



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	"Zivju un zivju 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 "Zivju un zivju
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 zivju kulinārijas 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> <p>1.1. Veikt sagatavošanās darbus ražošanai (aprēķini un dokumentēšana, darba vietas sagatavošana, izejvielu novērtēšana, piesārņojuma risku noteikšana).</p> <p>1.2. Veikt izejvielu pirmapstrādi.</p> <p>1.3. Ražot zivju kulinārijas produktu (izstrādājuma ražošana, ražošanas procesa dokumentēšana, gala produkta kvalitātes novērtēšana).</p> <p>1.4. Fasēt zivju produktu (produkta fasēšana, marķējuma izveide valsts valodā un svešvalodā).</p> <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 zivju un zivju 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 nepieciešamie materiālie līdzekļi	Norises vieta: izglītības iestāde vai zivju un zivju produktu ražošanas 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. <p>Materiālie līdzekļi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • svešvalodu vārdnīcas drukātā vai digitālā formātā, • mazgāšanas, dezinfekcijas līdzekļi, • izejvielas produkta ražošanai atbilstoši receptūrai. <p>Katram eksaminējamajam nepieciešams:</p> <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		<p>Uzdevumu izpildi vērtē eksaminācijas komisija. Vērtēta tiek katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 229, 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	1–33	34–68	69–102	103–136	137–155	156–173	174–191	192–210	211–221	222–229
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 "Zivju un zivju
produktu ražošanas tehniķis", 4. LKI līmenis**

Tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums un darba instrumenti	<p>Eksāmena norisei nepieciešams:</p> <ul style="list-style-type: none">• cepšanas krāsnis – 1 gab.,• panna – 1 gab.,• cepeškrāsns plātes – 1 gab.,• gaļas āmurs – 1 gab.,• sadales dēlis – 2 gab.,• trauki sadalītām zivīm (līdz 2 kg) – 6 gab.,• svāri ar diapazonu 0 – 5 kg ar precizitāti 3 zīmes aiz komata – 1 gab.,• termometrs (adatas tipa) ar diapazonu no 0⁰ C līdz +95⁰ C un iedaļas vērtību 1 grāds – 1 gab.,• metāla trauks mīklas gatavošanai (līdz 2 kg) – 1 gab.,• metāla trauks zivs marinēšanai (līdz 2 kg) – 1 gab.,• metāla trauks izejvielu (garšvielu) iesvēršanai (līdz 0,2 kg) – 1 gab.,• metāla paplāte gatavās produkcijas atdzesēšanai – 2 gab.,• mērglāze vai mērcilindrs ūdens iemērīšanai līdz 1000 ml – 1 gab.,• pārtikas plēve – 1 gab.,• siets miltu sijāšanai – 1 gab.,• putojamā slotiņa – 1 gab.,• cepšanas dakša – 1 gab.,• nazis zivis sadalei – 1 gab.,• nazis – 2 gab.,• nažu asināmais – 1 gab.,• papīra dvieļi – 1 rullis,• vakuumēšanas iekārta – 1 gab.,• aukstumkamera (ledusskapis) ar temperatūru no 0⁰C līdz +6⁰C – 1 gab.,• paplāte gatavai produkcijai (līdz 2 kg) – 1 gab.,• šķīvīšs (diametrs 28 cm) – 1 gab.,• koplietošanas galda piederumi (komplekts) – 1 gab.,• degustācijas šķīvji – 4 gab.,• individuālie galda piederumi (komplekts) – 4 gab.
--	---

<p>Materiāli, palīgmateriāli u.tml.</p>	<p>Eksāmena norisei nepieciešams:</p> <ul style="list-style-type: none"> • izejvielas produkta pagatavošanai atbilstoši darba uzdevumam – 1 komplekts: <ul style="list-style-type: none"> ○ svaigs lasis – apm. 3,000 kg, ○ garšvielas – 0,020 kg, ○ citrons – 0,100 kg, ○ siers cietais – 0,400 kg, ○ ķiploki – 0,100kg, ○ kviešu milti – 0,400 kg, ○ olas – 4 gab., ○ rīvmaize – 0,400 kg, ○ eļļa rapšu – 0,400 kg, • plastmasas kaste – 1 gab., • iepakojuma materiāls – plastmasas kārbas ar vāku (pa 0,5 kg) – 3 gab., • lineāls, līdz 10 cm – 1 gab., • 0,2% sārmu saturošs mazgāšanas līdzeklis – 1 gab., • aktuāla programma <i>Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmu*</i> – 1 gab., • mazgāšanas līdzekļi – atbilstoši <i>Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmai</i>, • 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 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 "Zivju un zivju
produktu ražošanas tehniķis", 4. LKI līmenis**

1. uzdevums. Saražot 1,0 kg *Ceptu laša fileju veltnīšus pildītus ar sieru no svaiga laša atbilstoši Receptūrai (3. pielikums) un Tehnoloģiskai instrukcijai (4. pielikums), ievērojot darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un vides aizsardzības, un higiēnas prasības.*

(izpildes laiks 300 min.)

- 1.1. Novērtēt izejvielas (svaigu lasi) sensoros kvalitātes rādītājus un reģistrēt tos veidlapā *Zivju izejvielu saņemšanas karte (1. pielikums)*.
- 1.2. Sagatavot darba vietu un aprīkojumu zivs pirmapstrādei atbilstoši ekspluatācijas noteikumiem un ražošanas procesam.
- 1.3. Notīrīt, izķidāt zivi un atdalīt fileju.
- 1.4. Nosvērt iegūtās izejvielas un reģistrēt veidlapā *Sadales akts (2. 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 produkta ražošanai 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 2., 8., 9., 10., 11., 12. ailes.
- 1.9. Pieņemt izejvielas un reģistrēt tās, aizpildot veidlapas *Izejvielu saņemšanas karte (6. pielikums)* 3., 4., 6., 7., 13., 14. un 15. ailes.
- 1.10. Identificēt piesārņojuma riskus un atzīmēt tos (ar burtiem vai simboliem) veidlapā *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 *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 zivju izstrādājumu un zivju produktu ražošanas tehnoloģiju, iekārtām un marķējumu.

(izpildes laiks 40 min.)

3.1. Kāda temperatūra jānodrošina:

- sasaldētu zivju uzglabāšanai;
- atvēsinātas zivju filejas uzglabāšanai;
- kūpinātu zivju uzglabāšanai?

Kāds dokuments to reglamentē?

3.2. Kāds iepakojamais materiāls jāizmanto svaigu zivju produktu fasēšanai? Atbildi pamatot.

3.3. Pēc kādiem kritērijiem šķiro laša dzimtas zivis? Kritērijus paskaidrot.

3.4. No kādam zivju sugām rūpnieciski iegūst zivju eļļu?

3.5. Kā ražošanā sadala lielas storu dzimtas zivju liemeņus (beluga, kaluga līdz 100 kg)?

3.6. Kādu produktu ražošanai izmanto 1. attēlā redzamo iekārtu?



1. attēls. Ražošanas iekārta

Zivju izejvielu saņemšanas karte

Datums _____

Saņemta svaiga zivs	Daudzums, kg	Piegādes dokuments (pavadzīme vai čeks) NR	Atzīmē ar identifikācijas kodu *	Piegādes datums	Temperatūra pieņemt, 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 _____

Saņemta zivs	Daudzums, kg	Sadalē iegūts, kg					
		Zivs fileja	Atgriezumi	Āda	Asakas, spuras	Galva	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>

Piešķirtais partijas numurs: _____

Aizpildīja: _____ (Vārds, Uzvārds)

Paraksts _____

RECEPTŪRA NR.1

PRODUKTA NOSAUKUMS – CEPTI LAŠA FILEJAS VELTNIŠI PILDĪTI AR SIERU
GATAVĀ PRODUKTA SVARS – 10 kg

Izejvielas	Mērvienība	Bruto	Neto
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Laša fileja	kg	8,600	8,200
Garšvielas	kg	0,070	0,070
Citrons	kg	0,300	0,250
Siers cietais	kg	2,000	2,000
Ķiploki	kg	0,300	0,280
Kviešu milti	kg	3,000	3,000
Olas	gab./kg	25/1,250	25/1,250
Rīvmaize	kg	3,000	3,000
Eļļa rapšu	kg	2,000	2,000
Iznākums	kg		10,00

* 1 ola bez čaumalas sver 50 g.

TEHNOLOĢISKĀ INSTRUKCIJA

CEPTU LAŠA FILEJU VELTNĪŠU PILDĪTU AR SIERU RAŽOŠANAI

Ceptu laša filejas veltnīšu pildītu ar sieru ražošana ietver šādus tehnoloģiskā procesa posmus:

- Izejvielu novērtēšana un pieņemšana;
- Produkta ražošanai nepieciešamo izejvielu svēršana;
- Filejas sagriešana porciju gabaliņos;
- Filejas gabalu izklapēšana;
- Filejas apstrāde ar garšvielām, marinēšana;
- Pildījuma gatavošana:*
 - Cieto sieru sarīvē;
 - Ķiplokus notīra, nomazgā, sasmalcina;
 - Pildījumam savieno ķiplokus ar sarīvētu sieru;
 - Miltus izsijā;
 - Olu sakuļ;
 - Laša filejas veltnīšu veidošana;
 - Laša veltnīšu panēšana kviešu miltos, sakultā olā, rīvmaizē;
 - Izstrādājuma cepšana;
 - Izstrādājuma atdzesēšana;
 - Produkta sagatavošana degustācijai; gatavā produkta sensoro rādītāju novērtēšana pirms fasēšanas;
 - Ceptu laša filejas veltnīšu pildītu ar sieru 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. Filejas sagriešana porciju gabaliņos.

Zivs fileju apskata. Noskalo zem tekoša auksta ūdens, nosusina. Fileju sagriež strēmelēs ar platumu līdz 1 cm. Viegli izklapē.

4. Citrona sagatavošana

Citronu noskalo zem auksta tekoša ūdens, nosusina, izspiež sulu.

5. Filejas apstrāde ar garšvielām, citrona sulu.

6. Pildījuma gatavošana.

Cieto sieru sarīvē uz rīves, ķiplokus notīra, nomazgā, sasmalcina, pievieno sarīvētam sieram.

7. Veltnīšu panēšana.

Veltnīšus panē izsijātos kviešu miltos, sakulta olā, rīvmaizē. Ieliek ledusskapī uz 30 min. temperatūrā no 0°C līdz + 6°C.

8. Izstrādājuma cepšana.

Pannā sakarsē eļļu līdz temperatūrai +130°C līdz +150°C. Uzkarstētajā eļļā liek panētos atdzesētus laša veltnīšus, cep līdz gatavībai. Saliek uz plāts un karsē cepeškrāsni 15 min., temperatūrā 200°C.

9. Izstrādājuma atdzesēšana.

Izceptos zivju filejas gabaliņus atdzesē līdz telpas temperatūrai.

10. Produkta sagatavošana degustācijai; gatavā produkta sensoro rādītāju novērtēšana pirms fasēšanas.

Ceptu laša filejas veltnīšu pildītu ar sieru virsma ir viegli grubiļaina, ar apceptu zeltainā krāsā mīklu, griezumā redzamā zivs fileja izcepta, rozā krāsā; forma neregulāra, taisnstūrveida.

Ceptu laša filejas veltnīšu pildītu ar sieru smarža patīkama, raksturīga izmantotām izejvielām; garša patīkama, raksturīga izmantotām izejvielām, mēreni sāļa, bez nepiederošas piegāršas.

11. Ceptu laša filejas veltnīšu pildītu ar sieru fasēšana, marķēšana.

Ceptus laša filejas veltnīšus pildītus ar sieru pēc atdzesēšanas fasē plastmasas kārbās ar masu 0,5 kg un marķē.

12. Uzglabāšana.

Fasētos un marķētos ceptus laša filejas veltnīšus pildītus ar sieru uzglabā temperatūrā no +2°C līdz +6°C.

RECEPTŪRA NR.2

PRODUKTA NOSAUKUMS – CEPTI LAŠA FILEJU VELTNIŠI PILDĪTI AR SIERU
 GATAVĀ PRODUKTA SVARS – 1,000 kg

Izejvielas	Mērvienība	Bruto	Neto
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Laša fileja	kg		
Garšvielas	kg		
Citrons	kg		
Siers cietais	kg		
Ķiploki	kg		
Kviešu milti	kg		
Olas	gab. / kg		
Rīvmaize	kg		
Eļļa rapšu	kg		
Iznākums	kg		1,000

* 1 ola bez čaumalas sver 50 g.

Izejvielu saņemšanas karte

Datums _____

Nr. p.k.	Piegādes dokuments (pavadzīme vai čeks) NR.	Atzīmē ar identifikācijas kodu *	Piegādes datums	Izejvielas nosaukums	Derīguma termiņš**	Uzglabāšanas 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.				Laša fileja										
2.				Garšvielas										
3.				Siers										
4.				Citroni										
5.				Eļļa										
6.				Ķiploki										
7.				Rīvmaize										
8.				Olas										
9.				Kviešu milti										

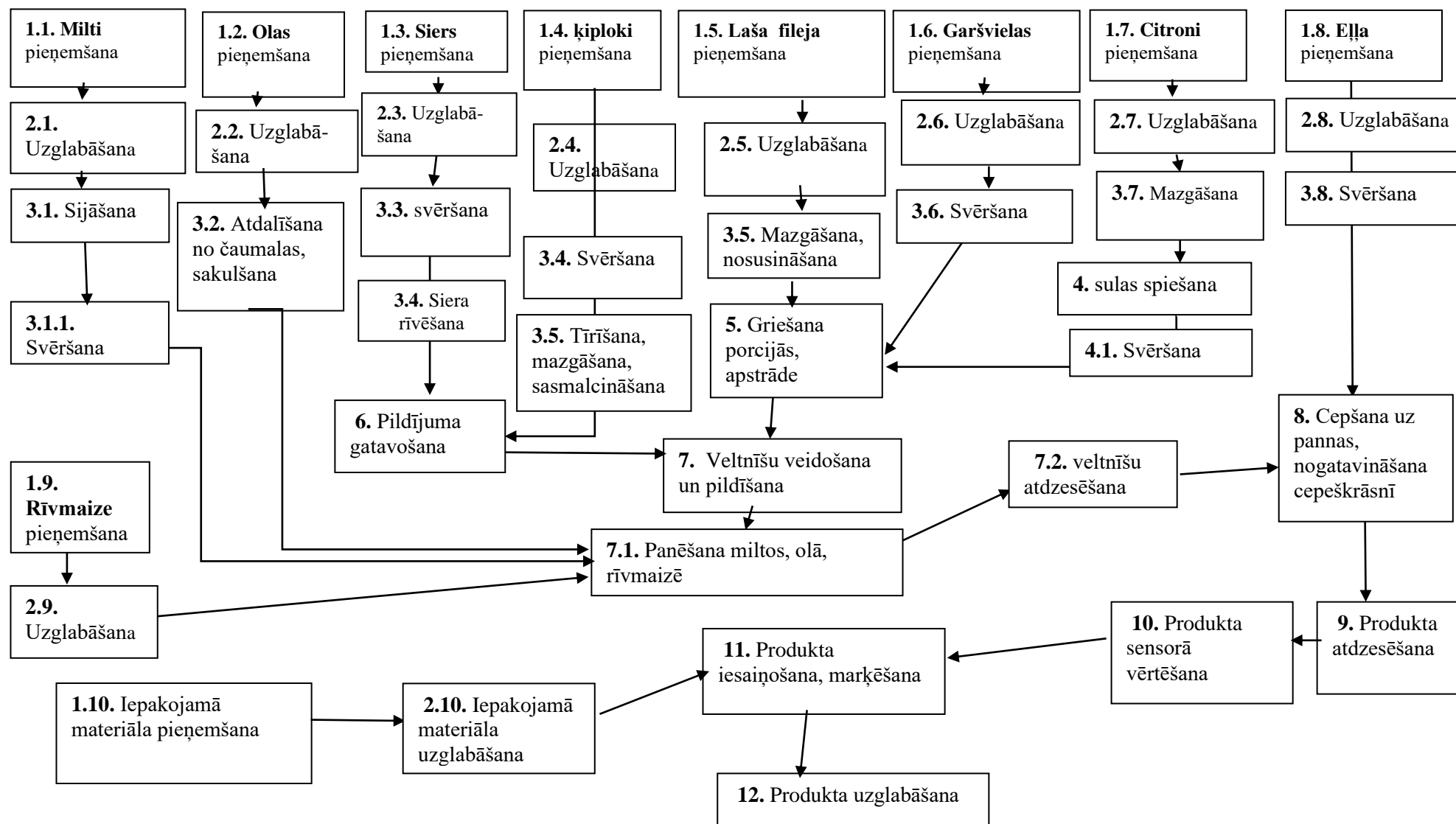
* eksaminējamais izvēlas kodēšanas principu un piešķir unikālu kodu katrai saņemtai izejvielai.

** informācija no izejvielas marķējuma.

*** A – atbilst; N – neatbilst.

**** aizpilda, ja konstatētas neatbilstības.

CEPTU LAŠA FILEJU VELTNĪŠU PILDĪTU AR SIERU
RAŽOŠANAS TEHNOLOĢISKĀ SHĒMA



CEPTU LAŠA FILEJU VELTNIŠU PILDĪTU AR SIERU
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. Zivju pieņemšana.	Zivju iekšējā temperatūra, °C		
KP 5. Griešana porcijās	Zivs filejas gabalu izmēri, cm		
KP 7. Zivju filejas pildīšana	Pildīšanas ilgums, minūtes		
KP 7.2. Atdzesēšana	Aukstumkamas temperatūra, °C		
KP 8. Cepšana	Cepamās eļļas temperatūra, °C		
KKP 12. Uzglabāšana	Aukstumkamas 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.	Svaigs lasis		kg						
2.	Garšvielas		gab./ kg						
3.	Citrons		kg						
4.	Siers cietais		kg						
5.	Ķiploki		kg						
6.	Kviešu milti		kg						
7.	Olas		kg						
8.	Rīvmaize		kg						
9.	Eļļa rapšu		kg						

* identifikācijas kods atbilst kodam 6.pielikumā

Saražota gatavā produkcija: CEPTI LAŠA FILEJU VELTNIŠI PILDĪTI AR SIERU _____ 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 dēlis	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 "Zivju un zivju
 produktu ražošanas tehniķis", 4. LKI līmenis**

Vērtēšanas kritēriji

Uzdevums	Veicamās darbības	Maksimāli iegūstamais punktu skaits
1. Saražot 1,0 kg <i>Ceptu laša fileju veltnīšu pildītu ar sieru</i> no svaiga laša atbilstoši <i>Receptūrai un Tehnoloģiskai instrukcijai</i> , ievērojot darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un vides aizsardzības un higiēnas prasības. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 190)</i>	1.1. Nepieciešamā darba apģērba un individuālo aizsardzības līdzekļu izvēle.	7
	1.2. Darba vietas un aprīkojuma sagatavošana zivs pirmapstrādei un sadalei.	9
	1.3. Izejvielas (svaigs lasis) sensoro kvalitātes rādītāju novērtēšana un to reģistrēšana veidlapā <i>Zivs izejvielu saņemšanas karte</i> .	11
	1.4. Zivs pirmapstrāde, ķidāšana, filēšana.	19
	1.5. Iegūto izejvielu svēršana un reģistrēšana veidlapā <i>Sadales akts</i> .	11
	1.6. Darba vietas sagatavošana produkta ražošanai.	2
	1.7. Rakstiska nepieciešamo izejvielu daudzuma aprēķināšana un reģistrēšana veidlapā <i>Receptūra Nr.2</i> .	11
	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>Ceptu laša fileju veltnīšu pildītu ar sieru ražošanas tehnoloģiskā shēma</i> .	12
	1.11. Tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošana ražošanas procesam.	7
	1.12. Izejvielu pirmapstrāde.	12
	1.13. Pārtikas produkta ražošana atbilstoši <i>Receptūrai un Tehnoloģiskai instrukcijai</i> .	19
	1.14. Faktisko kontrolējamo parametru vērtību noteikšana un rakstiska veidlapas <i>Ceptu laša fileju veltnīšu pildītu ar sieru 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 veidlapas <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).	14
	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. Presentēt 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 zivju izstrādājumu un zivju produktu ražošanas tehnoloģiju, iekārtām un marķēšanu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 13)	3.1. Atbildēšana uz jautājumiem.	13
Kopējais maksimāli iegūstamais punktu skaits		229

Paplašināts vērtēšanas kritēriju apraksts

1. uzdevums. Saražot 1,0 kg *Ceptus laša filejas veltnišus pildītus ar sieru* no svaiga laša atbilstoši *Receptūrai (3. pielikums)* un *Tehnoloģiskai instrukcijai (4. pielikums)*, ievērojot darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un vides aizsardzības un higiēnas prasības. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 190)

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 individuālās aizsardzības priekšmetu – metāla aizsargcimdu zivju apstrādes posmā.	1
	Izmanto individuālās aizsardzības priekšmetu – metāla priekšautu zivju apstrādes posmā.	1
	Izmanto galvassegu, kas pilnībā nosedz matus.	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 aprīkojuma sagatavošana zivs pirmapstrādei, ķidāšanai un filēšanai. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 5)	Apskata darba vietu, pārliecinās par tās gatavību darbam.	1
	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	

skaitis 9)	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>Zivju izejvielu saņemšanas karte</i> . (maksimāli iegūstamais punktu skaits 8)	Novērtē izejvielu sensoros kvalitātes rādītājus un reģistrē tos veidlapā <i>Zivju izejvielu saņemšanas karte</i> (1. pielikums) 6., 7., 8., 9., 10. ailes. (1 punkts par izejvielas pareizi noteiktiem un reģistrētiem rādītājiem)	5
	Pareizi aizpilda veidlapas <i>Zivju izejvielu saņemšanas karte</i> 1. un 2. ailes.	1
	Pareizi aizpilda veidlapas <i>Zivju izejvielu saņemšanas karte</i> 3., 4., 5. ailes.	1
	Pareizi aizpilda veidlapas <i>Zivju izejvielu saņemšanas karte</i> obligātos laukus (datums; saņēmēja vārds, uzvārds; paraksts), pēc nepieciešamības aizpilda lauku <i>piezīmes</i> .	1
1.4. Zivs pirmapstrāde, ķidāšana, filēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 19)	Notīra zivij zvīņas.	1
	Nogriež galvu un izņem acis un žaunas, nogriež spuras. (4 punkti par kvalitatīvu galvas nogriešanu un apstrādi, zivs pārgriešanu, spuru nogriešanu; 2 punkti par zivs liemeņa tehniskiem bojājumiem ķidāšanas posmā)	4
	Rūpīgi skalo zivi ar tekošu aukstu ūdeni. Nosusina. (2 punkti par kārtīgu vēdera dobuma skalošanu, asins recekļu un vēderplēves atdalīšanu; 1 punkts par daļēji veiktu vēdera dobuma skalošanu, asins recekļu un vēderplēves atdalīšanu)	2
	Izfilē – veic garenisku iegriezumu pa zivs muguru, izņem asaku, noņem ādu. (4 punkti par kvalitatīvi veiktu filēšanu; 2 punkti par tehniski bojātiem muskuļaudiem (pieļaujama kvalitātes novirze 20%))	4
	Sašķiro sadalē iegūtos produktus: <ul style="list-style-type: none"> • fileja, • atgriezumi, • āda, • asakas, spuras, • galva, • 3. kategorijas blakusprodukti. (1 punkts par katru pareizi sašķirotu produkta veidu)	6
	Ievēro darba drošības prasības.	1
	Ievēro zivs pirmapstrādes, ķidāšanas un filēšanas higiēnas prasības.	1
1.5. Iegūto izejvielu svēršana un reģistrēšana veidlapā <i>Sadales akts</i> . (maksimāli iegūstamais punktu skaits 11)	Nosver sadalē iegūtos produktus un reģistrē veidlapā <i>sadales akts</i> (2. pielikums) 3., 4., 5., 6., 7., 8. ailēs. (1 punkts par katru pareizu ierakstu)	6
	Pareizi aizpilda veidlapas <i>Sadales akts</i> obligātos laukus: <ul style="list-style-type: none"> • datums; • piešķirtais partijas numurs; • saņemta zivs (1. aile); • daudzums (2. aile); • aizpildītāja vārds uzvārds; 	3

	<ul style="list-style-type: none"> • paraksts. (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") 	
	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 darba uzdevuma veikšanai.	1
	Noslauka darba virsmas.	1
1.7. Rakstiska nepieciešamo izejvielu daudzuma aprēķināšana un reģistrēšana veidlapā Receptūra Nr.2. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 11)	Aprēķina ceptu laša filejas veltnīšu pildītus ar sieru no svaiga laša 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 (3. pielikums) 4. aili. (1 punkts par pareizu ierakstu izejvielai "Laša fileja"; 1 punkts par pareizi un pilnībā aizpildītu 4.aili pārējām izejvielām)	2
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) 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 Ceptu laša fileju veltnīšu pildītu ar sieru ražošanas tehnoloģiskā shēma. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 12)	Iezīmē (ar simboliem vai burtiem) mikrobioloģiskā piesārņojuma riskus katrā tehnoloģiskajā posmā. 30 (1 punkts par katriem 6 pareizi identificētiem un atzīmētiem mikrobioloģiskā piesārņojuma riskiem)	5
	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. 28 (1 punkts par katriem 6 pareizi identificētiem un atzīmētiem fizikālā piesārņojuma riskiem; Papildus 1 punkts par visiem 28 pareizi identificētiem un atzīmētiem fizikālā piesārņojuma riskiem)	5

	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 elektroiekārtas – ieslēdz cepeškrāsni un elektrisko plīti, noregulē norādīto cepšanas temperatūru; panna ielej eļļu.	1
	Sagatavo darbam ledusskapi – pārbauda, vai ledusskapis ir ieslēgts.	1
	Izmēra ledusskapja temperatūru vai nolasa temperatūru no iebūvētā displeja pirms produkta ievietošanas.	1
	Sagatavo nažus un sadales dēli.	1
	Sagatavo traukus izejvielu svēršanai, pildījuma gatavošanai, fileju izklapēšanai, panēšanai, gatavajai produkcijai.	1
1.12. Izejvielu pirmapstrāde. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 12)	Sagriež zivs fileju porcijas gabalos:	
	• nosver zivs fileju;	1
	• apskata zivs fileju, ja nepieciešams – notīra;	1
	• izmēra zivs filejas temperatūru, ja nepieciešams, atdzesē ($T \leq +4^{\circ}\text{C}$);	1
	• noskalo zem tekoša auksta ūdens, nosusina;	1
	• sagriež porciju gabalos ar platumu apmēram 1 cm;	1
	• porciju gabalus izklapē.	1
	Citronu nosver atbilstoši receptūrai, noskalo zem auksta tekoša ūdens, nosusina, izspiež sulu.	1
	Sieru nosver atbilstoši receptūrai, sarīvē uz rīves.	1
	Ķiplokus nosver, notīra, nomazgā, sasmalcina.	1
	Nosver miltus un izsijā caur miltu sietu.	1
	Sakuļ olas.	1
Nosver rīvmaizi.	1	
1.13. Pārtikas produkta ražošana atbilstoši Receptūrai un Tehnoloģiskai instrukcijai. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 19)	Pareizi nosver nepieciešamo izejvielu daudzumu <i>ceptu laša fileju veltnīšu pildītu ar sieru</i> gatavošanai atbilstoši receptūrai.	1
	Apstrādā zivs filejas porciju gabalus atbilstoši <i>Tehnoloģiskai instrukcijai</i> :	
	• sagriež zivs filejas gabalos, liek uz sadales dēļa;	1
	• izklapē caur pārtikas plēvi, nosmidzina ar izspiesto citrona sulu.	1
	Sagatavo pildījumu un veido veltnīšu sagataves atbilstoši <i>Tehnoloģiskai instrukcijai</i> :	
	• savieno sarīvētu sieru ar sasmalcinātiem ķiplokiem;	1
	• izklapētai laša filejai uzliek pildījumu;	1
	• stingri satin fileju ar pildījumu un izveido veltnīti;	1
	• panē veltnīšu sagataves miltos, olā, rīvmaizē;	1
	• novieto veltnīšu sagataves ledusskapī temperatūrā 0°C līdz $+4^{\circ}\text{C}$ atdzesēties līdz 30 minūtēm.	1
	Panējumam jāpārklāj laša filejas veltnīšu sagataves vienmērīgi, bez plīsumiem.	1
	Cep laša veltnīšus uzkarstētā eļļā līdz gatavībai:	
	• pārbauda iepriekš ieslēgtās pannas eļļas temperatūru (no $+150^{\circ}\text{C}$ līdz $+160^{\circ}\text{C}$);	1
• vizuāli nosaka produkta gatavību;	1	
• izņem gatavo produktu;	1	

	<ul style="list-style-type: none"> • nogatavina veltnišus cepeškrāsnī (no 190°C līdz 200°C) apmēram 10 min.; 	1
	<ul style="list-style-type: none"> • izslēdz iekārtas. 	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 izejvielu 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 rakstiska veidlapas <i>Ceptu laša fileju veltnišu pildītu ar sieru ražošanas procesa kontrolējamie parametri</i> aizpildīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 7)	Ražošanas procesa laikā nosaka un fiksē veidlapā <i>Ceptu laša fileju veltnišu pildītu ar sieru ražošanas procesa kontrolējamie parametri</i> (8. pielikums) faktiskās 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)	7
1.15. Rakstiska izejvielu faktiskā izlietojuma un atlikumu aprēķināšana un veidlapas <i>Izejvielu uzskaitē produkta ražošanas procesā attiecīgo aiļu</i> aizpildīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 13)	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 6. pielikuma 3. ailes ierakstiem; 1 punkts par katru pilnībā pareizi aizpildītu 8., 9. un 10*. ailēm) *10. aili aizpilda pēc nepieciešamības, vērtē arī ailes neaizpildīšanu.)	11
	Ieraksta rekvizītus veidlapā <i>Izejvielu uzskaitē produkta ražošanas procesā</i> (produkta nosaukums; receptūras Nr.; datums; saražotās gatavās produkcijas svars). (1 punkts par produkta nosaukuma un datuma ierakstu; 1 punkts par receptūras numura un saražotās gatavās produkcijas svara 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; tehnika 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	Fasē gatavu produktu plastmasas kārbā ar svaru 0,5 kg	1
	Aizpilda veidlapas " <i>Produkta marķējums</i> " (11. pielikums) 3. aili valsts valodā. (1 punkts par katru pareizi ierakstītu marķējuma informāciju)	8

(valsts valodā un svešvalodā). (maksimāli iegūstamais punktu skaits 14)	Aizpilda veidlapas "Produkta marķējums" 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 Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmai. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Tīra un mazgā izmantotās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmai.	2
	Dezinficē un novieto paredzētajā vietā izmantotās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši Darba vietas un aprīkojuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmai.	2

2. uzdevums. Prezentēt sarazoto 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 radītājus. (2 punkti par katru atbilstošu produkta sensoro rādītāju: raksturīga garša; atbilstošs ārējais izskats; atbilstoša krāsa; raksturīga smarža; atbilstošs izskats griezumā)	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 zivju izstrādājumu un zivju produktu tehnoloģiju, iekārtām un marķējumu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 13)

Jautājums	Pareizā atbilde	Piešķiramie punkti*
3.1. Kāda temperatūra jānodrošina:	Sasaldētu zivju uzglabāšanā jānodrošina temperatūra no -18°C līdz -23°C .	1

<ul style="list-style-type: none"> • sasaldētu zivju uzglabāšanai; • atvēsinātas zivju filejas uzglabāšanai • kūpinātu zivju uzglabāšanai? Kāds dokuments to reglamentē? <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)</i>	Atvēsinātas zivju filejas jāglabā temperatūrā ne augstākā no -1°C līdz $+1^{\circ}\text{C}$.	1
	Kūpinātu zivju uzglabāšanas temperatūra no $+2^{\circ}\text{C}$ līdz $+6^{\circ}\text{C}$	1
	To reglamentē ES Regula Nr. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku, labas higiēnas prakses vadlīnijas zivju produktu ražošanai.	1
3.2. Kāds iepakojamais materiāls jāizmanto svaigu zivju produktu fasēšanai? Atbildi pamatot. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)</i>	Svaigu zivju produktu fasēšanai jāizmanto plastmasas iepakojums – maisi vai kārbas.	1
	Šāds iepakojums ļauj pasargāt produktu no fizikālā piesārņojuma uzglabāšanas un transportēšanas laikā.	1
3.3. Pēc kādiem kritērijiem šķiro laša dzimtas zivis? Kritērijus paskaidrot. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)</i>	Laša dzimtas zivis šķiro:	1
	<ul style="list-style-type: none"> • pēc svara; 	1
	<ul style="list-style-type: none"> • pēc izmēra lielas, sīkās un vidējās (atkarīgs apstrādes paņēmiena); • pēc dzimuma (sieviešu, vīriešu, kaviāra iegūšanai). 	1
3.4. No kādam zivju sugām rūpnieciski iegūst zivju eļļu? <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 1)</i>	No lašiem un mencu aknām.	1
3.5. Kā ražošanā sadala lielas storu dzimtas zivju liemeņus (beluga, kaluga līdz 100 kg)? <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)</i>	Storu dzimtas zivis (lielās) sadales posmā sagriež gareniski no 2 līdz 4 daļām un šķērsām, atkarībā no zivs lieluma. Lai būtu ērti sagriezt porciju gabalos.	2
3.6. Kādu produktu ražošanai izmanto 1. attēlā redzamo iekārtu? <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 1)</i>	Iekārta paredzēta svaigu zivju (un gaļas) malšanai.	1

* punkti tiek piešķirti par pēc būtības pareizu atbildi.

Pareizās atbildes

1.3. uzdevums

Aizpildīts 1. pielikums (piemērs)

Zivju izejvielu saņemšanas karte

Datums *dd.mm.gggg.*

Saņemta svaiga zivs	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.
<i>Svaigs lasis</i>	<i>3,000</i>	<i>Čeks Nr.xxx</i>	<i>1</i>	<i>dd.mm.gggg.</i>	<i>+5</i>	<i>A</i>	<i>A</i>	<i>A</i>	<i>A</i>

* – eksaminējamais izvēlas kodēšanas principu un piešķir unikālu kodu.

** A – atbilst; N – neatbilst.

Piezīmes: _____

Saņēma: *Vārds Uzvārds* (Vārds, Uzvārds) Paraksts *paraksts*
 paraksts

1.5. uzdevums

Aizpildīts 2. pielikums (piemērs)

Sadales akts

Datums *dd.mm.gggg.*

Saņemta svaiga zivs	Daudzums, kg	Sadalē iegūts, kg					
		Zivs fileja	Atgriezumi	Āda	Asakas, spuras	Galva	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>Svaigs lasis</i>	<i>3,000</i>	<i>1,900</i>	<i>0,070</i>	<i>0,070</i>	<i>0,220</i>	<i>0,370</i>	<i>0,370</i>

Piešķirtais partijas numurs: _____*1** _____
(*eksaminējamais izveido savu numuru)

Aizpildīja: __*Vārds Uzvārds*_____ (Vārds, Uzvārds) Paraksts __*paraksts*_____

1.7. uzdevums

RECEPTŪRA NR. 2

IZSTRĀDĀJUMA NOSAUKUMS – CEPTU LAŠA FILEJU VELTNIŠI PILDĪTI AR
SIERU
GATAVĀ IZSTRĀDĀJUMA SVARS – 1,0 kg

Izejvielas	Mērvienība	Bruto	Neto
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Laša fileja	kg	0,860	0,820
Garšvielas	kg	0,007	0,007
Citrons	kg	0,030	0,025
Siers cietais	kg	0,200	0,200
Ķiploki	kg	0,030	0,028
Kviešu milti	kg	0,300	0,300
Olas	gab./kg	2,5/0,125	2,5/0,125
Rīvmaize	kg	0,300	0,300
Eļļa rapšu	kg	0,200	0,200
Iznākums	kg		1,000

* 1 ola bez čaumalas sver 50 g.

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 identifikācij as kodu *	Piegādes datums	Izejvielas nosaukums	Derīguma termiņš**	Uzglabāšanas 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.	Laša fileja	dd.mm.gggg. (Informācija no marķējuma)	0°C līdz + 4°C	A	A	A	-	A	Vārds Uzvārds	Paraksts	
2.	Pavadzīme Nr.xxxx	2	dd.mm.gggg.	Garšvielas	dd.mm.gggg. (Informācija no marķējuma)	telpas temperatūrā	A	A	-	A	A	Vārds Uzvārds	Paraksts	
3.	Čeks Nr.xxxx	3	dd.mm.gggg.	Siers	dd.mm.gggg. (Informācija no marķējuma)	+6°C līdz + 8°C	A	A	-	-	A	Vārds Uzvārds	Paraksts	
4.	Pavadzīme Nr.xxxx	4	dd.mm.gggg.	Citroni	Nav noteikts, vērtē vizuāli	telpas temperatūrā	A	A	-	-	A	Vārds Uzvārds	Paraksts	
5.	Pavadzīme Nr.xxxx	5	dd.mm.gggg.	Eļļa	dd.mm.gggg. (Informācija no marķējuma)	telpas temperatūrā	A	A	-	-	A	Vārds Uzvārds	Paraksts	
6.	Čeks Nr.xxxx	6	dd.mm.gggg.	Ķiploki	dd.mm.gggg. (Informācija no marķējuma)	telpas temperatūrā	A	A	A	A	A	Vārds Uzvārds	Paraksts	
7.	Čeks Nr.xxxx	7	dd.mm.gggg.	Rīvmaize	dd.mm.gggg. (Informācija no marķējuma)	telpas temperatūrā	A	A	A	A	A	Vārds Uzvārds	Paraksts	
8.	Čeks Nr.xxxx	8	dd.mm.gggg.	Olas	dd.mm.gggg. (Informācija no marķējuma)	+2°C līdz + 15°C	A	A	A	A	A	Vārds Uzvārds	Paraksts	

9.	Čeks Nr.xxxx	9	dd.mm.gggg.	Kviešu milti	dd.mm.gggg. (Informācija no marķējuma)	telpas temperatūrā	A	A	A	A	A	Vārds Uzvārds	Paraksts	
----	-----------------	---	-------------	--------------	--	-----------------------	---	---	---	---	---	------------------	----------	--

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

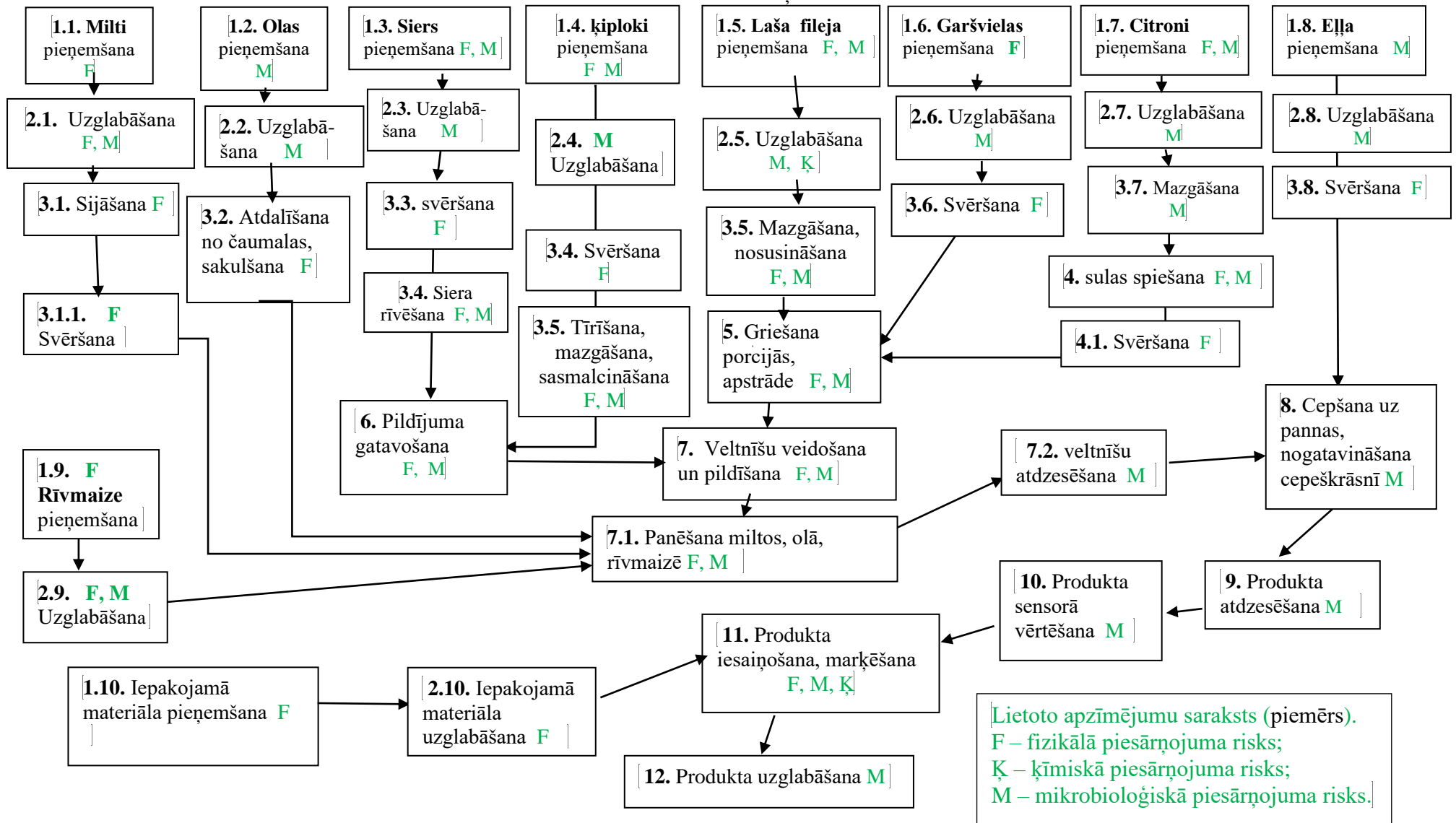
** informācija no izejvielas marķējuma.

*** A – atbilst; N – neatbilst.

**** aizpilda, ja konstatētas neatbilstības.

1.10. uzdevums

CEPTU LAŠA FILEU VELTNĪŠU PILDĪTU AR SIERU RAŽOŠANAS TEHNOĻĪSKĀ SHĒMA



1.14. uzdevums

Aizpildīts 8. pielikums (piemērs)

CEPTU LAŠA FILEJU VELTNĪŠU PILDĪTU AR SIERU 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. Zivju pieņemšana.	Zivju iekšējā temperatūra, °C,	T, °C (no 0 °C līdz +4°C)	ss:mm
KP 5. Griešana porcijās	Zivs filejas gabalu izmēri, cm	platums apmēram 1 cm	ss:mm
KP 7. Zivju filejas pildīšana	Pildīšanas ilgums, minūtes	10 min.	ss:mm – ss:mm
KP 7.2. Atdzesēšana	Aukstumkameras temperatūra, °C	T, °C (no 0 °C līdz +4°C)	ss:mm – ss:mm
KP 8. Cepšana	Cepamās eļļas temperatūra, °C	T, °C (no +130 °C līdz +150°C)	ss:mm
KKP 12. 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 cepti laša fileju veltnīši pildīti ar sieru

Receptūras Nr. 2

Datums dd.mm.gggg.

N. p.k.	Izejvielu nosaukums	Identifikācijas kods*	Mērv.	Ražošanā saņemts	Ražošanā izlietots (pēc receptūras)	Ražošanas atlikums	Ražotāja vārds, uzvārds	Paraksts	Piezīmes
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Svaigs lasis	1	kg	3,000	0,860	2,140	Vārds Uzvārds	Paraksts	
2.	Garšvielas	2	kg	0,020	0,007	0,013	Vārds Uzvārds	Paraksts	
3.	Citrons	3	kg	0,100	0,030	0,070	Vārds Uzvārds	Paraksts	
4.	Siers cietais	4	kg	0,400	0,200	0,200	Vārds Uzvārds	Paraksts	
5.	Ķiploki	5	kg	0,100	0,030	0,070	Vārds Uzvārds	Paraksts	
6.	Kviešu milti	6	kg	0,400	0,300	0,100	Vārds Uzvārds	Paraksts	
7.	Olas	7	gab./kg	4/ 0,200	2,5/ 0,125	1,5/ 0,075	Vārds Uzvārds	Paraksts	
8.	Rīvmaize	8	kg	0,400	0,300	0,100	Vārds Uzvārds	Paraksts	
9.	Eļļa rapšu	9	kg	0,400	0,200	0,200	Vārds Uzvārds	Paraksts	

* identifikācijas kods atbilst kodam 6. pielikumā.

Saražota gatavā produkcija: CEPTI LAŠA FILEJU VELTNIŠI PILDĪTI AR SIERU 1,000 kg.

1.16. uzdevums

Aizpildīts 10. pielikums (piemērs)

DEGUSTĀCIJAS KARTE GATAVAM PRODUKTAM

Produkta nosaukums Cepti laša fileju veltnīši pildīti ar sieru

Nr. p.k.	Rādītāji	Rādītāju raksturojums
1	2	3
1.	Ārējais izskats	Virsma ir viegli grubuļaina, ar apceptu zeltainā krāsā mīklu.
2.	Izskats griezumā	Griezumā redzamā zivs fileja izcepta, rozā krāsā
3.	Forma	Neregulāra, taisnstūrveida
4.	Smarža	Patīkama, raksturīga izmantotām izejvielām
5.	Garša	Patīkama, raksturīga izmantotām izejvielām, mēreni sāļa, bez nepiederošas piegaršas.

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	Cepti laša fileju veltnīši pildīti ar sieru	Fried salmon rolls stuffed with cheese
2.	Sastāvdaļu saraksts, t.sk. vielas vai tās produkti, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību	Laša fileja, garšvielas, citroni, siers, ķiploki, kviešu milti, olas, rīvmaize, eļļa	Salmon fillet, spices, lemon, cheese, garlic, wheat molasses, egg, crumbs, oil.
3.	Ražošanas partija	Ldd.mm.gggg	Ldd.mm.yyyy.
4.	Neto daudzums	0,500 kg	0,500 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	A000006**	A000006

* 3 dienas no produkta ražošanas datuma.

** zivju pārstrādes uzņēmumam PVD piešķirtais numurs

1.17. uzdevums

Aizpildīts 11.pielikums (krievu valodā)
Produkta marķējums

Nr. p.k.	Marķējuma vienības nosaukums	Marķējuma informācija valsts valodā	Marķējuma informācija svešvalodā
1	2	3	4
1.	Produkta nosaukums	Cepti laša veltnīši pildīti ar sieru	Жаренные рулетки из лосося фаршированные сыром
2.	Sastāvdaļu saraksts, t.sk. vielas vai tās produkti, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību	Laša fileja, garšvielas, citroni, siers, ķiploki, kviešu milti, olas, rīvmaize, eļļa	Филе лосося, специи, лимон, сыр, чеснок, пшеничная мука, яйца, сухари панировочные, растительное масло
3.	Ražošanas partija	Ldd.mm.gggg	Лдд.мм.гггг
4.	Neto daudzums	Xx kg	0,700 кг
5.	Minimālais derīguma termiņš vai "izlietot līdz" datums	dd.mm.gggg*	Использовать до дд.мм.гггг
6.	Uzglabāt temperatūrā	Uzglabāt temperatūrā no +2°C līdz +6°C	Хранить при температуре От + 2 ⁰ С до + 6 ⁰ С
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	A000006**	A000006

* 3 dienas no produkta ražošanas datuma.

** zivju pārstrādes uzņēmumam PVD piešķirtais numurs.

Uzziņu avoti

Dukaļska, L. (2008) Pārtikas produktu iepakojšanas tehnoloģija. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds – 154 lpp. (latviešu valodā)

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/?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 2020. gada 2. jūnijā]. 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 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?qid=1544542877519&uri=CELEX:32004R0854>

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/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&from=LV>

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/?qid=1544543280058&uri=CELEX:32009R1069>

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/search.html?qid=1544544105238&text=1333/2008&scope=EURLEX&type=quick&lang=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/search.html?qid=154454400951&text=2073/2005&scope=EURLEX&type=quick&lang=lv>

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

Kozule, V. Uzturs. III. Daļa. Ēdienu receptūru krājums. Mācību palīglīdzeklis. LLU. – 170 lpp. Latvijas Republikas likums. Pārtikas aprites uzraudzības likums. 19.02.1998., [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <http://www.likumi.lv/>

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/body_print.php?id=206878&version_date=26.09.2013&version_date_end=...&grozijumi=1&pielikumi=1&saturs=0&piezimes=0&large_font=1

Latvijas Republikas Ministru kabineta 2015. gada 25. septembra noteikumi Nr. 545 "Pārtikas apritē 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: <http://www.likumi.lv/>

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

Padomes Regula (EK) Nr. 1224/2009 (2009. gada 20. novembris), ar ko izveido Kopienas kontroles sistēmu, lai nodrošinātu atbilstību kopējās zivsaimniecības politikas noteikumiem, un groza Regulas (EK) Nr. 847/96, (EK) Nr. 2371/2002, (EK) Nr. 811/2004, (EK) Nr. 768/2005, (EK) Nr. 2115/2005, (EK) Nr. 2166/2005, (EK) Nr. 388/2006, (EK) Nr. 509/2007, (EK) Nr. 676/2007, (EK) Nr. 1098/2007, (EK) Nr. 1300/2008 un (EK) Nr. 1342/2008, un atceļ Regulas (EEK) Nr. 2847/93, (EK) Nr. 1627/94 un (EK) Nr. 1966/2006 [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?uri=CELEX%3A32009R1224>

Padomes regula (EK) Nr. 2406/96 (1996. gada 26. novembris), ar ko paredz kopējus tirdzniecības standartus attiecībā uz noteiktiem zivsaimniecības produktiem [skatīts 2020. gada 2. jūnijā]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?uri=CELEX%3A31996R2406>

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, 2012. 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: <http://www.strops.lv/attachments/article/456/HACCP%20metod%20202.pdf>

Vītola, V. Ceļvedis mājažotājiem. – Ozolnieki: SIA "Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs", 2015

Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов. – Москва: Дашков и К, 2012

Ершова, А. М. Технология рыбы и рыбных продуктов. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2006

Кудряшева, А. А.; Савватеева, Л. Ю.; Савватеев, Е. В. Экологическая и товароведная экспертиза рыбных товаров. – Москва: Колос, 2007