemeņu klasificēšanai un attiecībā uz konkrētu kategoriju liemeņu un dzīvju 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

Latvijas Republikas Ministru kabineta 2010. gada 16. marta noteikumi Nr. 254 "Ātri sasaldētu produktu aprites noteikumi" [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: https://likumi.lv/body_print.php?id=206878&version_date=26.09.2013&version_date_end=...&grozijumi=1&pielikumi=1&satur=0&piezimes=0&large_font=1

Latvijas Republikas Ministru kabineta 2015. gada 2. jūnija noteikumi Nr. 272 "Aitu gaļas papildu marķējuma noteikumi" [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/274484-aitu-galas-papildu-markejuma-noteikumi>

Latvijas Republikas Ministru kabineta 2015. gada 2. jūnija noteikumi Nr. 271 "Noteikumi par tādas gaļas marķēšanu, kas iegūta no liellopiem, kuru vecums nepārsniedz 12 mēnešus" [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: https://likumi.lv/body_print.php?id=274483&version_date=06.06.2015&grozijumi=0&pielikumi=0&satur=0&piezimes=0&large_font=1

Latvijas Republikas Ministru kabineta 2015. gada 25. septembra noteikumi Nr. 545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā" [skatīts 2019. gada

5. aprīlī]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/276821-partikas-aprite-nodarbinato-personu-apmacibas-kartiba-partikas-higienas-joma>

Latvijas Republikas Ministru kabineta 2015. gada 8. decembra noteikumi Nr. 696 "Par pārtikā lietojamu sāli" [skatīts 2019. gada 5. aprīlī]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/278399-noteikumi-par-partika-lietojamu-sali>

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.

Strautniece, E. Pārtikas produktu sensorā novērtēšana. – Jelgava: LLU, PTF, 2004.

UNECE, Trade, Standarts 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.