



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 un gaļas produktu ražošanas tehniķis"
Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenis	4. LKI līmenis

Pasūtītājs:

Valsts izglītības satura centrs

Metodiskais atbalsts:

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

Izpildītājs:

SIA "INXIDE"

Darba grupas vadītājs:

Svetlana Valdmāne

Darba grupa:

Anita Skudra, Ināra Borska, Aleksandra Platonova, Agija Kārklīte, Edgars Grāvītis, Vilnis Vorobjovs, Aija Zablocka, Līga Broža, Līga Rugāja, Gunta Meikuliva, Irina Sobakina, Maija Lablaika, Iveta Austruma

Vērtētāji:

Lauksaimniecības organizāciju sadarbības padome
Nozares eksperti: Dace Sergeta, Jānis Zutis

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena PROGRAMMA
Pārtikas rūpniecības nozare, profesionālā kvalifikācija "Gaļas un gaļas
produktu ražošanas tehniķis", 4. LKI līmenis

Mērķis	Pārbaudīt un novērtēt eksaminējamā profesionālās kompetences atbilstoši profesijas standarta prasībām vai profesionālās kvalifikācijas prasībām.	
Darba uzbūve	Uzdevumu skaits	3
	Uzdevumu veidi	Produkta izgatavošana, daļēji strukturēta intervija, situācijas analīze, mutiska produkta prezentācija, mutiskas atbildes uz jautājumiem, darbs ar profesionālo dokumentāciju.
	Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs	380 min., ieskaitot tehnoloģisko pārtraukumu.
Uzdevumu apraksts	<p>1. Ražot noteikto gaļas produktu atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskai instrukcijai, ievērojot darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un vides aizsardzības un higiēnas prasības. <i>(izpildes laiks 300 min., ieskaitot tehnoloģisko pārtraukumu)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Veikt sagatavošanās darbus produkta ražošanai (aprēķini un dokumentēšana, darba vietas sagatavošana, izejvielu novērtēšana, mikrobioloģiskā, ķīmiskā un fizikālā piesārņojuma risku noteikšana ražošanas procesa kontroles punktos (KP) un kritiskajos kontroles punktos (KKP)). • Veikt liemeņa sadalīšanu un izejvielu pirmapstrādi. • Ražot gaļas produktu (produkta ražošana, ražošanas procesa dokumentēšana, gala produkta kvalitātes novērtēšana). • Fasēt gaļas produktu (produkta fasēšana, marķējuma izveide valsts valodā un svešvalodā). <p>2. Mutiski prezentēt produktu un atbildēt uz jautājumiem par 1. uzdevumā veiktā ražošanas procesa posmiem. <i>(izpildes laiks 40 min.)</i></p> <p>3. Mutiski atbildēt uz jautājumiem par gaļas un gaļas produktu ražošanas tehnoloģiju, iekārtām un marķējumu. <i>(izpildes laiks 40 min.)</i></p> <p>Uzdevumi izpildāmi eksāmena laikā. Pēc 1. uzdevuma veikšanas eksaminējamais uzkopj darba vietu.</p> <p>Eksaminējamajam nepieciešams:</p> <ul style="list-style-type: none"> • darba apģērbs 1. uzdevuma izpildei, • darba apģērbs un maiņas apavi, ja eksāmens notiek izglītības iestādē, • spēkā esoša apliecība par kursa "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā" noklausīšanos. 	
Norises vieta un	Norises vieta: izglītības iestāde vai gaļas produktu ražošanas	

nepieciešamie materiālie līdzekļi		uzņēmums. Telpas: <ul style="list-style-type: none"> • 1. uzdevuma veikšanai – telpa ar atbilstošu aprīkojumu pārtikas produkta ražošanai, • 2., 3. uzdevuma veikšanai – telpa ar atsevišķu darba vietu katram eksaminējamajam. Materiālie līdzekļi: <ul style="list-style-type: none"> • svešvalodu vārdnīcas drukātā vai digitālā formātā, • mazgāšanas, dezinfekcijas līdzekļi, • izejvielas produkta ražošanai atbilstoši receptūrai. Katram eksaminējamajam nepieciešams: <ul style="list-style-type: none"> • darba apģērbs, ja eksāmens notiek uzņēmumā, • individuālie aizsardzības līdzekļi (gumijas cimdi, brilles, respirators u.c.), • A4 formāta lapas, • kalkulators, • rakstāmpiederumi. 								
Vērtēšanas kārtība		Uzdevumu izpildi vērtē eksaminācijas komisija. Vērtēta tiek katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 232, 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	1–34	35–69	70–103	104–138	139–157	158–175	176–194	195–212	213–224	225–232
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 un gaļas
produktu ražošanas tehniķis", 4. LKI līmenis**

<p>Tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums un darba instrumenti</p>	<p>Eksāmena norisei nepieciešams:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konvektkrāsns – 1 gab., • nerūsējoša tērauda dziļa paplāte – 1 gab., • digitālais termometrs ar zondi (krāsniņ, ievieto produktā), diapazons no 0⁰C līdz +100⁰C – 1 gab., • sadales dēlis – 1 gab., • trauki sadalītai gaļai (līdz 5 kg) – 6 gab., • svāri ar diapazonu 0 – 5 kg ar precizitāti 3 zīmes aiz komata – 1 gab., • termometrs (adatas tipa) ar diapazonu 0⁰C – (+40⁰C) un iedaļas vērtību 1 grāds – 1 gab., • metāla trauks žāvēto augļu, zaļumu mazgāšanai (līdz 0,5 kg) – 1 gab., • metāla trauks izejvielu (gaļas) iesvēršanai (līdz 2 kg) – 1 gab., • metāla trauks izejvielu (garšvielu) iesvēršanai (līdz 0,2 kg) – 1 gab., • pārtikas plēve – 1gab., • pārtikas diegs – 1gab., • metāla vai plastmasas paplāte gatavās produkcijas atdzesēšanai – 2 gab., • mērglāze vai mērcilindrs ūdens iemērīšanai līdz 1000 ml – 1 gab., • nazis vistas gaļas sadalei, smalcināšanai – 1 gab., • nazis palīgizejvielu smalcināšanai – 1 gab., • nažu asināmais – 1 gab., • vakuumbēšanas iekārta – 1 gab., • aukstumkamera ar temperatūru no 0⁰C līdz +6⁰C – 1 gab., • paplāte gatavai produkcijai (līdz 2 kg) – 1 gab., • šķīvis (diametrs 28 cm) – 1 gab., • koplietošanas galda piederumi (komplekts) – 1 gab., • degustācijas šķīvjī – 4 gab., • individuālie galda piederumi (komplekts) – 4 gab.
---	---

Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	<p>Eksāmena norisei nepieciešams:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dzeramais ūdens – 1 l., • izejvielas produkta pagatavošanai atbilstoši darba uzdevumam – 1 komplekts: <ul style="list-style-type: none"> ○ vistas liemeņi kopsvarā – 5 kg, ○ žāvētas aprikozes – 0,250 kg, ○ žāvētas plūmes – 0,350 kg, ○ valrieksti tīrīti – 0,350 kg, ○ pētersīļu zaļumi – 0,100 kg, ○ sāls – 0,010 kg, ○ sviests – 0,100 kg, ○ vistas garšviela – 0,050 kg, ○ melnie pipari malti – 0,010 kg. • Plastmasas kaste – 1 gab., • iepakojums – plastmasas vakuuma maisi (pa 0,5 kg) – 4 gab., • aktuāla programma <i>Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programma*</i> – 1 gab., • mazgāšanas līdzekļi – atbilstoši <i>Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmai</i>, • 0,2% sārmu saturošs mazgāšanas līdzeklis – 1 gab., • dezinfekcijas līdzeklis – 1 gab., • virsmu mazgāšanas birstīte – 1 gab., • gumijas cimdi darbam ar ķīmiskiem šķīdumiem – 1 pāris., • aizsargbrilles – 1 gab., • atkritumu konteiners sausiem /slapjiem atkritumiem – 1 gab., • konteineri dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem 2. un 3. kategorijai (līdz 5 l) – 1 gab., • uzdevumā paredzētās veidlapas – 1 komplekts, • dzēšgumija – 1 gab., • kalkulators – 1 gab., • A4 papīrs – 4 lapas, • materiāli personāla higiēnai un ražošanas higiēnai – pareizi aprīkota roku mazgāšanas vieta, darba apģērbs, galvassega, metāla aizsargcimds, metāla aizsargpriekšauts, tekošs karstais un aukstais ūdens, • rakstāmpiederumi – 1 komplekts, • šķēres – 1 gab., • taimeris – 1 gab., • svešvalodu vārdnīcas 2 dažādās valodās (angļu, krievu un citās valodās) drukātā vai digitālā formātā vai dators ar interneta pieslēgumu – pa 1 gab. <p>* Eksaminācijas institūcija pirms eksāmena sagatavo aktuālo <i>Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmu.</i></p>
---	--

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena
UZDEVUMU KOMPLEKTS**
**Pārtikas rūpniecības nozare, profesionālā kvalifikācija "Gaļas un gaļas
produktu ražošanas tehniķis", 4. LKI līmenis**

1. uzdevums. Saražot 2,0 kg *Vistas ruleti (vārītu) ar žāvētiem augļiem un riekstiem* no atdzesētas vistas liemeņa atbilstoši *Receptūrai (1. pielikums)* un *Tehnoloģiskai instrukcijai (2. pielikums)*, ievērojot darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un vides aizsardzības, un higiēnas prasības.

(izpildes laiks 300 min.)

- 1.1. Novērtēt izejvielas (atdzesētas vistas liemenis) sensoros kvalitātes rādītājus un reģistrēt tos veidlapā *Vistas gaļas izejvielu saņemšanas karte* (3. pielikums).
- 1.2. Sagatavot darba vietu un aprīkojumu liemeņa un blakusproduktu pirmapstrādei atbilstoši ekspluatācijas noteikumiem un ražošanas procesam.
- 1.3. Atkaulot, sadalīt un atcīpslot vistas liemeni.
- 1.4. Nosvērt iegūtās izejvielas un reģistrēt veidlapā *Sadales akts* (4. pielikums).
- 1.5. Uzkopt darba vietu un aprīkojumu saskaņā ar *Darba vietas un aprīkojumu tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmu* (12. pielikums).
- 1.6. Aprēķināt nepieciešamo izejvielu daudzumu *Vistas ruletes (vārītas) ar žāvētiem augļiem un riekstiem* gatavošanai un reģistrēt to veidlapā *Receptūra Nr.2* (5. pielikums).
- 1.7. Sagatavot darba vietu uzdevuma izpildei.
- 1.8. Novērtēt izejvielu sensoros kvalitātes rādītājus un reģistrēt tos veidlapā *Izejvielu saņemšanas karte* (6.pielikums), aizpildot 5., 8., 9., 10., 11., 12. ailes.
- 1.9. Pieņemt izejvielas un reģistrēt tās, aizpildot veidlapas *Izejvielu saņemšanas karte* (6. pielikums) 2., 3., 4., 6.,7., 13., 14. un 15. ailes.
- 1.10. Identificēt piesārņojuma riskus un atzīmēt tos (ar burtiem vai simboliem) veidlapā *Vistas ruletes (vārītas) ar žāvētiem augļiem un riekstiem ražošanas tehnoloģiskā shēma* (7. pielikums).
- 1.11. Sagatavot darbam tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši ekspluatācijas noteikumiem un ražošanas procesam.
- 1.12. Veikt izejvielu pirmapstrādi.
- 1.13. Ražot pārtikas produktu un aizpildīt veidlapas *Vistas ruletes (vārītas) ar žāvētiem augļiem un riekstiem ražošanas procesa kontrolējamie parametri* 3. un 4. ailes (8. pielikums).
- 1.14. Aizpildīt veidlapu *Izejvielu uzskaitē produkta ražošanas procesā* (9. pielikums).
- 1.15. Novērtēt sensori gala produktu un aizpildīt veidlapu *Degustācijas karte gatavam produktam* (10. pielikums).
- 1.16. Noformēt gatavā produkta marķējumu, aizpildot veidlapu *Produkta marķējums* (11. pielikums) valsts valodā un svešvalodā.
- 1.17. Uzkopt darba vietu un aprīkojumu saskaņā ar *Darba vietas un aprīkojumu tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmu* (12. pielikums).

2. uzdevums. Prezentēt saražoto produktu*.

- 2.1. Pasniegt fasētu produktu.
- 2.2. Raksturot produkta kvalitāti.
- 2.3. Pamatot ražošanas procesa gaitu (ražošanas posmi un izvēlētās darba metodes).
- 2.4. Novērtēt un paskaidrot savas darbības (pašvērtējums).

(* eksaminācijas komisija var uzdot precizējušos jautājumus).

(izpildes laiks 40 min.)

3. uzdevums. Mutiski atbildēt uz jautājumiem par gaļas un gaļas produktu ražošanas tehnoloģiju, iekārtām un marķējumu.

(izpildes laiks 40 min.)

3.1. Kādiem riskiem pakļauta gaļa gaļas sadales telpā (sk. 1. attēlu)? Kā novērst riskus, lai mazinātu to ietekmi?



1. attēls. Gaļas sadales telpa

3.2. Kāds iepakojamais materiāls izmantots gaļas produktu fasēšanai 2. attēlā? Kādas ir šī iepakojuma priekšrocības?



2. attēls. Gaļas iepakojums

3.3. Kā jāuzglabā atdzesēti liellopu, cūku un vistu liemeņi (sk. 3. attēlu) atbilstoši HACCP noteikumiem?



3. attēls. Gaļas uzglabāšanas telpa

3.4. Kādas operācijas veikšanai paredzēta 4.attēlā redzamā ierīce?



4. attēls. Ierīce

3.5. Kā sauc 5. attēlā redzamo ražošanas iekārtu? Kādiem ražošanas procesiem tā tiek izmantota?



5. attēls. Ražošanas iekārta

3.6. Kādi individuālie aizsardzības līdzekļi redzami 6., 7. un 8. attēlos?



6. attēls. Individuālie aizsardzības līdzekļi



7. attēls. Individuālais aizsardzības līdzeklis



8. attēls. Individuālie aizsardzības līdzekļi

RECEPTŪRA NR. 1

PRODUKTA NOSAUKUMS – VISTAS RULETE (VĀRĪTA) AR ŽĀVĒTIEM AUGĻIEM
UN RIEKSTIEM

GATAVĀ PRODUKTA SVARS – 100 kg

Izejvielas	Mērvienība	Bruto	Neto
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Vista atkaulota	kg	145,000	100,000
Valrieksti tīrīti	kg	12,000	12,000
Žāvētas plūmes	kg	8,000	7,800
Žāvētas aprikozes	kg	8,000	7,800
Pētersīļu zaļumi	kg	2,000	1,800
Sāls	kg	0,100	0,100
Melnie maltie pipari	kg	0,100	0,100
Vistas garšvielas	kg	0,200	0,200
Sviests	kg	2,000	2,000
Iznākums	kg		100,00

TEHNOLOĢISKĀ INSTRUKCIJA

VISTAS RULETES (VĀRĪTAS) AR ŽĀVĒTIEM AUGĻIEM UN RIEKSTIEM RAŽOŠANAI

Vistas ruletes (vārītas) ar žāvētiem augļiem un riekstiem ražošana ietver šādus tehnoloģiskā procesa posmus:

- Izejvielu novērtēšana un pieņemšana;
- Produkta ražošanai nepieciešamo izejvielu svēršana;
- Vistas gaļas izklapēšana;
- Žāvēto augļu, pētersīļu zaļumu mazgāšana, svēršana, smalcināšana;
- Riekstu samalšana;
- Vistas gaļas sagatavošana;
- Vistas ruletes pildīšana, sagataves veidošana;
- Izstrādājuma vārīšana;
- Izstrādājuma atdzesēšana;
- Produkta sagatavošana degustācijai; gatavā produkta sensoro rādītāju novērtēšana pirms fasēšanas;
- Vistas gaļas ruletes (vārītas) ar žāvētiem augļiem un riekstiem fasēšana, marķēšana;
- Uzglabāšana.

1. Izejvielu novērtēšana un pieņemšana.

1.1. Pieņemot izejvielas ražošanas nodaļā, veic izejvielu:

- marķējuma atbilstību izejvielu pieprasījumam un darba uzdevuma veikšanai;
- izejvielas daudzuma atbilstību pavaddokumentam un ražošanas uzdevuma izpildei;
- veic sensoro novērtēšanu, rezultātus ierakstot *Izejvielu saņemšanas kartē* (6. pielikums);

Ja izejvielas atbilst receptūrā norādītai kvalitātei un veicamajam ražošanas uzdevumam, pārbauda izejvielu daudzumu un aizpilda *Izejvielu saņemšanas karti* (6. pielikums).

2. Produkta ražošanai nepieciešamo izejvielu svēršana.

Nosver izejvielas atbilstoši ražošanas uzdevumam.

3. Vistas gaļas izklapēšana

Sadalīto vistas gaļas gabalus apskata. Vistas gaļas temperatūrai pirms ruletes pildīšanas jābūt ne augstākai par +C.

Vistas gaļu saliek uz pārtikas plēves, izklapē, pārkaisa ar sāli, maltiem melniem pipariem, vistas garšvielām, picinām, izklāj gaļu ar mīkstu sviestu.

4. Ruletes pildījuma sagatavošana.

Riekstus, žāvētus augļus un pētersīļu zaļumus nosver.

Žāvētus augļus un pētersīļu zaļumus nomazgā tekošā ūdenī.

Žāvētus augļus un pētersīļu zaļumus sasmalcina.

Riekstus samal.

Pildījuma sastāvdaļas samaisa.

5. Vistas ruletes (vārītas) ar žāvētiem augļiem un riekstiem sagataves veidošana.
Uz izklapētās gaļas virsmas uzklāj pildījumu. No iegūtās atkaulotas, izklapētas vistas gaļas ar pildījumu izveido ruletes, ietin pārtikas plēvē un pārsien ar pārtikas diegu. Ruletes sagataves novieto uz nerūsējoša metāla dziļas paplātes, pārlej ar ūdeni.
6. Izstrādājuma vārīšana.
Izstrādājuma sagataves uz nerūsējoša metāla dziļas paplātes, 1/3 pārklātas ar ūdeni, ievieto uzkarstētā cepeškrāsnī temperatūrā no +220°C līdz +230°C apmēram uz 40 – 50 minūtēm, līdz iekšējā temperatūra sasniedz +82°C.
7. Izstrādājuma atdzesēšana.
Gatavo izstrādājumu atdzesē līdz telpas temperatūrai.
8. Produkta sagatavošana degustācijai; gatavā produkta sensoro rādītāju novērtēšana pirms fasēšanas.
Vārītas vistas ruletes ar žāvētiem augļiem un riekstiem virsma ir viegli grubiļaina, var būt plīsumi, griezumā redzama pildījuma masa; ruletes forma – batons; ar patīkamu, raksturīgu izmantotām izejvielām smaržu, ar vieglu žāvēto augļu un riekstu aromātu.
Ruletes garša ir patīkama, raksturīga izmantotām izejvielām, ar vieglu žāvēto augļu un riekstu piegaršu, mēreni sāļa, bez nepiederošas piegaršas.
9. Gatavā produkta fasēšana, marķēšana.
Vistas ruleti (vārīta) ar žāvētiem augļiem un riekstiem pēc atdzesēšanas fasē pa 1 gabalam plastmasas maisā, ievakuumā, nosver, marķē.
10. Uzglabāšana.
Fasētu un marķētu Vistas ruleti (vārītu) ar žāvētiem augļiem un riekstiem uzglabā temperatūrā no +2°C līdz +6°C.

Vistas gaļas izejvielu saņemšanas karte

Datums _____

Saņemts liemenis	Daudzums, kg	Piegādes dokuments (pavadzīme vai čeks) NR	Atzīmē ar identifikācijas kodu *	Piegādes datums	Temperatūra pieņemot muskuļaudos, °C	Izejvielu sensorie rādītāji (A / N)**			
						Konsistence	Smarža	Krāsa	Ārējais izskats
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.

* eksaminējamais izvēlas kodēšanas principu un piešķir unikālu kodu.

** A – atbilst; N – neatbilst.

Piezīmes (aizpilda pēc nepieciešamības):

Saņēma: _____ (Vārds, Uzvārds) Paraksts _____

Sadales akts

Datums _____

Saņemts liemenis	Daudzums, kg	Sadalē iegūts, kg								
		Vistas filejas	Vistas ceturtdaļas	Vistas spārniņi	Vistas muguras	Atgriezumi, cīpslas	Āda	Kauli	2. kategorijas blakusprodukti	3.kategorijas blakusprodukti
1.	2.	3.	4	5	6	7.	8.	9.	10.	11.

Piešķirtais partijas numurs: _____

Aizpildīja: _____ (Vārds, Uzvārds) Paraksts _____

RECEPTŪRA NR. 2

PRODUKTA NOSAUKUMS – VISTAS RULETE (VĀRĪTA) AR ŽĀVĒTIEM AUGĻIEM
UN RIEKSTIEM

GATAVĀ PRODUKTA SVARS – 2,0 kg

Izejvielas	Mērvienība	Bruto	Neto
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Vista atkaulota	kg		
Valrieksti tīrīti	kg		
Žāvētas plūmes	kg		
Žāvētas aprikozes	kg		
Pētersīļu zaļumi	kg		
Sāls	kg		
Melnie maltie pipari	kg		
Vistas garšvielas	kg		
Sviests	kg		
Iznākums	kg		2,000

Izejvielu saņemšanas karte

Datums _____

Nr. p.k.	Piegādes dokuments (pavadzīme vai čeks) NR.	Atzīmē ar identifikācijas kodu *	Piegādes datums	Izejvielas nosaukums	Derīguma termiņš**	Uzglabāšanas vieta, temperatūra	Izejvielu sensorie rādītāji (A / N)***					Vārds, uzvārds	Paraksts	Piezīmes ****
							krāsa	smarža	konsistence	garša	ārējais izskats			
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.
1.														
2.														
3.														
4.														
5.														
6.														
7.														
8.														
9.														

* – eksaminējamais izvēlas kodēšanas principu un piešķir unikālu kodu katrai saņemtai izejvielai.

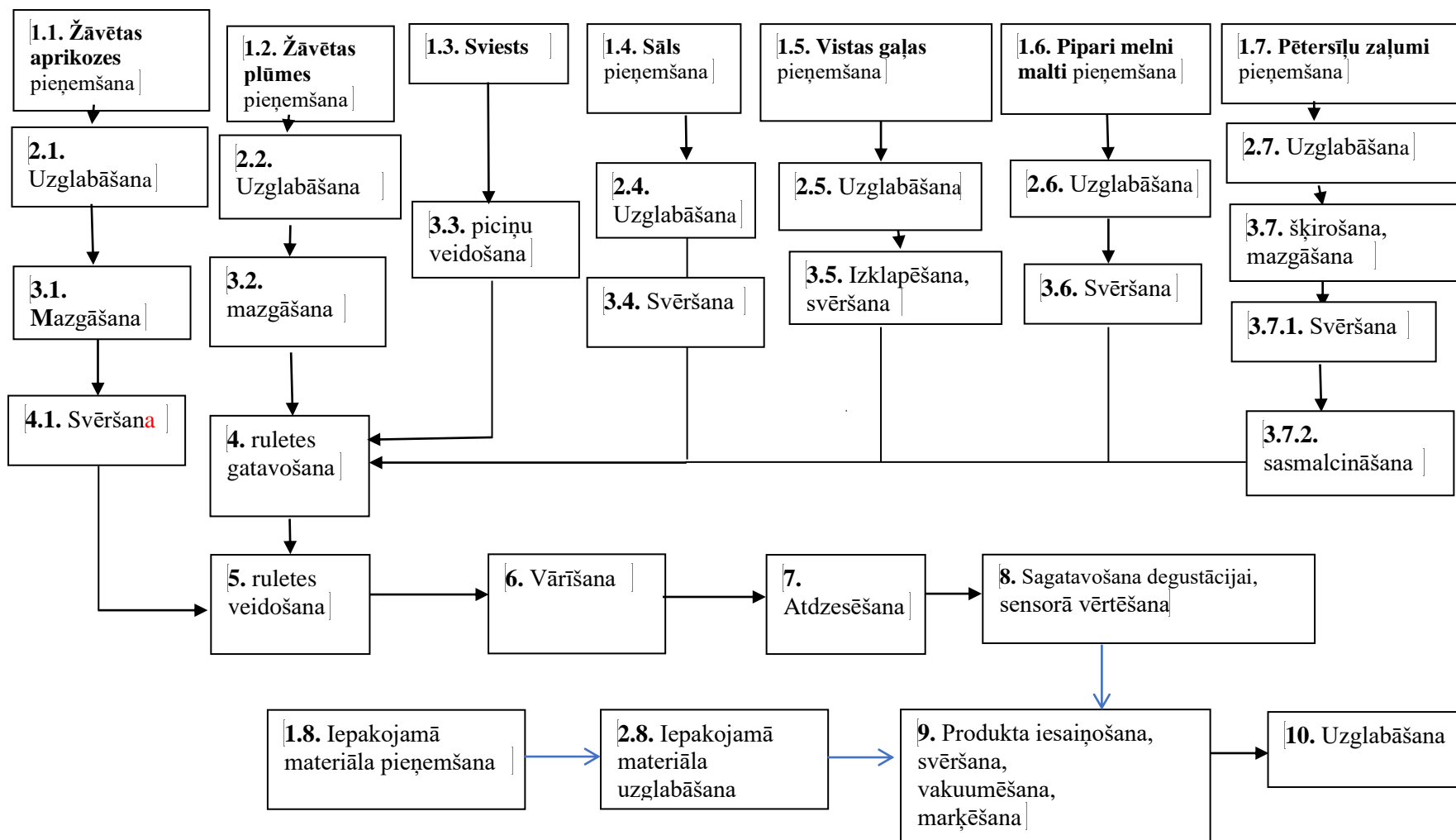
** – informācija no izejvielas marķējuma.

*** A – atbilst; N – neatbilst

**** – aizpilda, ja konstatētas neatbilstības.

VISTAS RULETE VĀRĪTA AR ŽĀVĒTIEM AUGĻIEM UN RIEKSTIEM

RAŽOŠANAS TEHNOĻĪSKĀ SHĒMA



**VISTAS RULETES (VĀRĪTAS) AR ŽĀVĒTIEM AUGĻIEM UN RIEKSTIEM
ražošanas procesa kontrolējamie parametri (KP/KKP)**

Procesa posms	Kontrolējamie parametri	Reģistrētie parametri	Parametra reģistrēšanas laiks
<i>1.</i>	<i>2.</i>	<i>3.</i>	<i>4.</i>
KKP 1.5. Vistas gaļas pieņemšana.	Gaļas iekšējā temperatūra, °C,		
KP 1. Žāvēto augļu, pētersīļu zaļumu pieņemšana	Ūdens temperatūra, °C, mazgāšanas laikā		
KKP 6. Vārīšana	Vārīšanas temperatūra, °C		
	Vārīšanas ilgums, minūtes		
	Produkta beigu temperatūra, °C		
KKP 10. Uzglabāšana	Aukstumkameras temperatūra, °C		

IZEJVIELU UZSKAITE PRODUKTA RAŽOŠANAS PROCESĀ

Produkta nosaukums _____

Receptūras Nr. _____

Datums _____

N. p.k.	Izejvielu nosaukums	Identifikācijas kods*	Mērv.	Ražošanā saņemts	Ražošanā izlietots (pēc receptūras)	Ražošanā atlikums	Ražotāja vārds, uzvārds	Paraksts	Piezīmes
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Vistas liemenis		kg						
2.	Valrieksti tīrīti		kg						
3.	Žāvētas plūmes		kg						
4.	Žāvētas aprikozes		kg						
5.	Pētersīļu zaļumi		kg						
6.	Sāls		kg						
7.	Melnie pipari maltie		kg						
8.	Vistas garšvielas		kg						
9.	Sviests		kg						

*– identifikācijas kods atbilst kodam 6.pielikumā

Saražota gatavā produkcija: VISTAS RULETE VĀRĪTA AR ŽĀVĒTIEM AUGĻIEM UN RIEKSTIEM kg

DEGUSTĀCIJAS KARTE GATAVAM PRODUKTAM

Produkta nosaukums _____

Nr. p.k.	Sensorie rādītāji	Sensoro rādītāju raksturojums
1	2	3
1.	Ārējais izskats	
2.	Izskats griezumā	
3.	Forma	
4.	Smarža	
5.	Garša	

Lēmums par produkta realizāciju _____

Degustācijas karti aizpildīja: _____ (vārds, uzvārds)

Datums _____ paraksts _____

Produkta marķējums

Nr. p.k.	Marķējuma vienības nosaukums	Marķējuma informācija valsts valodā	Marķējuma informācija svešvalodā
1	2	3	4
1.	Produkta nosaukums		
2.	Sastāvdaļu saraksts, t.sk. vielas vai tās produkti, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību		
3.	Ražošanas partija		
4.	Neto daudzums		
5.	Minimālais derīguma termiņš vai "izlietot līdz" datums		
6.	Uzglabāt temperatūrā		
7.	Pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja vārds vai uzņēmuma nosaukums un adrese		
8.	Identifikācijas marķējums		

DARBA VIETAS UN APRĪKOJUMU TĪRĪŠANAS, MAZGĀŠANAS UN DEZINFEKCIJAS PROGRAMMA*

N. p.k.	Objekts	Mazgāšanas vai dezinfekcijas līdzekļi	Tīrīšanas, mazgāšanas vai dezinfekcijas pasākumi	Kad jāveic	Individuālās aizsardzības līdzekļi	Izpildītājs
1.	Iekārtas	Mazgāšanas – dezinfekcijas līdzeklis	1. Slauka un attīra virsmu. 2. Virsmu mazgā ar mazgāšanas – dezinfekcijas līdzekļa darba šķīdumā samitrinātu sūkli. 3. Nomazgā ar ūdenī samitrinātu tīru salveti vai sūkli.	Katru dienu pēc darba veikšanas	Gumijas cimdi	Darba veicējs
2.	Paplātes, sīkais inventārs, sadales dēļis	Mazgāšanas – dezinfekcijas līdzeklis	1. Atbilstoši lietošanas instrukcijai – nomazgā ar mazgāšanas – dezinfekcijas līdzekļa darba šķīdumu. 2. Noskalo, nožāvē.	Katru dienu pēc darba veikšanas		Darba veicējs
3.	Darba virsmas	Mazgāšanas – dezinfekcijas līdzeklis	1. Slauka un attīra virsmu. 2. Virsmu mazgā ar mazgāšanas – dezinfekcijas līdzekļa darba šķīdumā samitrinātu sūkli. 3. Nomazgā ar ūdenī samitrinātu tīru salveti vai sūkli.	Katru dienu pēc darba veikšanas		Darba veicējs
4.	Aukstum – iekārtas	Dezinfekcijas līdzeklis	1. Pirms tīrīšanas produktus pārvieto citā aukstuma iekārtā. 2. Virsmu mazgā ar ūdenī samitrinātu sūkli. 3. Uz notīrītas virsmas uzpūš dezinfekcijas līdzekli, ļauj nožūt. Nav jānoskalo.	1x mēnesī vai pēc nepieciešamības		Darba veicējs
5.	Grīdas	Mazgāšanas līdzeklis	1. Mehāniski slauka grīdas virsmu. 2. Virsmu mazgā ar mazgāšanas līdzekļa darba šķīdumu.	Katru dienu pēc darba veikšanas		Darba veicējs
6.	Atkritumu tvertnes	Mazgāšanas – dezinfekcijas līdzeklis	Atbilstoši lietošanas instrukcijai – izņem atkritumu savākšanas maisu, tvertni mazgā ar mazgāšanas – dezinfekcijas līdzekli (vai darba šķīdumu), izskalo, ievieto tīru vienreizlietojamo atkritumu maisu	Beidzot darbu		Darba veicējs
7.	Izlietnes	Tīrīšanas līdzeklis	Tīrāmo virsmu tīra ar tīrīšanas līdzekli, noskalo.	Beidzot darbu		Darba veicējs
		Dezinfekcijas līdzeklis	Atbilstoši lietošanas instrukcijai – (uzklāj vai uzpūš uz virsmas).			

* – eksaminācijas institūcija pirms eksāmena sagatavo aktuālo programmu

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena uzdevumu izpildes
VĒRTĒŠANAS KRITĒRIJI
**Pārtikas rūpniecības nozare, profesionālā kvalifikācija "Gaļas un gaļas
 produktu ražošanas tehniķis", 4. LKI līmenis**

Vērtēšanas kritēriji

Uzdevums	Veicamās darbības	Maksimāli iegūstamais punktu skaits
1. Saražot 2,0 kg <i>Vistas ruleti (vārītu) ar žāvētiem augļiem un riekstiem</i> no atdzesētas vistas liemeņa atbilstoši <i>Receptūrai un Tehnoloģiskai instrukcijai</i> , ievērojot darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un vides aizsardzības un higiēnas prasības. (<i>maksimāli iegūstamais punktu skaits 186</i>)	1.1. Nepieciešamā darba apģērba un individuālo aizsardzības līdzekļu izvēle.	7
	1.2. Darba vietas un aprīkojuma sagatavošana liemeņa sadalei.	9
	1.3. Izejvielas (atdzesētas vistas liemeņa) sensoro kvalitātes rādītāju novērtēšana un to reģistrēšana veidlapā <i>Vistas gaļas izejvielu saņemšanas karte</i> .	8
	1.4. Vistas liemeņa atkaulošana, sadalīšana, atcīpslošana.	23
	1.5. Iegūto izejvielu svēršana un reģistrēšana veidlapā <i>Sadales akts</i> .	14
	1.6. Darba vietas sagatavošana produkta ražošanai.	2
	1.7. Rakstiska nepieciešamo izejvielu daudzuma aprēķināšana un reģistrēšana veidlapā <i>Receptūra Nr.2</i> .	14
	1.8. Izejvielu sensoro kvalitātes rādītāju novērtēšana un to reģistrēšana veidlapā <i>Izejvielu saņemšanas karte</i> .	10
	1.9. Rakstiska saņemto izejvielu reģistrēšana veidlapā <i>Izejvielu saņemšanas karte</i> .	13
	1.10. Rakstiska piesārņojuma risku atzīmēšana veidlapā <i>Vistas ruletes (vārītas) ar žāvētiem augļiem un riekstiem ražošanas tehnoloģiskā shēma</i> .	10
	1.11. Tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošana ražošanas procesam.	7
	1.12. Izejvielu pirmapstrāde.	6
	1.13. Pārtikas produkta ražošana atbilstoši <i>Receptūrai un Tehnoloģiskai instrukcijai</i> .	15
	1.14. Faktisko kontrolējamo parametru vērtību noteikšana un rakstiska veidlapas <i>Vistas ruletes (vārītas) ar žāvētiem augļiem un riekstiem ražošanas procesa kontrolējamie parametri</i> aizpildīšana.	7

	1.15. Rakstiska izejvielu faktiskā izlietojuma un atlikumu aprēķināšana un veidlapas <i>Izejvielu uzskaites produkta ražošanas procesā</i> aizpildīšana.	13
	1.16. Gatavā produkta sensorā novērtēšana un veidlapa <i>Degustācijas karte gatavam produktam</i> aizpildīšana.	9
	1.17. Gatavā produkta fasēšana, marķēšana un veidlapas <i>Produkta marķējums</i> aizpildīšana (valsts valodā un svešvalodā).	15
	1.18. Izmantoto iekārtu, aprīkojuma tīrīšana, mazgāšana, dezinficēšana un darba vietas sakopšana atbilstoši <i>Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmai</i> .	4
2. Prezentēt saražoto produktu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 26)	2.1. Saražotā produkta prezentācija.	12
	2.2. Gatavā produkta kvalitātes izvērtēšana.	4
	2.3. Produkta ražošanas procesa gaitas atbilstības tehnoloģiskajai instrukcijai izvērtēšana.	6
	2.4. Savas darbības novērtēšana un paskaidrošana (pašvērtējums).	4
3. Mutiski atbildēt uz jautājumiem par gaļas izstrādājumu un gaļas produktu ražošanas tehnoloģiju, iekārtām un marķēšanu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 20)	3.1. Atbildēšana uz jautājumiem.	20
Kopējais maksimāli iegūstamais punktu skaits		232

Paplašināts vērtēšanas kritēriju apraksts

1. uzdevums. Saražot 2,0 kg *Vistas ruletes (vārītas) ar žāvētiem augļiem un riekstiem no atdzēsētas vistas liemeņa atbilstoši Receptūrai (1. pielikums) un Tehnoloģiskai instrukcijai (2. pielikums), ievērojot darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un vides aizsardzības un higiēnas prasības.* (maksimāli iegūstamais punktu skaits 186)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
1.1. Nepieciešamā darba apģērba un individuālo aizsardzības līdzekļu izvēle. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 7)	Izmanto atbilstošu darba apģērbu (bikses, T-krekls vai virsjaka, priekšauts).	1
	Izmanto galvassegu, kas pilnībā nosedz matus.	1
	Izmanto individuālās aizsardzības priekšmetu – metāla aizsargcimdu gaļas sadales posmā.	1
	Izmanto individuālās aizsardzības priekšmetu – metāla priekšautu gaļas sadales posmā.	1
	Izmanto maiņas apavus ar neslīdošu zoli.	1
	Nav rotaslietu, bez mobilā telefona.	1
	Manikīrs darba veikšanai atbilstošs (nagi tīri, īsi apgriezti).	1
1.2. Darba vietas un	Apskata darba vietu.	1

aprikojuma sagatavošana liemeņa sadalei. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 9)	Noslauka darba virsmas.	1
	Sagatavo nažus, nažu asināmo, sadales dēli.	1
	Ieslēdz nažu sterilizatoru.	1
	Piepilda nažu sterilizatora tvertni ar ūdeni.	1
	Pārbauda nažu sterilizatora temperatūru.	1
	Sagatavo darbam svarus – apskata svaru platformu (virsmu), ja netīra – noslauka.	1
	Ieslēdz svarus, pārbauda to līdzsvaru, nepieciešamības gadījumā noregulē.	1
	Sagatavo darbam inventāru sadalītās gaļas ievietošanai (plastmasas kaste, konteineri blakusproduktiem, trauki) un pārliecinās par tā tīrību.	1
1.3. Izejvielu sensoro kvalitātes rādītāju novērtēšana un to reģistrēšana veidlapā <i>Vistas gaļas izejvielu saņemšanas karte</i> . (maksimāli iegūstamais punktu skaits 8)	Novērtē izejvielu sensoros kvalitātes rādītājus un reģistrē tos veidlapā <i>Vistas gaļas izejvielu saņemšanas karte</i> (3. pielikums) 6., 7., 8., 9., 10. ailes. (1 punkts par katru izejvielas pareizi noteiktu un reģistrētu rādītāju)	5
	Pareizi aizpilda veidlapas <i>Vistas gaļas izejvielu saņemšanas karte</i> 1. un 2.ailes.	1
	Pareizi aizpilda veidlapas <i>Vistas gaļas izejvielu saņemšanas karte</i> 3., 4., 5. ailes.	1
	Pareizi aizpilda veidlapas <i>Vistas gaļas izejvielu saņemšanas karte</i> obligātos laukus (datums; saņēmēja vārds, uzvārds; paraksts).	1
1.4. Vistas liemeņa atkaulošana, sadalīšana, atcīpslošana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 23)	Atkaulo vistas liemeni – izņem kaulus.	2
	Atdala ādu.	2
	Sadala atkauloto liemeņa daļu pa muskuļu līnijām. (4 punkti par kvalitatīvu bez tehniskiem bojājumiem liemeņa daļas sadalīšanu gabalos; 2 punkti par tehniski bojātiem muskuļaudiem (pieļaujama kvalitātes novirze 20%))	4
	Atcīpslo sadalītos gaļas gabalus – atdala cīpslas, izgriež sasitumus un asins sabiezējumus (ja tādi ir). (4 punkti par kvalitatīvi veiktu gaļas atcīpslošanu un defektu izgriešanu; 2 punkti par nepilnīgi veiktu atcīpslošanu (pieļaujamā kvalitātes novirze – 15%))	4
	Sašķiro sadalē iegūtos produktus: <ul style="list-style-type: none"> • vistas filejas, • vistas ceturtdaļas, • vistas spārniņi, • vistas muguras, • atgriezumi un cīpslas, • āda, • kauli, • 2. kategorijas blakusprodukti, • 3. kategorijas blakusprodukti. (1 punkts par katru pareizi sašķirtu blakusproduktu veidu)	9
	Ievēro darba drošības prasības.	1
	Ievēro liemeņu pirmapstrādes higiēnas prasības.	1
	1.5. Iegūto izejvielu svēršana un reģistrēšana veidlapā <i>Sadales akts</i> . (maksimāli iegūstamais punktu skaits 14)	Nosver sadalē iegūtos produktus un reģistrē veidlapā <i>Sadales akts</i> (4. pielikums) 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11. ailēs. (1 punkts par katru pareizu ierakstu)
Pareizi aizpilda veidlapas <i>Atkaulošanas akts</i> obligātos laukus: <ul style="list-style-type: none"> • datums; • piešķirtais partijas numurs; 		3

	<ul style="list-style-type: none"> • saņemts liemenis (1.aile); • daudzums (2.aile); • aizpildītāja vārds uzvārds; • paraksts. <p>(1 punkts par ierakstiem laukos "datums" un "piešķirtais partijas numurs"; 1 punkts par ierakstu 1. un 2.ailēs; 1 punkts par ierakstiem laukos "aizpildītāja vārds, uzvārds" un "paraksts")</p>	
	Iegūtos produktus pēc nosaukumiem ievieto izvēlētajā tarā.	2
1.6. Darba vietas sagatavošana produkta ražošanai. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)	Apskata darba vietu, pārliecinās par tās gatavību darbam.	1
	Noslauka darba virsmas.	1
1.7. Rakstiska nepieciešamo izejvielu daudzuma aprēķināšana un reģistrēšana veidlapā Receptūra Nr.2. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 14)	Aprēķina produkta – vistas rulete (vārīta) ar žāvētiem augļiem un riekstiem – ražošanai nepieciešamo izejvielu daudzumu un aizpilda veidlapas Receptūra Nr.2 (5. pielikums) 3.aili. (1 punkts par katru pareizi aprēķinātu daudzumu)	9
	Pareizi aizpilda veidlapas Receptūra Nr.2 (5. pielikums) 4. aili. (1 punkts par katru pareizu ierakstu izejvielām "Vista atkaulota", "Žāvētas plūmes", "Žāvētas aprikozes", "Pētersīļu zaļumi", maksimāli iegūstamais punktu skaits 4; 1 punkts par pareizi un pilnībā aizpildītu 4.aili pārējām izejvielām)	5
1.8. Izejvielu sensoro kvalitātes rādītāju novērtēšana un to reģistrēšana veidlapā Izejvielu saņemšanas karte. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 10)	Novērtē izejvielu sensoros kvalitātes rādītājus un reģistrē tos veidlapā Izejvielu saņemšanas karte (6. pielikums) 5., 8., 9., 10., 11., 12. ailes. (1 punkts par katras izejvielas pareizi noteiktiem un reģistrētiem rādītājiem)	9
	Pareizi aizpilda veidlapas Izejvielu saņemšanas karte, obligātos laukus: datums un piegādes datums (4. aile).	1
1.9. Rakstiska saņemto izejvielu reģistrēšana veidlapā Izejvielu saņemšanas karte. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 13)	Pareizi aizpilda veidlapas Izejvielu saņemšanas karte 2., 3., 6., 7., 13., 14., 15*. aili. (1 punkts par katru pareizu ierakstu 7.ailē, maksimāli iegūstamais punktu skaits 9; 1 punkts par katru pareizi pilnīgi aizpildītu 2., 3., 6.aili, maksimāli iegūstamais punktu skaits 3; 1 punkts par pareizi pilnīgi aizpildītām 13., 14. un 15.ailēm) *15.aili aizpilda tikai izejvielas neatbilstības gadījumā, ja izejvielu kvalitāte atbilst prasībām, vērtē arī ailes neaizpildīšanu)	13
1.10. Rakstiska piesārņojuma risku atzīmēšana veidlapā Vistas ruletes (vārītas) ar žāvētiem augļiem un riekstiem tehnoloģiskā shēma. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 10)	Iezīmē (ar simboliem vai burtiem) mikrobioloģiskā piesārņojuma riskus katrā tehnoloģiskajā posmā. 16 (1 punkts par katriem 4 pareizi identificētiem un atzīmētiem mikrobioloģiskā piesārņojuma riskiem)	4
	Iezīmē (ar simboliem vai burtiem) ķīmiskā piesārņojuma riskus katrā tehnoloģiskajā posmā. 2 (1 punkts par pareizi identificētiem un atzīmētiem ķīmiskiem riskiem)	1
	Iezīmē (ar simboliem vai burtiem) fizikālā piesārņojuma riskus katrā tehnoloģiskajā posmā.	4

	16 (1 punkts par katriem 4 pareizi identificētiem un atzīmētiem fizikālā piesārņojuma riskiem)	
	Izveido lietoto apzīmējumu sarakstu.	1
1.11. Tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošana ražošanas procesam. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 7)	Sagatavo darbam svarus: – apskata svaru platformu (virsmu), ja netīra – noslauka.	1
	Ieslēdz svarus, pārbauda to līdzsvaru, nepieciešamības gadījumā noregulē.	1
	Sagatavo darbam krāsni – ieslēdz, noregulē norādīto temperatūru.	1
	Pārbauda zondes termometru.	1
	Pārbauda vakuumēšanas iekārtas darbību, iepazīstas ar tehnisko dokumentāciju.	1
	Sagatavo darbam inventāru, nažus, gaļas āmuru un sadales dēli un pārlicinās par to tīrību.	2
1.12. Izejvielu pirmapstrāde. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 6)	Izmēra vistas gaļas temperatūru, pārlicinoties, ka temperatūra ir ne augstāka par +4°C. Ja nepieciešams, gaļu atdzesē.	2
	Izklapē vistas gaļu ar āmuru.	1
	Nosver žāvētus augļus un pētersīļu zaļumus, nomazgā tekošā ūdenī un sasmalcina.	1
	Nosver un samaļ riekstus.	1
	Atkausē sasalušu sviestu līdz mīkstai konsistencei.	1
1.13. Pārtikas produkta ražošana atbilstoši Receptūrai un Tehnoloģiskai instrukcijai. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 15)	Pareizi nosver nepieciešamo izejvielu daudzumu Vistas ruletes (vārītas) ar žāvētiem augļiem un riekstiem gatavošanai atbilstoši receptūrai.	1
	Sagatavo ruletes pildījumu – sajauc žāvētus augļus un riekstus.	1
	Izklapētu vistas gaļu sadala vairākās vienādā daļās, katru daļu izklāj uz pārtika plēves, pārkaisa ar sāli, maltiem melniem pipariem, vistas garšvielām.	1
	Picīnām izklāj gaļu ar mīkstu sviestu, uzliek pildījumu no žāvētiem augļiem un riekstiem.	1
	Izveido ruletes sagataves – gaļu ar pildījumu ietin pārtikas plēvē, pārsien ar pārtikas diegu; novieto uz paplātes un pārlej ar ūdeni.	1
	Vāra vistas ruletes sagataves:	
	• paplāti ar ruletes sagatavēm ievieto iepriekš uzkarstētā cepeškrāsnī temperatūrā no +220°C līdz +230°C;	1
	• vāra līdz gatavībai (apmēram 40 – 50 minūtes);	1
	• mēra produkta iekšējo temperatūru;	1
	• izņem gatavo produktu, kad produkta iekšējā temperatūra sasniedz +82°C;	1
	• izslēdz cepeškrāsni.	1
	Atdzesē produktu līdz telpas temperatūrai.	1
	Uztur kārtībā darba vietu pārtikas produkta ražošanas laikā.	1
	Produkta pagatavošanai izvēlas atbilstošas ražošanas iekārtas un inventāru.	1
Ievēro darba drošības prasības pirmapstrādes un produkta gatavošanas procesā, izmantojot atbilstošus darba instrumentus.	1	
Ievēro darba drošības prasības darbā ar tehnoloģiskajām iekārtām.	1	
1.14. Faktisko kontrolējamo parametru vērtību noteikšana un	Ražošanas procesa laikā nosaka un fiksē veidlapā <i>Vistas ruletes (vārītas) ar žāvētiem augļiem un riekstiem ražošanas procesa kontrolējamie parametri</i> (8. pielikums) faktiskās	7

rakstiska veidlapas <i>Vistas ruletes (vārītas) ar žāvētiem augļiem un riekstiem ražošanas procesa kontrolējamie parametri aizpildīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 7)</i>	kontrolējamo parametru vērtības un to reģistrēšanas laiku. (1 punkts par katru pareizo ierakstu 3. ailē, maksimāli iegūstamais punktu skaits 6; 1 punkts par pilnībā aizpildītu 4. aili)	
1.15. Rakstiska izejvielu faktiskā izlietojuma un atlikumu aprēķināšana un veidlapas <i>Izejvielu uzskaitē produkta ražošanas procesā attiecīgo aiļu aizpildīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 13)</i>	Aprēķina izejvielu faktisko izlietojumu, atlikumu un aizpilda veidlapu <i>Izejvielu uzskaitē produkta ražošanas procesā</i> (9. pielikums). (1 punkts par katru pareizu pilnībā aizpildītu rindu 5., 6., 7. ailēs; maksimāli iegūstamais punktu skaits 9; 1 punkts par pilnībā pareizi aizpildītu 3. aili – ieraksti atbilst 4. pielikuma 3. ailes ierakstiem; 1 punkts par pilnībā pareizi aizpildītām 8., 9. un 10*. aili) *10. aili aizpilda pēc nepieciešamības, vērtē arī ailes neaizpildīšanu.	11
	Ieraksta rekvizītus veidlapā <i>Izejvielu uzskaitē produkta ražošanas procesā</i> (produkta nosaukums; receptūras numurs; datums; saražotās gatavās produkcijas svārs). (1 punkts par produkta nosaukuma un datuma ierakstu; 1 punkts par receptūras numura un saražotās gatavās produkcijas svāra ierakstīšanu)	2
1.16. Gatavā produkta sensorā novērtēšana un veidlapas <i>Degustācijas karte gatavam produktam</i> aizpildīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 9)	Sensori novērtē gatavo produktu un aizpilda rādītāju raksturojumu veidlapā <i>Degustācijas karte gatavam produktam</i> (10. pielikums) (3. aile). (1 punkts par katru pēc būtības pareizu ierakstu)	5
	Pamatojoties uz 3. ailē norādīto novērtējumu ieraksta lēmumu veidlapā <i>Degustācijas karte gatavam produktam</i> .	2
	Ieraksta rekvizītus veidlapā <i>Degustācijas karte gatavam produktam</i> (produkta nosaukums; datums; tehniķa vārds, uzvārds un paraksts). (1 punkts par produkta nosaukuma un datuma ierakstu; 1 punkts par tehniķa vārda, uzvārda un paraksta ierakstīšanu)	2
1.17. Gatavā produkta fasēšana, marķēšana un veidlapas <i>Produkta marķējums</i> aizpildīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 15)	Fasē gatavo produktu.	1
	Nosver iegūtā gatavā vistas ruletes svāru.	1
	Aizpilda veidlapas " <i>Produkta marķējums</i> " (11. pielikums) 3. aili valsts valodā. (1 punkts par katru pareizi ierakstītu marķējuma informāciju)	8
	Aizpilda veidlapas " <i>Produkta marķējums</i> " 4. aili svešvalodā. (1 punkts par katru pareizi ierakstītu marķējuma informāciju 1., 2., 5. un 6. rindās, maksimāli iegūstamais punktu skaits 4; 1 punkts par pilnībā pareizi aizpildītām 3., 4., 7. un 8. rindām)	5
1.18. Izmantoto iekārtu, aprīkojuma tīrīšana, mazgāšana, dezinficēšana un darba vietas sakopšana atbilstoši <i>Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinficēšanas programmai.</i> (maksimāli iegūstamais	Tīra un mazgā izmantotās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši <i>Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinficēšanas programmai.</i>	2
	Dezinficē un novieto paredzētajā vietā izmantotās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši <i>Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinficēšanas programmai.</i>	2

punktu skaits 4)		
------------------	--	--

2. uzdevums. Prezentēt saražoto produktu* (maksimāli iegūstamais punktu skaits 26)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
2.1. Saražotā produkta prezentācija. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 12)	Prezentē pagatavoto produktu, atbilstoši aizpildītajam degustācijas protokolam, raksturojot produkta sensoros kvalitātes rādītājus. (2 punkti par katru atbilstošu produkta sensoro rādītāju: ārējais izskats; raksturīga garša; atbilstoša forma; izskats griezumā; atbilstoša smarža)	10
	Pasniedz pagatavoto produktu, ievērojot higiēnas normas.	2
2.2. Gatavā produkta kvalitātes izvērtēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Atpazīst gatavā produkta defektus vai nosauc iespējamus defektus.	2
	Pareizi izskaidrot produkta defektu cēloņus.	2
2.3. Produkta ražošanas procesa gaitas atbilstības tehnoloģiskajai instrukcijai izvērtēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 6)	Pamato, ka produkts pagatavots atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai vai pamato izmaiņas darba procesa secībā atbilstoši darba situācijai.	2
	Skaidro produkta iznākuma daudzuma atbilstību darba uzdevumam un veiktiem aprēķiniem. (2 punkti par gatavā produkta iznākuma daudzumu, kas atbilst daba uzdevumam; 1 punkts, ja gatavā produkta iznākuma daudzums atšķiras no darba uzdevuma ne vairāk kā par 2%)	2
	Skaidro produkta pagatavošanai izmantotas darba metodes.	2
2.4. Pašvērtējums. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Novērtē un paskaidro savas darbības produkta ražošanas procesā.	2
	Uzdevumu izpildes laikā lieto profesionālo terminoloģiju.	2

3. uzdevums. Mutiski atbildēt uz jautājumiem par gaļas un gaļas produktu ražošanas tehnoloģiju, iekārtām un marķējumu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 20)

Jautājums	Pareizā atbilde	Piešķiramie punkti*
3.1. Kādiem riskiem pakļauta gaļa gaļas sadales telpā (sk. 1.attēlu)? Kā novērst riskus, lai mazinātu to ietekmi? (maksimāli iegūstamais punktu skaits 6)	1. risks. Rodas mikrobioloģiskais piesārņojums, kas veicina rūgšanas un oksidēšanos procesus. Produkts kļūst bīstams lietošanai ražošanā.	1
	1. riska novēršanai: nodrošināt telpas temperatūru (+12°C) un labu gaisa cirkulāciju.	1
	2. risks. Produkta apžuvums – produkts zaudē kvalitāti un nav pieļaujams ražošanas procesā.	1
	2. riska novēršanai: lietot nerūsējoša tērauda galdu ar ūdens noteku, kuru pirms lietošanas apstrādā ar dezinfekcijas līdzekli.	1
	3. risks. Vērtēšanas laiks un temperatūra ietekmē produkta mikrobioloģisko piesārņojumu.	1
	3. riska novēršanai: gatavu produkciju sakārto uz rāmjiem, uzglabā aukstuma kamerā 0°C – +2°C, kas atbilst HACCP noteikumiem.	1
3.2. Kāds iepakojamais materiāls	Plastmasas vakuuma maiss.	1

izmantots gaļas produktu fasēšanai 2.attēlā? Kādas ir šī iepakojuma priekšrocības? (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Produktu aizsargā no mikrobioloģiskā un fizikālā piesārņojuma.	1
	Nav produkta zudumu uzglabāšanas un transportēšanas laikā.	1
	Ērti fasēt dažādus daudzumus.	1
3.3. Kā jāuzglabā atdzesēti liellopu, cūku un vistu liemeņi (sk. 3.attēlu) atbilstoši HACCP noteikumiem? (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)	Gatavu produkciju sakārto uz āķiem.	1
	Uzglabā aukstuma kamerā temperatūrā no 0 ⁰ C līdz +2 ⁰ C, kas atbilst HACCP noteikumiem.	1
3.4. Kādas operācijas veikšanai paredzēta 4.attēlā redzamā ierīce? (maksimāli iegūstamais punktu skaits 1)	Ierīce paredzēta nažu asināšanai.	1
3.5. Kā sauc 5. attēlā redzamo ražošanas iekārtu? Kādiem ražošanas procesiem tā tiek izmantota? (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Kuteris gaļas gabalu sasmalcināšanai.	1
	Kuteri izmanto:	
	• gaļas gabalu sasmalcināšanai,	1
	• gaļas masas piesātināšanai ar skābekli,	1
• gaļas masas vienmērīgai samaisīšanai.	1	
3.6. Kādi individuālie aizsardzības līdzekļi redzami 6., 7. un 8. attēlos? (maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)	6. attēlā redzams bruņu priekšauts un bruņu cimdi.	1
	7. attēlā – garais bruņu cimds.	1
	8.attēlā – bruņu cimdi un bruņu cimdu fiksatori.	1

Pareizās atbildes

1.3. uzdevums

Aizpildīts 3. pielikums (piemērs)
Vistas gaļas izejvielu saņemšanas karte

Datums dd.mm.gggg.

Saņemts liemenis	Daudzums, kg	Piegādes dokuments (pavadzīme vai čeks) NR	Atzīmē ar identifikācijas kodu *	Piegādes datums	Temperatūra pieņemot, muskulaudos, °C	Izejvielu sensorie rādītāji (A / N)**			
						Konsistence	Smarža	Krāsa	Ārējais izskats
<i>1.</i>	<i>2.</i>	<i>3.</i>	<i>4.</i>	<i>5.</i>	<i>6.</i>	<i>7.</i>	<i>8.</i>	<i>9.</i>	<i>10.</i>
Vistas liemenis	5,000	Čeks Nr.xxxx	1	dd.mm.gggg.	+5	A	A	A	A

* eksaminējamais izvēlas kodēšanas principu un piešķir unikālu kodu.

** A – atbilst; N – neatbilst.

Piezīmes (aizpilda pēc nepieciešamības):

Saņēma: Vārds Uzvārds (Vārds, Uzvārds) Paraksts paraksts

1.5. uzdevums

Aizpildīts 4. pielikums (piemērs)

Sadales akts

Datums *dd.mm.gggg.*

Saņemts liemenis	Daudzums, kg	Sadalē iegūts, kg								
		Vistas filejas	Vistas ceturtdaļas	Vistas spārniņi	Vistas muguras	Atgriezumi, cīpslas	Āda	Kauli	2. kategorijas blakusprodukti	3.kategorijas blakusprodukti
<i>1.</i>	<i>2.</i>	<i>3.</i>	<i>4.</i>	<i>5.</i>	<i>6.</i>	<i>7.</i>	<i>8.</i>	<i>9.</i>	<i>10.</i>	<i>11.</i>
Vistas liemenis	5,000	0,870	1,200	0,430	0,600	0,170	0,220	1,420	0,055	0,035

Piešķirtais partijas numurs: __1*__
(*eksaminējamais izveido savu numuru)

Aizpildīja: __Vārds Uzvārds__ (Vārds, Uzvārds) Paraksts __paraksts__

1.7. uzdevums

Aizpildīts 5. pielikums

RECEPTŪRA NR. 2

PRODUKTA NOSAUKUMS – VISTAS RULETE VĀRĪTA AR ŽĀVĒTIEM AUGĻIEM
UN RIEKSTIEM

GATAVĀ PRODUKTA SVARS – 2 kg

Izejvielas	Mērvienība	Bruto	Neto
1	2	3	4
Vista atkaulota	kg	2,900	2,000
Valrieksti tīrīti	kg	0,240	0,240
Žāvētas plūmes	kg	0,160	0,156
Žāvētas aprikozes	kg	0,160	0,156
Pētersīļu zaļumi	kg	0,040	0,036
Sāls	kg	0,002	0,002
Melnie maltie pipari	kg	0,002	0,002
Vistas garšvielas	kg	0,004	0,004
Sviests	kg	0,040	0,040
Iznākums	kg		2,000

1.8., 1.9. uzdevums

Aizpildīts 6. pielikums (piemērs)
Izejvielu saņemšanas karte

Datums dd.mm.gggg.

Nr. p.k.	Piegādes dokuments (pavadzīme vai čeks) NR.	Atzīmē ar identifikācijas kodu *	Piegādes datums	Izejvielas nosaukums	Derīguma termiņš**	Uzglabāšanas vieta, temperatūra	Izejvielu sensorie rādītāji (A / N)***					Vārds, uzvārds	Paraksts	Piezīmes****
							krāsa	smarža	konsistence	garša	Ārējais izskats			
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.
1.	Čeks Nr.xxxx	1	dd.mm.gggg.	Vistas gaļa	No marķējuma	0 – +4°C (var būt marķējumā cita ražotāja noteiktā), ledusskapis	A	A	A	█	A	Vārds, uzvārds	Paraksts	
2.	Pavadzīme Nr.xxxx	2	dd.mm.gggg	Žāvētas plūmes	8 mēneši	+18°C Sausais cehs	A	A	A	█	A	Vārds, uzvārds	Paraksts	
3.	Pavadzīme Nr.xxxx	3	dd.mm.gggg	Žāvētas aprikozes	8 mēneši	+18°C Sausais cehs	A	A	A	█	A	Vārds, uzvārds	Paraksts	
4.	Čeks Nr.xxxx	4	dd.mm.gggg	Valrieksti tīrīti	6 mēneši	+18°C Sausais cehs	A	A	-	█	A	Vārds, uzvārds	Paraksts	
5.	Pavadzīme Nr.xxxx	5	dd.mm.gggg	Pētersīļu zaļumi	3 diennaktis	+10°C ledusskapis	A	A	-	█	A	Vārds, uzvārds	Paraksts	
6.	Čeks Nr.xxxx	6	dd.mm.gggg	Vistu garšvielas	No marķējuma	+18°C Sausais cehs	A	A	A	█	A	Vārds, uzvārds	Paraksts	
7.	Pavadzīme Nr.xxxx	7	dd.mm.gggg	Sviests	6 mēneši	+10°C ledusskapis	A	A	A	█	A	Vārds, uzvārds	Paraksts	
8.	Čeks Nr.xxxx	8	dd.mm.gggg	Sāls	nav ierobežots	+18°C Sausais cehs	A	A	-	█	A	Vārds, uzvārds	Paraksts	
9.	Čeks Nr.xxxx	9	dd.mm.gggg	Melnie maltie pipari	dd.mm.gggg. (Informācijas no marķējuma)	+18°C Sausais cehs	A	A	-	█	A	Vārds, uzvārds	Paraksts	

* eksaminējamais izvēlas kodēšanas principu un piešķir unikālu kodu katrai saņemtai izejvielai.

** informācija no izejvielas marķējuma.

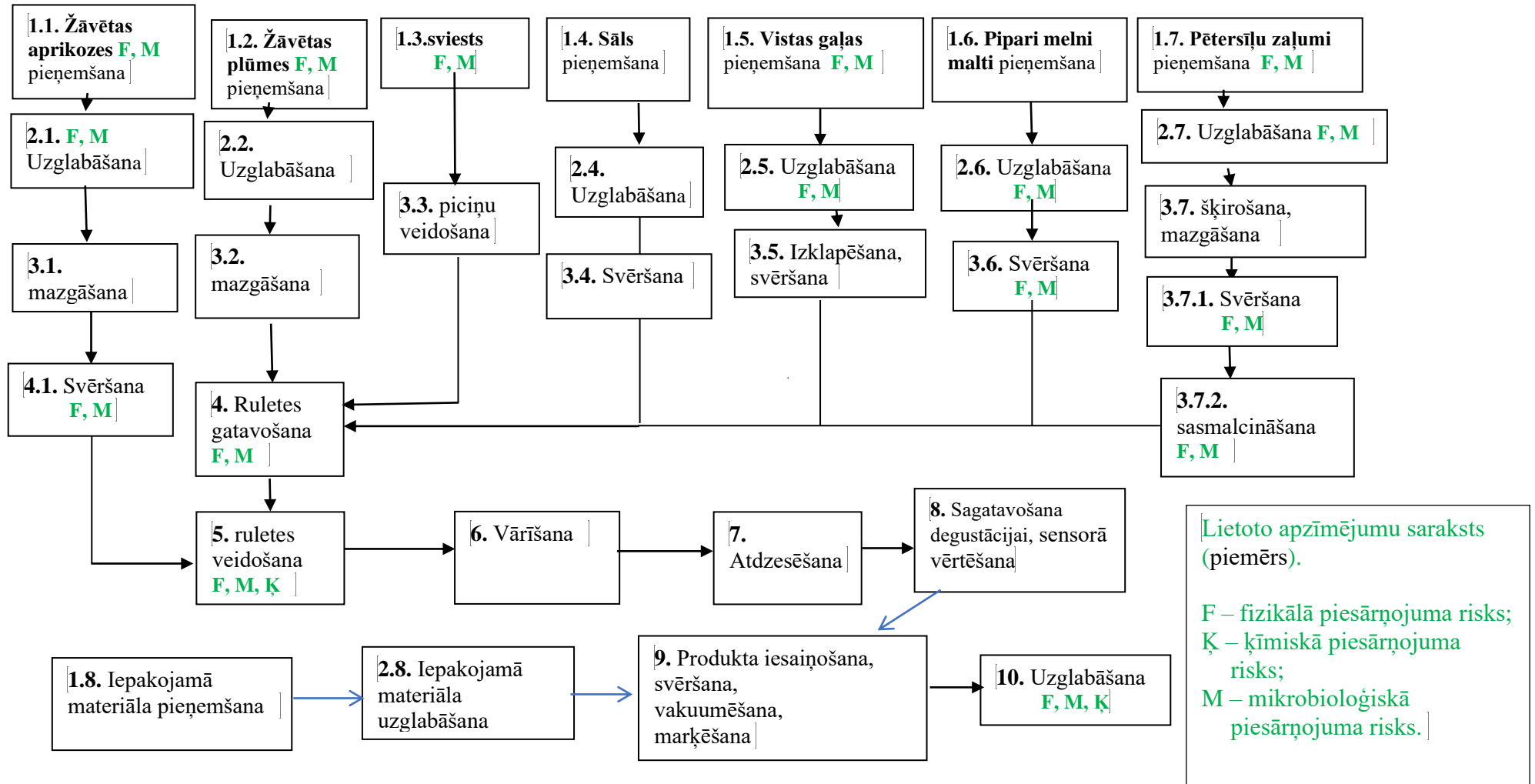
*** A – atbilst; N – neatbilst.

**** aizpilda, ja konstatētas neatbilstības.

1.10. uzdevums

Aizpildīts 7. pielikums

VISTAS RULETES (VĀRĪTAS) AR ŽĀVĒTIEM AUGĻIEM UN RIEKSTIEM RAŽOŠANAS TEHNOĻIŠKĀ SHĒMA



1.14. uzdevums

Aizpildīts 8. pielikums (piemērs)

VISTAS RULETES (VĀRĪTAS) AR ŽĀVĒTIEM AUGĻIEM UN RIEKSTIEM ražošanas procesa kontrolējamie parametri (KP/KKP)

Procesa posms	Kontrolējamie parametri	Reģistrētie parametri	Parametra reģistrēšanas laiks
1.	2.	3.	4.
KKP 1.5. Vistas gaļas pieņemšana.	Gaļas iekšējā temperatūra, °C,	T, °C (0 °C līdz + 4°C)	ss:mm
KP 1. Žāvēto augļu, pētersīļu zaļumu pieņemšana	Ūdens temperatūra, °C, mazgāšanas laikā	T, °C (no +18°C līdz + 20°C)	ss:mm
KKP 6. Vārīšana	Vārīšanas temperatūra, °C	T, °C (no +95°C līdz + 100°C)	ss:mm
	Vārīšanas ilgums, minūtes	40 – 50 min	ss:mm – ss:mm
	Produkta beigu temperatūra, °C	T, °C (no +78°C līdz + 85°C)	ss:mm
KKP 10. Uzglabāšana	Aukstumkameras temperatūra, °C	T, °C (no +2°C līdz + 6°C)	ss:mm

1.15. uzdevums

Aizpildīts 9. pielikums (piemērs)

IZEJVIELU UZSKAITE PRODUKTA RAŽOŠANAS PROCESĀ

Produkta nosaukums _____

Receptūras Nr. _____

Datums _____

N. p.k.	Izejvielu nosaukums	Identifikācijas kods*	Mērv.	Ražošanā saņemts	Ražošanā izlietots (pēc receptūras)	Ražošanā atlikums	Ražotāja vārds, uzvārds	Paraksts	Piezīmes
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Vistas liemenis	1	kg	5,000	2,000	3,000	vārds, uzvārds	Paraksts	
2.	Valrieksti tīrīti	4	kg	0,350	0,240	0,110	vārds, uzvārds	Paraksts	
3.	Žāvētas plūmes	2	kg	0,350	0,160	0,190	vārds, uzvārds	Paraksts	
4.	Žāvētas aprikozes	3	kg	0,250	0,160	0,090	vārds, uzvārds	Paraksts	
5.	Pētersīļu zaļumi	5	kg	0,100	0,040	0,060	vārds, uzvārds	Paraksts	
6.	Sāls	8	kg	0,010	0,002	0,008	vārds, uzvārds	Paraksts	
7.	Melnie pipari maltie	9	kg	0,010	0,002	0,008	vārds, uzvārds	Paraksts	
8.	Vistas garšvielas	6	kg	0,050	0,004	0,046	vārds, uzvārds	Paraksts	
9.	Sviests	7	kg	0,100	0,040	0,060	vārds, uzvārds	Paraksts	

* identifikācijas kods atbilst kodam 6. pielikumā.

Saražota gatavā produkcija: VISTAS RULETE VĀRĪTA AR ŽĀVĒTIEM AUGĻIEM UN RIEKSTIEM 2,000 kg

1.16. uzdevums

Aizpildīts 10. pielikums (piemērs)

DEGUSTĀCIJAS KARTE GATAVAM PRODUKTAM

Produkta nosaukums *Vistas rulete (vārīta) ar žāvētiem augļiem un riekstiem*

Nr. p.k.	Rādītāji	Rādītāju raksturojums
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1.	Ārējais izskats	<i>virsmā ir viegli grubuļaina, var būt plīsumi</i>
2.	Izskats griezumā	<i>griezumā redzama pildījuma masa</i>
3.	Forma	<i>batona forma</i>
4.	Smarža	<i>patīkama, raksturīga izmantotām izejvielām, ar vieglu žāvēto augļu un riekstu aromātu</i>
5.	Garša	<i>patīkama, raksturīga izmantotām izejvielām, ar vieglu žāvēto augļu un riekstu garšu, mēreni sāļa, bez nepiederošas piegaršas</i>

Lēmums par produkta realizāciju *produkts ir saražots kvalitatīvi, nododams realizācijai*

Degustācijas karti aizpilda: *Vārds Uzvārds* (vārds, uzvārds)

Datums *dd.mm.gggg.* paraksts *Paraksts*

1.17. uzdevums

Aizpildīts 11. pielikums (angļu valodā)

Produkta marķējums

Nr. p.k.	Marķējuma vienības nosaukums	Marķējuma informācija valsts valodā	Marķējuma informācija svešvalodā
1	2	3	4
1.	Produkta nosaukums	Vistas rulete (vārīta) ar žāvētiem augļiem un riekstiem	Chicken roulette cooked with dried fruits and nuts
2.	Sastāvdaļu saraksts, t.sk. vielas vai tās produkti, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību	Vistas gaļa, žāvētas plūmes, žāvētas aprikozes, pētersīļu zaļumi, valrieksti , sāls, melnie maltie pipari, vistas garšvielas, sviests	Chicken, prunes, dried apricots, parsley greens, walnuts cleaned, salt, black ground pepper, chicken spices, butter
3.	Ražošanas partija	L234	L234
4.	Neto daudzums	1 kg	1 kg
5.	Minimālais derīguma termiņš vai "izlietot līdz" datums	dd.mm.gggg.	dd.mm.yyyy
6.	Uzglabāt temperatūrā	Uzglabāt temperatūrā no +2°C līdz +6°C	Store between +2°C and +6°C
7.	Pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja vārds vai uzņēmuma nosaukums un adrese	Ražots SIA Uzņēmums, Iela ielā Nr xx, Rīga, LVxxxx, Latvija	Produced by SIA Uzņēmums, Iela street Nr. xx, Riga, LVxxxx, Latvia
8.	Identifikācijas marķējums	345	345

1.17. uzdevums

Aizpildīts 11. pielikums (krievu valodā)
Produkta marķējums

	Marķējuma vienības nosaukums	Marķējuma informācija valsts valodā	Marķējuma informācija svešvalodā
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	Produkta nosaukums	Vistas rulete vārīta ar žāvētiem augļiem un riekstiem	Отварной куриный рулет с сухофруктами и грецким орехом
2.	Sastāvdaļu saraksts, t.sk. vielas vai tās produkti, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību	Vistas gaļa, žāvētas plūmes, žāvētas aprikozes, pētersīļu zaļumi, valrieksti , sāls, melnie maltie pipari, vistas garšvielas, sviests	Куриное мясо, сушёные сливы, сушёные абрикосы, зелень петрушки, грецкий орех , соль, молотый чёрный перец, куриная приправа, масло сливочное.
3.	Ražošanas partija	L234	L234
4.	Neto daudzums	1 kg	1 кг
5.	Minimālais derīguma termiņš vai "izlietot līdz" datums	dd.mm.gggg.	дд.мм.гггг
6.	Uzglabāt temperatūrā	Uzglabāt temperatūrā no +2°C līdz +6°C	Хранить при температуре от +2°C до +6°C
7.	Pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja vārds vai uzņēmuma nosaukums un adrese	Ražots SIA Uzņēmums, Iela ielā Nr xx, Rīga, LVxxxx, Latvija	Производитель ООО Узņēmums, Улица улица No xx, Рига, LVxxxx, Латвия
8.	Identifikācijas marķējums	345	345

Uzziņu avoti

Ceļvedis mājrāžošanā. SIA "Latvijas Lauku konsultācijas un izglītības centrs", 2015. – 79 lpp. Dukaļska, L. (2008) Pārtikas produktu iepakojšanas tehnoloģija. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds – 154 lpp. (latviešu valodā).

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 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/1935/oj/?locale=LV>

Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0852>

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 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?uri=celex%3A32004R0853>

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 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0854>

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 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/lv/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169>

Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 1069/2009 (2009. gada 21. oktobris), 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) [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/lv/TXT/?uri=CELEX%3A32009R1069>

Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 1331/2008 (2008. gada 16. decembris), ar ko nosaka vienotu atļauju piešķiršanas procedūru attiecībā uz pārtikas piedevām, fermentiem un aromatizētājiem (Dokuments attiecas uz EEZ) [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj/?locale=LV>

Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) Nr. 652/2014 (2014. gada 15. maijs), ar ko paredz noteikumus tādu izdevumu pārvaldībai, kuri attiecas uz pārtikas apriņķi, 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 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams:

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

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

<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2014/652/oj/?locale=LV>

Komisijas 2005. gada 15. novembra Regula (EK) Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?uri=CELEX%3A32005R2073>

Komisijas Regula (EK) Nr.1247/2008 (2008. gada 11.decembris), 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 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R1247&from=LV>

Komisijas Regula (ES) Nr. 10/2011 (2011. gada 14. janvāris) par plastmasas materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtiku Dokumenti attiecas uz EEZ [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/ALL/?uri=CELEX%3A32011R0010>

Koņņikovs A. Rokasgrāmata desu izstrādājumu un gaļas pusfabrikātu ražošanā. – Rīga, "Liesma". 1965. – 312 lpp.

Kozule, V. Uzturs. I. daļa. Aukstie ēdieni. Mācību palīglīdzeklis. LLU. – 170 lpp.

Kozule, V. Uzturs. III. daļa. Ēdienu receptūru krājums. Mācību palīglīdzeklis. LLU. – 170 lpp.

Latvijas iedzīvotāju pārtikā lietojamās gaļas raksturojums. LLU Biotehnoloģijas un veterinārmedicīnas zinātniskais institūts "Sigra", 2013. – 350 lpp.

Latvijas Republikas likums. Pārtikas aprites uzraudzības likums. 1998.02.19. [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=47184>

Latvijas Republikas Ministru kabineta 2010. gada 16. marta noteikumi Nr. 254 "Ātri sasaldētu produktu aprites noteikumi" [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/206878-atri-sasaldetu-partikas-produktu-aprites-noteikumi>

Latvijas Republikas 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 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/250165-latvija-iegutas-un-vieteja-tirgu-izplatamas-galas-maltas-galas-mehaniski-atalitas-galas-galas-izstradajumu-un-galas>

Latvijas Republikas Ministru kabineta 2015. gada 2. jūnija noteikumi Nr. 272 "Aitu gaļas papildu marķējuma noteikumi" [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. 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 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://m.likumi.lv/doc.php?id=274483>

Latvijas Republikas Ministru kabineta 2015. gada 25. septembra noteikumi Nr. 545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā" [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/276821-partikas-aprite-nodarbinato-personu-apmacibas-kartiba-partikas-higienas-joma>

Latvijas Republikas Ministru kabineta 2015. gada 3. marta noteikumi Nr.115 "Prasības fasētas pārtikas marķējumam" [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/272619-prasibas-fasetas-partikas-markejumam>

Latvijas Republikas Ministru kabineta 2015. gada 8. decembra noteikumi Nr. 696 "Par pārtikā lietojamu sāli" [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/278399-noteikumi-par-partika-lietojamu-sali>

Latvijas Republikas Ministru kabineta 2018. gada 10. jūlija noteikumi Nr. 416 "Dzīvnieku liemeņu klasifikācijas noteikumi" [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: .
<https://likumi.lv/ta/id/300432-dzivnieku-liemenu-klasifikācijas-noteikumi>

Latvijas Republikas Ministru kabineta noteikumi Nr. 461 "Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība" [skatīts 2020. gada 2. jūnijā].
Pieejams: <https://m.likumi.lv/doc.php?id=268347>

Latvijas Republikas Zemkopības ministrija "Labas higiēnas prakses vadlīnijas gaļas produktu ražošanā" [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams:
https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/20/01/vadl_20.pdf

Rubene, V., Zariņa, A. Lopkopības produktu ieguves un pārstrādes tehnoloģijas pamati. – Rīga, "Zvaigzne". 1979. – 255 lpp.

Ruciņš, M. Pārtikas produktu prečzinība. Mācību grāmata. – Kandava, 2010. – 500 lpp.

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

Veselības un patērētāju aizsardzības ģenerāldirektorāts Briselē, 2018. gada 18. jūnijs.

Metodiski norādījumi par to, kā īstenot atsevišķus Regulas (EK) Nr. 852/2004 noteikumus par pārtikas higiēnu [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams:
https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_lv.pdf

UNECE, Trade, Standarts and Recommendationios, Meat [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams:
https://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html

Фейнер Г. Мясные продукты. Научные основы. Технологии. Практические рекомендации. – Санкт-Петербург, 2010. – 719 с.