



Valsts izglītības
satura centrs

GAĻAS PRODUKTU RAŽOŠANA

PROFESIONĀLĀS IZGLĪTĪBAS PROGRAMMAS PARAUGS

Gaļas izcirtējs

LKI 3. līmenis

SASKAŅOTS
Izglītības un zinātnes ministrija

2022

Saturs

Profesionālās izglītības programmas mērķi	4
Gaļas izcirtējs	4
Profesionālās izglītības programmas sasniedzamie mācīšanās rezultāti	5
Profesionālās izglītības apguves iespējas	6
Profesionālās izglītības programmas parauga īstenošanas plānojums	7
Modulārās profesionālās izglītības programmas parauga moduļu karte	8
Moduļa “Labas higiēnas un ražošanas prakses nodrošināšana gaļas ieguvē un pārstrādē” apraksts	9
Moduļa “Labas higiēnas un ražošanas prakses nodrošināšana gaļas ieguvē un pārstrādē” saturs	10
Moduļa “Gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu un aprīkojuma lietošana un uzturēšana” apraksts	13
Moduļa “Gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu un aprīkojuma lietošana un uzturēšana” saturs	14
Moduļa “Prakse gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā” apraksts	16
Moduļa “Prakse gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā” saturs	17
Moduļa “Gaļas izciršanas pamati” apraksts	19
Moduļa “Gaļas izciršanas pamati” saturs	19
Moduļa “Gaļas izciršana atbilstoši realizācijai” apraksts	22
Moduļa “Gaļas izciršana atbilstoši realizācijai” saturs	22
Moduļa “Gaļas izstrādājumu ražošana” apraksts	26
Moduļa “Gaļas izstrādājumu ražošana” saturs	26
Moduļa “Nomedīto dzīvnieku gaļas izciršana un produktu ražošana” apraksts	28
Moduļa “Nomedīto dzīvnieku gaļas izciršana un produktu ražošana” saturs	29
Moduļa “Gaļas izcirtēja prakse” apraksts	32
Moduļa “Gaļas izcirtēja prakse” saturs	33
Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (1. līmenis) apraksts	35
Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (1. līmenis) saturs	36
Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (1. līmenis) apraksts	43
Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (1. līmenis) saturs	44
Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (1. līmenis) apraksts	46
Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (1. līmenis) saturs	47
Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) apraksts	50
Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) saturs	51
Moduļa „Sociālās un pilsoniskās prasmes” (1. līmenis) apraksts	54
Moduļa „Sociālās un pilsoniskās prasmes” (1. līmenis) saturs	54
Moduļa „Zaļās prasmes” apraksts	59
Moduļa „Zaļās prasmes” saturs	59
Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) apraksts	62

Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) saturs.....	62
Programmas īstenošanai obligāti nepieciešamie materiālie līdzekļi.....	66

Profesionālās izglītības programmas mērķi

Gaļas izcirtējs

Izglītības procesā sagatavot gaļas izcirtēju, kurš prot sagatavot un strādāt ar gaļas izciršanā izmantojamajām iekārtām un instrumentiem, izcērt gaļu atbilstoši darba tirgus tendencēm vai uzņēmumā darba devēja noteiktajām prasībām, pārzina pārtikas apriti reglamentējošos normatīvos aktos un dzīvnieku anatomisko uzbūvi, spēj novērtēt gaļas kvalitāti.

Izglītības procesa rezultātā dod iespējas apgūt profesionālās, vispārējās un mūžizglītības kompetences:

- 1.** Izprast un ievērot labas higiēnas prakses vadlīnijas gaļas produktu ražošanas gaļas izciršanā.
- 2.** Sensori (organoleptiski) novērtēt gaļas izciršanā nepieciešamo resursu daudzumu un to kvalitāti plānotā pasūtījuma izpildei.
- 3.** Sagatavot un lietot tehnoloģiskās iekārtas, instrumentus un aprīkojumu atbilstoši to funkcijām gaļas izciršanas procesā.
- 4.** Racionāli iekārtot darba vietu un veikt gaļas izciršanu atbilstoši tehnoloģijām.
- 5.** Lietot atbilstošus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus.
- 6.** Izvērtēt pārtikā neizmantojamus dzīvnieku izcelsmes blakusproduktus un to tālāku izmantošanu.
- 7.** Pielāgoties izmaiņām uzņēmuma iekšējās kontroles sistēmā, tai skaitā jaunu tehnoloģiju ieviešanas, tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma pilnveides gadījumā.
- 8.** Pilnveidot profesionālās iemaņas.
- 9.** Sekot līdzi aktuālajām tendencēm un jaunākajām tehnoloģijām gaļas izciršanā, izmantojot dažādus informatīvos avotus un informācijas tehnoloģijas.
- 10.** Praktiski izmantot individuālos darba aizsardzības līdzekļus, ievērot elektrodrošības, ugunsdrošības prasības un uzņēmuma iekšējās kārtības noteikumus.
- 11.** Sniegt pirmo palīdzību.
- 12.** Ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi.
- 13.** Izprast pārtikas aprites normatīvajos aktos noteiktos jēdzienus un gaļas izciršanas profesionālo terminoloģiju.
- 14.** Strādāt patstāvīgi vai grupā un uzņemties atbildību par sava darba rezultātu.
- 15.** Sadarboties ar klientiem un kolēģiem, ievērojot profesionālās un vispārējās ētikas pamatprincipus.
- 16.** Ievērot darba tiesisko attiecību normas.
- 17.** Sazināties valsts valodā.

Profesionālās izglītības programmas sasniedzamie mācīšanās rezultāti

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Gaļas izcirtējs
LKI līmenis	LKI 3. līmenis
Profesionālās kvalifikāciju sasniedzamie mācīšanās rezultāti	- Raksturot un izvērtēt labas higiēnas un ražošanas prakses vadlīnijas uzņēmumā, izmantojot profesionālo terminoloģiju gaļas ieguvē/gaļas produktu ražošanā. - Izvērtēt personīgās higiēnas ievērošanas nozīmi gaļas ieguvē/gaļas produktu ražošanā. - Rīkoties atbilstoši uzņēmuma higiēnas programmai darba vidē, pielāgojot savu rīcību uzņēmuma higiēnas programmas izmaiņām. - Raksturot paškontroles sistēmu gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas uzņēmumā un rīkoties atbilstoši tās nosacījumiem. - Raksturot tīrīšanas un dezinfekcijas procesus gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas uzņēmumā, to nepieciešamību, izmantojot profesionālo terminoloģiju. - Analizēt apkārtējās vides piesārņojuma iespējas gaļas ieguvē/gaļas produktu ražošanā un organizēt darbu, nekaitējot apkārtējai videi. - Pārzināt gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamās iekārtas, aprīkojumu un instrumentus. - Izskaidrot gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu un aprīkojuma darbības principus. - Novērtēt un pareizi izvēlēties gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamās iekārtas un instrumentus atbilstoši veicamā darba specifikai. - Lietot, uzturēt un apkopt gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamās iekārtas, aprīkojumu un instrumentus. - Lietot gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas darbā profesionālo terminoloģiju. - Ievērot darba aizsardzības pasākumus gaļas ieguvē/gaļas produktu ražošanas uzņēmumā, atbildīgi izvēlēties un lietot kolektīvos un individuālos darba aizsardzības līdzekļus atbilstoši veicamā darba specifikai. - Atpazīt dažādu sugu nokauto dzīvnieku gaļas liemeņus, raksturot to identifikācijas pazīmes un klasifikāciju. - Atpazīt nokauto dzīvnieku liemeņa veselības un identifikācijas marķējumu. - Sadalīt nokauto dzīvnieku liemeni atbilstoši sadales shēmām. - Identificēt, nodalīt un šķirot pārtikā neizmantojamos dzīvnieku blakusproduktus. - Veikt pasākumus pārtikā neizmantojamo dzīvnieku blakusproduktu uzglabāšanai un utilizēšanai. - Izcirst gaļu atbilstoši pasūtījumam (plānotajam sortimentam). - Atkaulot un atdzīslot gaļu. - Marķēt, iepakot, sagatavot uzglabāšanai izcirsto gaļu. - Iekārtot ergonomisku gaļas izcirtēja darba vietu. - Sagatavot izejvielas, palīgvielas, garšvielas, marinādes gaļas izstrādājumu ražošanai. - Izgatavot dažāda sortimenta lielu gabalu, porciju gabalu, sīkgabalu un maltas gaļas izstrādājumus. - Fasēt, marķēt, iepakot un sagatavot uzglabāšanai dažāda sortimenta gaļas izstrādājumus. - Veikt gaļas, izcirsto gaļas produktu un dažāda sortimenta gaļas izstrādājumu organoleptisko vērtēšanu, analizējot iegūtos rezultātus. - Raksturot nomedīto dzīvnieku liemeņu sadalīšanu atbilstoši sadalīšanas shēmām. - Izcirst, atkaulot, atdzīslot nomedīto dzīvnieku gaļu. - Ražot dažāda sortimenta no dzīvnieku gaļas produktus. - Veikt medījumu gaļas produktu termisko apstrādi, atdzesēšanu, iepakojšanu,

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Gaļas izcirtējs
	marķēšanu un sagatavošanu uzglabāšanai. - Organoleptiski novērtēt medījumu gaļas produktus. - Vērtēt medījumu gaļas produktu laboratorisko analīžu rādītājus.

Profesionālās izglītības apguves iespējas

Profesionālās izglītības programmas veids (turpmāk – programma)		Profesionālās tālākizglītības programma
Gaļas izcirtējs	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	Bez iepriekšējās izglītības ierobežojuma
	Programmas īstenošanas ilgums gados	-
	Programmas īstenošanas ilgums stundās	640 stundas
	LKI līmenis	LKI 3. līmenis
	Izglītības klasifikācijas kods	20T 541 05 1

Profesionālās izglītības programmas parauga īstenošanas plānojums

LKI līmenis/ Kvalifikācijas nosaukums	Kurss (ja attiecināms)	Profesionālo kompetenču moduļi	Mūžizglītības kompetenču moduļi (līmenis)
		Nosaukums (NP*, ja attiecināms)	
LKI 3. līmenis / Gaļas izcirtējs ¹	640 stundas	Labas higiēnas un ražošanas prakses nodrošināšana gaļas ieguvē un pārstrādē (NP) Gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu un aprīkojuma lietošana un uzturēšana Prakse gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā Gaļas izciršanas pamati Gaļas izciršana atbilstoši realizācijai Gaļas izstrādājumu ražošana² Nomedīto dzīvnieku gaļas izciršana un produktu ražošana² Gaļas izcirtēja prakse	Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis) Sociālās un pilsoniskās prasmes (1. līmenis)³ Zaļās prasmes³ Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (1. līmenis) Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis)⁴ Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)⁴

*NP – noslēguma pārbaudījums

¹Izglītojamajam ir sakārtota un derīga personas medicīniskā grāmatiņa atbilstoši Ministru kabineta 2018. gada 24. jūlija noteikumiem Nr. 447 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbaūžu veikšanas kārtība".

Izglītojamais ir apguvis mācību kursu "Minimālās higiēnas prasības pārtikas aprites uzņēmumā" atbilstoši Ministru kabineta 2015. gada 29. septembra noteikumiem Nr.545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā".

²Profesionālās kompetences izvēles moduļi

³Mūžizglītības kompetences moduļi var tikt integrēti profesionālās kompetences moduļos.

⁴Mūžizglītības kompetences izvēles moduļi.

Modulārās profesionālās izglītības programmas parauga moduļu karte

C	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1.līmenis)	Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1.līmenis)	Gaļas izstrādājumu ražošana	Nomedīto dzīvnieku gaļas izciršana un produktu ražošana	
	Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (1.līmenis)				
B	Zaļās prasmes	Sociālās un pilsoniskās prasmes (2. līmenis)	Gaļas izciršanas pamati	Gaļas izciršana atbilstoši realizācijai	Gaļas izcirtēja prakse
A	Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis)		Labas higiēnas un ražošanas prakses nodrošināšana gaļas ieguvē un pārstrādē	Gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu un aprīkojuma lietošana un uzturēšana	Prakse gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā
Gaļas izcirtējs (LKI 3. līmenis)					

Moduļa "Labas higiēnas un ražošanas prakses nodrošināšana gaļas ieguvē un pārstrādē" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spējas ievērot higiēnas pasākumus gaļas ieguves/produktu ražošanas uzņēmumā, nodrošinot labu higiēnas un ražošanas praksi.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Raksturot labas higiēnas un prakses vadlīnijas uzņēmumā, izmantojot profesionālo terminoloģiju gaļas ieguvē/gaļas produktu ražošanā. 2. Izvērtēt personīgās higiēnas ievērošanas nozīmi gaļas ieguvē/gaļas produktu ražošanā. 3. Raksturot paškontroles sistēmu gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas uzņēmumā. 4. Raksturot tīrīšanas un dezinfekcijas procesus gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas uzņēmumā, to nepieciešamību, izmantojot profesionālo terminoloģiju gaļas ieguvē/gaļas produktu ražošanā. 5. Analizēt apkārtējās vides piesārņojuma iespējas gaļas ieguvē/gaļas produktu ražošanā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Moduļa "Labas higiēnas un ražošanas prakses nodrošināšana gaļas ieguvē un pārstrādē" ieejas nosacījums ir iegūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Pēc moduļa "Labas higiēnas un ražošanas prakses nodrošināšana gaļas ieguvē un pārstrādē" apguves izglītojamais kārto ieskaiti, kurā: 1. Raksturo labas higiēnas un prakses vadlīnijas uzņēmumā, izmantojot profesionālo terminoloģiju gaļas ieguvē/gaļas produktu ražošanā. 2. Apliecina teorētiskās zināšanas, iemaņas un prasmes labas higiēnas un ražošanas prakses nodrošināšanā uzņēmumā. 3. Raksturo paškontroles sistēmu gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas uzņēmumā. 4. Raksturo uz HACCP principiem balstītas paškontroles sistēmas īstenošanu gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas uzņēmumā. 5. Skaidro tīrīšanas un dezinfekcijas procesus un to nepieciešamību gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas uzņēmumā.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Labas higiēnas un ražošanas prakses nodrošināšana gaļas ieguvē un pārstrādē" ir obligātās A daļas pirmais modulis, un tā apguve ir nosacījums moduļa "Gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu un aprīkojuma lietošana un uzturēšana" apguvei.

Moduļa "Labas higiēnas un ražošanas prakses nodrošināšana gaļas ieguvē un pārstrādē" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj pielietot ražošanā labas higiēnas prakses vadlīnijas. Zina: Labas higiēnas prakses vadlīniju ievērošanas nozīmi gaļas produktu ražošanā, labas higiēnas prakses vadlīniju izstrādes, ieviešanas un aktualizācijas principus. Izprot: Labas ražošanas un higiēnas prakses izmantoto jēdzienu definīciju nozīmi, labas higiēnas prakses vadlīnijas, deklarēto nosacījumu godprātīgas izpildes nozīmi drošas un nekaitīgas produkcijas ražošanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Definē jēdzienus un zina to nozīmi.	Izskaidro jēdzienu definīcijas saistībā ar to praktisko pielietojumu.
		Vispārīgi apraksta normatīvo aktu pamatnostādnes.	Raksturo normatīvo dokumentu nosacījumu praktiskas pielietošanas būtību un nozīmi.
		Nosauc vismaz 7 labas higiēnas un ražošanas prakses ieteikumus.	Izskaidro labas higiēnas un ražošanas prakses ieteikumu ievērošanas nozīmi gaļas produktu ražošanā.
		Definē pamatprasības un to ievērošanas nepieciešamību.	Nosauc un izskaidro higiēnas prasību ievērošanas nozīmi uzņēmumā.
		Apraksta specifiskās higiēnas pamatprasības un to ievērošanas nepieciešamību gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas uzņēmumā.	Nosauc un izskaidro specifisko higiēnas prasību ievērošanas nozīmi gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas uzņēmumā.
		Vispārīgi apraksta personāla higiēnas normas gaļas iegūšanā/gaļas produktu ražošanā.	Pamato personālam izvirzīto higiēnas prasību ievērošanas nozīmi gaļas ieguvē/gaļas produktu ražošanā.
		Uzskaita labas higiēnas prakses vadlīnijas gaļas ieguves/produktu ražošanas uzņēmumā.	Raksturo labas higiēnas prakses vadlīnijas gaļas ieguves/produktu ražošanas uzņēmumā.
		Vispārīgi apraksta labas higiēnas vadlīniju izstrādi gaļas ieguves/produktu ražošanas uzņēmumā.	Skaidro labas higiēnas vadlīniju izstrādi gaļas ieguves/produktu ražošanas uzņēmumā.
2. Spēj: nodrošināt paškontroles sistēmas ievērošanu gaļas produktu ražošanā. Zina: kritiskos kontroles punktus ražošanā, mērāmo parametru kritiskās robežas kontroles punktos vadības un uzraudzības procedūras	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc paškontroles sistēmas pamatnostādnes un tās pamatprincipus.	Raksturo paškontroles sistēmas pamatnostādnes un tās pamatprincipus.
		Vispārīgi apraksta paškontroles sistēmas uzņēmumā izstrādi un ieviešanu.	Raksturo un pamato paškontroles sistēmas uzņēmumā izstrādi un ieviešanu.

kritisko bīstamību novēršanai. Izprot: paškontroles sistēmas ievērošanas nozīmi.		Sniedz piemērus paškontroles sistēmas pārskatīšanai uzņēmumā.	Izvērtē paškontroles sistēmas uzņēmumā pārskatīšanas nepieciešamību.
3. Spēj: saskaņā ar grafiku sistemātiski tīrīt, mazgāt, dezinficēt, lietojot atbilstošus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus. Zina: uzņēmuma higiēnas programmā paredzēto un praktiski pielietojamo tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu lietošanas nosacījumus un darbības efektivitātes kontroles principus. Izprot: tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu pielietojuma sistemātiskuma nozīmi labas higiēnas prakses nodrošināšanā uzņēmumā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc telpu, iekārtu, aprīkojuma un inventāra tīrīšanas un dezinfekcijas pamatprincipus. Nosauc mazgāšanas līdzekļus un vispārīgi apraksta to pielietojumu. Nosauc dezinfekcijas līdzekļus un vispārīgi apraksta to pielietojumu. Vispārīgi apraksta gaļas ieguves/produktu ražošanas uzņēmuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmas būtību.	Raksturo telpu, iekārtu, aprīkojuma un inventāra tīrīšanas un dezinfekcijas pamatprincipus. Raksturo un pielieto mazgāšanas līdzekļus. Raksturo un pielieto dezinfekcijas līdzekļus. Raksturo gaļas ieguves/produktu ražošanas uzņēmuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmas būtību.
4. Spēj: pielāgoties izmaiņām paškontroles sistēmā. Zina: uzņēmuma paškontroles sistēmas pamatnostādnes. Izprot: paškontroles sistēmas nosacījumu ievērošanas nozīmi un nepieciešamību.	20% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta uzņēmuma paškontroles sistēmas auditu reglamentējošos normatīvos dokumentus. Vispārīgi apraksta uzņēmuma paškontroles sistēmas audita norisi un rezultātu ziņojuma būtību. Apzinās uzņēmuma paškontroles sistēmas audita rekomendāciju ieviešanas nepieciešamību.	Raksturo uzņēmuma paškontroles sistēmas auditu reglamentējošos normatīvos dokumentus. Pamato uzņēmuma paškontroles sistēmas audita norises nepieciešamību, raksturo rezultātu, ziņojuma būtību. Skaidro uzņēmuma paškontroles sistēmas audita rekomendāciju ieviešanas nepieciešamību.
5. Spēj: lietot ar gaļas ieguvī un apstrādi saistīto terminoloģiju un pamatjēdzienus darba pienākumu izpildē. Zina: terminoloģiju un pamatjēdzienus, kas saistīti ar gaļas ieguvī un apstrādi. Izprot: ar gaļas ieguvī un apstrādi saistītās terminoloģijas lietošanas nozīmi darba procesā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst jēdzienus un terminus, kas saistīti ar dzīvnieku pirmskaušanas labturību. Atpazīst un vispārīgi apraksta jēdzienus un terminus, kas saistīti ar dzīvnieku kaušanu un pārvadāšanu. Atpazīst un vispārīgi apraksta jēdzienus un terminus, kas saistīti ar gaļas produktu ražošanu un sagatavošanu realizācijai.	Lieto jēdzienus un terminus, raksturojot dzīvnieku pirmskaušanas labturības prasības. Lieto terminus un jēdzienus, raksturojot dzīvnieku kaušanu, pārvadāšanu. Lieto jēdzienus un terminus, vispārīgi aprakstot gaļas produktu ražošanas un sagatavošanas realizācijai procesus.

6. Spēj veikt darba pienākumus, nekaitējot apkārtējai videi. Zina: vides aizsardzības prasību pamatnostādnes dzīvnieku kaušanas un kautķermeņu apstrādes procesos, ražošanas procesa un ražošanas procesā radušos blakusproduktu ietekmi uz vidi. Izprot: savas rīcības sekas apkārtējās vides kvalitātes saglabāšanā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc vides piesārņojuma veidus un avotus.	Definē vides piesārņojuma veidus un avotus.
		Vispārīgi apraksta atmosfēras piesārņojuma avotus gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas procesā.	Izvērtē atmosfēras piesārņojuma avotus gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas procesā.
		Vispārīgi apraksta ūdens piesārņojuma avotus gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas procesā.	Izvērtē ūdens piesārņojuma avotus gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas procesā.
		Vispārīgi apraksta piesārņojuma negatīvo ietekmi uz dzīvajiem organismiem.	Izskaidro piesārņojuma negatīvo ietekmi uz dzīvajiem organismiem.

Moduļa "Gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu un aprīkojuma lietošana un uzturēšana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spējas sagatavot, droši lietot un uzturēt gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamajās iekārtās, instrumentus un aprīkojumu.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Pārzināt gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamās iekārtas, aprīkojumu un instrumentus. 2. Izskaidrot gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu un aprīkojuma darbības principus. 3. Novērtēt un pareizi izvēlēties gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamās iekārtas un instrumentus atbilstoši veicamā darba specifikai. 4. Lietot, uzturēt un apkopt gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamās iekārtas, aprīkojumu un instrumentus. 5. Izvēlēties un lietot individuālos darba aizsardzības līdzekļus atbilstoši veicamā darba specifikai.
Moduļa ieejas nosacījumi	Modulis "Gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu un aprīkojuma lietošana un uzturēšana" ir apgūstams pēc moduļa "Labas higiēnas un ražošanas prakses nodrošināšana gaļas ieguvē un pārstrādē" . Izglītojamajam ir sakārtota un derīga personas medicīniskā grāmatiņa atbilstoši Ministru kabineta 2018. gada 24. jūlija noteikumiem Nr.447 " Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbažu veikšanas kārtība". Izglītojamajam ir veiktas ugunsdrošības, elektrodrošības un darba drošības darba vidē instruktāžas. Izglītojamais ir apguvis mācību kursu "Minimālās higiēnas prasības pārtikas aprītes uzņēmumā" atbilstoši Ministru kabineta 2015. gada 29. septembra noteikumiem Nr.545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā".
Moduļa apguves novērtēšana	Pēc moduļa apguves izglītojamais kārto ieskaiti, kurā: 1. Raksturo gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamās iekārtas un aprīkojumu. 2. Izskaidro gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu un aprīkojuma novērtēšanu, uzturēšanu un apkopi. 3. Pamato gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo individuālo darba aizsardzības līdzekļu darbam ar iekārtām un aprīkojumu izmantošanas nepieciešamību.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu un aprīkojuma lietošana un uzturēšana" ir obligātās A daļas otrais modulis un tā apguve ir nosacījums moduļa "Prakse gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā" apguvei.

Moduļa "Gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu un aprīkojuma lietošana un uzturēšana" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: atpazīt un raksturot iekārtas, instrumentus un aprīkojumu atbilstoši to funkcijām un darba aizsardzības prasībām. Zina: gaļas ieguvē un pārstrādē izmantojamās tehnoloģiskās iekārtas, instrumentus un aprīkojumu, to funkcijas un ekspluatācijas noteikumus. Izprot: iekārtu, instrumentu un aprīkojuma uzturēšanas noteikumu ievērošanas nozīmi gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē.	55% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc un vispārīgi apraksta iekārtas un aprīkojumu, kas izmantojams dzīvnieku savaldīšanā, apdullināšanā un kaušanā; asiņu savākšanā; ekstremitāšu un ragu atdalīšanā, dzīvnieku ādas novilkšanā un ādas apstrādē; zarnu apstrādē; kautķermeņu pārvietošanā un sadalīšanā.	Raksturo iekārtas un aprīkojumu, kas izmantojams dzīvnieku savaldīšanā, apdullināšanā un kaušanā; asiņu savākšanā; ekstremitāšu un ragu atdalīšanā, dzīvnieku ādas novilkšanā un ādas apstrādē; zarnu apstrādē; kautķermeņu pārvietošanā un sadalīšanā, veicot iekārtu pielietojuma demonstrāciju.
		Nosauc un vispārīgi apraksta konveijeru sistēmas, transportierus un to pielietojumu gaļas ieguvē/gaļas produktu ražošanā.	Raksturo konveijeru sistēmas, transportierus un to pielietojumu gaļas ieguvē/gaļas produktu ražošanā.
		Nosauc un vispārīgi apraksta iekārtas un aprīkojumu gaļas atkaulošanai, desu ražošanai, gaļas smalcināšanai, gaļas sāļīšanai.	Paskaidro iekārtu un aprīkojuma gaļas atkaulošanai, desu ražošanai, gaļas smalcināšanai, gaļas sāļīšanai pielietojumu gaļas produktu ražošanā.
		Nosauc un vispārīgi apraksta iekārtas un aprīkojumu gaļas un gaļas produktu vārīšanai, kūpināšanai, cepšanai, atdzesēšanai, saldēšanai.	Raksturo iekārtas un aprīkojumu gaļas un gaļas produktu vārīšanai, kūpināšanai, cepšanai, atdzesēšanai, saldēšanai.
		Nosauc un vispārīgi apraksta iekārtas un aprīkojumu gaļas un gaļas produktu fasēšanai un iepakojšanai.	Raksturo iekārtas un aprīkojumu gaļas un gaļas produktu fasēšanai un iepakojšanai.
		Nosauc un vispārīgi apraksta gaļas konservu, pelmeņu ražošanā izmantojamās iekārtas un aprīkojumu.	Raksturo gaļas konservu, pelmeņu, ražošanā izmantojamās iekārtas un aprīkojumu.
		Nosauc un vispārīgi apraksta gaļas ieguvē un pārstrādē izmantojamās nažus, zāģus un cirtņus, iekšējo orgānu inspekcijas galda	Raksturo nažu, zāģu un cirtņu izvēli atbilstoši veicamā darba specifikai, iekšējo orgānu inspekcijas galda pielietojumu, gaļas ieguvē un gaļas

		pielietojumu, gaļas ieguvē un gaļas produktu ražošanā izmantojamās temperatūras adapterus, pH mērītājus, gaļas ieguvē un gaļas produktu ražošanā izmantojamo transportēšanas inventāru un palīginventāru. Nosauc un vispārīgi apraksta gaļas ieguvē un pārstrādē izmantojamo instrumentu sterilizācijas ierīces.	produktu ražošanā izmantojamās temperatūras adapterus, pH mērītājus, gaļas ieguvē un gaļas produktu ražošanā izmantojamo transportēšanas inventāru un palīginventāru. Raksturo gaļas ieguvē un pārstrādē izmantojamo instrumentu sterilizācijas ierīces.
2. Spēj: veikt iekārtu, instrumentu un aprīkojuma novērtēšanu, sagatavošanu, pielietošanu, apkopi un sakārtot darba vietu droša, kvalitatīva un racionāla darba procesa veikšanai. Zina: darba procesā izmantojamo iekārtu, instrumentu un inventāra lietošanas noteikumus, darba procesu secību. Izprot: pareizas darba vietas sakārtošanas nozīmi un svarīgumu.	25% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu un instrumentu drošas pielietošanas pamatprincipus. Apraksta gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu, instrumentu un inventāra uzturēšanu un apkopi atbilstoši labas higiēnas un ražošanas prakses noteikumiem.	Raksturo gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu un instrumentu drošas pielietošanas pamatprincipus. Raksturo gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu, instrumentu un inventāra uzturēšanu un apkopi atbilstoši labas higiēnas un ražošanas prakses noteikumiem.
3. Spēj: izmantot individuālos darba aizsardzības līdzekļus gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē. Zina: individuālos darba aizsardzības līdzekļus gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē, to lietošanas noteikumus. Izprot: individuālo darba aizsardzības līdzekļu nozīmi iespējamo risku novēršanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta speciālo apģērbu gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē. Nosauc elpošanas orgānu individuālos aizsardzības līdzekļus. Nosauc galvas individuālos aizsardzības līdzekļus. Nosauc dzirdes, sejas un acu individuālos aizsardzības līdzekļus. Nosauc dermatoloģiskos individuālos aizsardzības līdzekļus. Nosauc individuālās aizsardzības ierīces.	Pamato speciālā apģērba nepieciešamību gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē. Pamato elpošanas orgānu individuālo aizsardzības līdzekļu izmantošanas nepieciešamību. Pamato galvas individuālo aizsardzības līdzekļu izmantošanas nepieciešamību. Pamato dzirdes, sejas un acu individuālo aizsardzības līdzekļu izmantošanas nepieciešamību. Pamato dermatoloģisko individuālo aizsardzības līdzekļu izmantošanas nepieciešamību. Pamato individuālo aizsardzības ierīču izmantošanas nepieciešamību.

Moduļa "Prakse gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamā spējas ievērot paškontroles sistēmas darbības principus gaļas ieguvē un gaļas produktu ražošanā, droši lietot, uzturēt gaļas ieguvē un gaļas produktu ražošanā izmantojamās iekārtas, instrumentus un aprīkojumu darba vidē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Izvērtēt labas higiēnas un ražošanas prakses pamatprincipus darba vidē. 2. Rīkoties atbilstoši paškontroles sistēmas nosacījumiem gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas uzņēmumā. 3. Rīkoties atbilstoši uzņēmuma higiēnas programmai darba vidē, pielāgojot savu rīcību uzņēmuma higiēnas programmas izmaiņām. 4. Lietot gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas darbā profesionālo terminoloģiju. 5. Pareizi lietot un uzturēt darba kārtībā gaļas ieguvē/gaļas produktu ražošanā izmantojamajās iekārtas, aprīkojumu un instrumentus. 6. Ievērot darba aizsardzības pasākumus gaļas ieguvē/gaļas produktu ražošanas uzņēmumā, atbildīgi lietojot kolektīvos un individuālos darba aizsardzības līdzekļus. 7. Organizēt gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas darbu, nekaitējot apkārtējai videi.
Moduļa ieejas nosacījumi	Moduļa "Prakse gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā" ieejas nosacījums ir apgūti A daļas moduļi. Izglītojamajam ir sakārtota un derīga personas medicīniskā grāmatiņa atbilstoši Ministru kabineta 2018. gada 24. jūlija noteikumiem Nr.447 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbaūžu veikšanas kārtība". Ir veikta izglītojamā apdrošināšana atbilstoši 2012. gada 20. novembra Ministru kabineta noteikumiem Nr.785 "Mācību prakses organizācijas un izglītojamo apdrošināšanas kārtība". Izglītojamajam ir veiktas ugunsdrošības, elektrodrošības un darba drošības darba vidē instruktāžas. Profesionālās kvalifikācijas Lopu kāvējs izglītojamie praktizējas gaļas ieguves uzņēmumā, savukārt profesionālo kvalifikāciju Gaļas produktu izgatavotājs un Gaļas izcirtējs izglītojamie praktizējas gaļas produktu ražošanas uzņēmumā.
Moduļa apguves novērtēšana	Mācību prakses laikā prakses vadītājs no izglītības iestādes iepazīstas ar izglītojamā prakses gaitu uzņēmumā, uzklausa praktikantu par prakses norises gaitu. Prakses noslēgumā izglītojamais: 1. Iesniedz izglītības iestādei prakses vadītāja prakses uzņēmumā sagatavotu izglītojamā raksturojumu par prakses norisi uzņēmumā un prakses uzdevumu izpildi, raksturojumā norādot prakses norises vērtējumu. 2. Iesniedz izglītības iestādei aizpildītu prakses dienasgrāmatu/atskaiti par prakses norisi (darba mapi – portfolio), kurā secīgi izvērtē prakses laikā ikdienā paveiktos uzdevumus. 3. Sagatavo prezentāciju un izglītības iestādē prakses noslēguma sanāksmē informē prakses vadītāju no izglītības iestādes par prakses uzdevumu izpildi. Prakses galīgo vērtējumu veido izglītojamā sniegtā prezentācija par prakses norisi, prakses vadītāja no izglītības iestādes prakses vērtējums un praktikanta raksturojumā, ko izsniedz prakses uzņēmums, par prakses norisi izliktais vērtējums.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Prakse gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā" ir obligātās A daļas modulis un ir paredzēts profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē profesionālajām kvalifikācijām Lopu kāvējs, Gaļas izcirtējs un Gaļas produktu izgatavotājs.

Moduļa "Prakse gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: veikt ikdienas pienākumus, ievērojot labas higiēnas prakses vadlīnijas.	15% no moduļa kopējā apjoma	Ievēro labas higiēnas un ražošanas prakses principus, darba drošību, instruktāžas prasības un iekšējās kārtības noteikumus uzņēmuma ražošanas procesā.	Ievēro un prot pamatot labas higiēnas un ražošanas prakses principus, darba drošību, instruktāžas prasības un iekšējās kārtības noteikumus uzņēmuma ražošanas procesā.
		Uzņēmumā saskata labas higiēnas un ražošanas prakses ieviešanas un aktualizācijas piemērus.	Apraksta labas higiēnas un ražošanas prakses ieviešanas un aktualizācijas piemērus uzņēmumā.
2. Spēj: nodrošināt paškontroles sistēmas ievērošanu gaļas ieguves/gaļas produkcijas ražošanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Skaidro HACCP principu piemērošanas nepieciešamību paškontroles sistēmas uzņēmumā nodrošināšanā.	Pamato HACCP principu piemērošanas nepieciešamību paškontroles sistēmas uzņēmumā nodrošināšanā.
		Atpazīst darba vidē paškontroles sistēmas rokasgrāmatā deklarētos nosacījumus drošas, nekaitīgas produkcijas ražošanā.	Ievēro uzņēmuma paškontroles sistēmas rokasgrāmatā deklarētos nosacījumus drošas, nekaitīgas produkcijas ražošanā.
3. Spēj: lietot atbilstošus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus.	15% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus uzņēmumā un nodrošina to pareizu lietošanu.	Veic mazgāšanu un dezinfekciju gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā, pielietojot atbilstošus mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus.
		Atpazīst pasākumus, kas raksturo tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmu uzņēmumā, un nodrošina tās ievērošanu.	Ievēro tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmu uzņēmumā.
4. Spēj: pielāgoties izmaiņām iekšējās kontroles sistēmā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Piedalās paškontroles sistēmas gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā nodrošināšanā.	Patstāvīgi veic paškontroles sistēmas gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā pasākumu nodrošināšanu savu darba uzdevumu izpildes ietvaros.
		Piedalās paškontroles sistēmas gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā izmaiņu pasākumos.	Patstāvīgi veic uzticētos pienākumus paškontroles sistēmas gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā izmaiņu gadījumā.
5. Spēj: sagatavot un lietot iekārtas, instrumentus un aprīkojumu atbilstoši to funkcijām un darba aizsardzības prasībām.	15% no moduļa kopējā apjoma	Piedalās iekārtu, aprīkojuma un instrumentu sagatavošanā darbam gaļas ieguvē/produktu ražošanā, atbilstoši to funkcijām.	Sagatavo darbam un pareizi strādā ar gaļas ieguves/produktu ražošanas iekārtām, aprīkojumu un instrumentiem.

		Piedalās iekārtu, aprīkojuma un instrumentu pareizā uzturēšanā un apkopē gaļas ieguvē/produktu ražošanā atbilstoši to funkcijām.	Pareizi tīra, mazgā un apkopj gaļas ieguvē/produktu ražošanā izmantojamās iekārtas, aprīkojumu un instrumentus.
6. Spēj: izmantot individuālos darba aizsardzības līdzekļus gaļas ieguvē/gaļas produktu ražošanā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst un lieto individuālos darba aizsardzības līdzekļus atbilstoši veicamajam darba uzdevumam.	Lieto un pamato individuālo darba aizsardzības līdzekļu izvēli gaļas ieguvē/gaļas pārstrādē atbilstoši veicamajam darba uzdevumam.
		Identificē riskus savā darba vietā gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā.	Nosauc un izskaidro riskus darba vietā gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā.
7. Spēj: pielietot zināšanas par apkārtējās vides saglabāšanu, veicot gaļas ieguvi un gaļas produktu ražošanu.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos vides aizsardzības principus noteiktu darba uzdevumu veikšanas laikā.	Veic darba pienākumus, ievērojot vides aizsardzības pamatprincipus.
		Identificē apkārtējo vidi apdraudošas situācijas darba uzdevumu veikšanas laikā.	Izvērtē konkrētu darba uzdevumu ietekmes uz vidi apdraudējumu nepareizas darba izpildes rezultātā.

Moduļa "Gaļas izciršanas pamati" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spēju izcirst gaļu atbilstoši liemeņu sadalīšanas klasifikācijai, nodalot pārtikā neizmantojamus dzīvnieku blakusproduktus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Atpazīt dažādu sugu nokauto dzīvnieku gaļas liemeņus, raksturot to identifikācijas pazīmes un klasifikāciju. 2. Atpazīt nokauto dzīvnieku liemeņa veselības un identifikācijas marķējumu. 3. Sadalīt nokauto dzīvnieku liemeni atbilstoši sadales shēmām. 4. Identificēt, nodalīt un šķirot pārtikā neizmantojamus dzīvnieku blakusproduktus. 5. Veikt pasākumus pārtikā neizmantojamo dzīvnieku blakusproduktu uzglabāšanai un utilizēšanai.
Moduļa ieejas nosacījumi	Moduļa "Gaļas izciršanas pamati" ieejas nosacījums ir apgūti visi A daļas moduļi. Lai izglītojamais varētu piedalīties praktiskajos darbos, kuri paredzēti moduļa apguves laikā, izglītojamajam ir sakārtota un derīga personas medicīniskā grāmatīņa atbilstoši Ministru kabineta 2018. gada 24. jūlija noteikumiem Nr.447 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbažu veikšanas kārtība". Izglītojamajam ir veiktas ugunsdrošības, elektrodrošības un darba drošības darba vidē instruktāžas. Izglītojamais ir apguvis mācību kursu "Minimālās higiēnas prasības pārtikas aprites uzņēmumā" atbilstoši Ministru kabineta 2015. gada 29. septembra noteikumiem Nr.545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā". Pirms praktisko darbu uzsākšanas ir veikta izglītojamo instruktāža par darba drošību, elektrodrošību un ugunsdrošību praktisko darbu izpildes laikā atbilstoši darbu satura specifikai.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa apguves noslēgumā izglītojamais kārto ieskaiti, kurā: 1. Raksturo dažādu sugu nokauto dzīvnieku gaļas liemeņus, to apstrādi un sadalīšanas klasifikāciju atbilstoši sugai. 2. Atpazīst dažādu sugu nokauto dzīvnieku gaļas liemeņus. 3. Atpazīst un raksturo dzīvnieku liemeņa veselības marķējumu. 4. Sadala nokautā dzīvnieka liemeni atbilstoši gaļas sadales shēmām. 5. Liemeņa sadales laikā nodala pārtikā neizmantojamus dzīvnieku blakusproduktus. 6. Sagatavo uzglabāšanai, utilizē pārtikā neizmantojamus dzīvnieku blakusproduktus.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Gaļas izciršanas pamati" ir obligātās izvēles B daļas modulis profesionālās kvalifikācijas Gaļas izcirtējs iegūšanai. Modulis "Gaļas izciršanas pamati" ir ieejas nosacījums moduļa "Gaļas izciršana atbilstoši realizācijai" apguvei.

Moduļa "Gaļas izciršanas pamati" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: identificēt un raksturot nokauto	20% no	Zina liemeņa anatomiju, nosauc	Skaidro liemeņa anatomiju, atšķir un

dzīvnieku sugu gaļu. Zina: gaļas marķējumus un to nozīmi gaļas izsekojamībā. Izprot: nokauto dzīvnieku sugu gaļas nozīmi kvalitatīvas gaļas produkcijas ražošanā.	moduļa kopējā apjoma	nokautā dzīvnieka skeleta pamatelementus un muskulatūru. Nosauc un vispārīgi apraksta dzīvnieku gaļu atkarībā no dzīvnieka sugas, vecuma, dzimuma, termiskā stāvokļa. Definē gaļas veselības marķējuma pamatnostādnes, sniedz piemērus gaļas marķēšanā saskaņā ar spēkā esošajiem normatīviem un ierobežojumiem. Definē gaļas svaigumu raksturojošos organoleptiskos rādītājus, tos vispārīgi aprakstot.	raksturo nokautā dzīvnieka skeleta pamatelementus un muskulatūru, novērtē un skaidro dzīvnieku sugu gaļas atšķirības atkarībā no dzīvnieka sugas, vecuma, dzimuma, termiskā stāvokļa. Skaidro gaļas veselības marķēšanas pamatnostādnes, praktisko organizāciju, raksturo gaļas marķēšanu ar piemēriem, ņemot vērā normatīvo aktu prasības un ierobežojumus. Novērtē gaļu organoleptiski, izskaidrojot katru gaļas organoleptiskā novērtējuma rādītāju.
2. Spēj: sadalīt dzīvnieka liemeni atbilstoši nokauto dzīvnieku sugu liemeņu sadalīšanas shēmām. Zina: nokauto dzīvnieku gaļas liemeņu apstrādi un sadalīšanas shēmas atbilstoši dzīvnieka sugai. Izprot: pareizi sadalīta dzīvnieka liemeņa nozīmi kvalitatīvas gaļas produkcijas ražošanā.	30% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta liemeņu sadalīšanas klasifikāciju. Vispārīgi apraksta liellopa, zirga liemeņa sadalīšanas shēmu, uzskaita liellopu, zirga gaļas klases, sniedzot piemērus. Vispārīgi apraksta cūku liemeņa sadalīšanas shēmu, uzskaita cūkas gaļas tirdzniecības klases, sniedzot piemērus. Vispārīgi apraksta aitas, kazas liemeņa sadalīšanas shēmu, uzskaita aitas, kazas gaļas tirdzniecības klases, sniedzot piemērus. Vispārīgi apraksta sīklopu liemeņa sadalīšanas shēmu, sniedzot piemērus.	Skaidro liemeņu sadalīšanas klasifikāciju atbilstoši dzīvnieku sugai. Sadala liellopa, zirga liemeni atbilstoši liemeņa sadalīšanas shēmām, raksturo liellopu, zirga gaļas klases. Sadala cūkas liemeni atbilstoši cūkas liemeņa sadalīšanas shēmai, raksturo un salīdzina cūkas gaļas tirdzniecības klases. Sadala aitas, kazas liemeni atbilstoši aitas liemeņa sadalīšanas shēmai, raksturo un salīdzina aitas, kazas gaļas tirdzniecības klases. Sadala sīklopu liemeni atbilstoši liemeņa sadalīšanas shēmai.
3. Spēj: identificēt un nodalīt pārtikā neizmantojamos dzīvnieku blakusproduktus. Zina: pārtikā neizmantojamos dzīvnieku blakusproduktus, to nodalīšanas no pārējā liemeņa shēmas, to ietekmi uz gatavās produkcijas kvalitāti.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc pārtikā neizmantojamos dzīvnieku blakusproduktus atkarībā no dzīvnieka sugas, dzimuma. Definē pārtikā neizmantojamo dzīvnieku blakusproduktu kategorijas, sniedzot piemērus.	Nodala no atbilstošas sugas dzīvnieka liemeņa pārtikā neizmantojamos dzīvnieku blakusproduktus. Atšķir pārtikā neizmantojamo dzīvnieku blakusproduktu kategorijas.

Izprot: pārtikā neizmantojamo dzīvnieku blakusproduktu nodalīšanas nozīmi kvalitatīvas gaļas produkcijas ražošanā.			
4. Spēj: uzglabāt un utilizēt pārtikā neizmantojamās dzīvnieku blakusproduktus, nekaitējot videi. Zina: pārtikā neizmantojamās dzīvnieku blakusproduktu varbūtējo ietekmi uz vidi un iespējamās sekas. Izprot: pārtikā neizmantojamo dzīvnieku blakusproduktu varbūtējās ietekmes uz vidi novēršanas nepieciešamību.	15% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta pārtikā neizmantojamo dzīvnieku liemeņu blakusproduktu savākšanu. Vispārīgi apraksta pārtikā neizmantojamo dzīvnieku liemeņu blakusproduktu uzglabāšanas nosacījumus. Vispārīgi apraksta pārtikā neizmantojamo dzīvnieku blakusproduktu utilizācijas nosacījumus.	Savāc pārtikā neizmantojamās dzīvnieku liemeņu blakusproduktus. Sagatavo uzglabāšanai pārtikā neizmantojamo dzīvnieku liemeņu blakusproduktus. Veic pārtikā neizmantojamo dzīvnieku blakusproduktu utilizāciju.
5. Spēj: sadalīt gaļu saskaņā ar starptautiskām gaļas sadales shēmām. Zina: ANO EEK starptautisko standartu pamatprasības gaļai, gaļas liemeņu sadales shēmas un gaļas produkcijas kodēšanas sistēmu. Izprot: starptautisko gaļas un gaļas produkcijas standartu ievērošanas nepieciešamību ražošanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta pārtikas produktu starptautisko kodēšanas sistēmu. Vispārīgi apraksta ANO EEK gaļas standartu būtību ar kodēšanas sistēmas kodiem. Uzkaīta pamatdarbības dzīvnieku gaļas liemeņu sadalīšanā atbilstoši starptautiskām gaļas sadales shēmām.	Skaidro pārtikas produktu starptautisko kodēšanas sistēmu. Raksturo ANO EEK gaļas standartu būtību ar kodēšanas sistēmas kodiem. Sadala dažādu sugu dzīvnieku gaļas liemeņus atbilstoši starptautiskām gaļas sadales shēmām.

Moduļa "Gaļas izciršana atbilstoši realizācijai" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spēju izcirst gaļu atbilstoši plānotajai produkcijas realizācijai, pielietojot drošas darba metodes, kā arī veikt izcirstās gaļas marķēšanu, iepakojšanu un uzglabāšanu.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Izcirst gaļu atbilstoši pasūtījumam (plānotajam sortimentam). 2. Atkaulot un atdzīslot gaļu. 3. Marķēt, iepakot, sagatavot uzglabāšanai izcirsto gaļu. 4. Iekārtot ergonomisku gaļas izcirtēja darba vietu.
Moduļa ieejas nosacījumi	Modulis "Gaļas izciršana atbilstoši realizācijai" ir apgūstams pēc moduļa "Gaļas izciršanas pamati". Lai izglītojamais varētu piedalīties praktiskajos darbos, kuri paredzēti moduļa apguves laikā, izglītojamajam ir sakārtota un derīga personas medicīniskā grāmatīņa atbilstoši Ministru kabineta 2018. gada 24. jūlija noteikumiem Nr.447 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbaūžu veikšanas kārtība". Izglītojamais ir apguvis mācību kursu "Minimālās higiēnas prasības pārtikas aprites uzņēmumā" atbilstoši Ministru kabineta 2015. gada 29. septembra noteikumiem Nr.545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā". Izglītojamajam ir veiktas ugunsdrošības, elektrodrošības un darba drošības darba vidē instruktāžas. Pirms praktisko darbu uzsākšanas ir veikta izglītojamo instruktāža par darba drošību, elektrodrošību un ugunsdrošību praktisko darbu izpildes laikā, atbilstoši darbu satura specifikai.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa apguves noslēgumā izglītojamais kārto ieskaiti, kurā: 1. Raksturo dažādu sugu dzīvnieku liemeņu anatomisko uzbūvi. 2. Raksturo gaļas atkaulošanas un atdzīslotāšanas, izciršanas procesus, iznākuma normas. 3. Izcērt dažādu sugu dzīvnieku liemeņus atbilstoši plānotajam gaļas sortimentam. 4. Veic izcirstās produkcijas marķēšanu, iepakojšanu un sagatavošanu uzglabāšanai.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Gaļas izciršana atbilstoši realizācijai" ir obligātās izvēles B daļas modulis profesionālās kvalifikācijas Gaļas izcirtējs iegūšanai. Modulis "Gaļas izciršana atbilstoši realizācijai" ir ieejas nosacījums moduļa "Gaļas izcirtēja prakse" apguvei.

Moduļa "Gaļas izciršana atbilstoši realizācijai" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izcirst gaļu mazumtirdzniecības vajadzībām.	25% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta dažādu sugu dzīvnieku liemeņu atlaidināšanu un sagatavošanu izciršanai.	Atlaidina un sagatavo izciršanai dažādu sugu dzīvnieku liemeņus.

Zina: dzīvnieku liemeņu anatomisko uzbūvi, to sadales shēmas un izciršanas secību, iznākuma normas. Izprot: gaļas izciršanas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas nozīmi sekmīgai izcirstās gaļas realizācijai.		Vispārīgi apraksta dažādu sugu dzīvnieku liemeņu sadalīšanu gabalos, gabalu atkaulošanu, atkauloto gabalu sadalīšanu. Vispārīgi apraksta lielo gabalu, porciju pusfabrikātus, sīkos pusfabrikātus, zudumus, kaulus. Piedalās liellopa gaļas mazumtirdzniecībai šķiru daļu – filejas, lāpstiņas, krūtiņas, sānu (ribu) daļas, sānu (vēdera) daļas, apakšstilbu, muguras (plānā, biezā) daļas, u.c. – izciršanā. Vispārīgi apraksta liellopa liemeņa izciršanas secību, liemenim atrodoties pakārtā un guļus stāvoklī. Piedalās cūkas un gaļas mazumtirdzniecībai šķiru daļu – karbonādes, šķiņķa, lāpstiņas, krūšu gabala, kakla, u.c. – izciršanā. Vispārīgi apraksta cūkas liemeņa izciršanas secību. Piedalās aitas, kazas liemeņa izciršanā.	Sadala gabalos dažādu sugu dzīvnieku liemeņus, veic gabalu atkaulošanu, atkauloto gabalu sadalīšanu. Klasificē lielo gabalu, porciju pusfabrikātus, sīkos pusfabrikātus, zudumus, kaulus. Veic liellopa liemeņa izciršanu atbilstoši mazumtirdzniecības šķiru daļām – filejas, lāpstiņas, krūtiņas, sānu (ribu) daļas, sānu (vēdera) daļas, apakšstilbu, muguras (plānās, biezās) daļas, u.c. Salīdzina liellopa liemeņa izciršanas secību, liemenim atrodoties pakārtā un guļus stāvoklī. Veic cūkas liemeņa izciršanu atbilstoši mazumtirdzniecības šķiru daļām – karbonādei, šķiņķim, lāpstiņai, krūšu gabalam, kaklam, u.c. Skaidro cūkas liemeņa izciršanas secību. Izcērt aitas, kazas liemeni, raksturojot sadalīšanas secību.
2. Spēj: izcirst gaļu sabiedriskās ēdināšanas vajadzībām. Zina: dzīvnieku liemeņu anatomisko uzbūvi, to sadales shēmas un izciršanas secību, iznākuma normas. Izprot: gaļas izciršanas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas nozīmi sekmīgai izcirstās gaļas realizācijai.	25% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta galvenās darbības un piedalās liela gabala liellopa gaļas pusfabrikātu izciršanā (fileja, muguras biezā un plānā daļa, ciskas augšējā, iekšējā un ārējā daļa, u.c.). Apraksta galvenās darbības un piedalās liela gabala cūkas gaļas pusfabrikātu izciršanā (karbonāde, šķiņķis, ribu daļa, u.c.). Apraksta galvenās darbības un piedalās aitas, kazas liemeņa lielo gaļas pusfabrikātu izciršanā. Apraksta galvenās darbības un piedalās porciju un sīko pusfabrikātu izciršanā no liellopa, cūkas un citas gaļas lieliem pusfabrikātiem. Vispārīgi apraksta liellopa, cūkas, aitas gaļas	Izcērt liela gabala liellopa gaļas pusfabrikātus (fileja, muguras biezā un plānā daļa, ciskas augšējā, iekšējā un ārējā daļa, u.c.). Izcērt liela gabala cūkas gaļas pusfabrikātus (karbonāde, šķiņķis, ribu daļa, u.c.). Izcērt aitas, kazas liemeņa lielo gaļas pusfabrikātus. Izcērt porciju un sīkos pusfabrikātus no liellopa, cūkas, aitas gaļas lieliem pusfabrikātiem. Raksturo liellopa, cūkas un citas gaļas porciju un sīko pusfabrikātu sortimentu.

		porciju un sīko pusfabrikātu sortimentu.	
3. Spēj: atkaulot un atdzīslot gaļu gaļas produktu ražošanai. Zina: dzīvnieku liemeņu sadales, atkaulošanas un atdzīslšanas secību, iznākuma normas, to ietekmi uz gatavās gaļas produkcijas kvalitāti. Izprot: gaļas atkaulošanā un atdzīslšanā iegūtās izejvielas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas ietekmi uz konkurētspējīgās gaļas produkcijas ražošanu.	25% no moduļa kopējā apjoma	Piedalās liellopa, cūkas, aitas, kazas gaļas lielo gabalu atkaulošanā un atdzīslšanā. Raksturo zudumus, atkaulojot un atdzīslējot liellopu, cūkas, aitas un kazas gaļu.	Atkaulo un atdzīsl liellopa, cūkas, aitas, kazas gaļas lielos gabalus. Skaidro zudumus, atkaulojot un atdzīslējot liellopu, cūkas, aitas un kazas gaļu.
4. Spēj: novērtēt gaļas izciršanai nepieciešamās gaļas kvalitāti un daudzumu plānotā pasūtījuma izpildei. Zina: dzīvnieku liemeņu anatomisko uzbūvi, to sadales shēmas un izciršanas secību, iznākuma normas. Izprot: gaļas izciršanas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas nozīmi sekmīgai izcirstās gaļas realizācijai.	15% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta nepieciešamā izejmateriāla (dzīvnieku liemeņi) daudzuma noteikšanu noteikta apjoma pasūtījuma sagatavošanai. Vispārīgi apraksta gaļas kvalitāti un gaļas daudzumu saņemtā pasūtījuma izpildei, ievērojot iznākuma normas.	Analizē pasūtījumu un pamato nepieciešamā izejmateriāla (dzīvnieku liemeņi) daudzumu noteikta apjoma pasūtījuma sagatavošanai. Novērtē gaļas kvalitāti un nosaka gaļas daudzumu saņemtā pasūtījuma izpildei, ievērojot iznākuma normas.
5. Spēj: veikt izcirstās gaļas produkcijas, iepakojšanu, marķēšanu un uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām. Zina: izcirstās gaļas, iepakojšanas, marķēšanas un uzglabāšanas nosacījumus. Izprot: izcirstās gaļas marķēšanas, iepakojšanas un uzglabāšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas un nekaitīgas produkcijas ražošanā.	5% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta izcirstās gaļas marķēšanas pamatnostādnes un marķējumā norādāmo informāciju. Vispārīgi apraksta izcirstās gaļas iepakojšanas procesu un iepakojšanai izmantojamās materiālus. Vispārīgi apraksta izcirstās gaļas produkcijas uzglabāšanai izvirzītās prasības.	Marķē izcirstās gaļas produkciju. Iepako izcirstās gaļas produkciju, pamatojot iepakojšanas materiālu izvēli. Sagatavo uzglabāšanai izcirstās gaļas produkciju.
6. Spēj: iekārtot ergonomisku gaļas izcirtēja darba vietu. Zina: gaļas izcirtēja darba specifiku, riska faktorus gaļas izcirtēja darbā, gaļas izcirtēja darba iekārtu un aprīkojuma	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc fizikālos, fiziskos, ķīmiskos, bioloģiskos un psihoemocionālos riska faktorus gaļas izcirtēja darbā. Nosauc gaļas izcirtēja darbā izmantojamo iekārtu aizsargierīces.	Izskaidro fizisko, ķīmisko, bioloģisko un psihoemocionālo riska faktoru ietekmi uz cilvēku gaļas izcirtēja darbā. Raksturo gaļas izcirtēja darbā izmantojamās aizsardzības ierīces.

kopšanas un uzturēšanas nosacījumus. Izprot: racionāli iekārtotas darba vietas nozīmi.		Nosauc individuālos darba aizsardzības līdzekļus gaļas izcirtēja darbā.	Pareizi izvēlas katram riska faktoram atbilstošos individuālos aizsardzības līdzekļus, izskaidrojot prasības to lietošanai un glabāšanai.
---	--	---	---

Moduļa "Gaļas izstrādājumu ražošana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spējas gaļas izstrādājumu ražošanā, gatavās gaļas izstrādājumu produkcijas novērtēšanā, marķēšanā, iepakojšanā un uzglabāšanā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Sagatavot izejvielas, palīgvielas, garšvielas, marinādes gaļas izstrādājumu ražošanai. 2. Izgatavot dažāda sortimenta lielu gabalu, porciju gabalu, sīkgabalu un maltas gaļas izstrādājumus. 3. Fasēt, marķēt, iepakot un sagatavot uzglabāšanai dažāda sortimenta gaļas izstrādājumus. 4. Veikt dažāda sortimenta gaļas izstrādājumu organoleptisko vērtēšanu, analizējot iegūtos rezultātus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Moduļa "Gaļas izstrādājumu ražošana" ieejas nosacījums ir apgūti B daļas moduļi, izņemot prakses moduli pārtikas rūpniecības nozares profesionālajai kvalifikācijai Gaļas izcirtējs. Lai izglītojamais varētu piedalīties praktiskajos darbos, kas paredzēti moduļa apguves laikā, izglītojamajam ir sakārtota un derīga personas medicīniskā grāmatīņa atbilstoši Ministru kabineta 2018. gada 24. jūlija noteikumiem Nr.447 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbažu veikšanas kārtība". Izglītojamais ir apguvis mācību kursu "Minimālās higiēnas prasības pārtikas aprites uzņēmumā" atbilstoši Ministru kabineta 2015. gada 29. septembra noteikumiem Nr.545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā". Izglītojamajam veikta instruktāža par darba drošības un ugunsdrošības prasību ievērošanu uzņēmumā. Pirms praktisko darbu uzsākšanas ir veikta izglītojamo instruktāža par darba drošību, elektrodrošību un ugunsdrošību praktisko darbu izpildes laikā atbilstoši darbu satura specifikai.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa apguves noslēgumā izglītojamais kārto ieskaiti, kurā: 1. Raksturo izejvielu, garšvielu, marināžu sagatavošanu gaļas izstrādājumu ražošanai. 2. Sagatavo izejvielas, garšvielas, marinādes gaļas izstrādājumu ražošanai. 3. Izgatavo dažāda sortimenta lielu gabalu, porciju gabalu, sīkgabalu un maltas gaļas izstrādājumus. 4. Veic saražotās produkcijas organoleptisko vērtēšanu. 5. Veic dažāda sortimenta lielu gabalu, porciju gabalu, sīkgabalu un maltas gaļas izstrādājumu fasēšanu, marķēšanu un sagatavošanu uzglabāšanai.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Gaļas izstrādājumu ražošana" ir izvēles C daļas modulis profesionālās kvalifikācijas Gaļas izcirtējs iegūšanai.

Moduļa "Gaļas izstrādājumu ražošana" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: sagatavot izejvielas gaļas izstrādājumu	20% no	Nosauc un apraksta gaļas	Sagatavo izejvielas, palīgvielas

ražošanai atbilstoši plānotajam sortimentam. Zina: gaļas izstrādājumu ražošanai izmantojamās gaļas apstrādes tehnoloģiskos procesus, apstrādes parametrus atbilstoši ieplānotā gaļas izstrādājumu sortimenta ražošanai, palīgizejvielu sagatavošanas un pievienošanas tehnoloģiju. Izprot: gaļas izstrādājumu ražošanas tehnoloģisko procesu un tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvu gaļas izstrādājumu ražošanā.	moduļa kopējā apjoma	izstrādājumu ražošanā izmantojamās izejvielas, palīgvielas un garšvielas, to kvalitātes prasības.	un garšvielas gaļas izstrādājumu ražošanai, raksturo atbilstību kvalitātes prasībām.
		Apraksta gaļas izstrādājumu ražošanā izmantojamās marinādes, definē to kvalitātes prasības.	Sagatavo marinādes gaļas izstrādājumu ražošanai, raksturo to kvalitātes prasības.
2. Spēj: izgatavot gaļas izstrādājumus atbilstoši tehnoloģiskai shēmai. Zina: gaļas izstrādājumu izgatavošanas tehnoloģiskās prasības atbilstoši gaļas izstrādājumu sortimentam. Izprot: gaļas izstrādājumu izgatavošanas principus, tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas un nekaitīgas gaļas izstrādājumu produkcijas ražošanā.	45% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo lielu gaļas gabalu izstrādājumu izgatavošanu, aprakstot tehnoloģiskos procesus.	Izgatavo lielu gaļas gabalu izstrādājumus.
		Raksturo porciju un mazu gaļas gabalu izstrādājumu izgatavošanu.	Izgatavo porciju un mazu gaļas gabalu izstrādājumus.
		Raksturo maltas, kapātas gaļas izstrādājumu izgatavošanu.	Izgatavo maltas, kapātas gaļas izstrādājumus.
3. Spēj: veikt gaļas izstrādājumu iepakojšanu, marķēšanu un uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām. Zina: gaļas izstrādājumu iepakojšanas, marķēšanas un uzglabāšanas nosacījumus. Izprot: gaļas izstrādājumu marķēšanas, iepakojšanas un uzglabāšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvu un nekaitīgu gaļas izstrādājumu ražošanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Skaidro dažāda sortimenta gaļas izstrādājumu fasēšanas un marķēšanas veidus un izmantojamās materiālus atbilstoši izstrādājuma sortimentam.	Fasē, marķē gaļas izstrādājumus atbilstoši izstrādājumu sortimentam, izmantojot atbilstošus materiālus.
		Vispārīgi apraksta dažādu gaļas izstrādājumu iepakojšanu un uzglabāšanu.	Iepako un sagatavo uzglabāšanai dažāda sortimenta gaļas izstrādājumus.
4. Spēj: organoleptiski novērtēt saražotos gaļas izstrādājumus. Zina: organoleptiskās gaļas izstrādājumu novērtēšanas metodiku.	15% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta gaļas izstrādājumu kvalitāti raksturojošos organoleptiskos rādītājus.	Skaidro gaļas izstrādājumu kvalitāti raksturojošos organoleptisko rādītāju kritērijus.
		Vispārīgi apraksta gaļas izstrādājumu organoleptiskās vērtēšanas procesa secību.	Organoleptiski vērtē gaļas izstrādājumus.
		Vispārīgi apraksta gaļas izstrādājumu organoleptiskās vērtēšanas procesā iegūstamos rezultātus, to analīzi.	Analizē gaļas izstrādājumu organoleptiskās vērtēšanas procesā iegūtos rezultātus.

Moduļa "Nomedīto dzīvnieku gaļas izciršana un produktu ražošana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spējas dažāda sortimenta nomedīto dzīvnieku gaļas produktu (desu, kūpinājumu, konservu) ražošanā, atdzesēšanā, gatavās produkcijas novērtēšanā, iepakojšanā, marķēšanā, uzglabāšanā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Raksturot nomedīto dzīvnieku liemeņu sadalīšanu atbilstoši sadalīšanas shēmām. 2. Izcirst, atkaulot, atdzīslot nomedīto dzīvnieku gaļu. 3. Ražot dažāda sortimenta no dzīvnieku gaļas produktus. 4. Veikt medījumu gaļas produktu termisko apstrādi, atdzesēšanu, iepakojšanu, marķēšanu un sagatavošanu uzglabāšanai. 5. Organoleptiski novērtēt medījumu gaļas produktus. 6. Vērtēt medījumu gaļas produktu laboratorisko analīžu rādītājus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Moduļa "Nomedīto dzīvnieku gaļas izciršana un produktu ražošana" ieejas nosacījums ir apgūti B daļas moduļi, izņemot prakses moduli pārtikas rūpniecības nozares profesionālajai kvalifikācijai Gaļas izcirtējs. Lai izglītojamais varētu piedalīties praktiskajos darbos, kas paredzēti moduļa apguves laikā, izglītojamajam ir sakārtota un derīga personas medicīniskā grāmatiņa atbilstoši Ministru kabineta 2018. gada 24. jūlija noteikumiem Nr.447 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbaūžu veikšanas kārtība". Izglītojamais ir apguvis mācību kursu "Minimālās higiēnas prasības pārtikas aprites uzņēmumā" atbilstoši Ministru kabineta 2015. gada 29. septembra noteikumiem Nr.545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā". Izglītojamajam veikta instruktāža par darba drošības un ugunsdrošības prasību ievērošanu uzņēmumā. Pirms praktisko darbu uzsākšanas ir veikta izglītojamo instruktāža par darba drošību, elektrodrošību un ugunsdrošību praktisko darbu izpildes laikā atbilstoši darbu satura specifikai.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa apguves noslēgumā izglītojamais kārto ieskaiti, kurā: 1. Raksturo nomedīto dzīvnieku sugu gaļu. 2. Raksturo nomedīto dzīvnieku gaļas izciršanu, atkaulošanu un atdzīslotu. 3. Raksturo nomedīto dzīvnieku pārtikā neizmantojamo blakusproduktu nodalīšanu. 4. Izcērt dažādu sugu nomedīto dzīvnieku liemeņus atbilstoši plānotajam gaļas sortimentam. 5. Nodala, sagatavo uzglabāšanai pārtikā neizmantojamās nomedīto dzīvnieku blakusproduktus. 6. Izgatavo nomedīto dzīvnieku gaļas produktus – desas, kūpinājumus un gaļas konservus. 7. Veic nomedīto dzīvnieku gaļas produktu – desu, kūpinājumu un gaļas konservu – termisko apstrādi, atdzesēšanu. 8. Veic produkcijas marķēšanu, iepakojšanu un sagatavošanu uzglabāšanai.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Nomedīto dzīvnieku gaļas izciršana un produktu ražošana" ir izvēles C daļas modulis profesionālās kvalifikācijas Gaļas izcirtējs iegūšanai.

Moduļa "Nomedīto dzīvnieku gaļas izciršana un produktu ražošana" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: identificēt nomedīto dzīvnieku sugu liemeņus un gaļu. Zina: gaļas liemeņu sadalīšanas shēmas atbilstoši nomedīto dzīvnieku sugai. Izprot: gaļas liemeņa pareizas sadalīšanas nozīmi kvalitatīvas gaļas produkcijas ražošanā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta nomedīto dzīvnieku sugu gaļu, to raksturojošos rādītājus.	Raksturo nomedīto dzīvnieku sugu gaļu.
		Atpazīst nomedīto dzīvnieku gaļas marķējumus, definē marķējuma būtību.	Skaidro nomedīto dzīvnieku gaļas marķējumus, raksturo marķējuma būtību.
		Piedalās dažādu sugu nomedīto dzīvnieku liemeņa sadalīšanā saskaņā ar sadalīšanas shēmu.	Sadala dažādu sugu nomedīto dzīvnieku liemeni saskaņā ar sadalīšanas shēmu.
2. Spēj: identificēt, nodalīt, uzglabāt, utilizēt pārtikā neizmantojamo nomedīto dzīvnieku blakusproduktus. Zina: pārtikā neizmantojamajos nomedīto dzīvnieku blakusproduktus, to nodalīšanas shēmas, uzglabāšanas un utilizācijas nosacījumus, kā arī to ietekmi uz gatavās produkcijas kvalitāti. Izprot: pārtikā neizmantojamo nomedīto dzīvnieku blakusproduktu nodalīšanas nozīmi kvalitatīvas gaļas produkcijas ražošanā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta pārtikā neizmantojamajos nomedīto dzīvnieku blakusproduktus, to nodalīšanas nozīmi.	Nodala pārtikā neizmantojamajos nomedīto dzīvnieku blakusproduktus, pamato nodalīšanas nepieciešamību.
		Vispārīgi apraksta pārtikā neizmantojamo nomedīto dzīvnieku blakusproduktu uzglabāšanu un utilizāciju.	Veic pārtikā neizmantojamo nomedīto dzīvnieku blakusproduktu uzglabāšanu un utilizāciju.
3. Spēj: izcirst, atkaulot un atdzīslot nomedīto dzīvnieku sugu gaļu dažādu gaļas produktu ražošanai. Zina: nomedīto dzīvnieku sugu liemeņu sadales, atkaulošanas un atdzīslšanas secību, iznākuma normas. Izprot: nomedīto dzīvnieku gaļas izciršanā, atkaulošanā un atdzīslšanā iegūtās izejvielas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas ietekmi uz kvalitatīvas gaļas produkcijas ražošanu.	25% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta nomedīto dzīvnieku gaļas liemeņu/ pusliemeņu sagatavošanu izciršanai.	Sagatavo nomedīto dzīvnieku gaļas liemeņus/ pusliemeņus izciršanai.
		Raksturo dažādu sugu nomedīto dzīvnieku gaļas liemeņu/pusliemeņu izciršanas tehnoloģisko secību.	Izcērt dažādu sugu nomedīto dzīvnieku gaļu no liemeņiem/ pusliemeņiem.
		Raksturo dažādu sugu nomedīto dzīvnieku gaļas atkaulošanas un atdzīslšanas tehnoloģisko secību, aprakstot iespējamās zudumus.	Veic dažādu sugu nomedīto dzīvnieku gaļas atkaulošanu un atdzīslšanu, raksturojot iespējamās zudumus.

4. Spēj: izgatavot nomedīto dzīvnieku gaļas produktus saskaņā ar receptūru. Zina: nomedīto dzīvnieku gaļas produktu ražošanas tehnoloģiskās shēmas atbilstoši produkcijas sortimentam. Izprot: ražošanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas nomedīto dzīvnieku gaļas produkcijas ražošanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta dažāda sortimenta desu ražošanas procesu no nomedīto dzīvnieku gaļas – izejmateriālu sagatavošanu, desu pildīšanu, desu formēšanu, sagatavošanu termiskai apstrādei. Vispārīgi apraksta dažāda sortimenta kūpinājumu ražošanas procesu no nomedīto dzīvnieku gaļas – sāļjuma sagatavošanu, gaļas salīšanu, masēšanu, formēšanu un sagatavošanu termiskai apstrādei. Vispārīgi apraksta gaļas konservu ražošanas tehnoloģiju no nomedīto dzīvnieku gaļas.	Izgatavo dažāda sortimenta desas no nomedīto dzīvnieku gaļas, veicot izejmateriālu sagatavošanu, desu pildīšanu, desu formēšanu, sagatavošanu termiskai apstrādei. Izgatavo dažāda sortimenta kūpinājumus no nomedīto dzīvnieku gaļas, veicot sāļjuma sagatavošanu, gaļas salīšanu, masēšanu, formēšanu un sagatavošanu termiskai apstrādei. Veic gaļas konservu ražošanu no nomedīto dzīvnieku gaļas.
5. Spēj: termiski apstrādāt un atdzesēt dažāda sortimenta nomedīto dzīvnieku gaļas produktus atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām. Zina: nomedīto dzīvnieku gaļas produktu termiskās apstrādes un atdzesēšanas tehnoloģiskās prasības. Izprot: tehnoloģisko prasību ievērošanas nozīmi medījumu produktu termiskās apstrādes un atdzesēšanas procesos kvalitatīvas produkcijas ražošanas nodrošināšanai.	10% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo nomedīto dzīvnieku desu termisko apstrādi un atdzesēšanu, apraksta tehnoloģiskos procesus. Raksturo nomedīto dzīvnieku gaļas kūpinājumu termisko apstrādi un atdzesēšanu, apraksta tehnoloģiskos procesus. Raksturo nomedīto dzīvnieku gaļas konservu termisko apstrādi un atdzesēšanu, apraksta tehnoloģiskos procesus.	Veic dažāda sortimenta nomedīto dzīvnieku desu termisko apstrādi un atdzesēšanu, skaidro tehnoloģiskos procesus. Veic dažāda sortimenta nomedīto dzīvnieku gaļas kūpinājumu termisko apstrādi un atdzesēšanu, skaidro tehnoloģiskos procesus. Veic dažāda sortimenta nomedīto dzīvnieku gaļas konservu termisko apstrādi un atdzesēšanu, skaidro tehnoloģiskos procesus.
6. Spēj: veikt nomedīto dzīvnieku gaļas produktu iepakošanu, marķēšanu un uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām. Zina: nomedīto dzīvnieku gaļas produktu iepakošanas, marķēšanas un uzglabāšanas nosacījumus. Izprot: nomedīto dzīvnieku gaļas produktu iepakošanas, marķēšanas un uzglabāšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas nomedīto dzīvnieku gaļas	10% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta nomedīto dzīvnieku gaļas produktu iepakošanas procesu, iepakošanai izmantojamus materiālus. Vispārīgi apraksta nomedīto dzīvnieku gaļas produktu marķēšanas pamatnostādnes un marķējumā norādāmo informāciju. Vispārīgi apraksta nomedīto dzīvnieku gaļas produktu uzglabāšanai izvirzītās prasības un produktu sagatavošanu uzglabāšanai.	Iepako nomedīto dzīvnieku gaļas produktus, pamatojot iepakošanas materiālu izvēli. Marķē nomedīto dzīvnieku gaļas produktus, pamatojot marķējumā norādāmās informācijas nepieciešamību. Sagatavo uzglabāšanai nomedīto dzīvnieku gaļas produktus, veic uzglabāšanu.

produkcijas ražošanā.			
7. Spēj: sensori (organoleptiski) vērtēt nomedīto dzīvnieku gaļas produkcijas kvalitāti. Zina: nomedīto dzīvnieku gaļas produkcijas sensorās (organoleptiskās) novērtēšanas metodiku. Izprot: nomedīto dzīvnieku gaļas produkcijas kvalitātes un nekaitīguma novērtējuma nozīmi un tam izvirzītās kvalitātes prasības.	5% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta nomedīto dzīvnieku gaļas produktu kvalitāti raksturojošos organoleptiskos rādītājus. Skaidro nomedīto dzīvnieku gaļas produktu organoleptiskās vērtēšanas procesa secību veselam produktam un produktam sagrieztā veidā. Vērtē un analizē nomedīto dzīvnieku gaļas produktu organoleptiskās vērtēšanas procesā iegūtos rezultātus.	Skaidro nomedīto dzīvnieku gaļas produktu kvalitāti raksturojošos organoleptiskos rādītājus. Organoleptiski vērtē nomedīto dzīvnieku gaļas produktus, aprakstot vērtēšanu veselam produktam un produktam sagrieztā veidā. Salīdzina, skaidro un analizē nomedīto dzīvnieku gaļas produktu organoleptiskās vērtēšanas procesā iegūtos rezultātus.
8. Spēj: vērtēt nomedīto dzīvnieku gaļas produktus laboratorisko analīžu rezultātu atbilstību uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem. Zina: nomedīto dzīvnieku gaļas produktu novērtēšanas metodiku un uzņēmuma deklarētās kvalitātes prasības. Izprot: nomedīto dzīvnieku gaļas produktu kvalitātes un nekaitīguma novērtējuma nozīmi un tiem izvirzītās prasības.	5% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta nomedīto dzīvnieku gaļas produktu ražošanas tehnisko noteikumu deklarēto nekaitīguma un kvalitātes rādītāju ievērošanas būtību. Salīdzina nomedīto dzīvnieku gaļas produktu laboratorisko analīžu rezultātus ar uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem, atpazīst novirzes no uzdotajiem rādītājiem.	Pamato nomedīto dzīvnieku gaļas produktu tehnisko noteikumu deklarēto nekaitīguma un kvalitātes rādītāju ievērošanas nepieciešamību. Vērtē nomedīto dzīvnieku gaļas produktu laboratorisko analīžu rezultātus atbilstoši uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem, raksturo noviržu no uzdotajiem rādītājiem iespējamās cēloņus.

Moduļa "Gaļas izcirtēja prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamā spējas dažādu dzīvnieku sugu gaļas izciršanā, atbilstoši liemeņu sadalīšanas klasifikācijas shēmām, plānotajam produkcijas sortimentam un realizācijas mērķim, pārtikā neizmantojamo dzīvnieku blakusproduktu nodalīšanā, kā arī izcirstās gaļas iepakojšanā, marķēšanā un uzglabāšanā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Ievērot labas higiēnas praksi gaļas produktu izciršanā. 2. Organoleptiski novērtēt gaļu un izcirstos gaļas produktus. 3. Lietot un apkopt gaļas izciršanā izmantoto aprīkojumu, instrumentus un iekārtas. 4. Izcirst gaļu atbilstoši pieprasījumam. 5. Gaļas izciršanas laikā nodalīt pārtikā neizmantojamus dzīvnieku liemeņu blakusproduktus. 6. Marķēt, iepakot, sagatavot uzglabāšanai izcirstās gaļas produkciju. 7. Ievērot paškontroles prasības uzņēmumā. 8. Ievērot darba drošības prasības un lietot individuālos darba aizsardzības līdzekļus gaļas izciršanas laikā. 9. Ievērot apkārtējas vides aizsardzības prasības gaļas izciršanas laikā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti visi programmas A, B, C daļas profesionālās kvalifikācijas iegūšanai nepieciešamie moduļi. Izglītojamajam ir sakārtota un derīga personas medicīniskā grāmatiņa atbilstoši Ministru kabineta 2018. gada 24. jūlija noteikumiem Nr.447 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbaužu veikšanas kārtība". Izglītojamais ir apguvis mācību kursu "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā" atbilstoši Ministru kabineta 2015. gada 29. septembra noteikumiem Nr.545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā". Izglītojamajam ir veiktas ugunsdrošības, elektrodrošības un darba drošības darba vidē instruktāžas. Ir veikta izglītojamā apdrošināšana atbilstoši 2012. gada 20. novembra Ministru kabineta noteikumiem Nr.785 "Mācību prakses organizācijas un izglītojamo apdrošināšanas kārtība".
Moduļa apguves novērtēšana	Mācību prakses laikā prakses vadītājs no izglītības iestādes iepazīstas ar izglītojamā prakses gaitu uzņēmumā, uzklausa praktikantu par prakses norises gaitu. Prakses noslēgumā izglītojamais: 1. Iesniedz izglītības iestādei prakses vadītāja prakses uzņēmumā sagatavotu izglītojamā raksturojumu par prakses norisi uzņēmumā un prakses uzdevumu izpildi, raksturojumā norādot prakses norises vērtējumu. 2. Iesniedz izglītības iestādei aizpildītu prakses dienasgrāmatu/atskaiti par prakses norisi (darba mapi – portfolio), kurā secīgi izvērtē prakses laikā ikdienā paveiktos uzdevumus. 3. Sagatavo prezentāciju un izglītības iestādē prakses noslēguma sanāksmē informē prakses vadītāju no izglītības iestādes par prakses uzdevumu izpildi. Prakses galīgo vērtējumu veido izglītojamā sniegtā prezentācija par prakses norisi, prakses vadītāja no izglītības iestādes prakses vērtējums un praktikanta raksturojumā par prakses norisi izliktais vērtējums, ko izsniedz prakses uzņēmums. Mācību prakses laikā prakses vadītājs no izglītības iestādes iepazīstas ar izglītojamā prakses gaitu uzņēmumā, uzklausa praktikantu par prakses norises gaitu. Prakses noslēgumā izglītojamais atbilstoši prakses uzdevumiem veido atskaiti (atbilstoši darba mapei – portfolio),

	kurā izvērtē paveiktos prakses uzdevumus. Prakses noslēgumā izglītojamais izglītības iestādei iesniedz uzņēmuma izsniegtu praktikanta raksturojumu par prakses norisi. Prakses galīgo vērtējumu veido izglītojamā pašvērtējums, prakses vadītāja no izglītības iestādes prakses vērtējums un praktikanta raksturojums un vērtējums par prakses norisi, ko izsniedz prakses uzņēmums.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Gaļas izcirtēja prakse" ir obligātās izvēles B daļas modulis. Tas ir noslēdzošais modulis profesionālās kvalifikācijas Gaļas izcirtējs apguvei un ir paredzēts profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Moduļa "Gaļas izcirtēja prakse" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izprast un ievērot labas higiēnas prakses vadlīnijas gaļas produktu ražošanas gaļas izciršanā, racionāli iekārtot darba vietu.	3% no moduļa kopējā apjoma	Ievēro vispārējās higiēnas pasākumus gaļas izciršanas darba procesā uzņēmumā.	Ievēro un skaidro vispārējās higiēnas pasākumus gaļas izciršanas darba procesā uzņēmumā.
		Ievēro personīgās higiēnas pasākumus gaļas produktu izciršanas procesā.	Ievēro personīgās higiēnas pasākumus gaļas produktu izciršanas procesā.
		Piedalās uzņēmuma iekšējās kontroles prasību nodrošināšanā.	Analizē savu darbību uzņēmuma iekšējās kontroles prasību izpildē.
2. Spēj: sensori (organoleptiski) novērtēt gaļas izciršanā nepieciešamo resursu daudzumu un to kvalitāti plānotā pasūtījuma izpildei.	10% no moduļa kopējā apjoma	Izprot gaļas sensorās vērtēšanas procesa nozīmi, apraksta vērtēšanas secību un kvalitātes rādītājus.	Izprot gaļas sensorās vērtēšanas procesa nozīmi, apraksta vērtēšanas secību un kvalitātes rādītājus.
		Vispārīgi raksturo nepieciešamo gaļas resursu daudzumu noteiktam gaļas produkcijas iznākamam.	Nosaka un pamato nepieciešamo gaļas resursu daudzumu noteiktam gaļas produkcijas iznākamam.
3. Spēj: veikt gaļas izciršanu atbilstoši tehnoloģijām, racionāli iekārtot darba vietu.	73% no moduļa kopējā apjoma	Prakses vadītāja kontrolē atbilstoši pasūtījumam veic kaujamo dzīvnieku liemeņu sadali un gaļas izciršanu mazumtirdzniecībai un sabiedriskajai ēdināšanai.	Atbilstoši pasūtījumam veic kaujamo dzīvnieku liemeņu sadali un gaļas izciršanu mazumtirdzniecībai un sabiedriskajai ēdināšanai.
		Prakses vadītāja kontrolē veic izcirstās gaļas marķēšanu, iepakojšanu un sagatavošanu uzglabāšanai (realizēšanai).	Veic izcirstās gaļas marķēšanu, iepakojšanu un sagatavošanu uzglabāšanai (realizēšanai).
		Atpazīst un lieto individuālos darba aizsardzības līdzekļus atbilstoši	Lieto un pamato individuālo darba aizsardzības līdzekļu izvēli gaļas izciršanā.

		veicamajam darba uzdevumam.	
		Identificē riskus gaļas izcirtēja darba vietā uzņēmumā.	Nosauc un izskaidro riskus gaļas izcirtēja darba vietā uzņēmumā.
4. Spēj: sagatavot un lietot tehnoloģiskās iekārtas, instrumentus un aprīkojumu atbilstoši to funkcijām gaļas izciršanas procesā.	3% no moduļa kopējā apjoma	Izmanto iekārtas, instrumentus un aprīkojumu gaļas izcirtēja darbā atbilstoši prakses vadītāja norādījumiem.	Patstāvīgi izvēlas atbilstošas iekārtas, instrumentus un aprīkojumu noteikta sortimenta gaļas izciršanai.
		Sagatavo darbam un kopj iekārtas, instrumentus un aprīkojumu gaļas izciršanā atbilstoši prakses vadītāja norādījumiem.	Patstāvīgi sagatavo darbam un strādā ar gaļas izciršanas iekārtām, uztur tās darba kārtībā.
5. Spēj: lietot atbilstošus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus.	3% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmu saskaņā ar prakses vadītāja norādījumiem.	Patstāvīgi ievēro tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmu.
		Piedalās tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas procesu nodrošināšanā uzņēmumā atbilstoši uzņēmuma higiēnas programmai.	Izvēlas un pielieto tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus atbilstoši uzņēmuma higiēnas programmai.
6. Spēj: izvērtēt pārtikā neizmantojamus dzīvnieku izcelsmes blakusproduktus un to tālāku izmantošanu.	5% no moduļa kopējā apjoma	Atbilstoši prakses vadītāja norādījumiem veic pārtikā neizmantojamo dzīvnieku blakusproduktu sagatavošanu uzglabāšanai.	Veic pasākumus pārtikā neizmantojamos dzīvnieku blakusproduktu uzglabāšanā.
		Atbilstoši prakses vadītāja norādījumiem veic pārtikā neizmantojamo dzīvnieku blakusproduktu sagatavošanu utilizācijai.	Veic pasākumus pārtikā neizmantojamos dzīvnieku blakusproduktu utilizācijā.
7. Spēj: ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi.	3% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos vides aizsardzības principus noteiktu darba uzdevumu izpildes laikā.	Ievēro vides aizsardzības prasības darba pienākumu izpildes laikā.
		Identificē apkārtējo vidi apdraudošas situācijas darba uzdevumu izpildes laikā.	Izvērtē konkrētu darba uzdevumu ietekmes uz vidi apdraudējumu nepareizas darba izpildes rezultātā.

Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (1. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Veicināt izglītojamo spējas un prasmes pieņemt fiziskajai, psihiskai un sociālajai drošībai un veselībai labvēlīgus lēmumus, preventīvi novērst nelaimes gadījumus sadzīvē un darbā, veidojot drošu un veselībai nekaitīgu apkārtējo vidi, lietojot iegūtās zināšanas praksē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Apzināties veselību kā kopveselumu un vērtību, saskatot personīgo un sabiedrības atbildību par katra cilvēka veselību. 2. Analizēt cilvēku rīcību, pieņemt atbildīgus lēmumus preventīvo pasākumu veikšanai drošas un veselībai nekaitīgas vides veidošanā un saglabāšanā. 3. Izvērtēt situāciju un sniegt pirmo palīdzību, nepieciešamības gadījumā izsaukt neatliekamo medicīnisko palīdzību un aprakstīt nelaimes gadījumu dispečeram. 4. Ievērot civilās aizsardzības rīcības plānus/instrukcijas, lai atbilstoši rīkotos dažādu katastrofu un apdraudējumu (t.sk. viltus ziņu) gadījumā, kā arī atskanot trauksmes sirēnai. 5. Atpazīt darba vides riskus un rīkoties atbilstoši darba aizsardzības prasībām. 6. Atpazīt ugunsdrošas situācijas, preventīvi novērst ugunsgrēka izcelšanos, atbildīgi un droši rīkoties ugunsgrēka gadījumā, saskaņā ar ugunsdrošības noteikumiem un evakuācijas plānu. 7. Ievērot elektrodrošības noteikumus, lietojot elektroierīces un elektroiekārtas. 8. Analizēt pieejamo informāciju par vides kvalitāti Latvijā un pasaulē, rīkoties atbildīgi, saudzējot un racionāli izmantojot dabas resursus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis)" apguves noslēgumā izglītojamie kārto pārbaudījumu. Pārbaudījumā demonstrē visu modulī definēto sasniedzamo rezultātu apguvi. Pārbaudes darbā ietverta: 1) teorētisko zināšanu pārbaude (tests), iekļaujot jautājumus no visiem moduļa tematiem, 2) situāciju analīze (prezentācija) par iepriekš izvēlētu/izlozētu problēmjautājumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Moduļa "Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis)" īsteno kā mūžizglītības moduli profesionālās pamatzglītības, arodizglītības, profesionālās vidējās un profesionālās tālākizglītības programmās vai neformālās izglītības programmās. Modulis integrējams citos moduļos, ja tā saturs dublējas ar nozares profesionālās programmas moduļiem. Moduļa saturs, kas apgūstams obligātās veselības izglītības stundās, atbilstoši normatīvo aktu prasībām, netiek integrēts citos moduļos vai mācību priekšmetos. Pēc moduļa apguves var sekot moduļa "Sabiedrības un cilvēka drošība (2. līmenis)" apguve.

Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (1. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izvērtēt informāciju par veselību ietekmējošiem faktoriem, apzināties personīgo un sabiedrības atbildību par katra cilvēka veselību. Zina: veselīga dzīvesveida paradumus un pasākumus, kas ietekmē personīgo un apkārtējo cilvēku veselību, kā arī riska faktorus un veicamos preventīvos pasākumus saslimšanas risku novēršanai vai mazināšanai. Izprot: veselību kā kopveselumu un vērtību, apzinās higiēnas būtību un nozīmi drošas un cilvēka veselībai nekaitīgas vides nodrošināšanā.	20% no moduļa kopēja apjoma	Nosauc riska faktorus, kas ietekmē veselību. Nosauc dzīves kvalitātes rādītājus. Uzskaita veselīgus paradumus. Nosauc būtiskākos veselības veicināšanas pasākumus. Nosauc riska faktorus, kuri ietekmē slimību rašanos un attīstību. Nosauc higiēnas pasākumus un darbības, lai slimības novērstu, apturētu to attīstību un mazinātu to radītās sekas. Vienkāršoti izskaidro vakcinācijas un kolektīvās imunitātes veidošanas nepieciešamību. Nosauc atkarību (t.sk. no vielām, procesiem un tehnoloģijām) veidus. Skaidro, kas ir atkarību profilakse. Uzskaita ar seksuālo un reproduktīvo veselību saistītās problēmas (t.sk. neplānota grūtniecība, seksuāli transmisīvās slimības), kā arī izsargāšanās metodes. Uzskaita nepieciešamās uzturvielas veselīgu ēšanas paradumu nodrošināšanā. Nosauc drošas un veselību veicinošas fiziskās aktivitātes. Nosauc ķermeņa masas indeksa aprēķināšanas formulu un skaidro veselīgas ķermeņa masas uzturēšanas nozīmi. Nosauc faktorus, kas ietekmē psihisko veselību. Nosauc, kur	Izskaidro biežāko slimību riska faktorus (sirds un asinsvadu sistēmas slimību, elpceļu slimību, ļaundabīgo audzēju, spriedzes u.c. riska faktorus). Nosauc un raksturo dzīves kvalitātes rādītājus. Izskaidro nepieciešamību un savu atbildību īstenot veselīgu dzīvesveidu. Izskaidro veselības veicināšanas pasākumus (sabalansēts uzturs, optimāla fiziskā aktivitāte, psihiskā un reproduktīvā veselība, brīvība no atkarībām; atpūtas režīma ievērošana u.c.). Izskaidro riska faktorus, kuri ietekmē slimību rašanos un attīstību. Izskaidro nosacījumus un praktisko pasākumu kopumu, kas nepieciešams, lai samazinātu vai likvidētu vides faktoru (fizikālo, ķīmisko, bioloģisko) iespējami kaitīgo iedarbību. Pamato vakcinācijas nozīmi un kolektīvās imunitātes nozīmi. Klasificē atkarību veidus, raksturo to pazīmes un skaidro atkarību profilaksi. Skaidro ar seksuālo un reproduktīvo veselību saistītās problēmas un sekas, kā arī to profilaksi. Izskaidro nepieciešamo uzturvielu nozīmi veselības uzturēšanā. Pamato regulāru, sistemātisku un daudzveidīgu fizisko aktivitāšu nozīmi

		nepieciešamības gadījumā vērsties pēc palīdzības.	un ietekmi uz veselību, skaidro dopinga ietekmi uz organismu. Aprēķina savu ķermeņa masas indeksu un pamato veselīgas ķermeņa masas uzturēšanas nozīmi. Definē, kas ir psihiskā veselība, skaidro faktorus, kas to ietekmē. Pamatoti izklāsta viedokli par psihiskās veselības veicināšanas pasākumiem. Nosauc izplatītākos psihiskos traucējumus un skaidro, kur vērsties pēc palīdzības, ja ir raizes par savu un līdzcilvēku psihisko veselību.
2. Spēj: analizēt cilvēku rīcību, pieņemt atbildīgus lēmumus preventīvo pasākumu veikšanai drošas un veselībai nekaitīgas vides veidošanā un saglabāšanā. Zina: drošības un veselības riskus, nedrošu un bīstamu situāciju cēloņus, veicamos drošības pasākumus. Izprot: drošas uzvedības principu ievērošanas nozīmīgumu sadzīves un ārkārtas situācijās, kā arī savas personīgās rīcības nozīmi un atbildību nelaimes gadījumā.	8% no moduļa kopējā apjoma	Skaidro, kā pieņemtie lēmumi un rīcība ietekmē drošas un veselībai nekaitīgas vides veidošanu, prognozē lēmuma pieņemšanas un rīcības iespējamās sekas. Nosauc reāli notikušas sadzīves situācijas, kurās nācies pieņemt personīgu lēmumu riskēt vai izvēlēties drošību. Sniedz nedrošas rīcības piemērus dažādās dzīves situācijās, kuru rezultātā var ciest pats indivīds vai cits sabiedrības loceklis. Nosauc ikdienas iespējamās bīstamās situācijas, kuras var apdraudēt personīgo vai līdzcilvēku drošību, paskaidro iespējamās cēloņus un sekas. Nosauc izvēlētajā profesijā (nozarē) iespējamās drošības un veselības riskus, norāda dažus būtiskākos veicamos drošības pasākumus. Nosauc iespējamās riskus, dodoties uz ārzemēm. Skaidro apdrošināšanas nepieciešamību un min dažus	Analizē, kā pieņemtie lēmumi un rīcība ietekmē drošas un veselībai nekaitīgas vides veidošanu, minot piemērus, kā preventīvi novērst nedrošu un bīstamu situāciju rašanos un nelaimes gadījumus. Analizē reāli notikušas sadzīves situācijas, kurās nācies pieņemt personīgu lēmumu riskēt vai izvēlēties drošību. Prognozē iespējamās sekas, kas varēja rasties nepareizas izvēles gadījumā. Izskaidro cilvēku rīcību dažādās sadzīves un ārkārtas situācijās, prognozē iespējamās sekas, piedāvā risinājumus. Analizē ikdienas iespējamās bīstamās situācijas, kuras var apdraudēt personīgo vai līdzcilvēku drošību, skaidro cēloņus un sekas, piedāvā risinājumus drošības jautājumu uzlabošanai. Uzskaita un izskaidro izvēlētajā profesijā (nozarē) iespējamās drošības un veselības riskus norādot

		apdrošināšanas veidus. Nosauca institūcijas, kurās meklēt palīdzību ārkārtas situācijās ārzemēs.	veicamos drošības pasākumus katrā no riskiem. Izskaidro iespējamus riskus, dodoties uz ārzemēm. Pamato apdrošināšanas nepieciešamību un būtību. Izvēlas no apdrošināšanas uzņēmumu piedāvājuma konkrētai situācijai piemērotāko apdrošināšanas veidu. Izskaidro, kā rīkoties un kur meklēt palīdzību ārkārtas situācijās ārzemēs.
¹3. Spēj: izvērtēt situāciju un sniegt pirmo palīdzību, nepieciešamības gadījumā izsaukt neatliekamo medicīnisko palīdzību un aprakstīt nelaimes gadījumu dispečeram. Zina: pirmās palīdzības sniegšanas soļus un atdzīvināšanas pasākumu principus. Izprot: pirmās palīdzības nodrošināšanas nozīmīgumu un katra indivīda personiskās atbildības nozīmi pirmās palīdzības sniegšanā.	2% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita, kur jāzvana un kāda informācija jāsniedz nelaimes gadījumā. Izstāsta pirmās palīdzības sniegšanas pamatprincipus. Nosauca iemeslus, kādēļ būtu jāorganizē pirmās palīdzības sniegšanas mācības uzņēmumā. Nosauca atbildīgo(-ās) personas uzņēmumā par pirmās palīdzības nodrošināšanu. Nosauca nepieciešamās palīdzības sniegšanas paņēmienus atkarībā no veselības traucējumu veida.	Paskaidro, kādā secībā jāsniedz informācija neatliekamās palīdzības dispečeram. Izskaidro pirmās palīdzības sniegšanas un atdzīvināšanas pasākumu ABC principus un rīcību soli pa soli. Izskaidro ar piemēriem, kāpēc un kā tiek organizētas pirmās palīdzības mācības uzņēmumā. Nosauca atbildīgo(-ās) personas uzņēmumā par pirmās palīdzības nodrošināšanu. Izskaidro un demonstrē nepieciešamās palīdzības sniegšanas paņēmienus atkarībā no veselības traucējumu veida.
4. Spēj: ievērot civilās aizsardzības rīcības plānus/ instrukcijas, lai atbilstoši rīkotos dažādu katastrofu un apdraudējumu (t.sk. viltus ziņu) gadījumā, kā arī atskanot trauksmes sirēnai. Zina: dažādu ārkārtas un bīstamu situāciju pazīmes un atbilstošus civilās aizsardzības rīcības plānus/instrukcijas, kā arī paņēmienus viltus ziņu atpazīšanai un patiesas informācijas iegūšanai; individuālās aizsardzības līdzekļus un to lietošanu.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauca katastrofu veidus. Nosauca infekcijas slimību izplatīšanās riskus, t.sk. pārrobežu riskus, ietverot atbildību par savu un citu veselību. Nosauca epidēmiju un pandēmiju izplatības veidus un to pazīmes. Nosauca dabas katastrofu tuvošanos pēc pieejamās informācijas un rīkojas atbilstoši norādījumiem. Nosauca masu nekārtību un terorisma pazīmes. Nosauca pamatprincipus, kā jārīkojas	Raksturo katastrofu veidus, min piemērus Latvijā un pasaulē. Izskaidro nepieciešamo rīcību katastrofas gadījumā. Izskaidro infekcijas slimību izplatīšanās riskus, t.sk. pārrobežu riskus, ietverot atbildību par savu un citu veselību. Izskaidro epidēmiju un pandēmiju izplatības veidus, iespējamās cēloņus un sekas. Analizē pieejamo informāciju par dabas katastrofām, skaidro drošas

Izprot: atbilstošas rīcības nozīmi ārkārtas situāciju, katastrofu gadījumā Latvijā un uzturoties ārpus tās.		ārkārtas situācijās. Nosauc vienu vai vairākas institūcijas, kur vērsties pēc palīdzības, ja ārkārtas situācijas laikā ir nodarīts kaitējums veselībai un drošībai. Atpazīst trauksmes sirēnu un vispārīgi apraksta, kā rīkoties un kur vērsties pēc palīdzības, tai atskanot. Nosauc paņēmienus, kā atpazīt viltus ziņas.	rīcības soļus, izvērtē iespējamās sekas. Izskaidro, kāpēc rodas masu nekārtības, un argumentē, kāpēc tajās nevajag iesaistīties. Nosauc terorisma pazīmes un skaidro rīcību terorisma draudu gadījumā. Izskaidro būtiskākās atšķirības dažādās ārkārtas situācijās un skaidro rīcību katrā konkrētajā gadījumā. Nosauc vairākas institūcijas, kur vērsties pēc palīdzības, ja ārkārtas situācijas laikā ir nodarīts kaitējums veselībai un drošībai vai radīti būtiski materiālie zaudējumi. Pamato savu viedokli. Skaidro, kur atrodas skolai un dzīvesvietai tuvākā trauksmes sirēna un droša pulcēšanās vieta. Pamatoti izklāsta savu viedokli, kā pareizi rīkoties, atskanot trauksmes sirēnai, kur un pie kā vērsties pēc palīdzības. Atpazīst viltus ziņas un izskaidro to radītās sekas.
¹⁵5. Spēj: atpazīt darba vides riskus un rīkoties atbilstoši darba aizsardzības prasībām. Zina: darba vides riska faktorus, iespējamus kaitējumus, risku faktoru novēršanas preventīvos pasākumus (t.sk. obligātās veselības pārbaudes, vakcinācija u.c.), darba devēja un nodarbināto pienākumus (t.sk. veselības un dzīvības saglabāšanā), tiesības un atbildību darba aizsardzības jomā. Izprot: darba aizsardzības būtību un tās nozīmi, darba vides risku faktoru mazināšanas vai novēršanas pasākumu nepieciešamību.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc darba aizsardzības mērķi un pasākumus tā sasniegšanai. Nosauc darba devēja un darbinieka galvenos pienākumus un tiesības darba aizsardzības jomā. Skaidro darba aizsardzības speciālista lomu uzņēmumā. Nosauc būtiskākās darba aizsardzības prasības un darba devēja veicamos pasākumus. Nosauc darba vides riskus un to konstatēšanas metodes. Nosauc fizikālo darba vides riska faktoru novēršanas principus. Nosauc fizisko darba vides riska faktoru novēršanas principus un min	Skaidro darba aizsardzības mērķi un nosauc darba aizsardzības likumā minētos pasākumus mērķa sasniegšanai. Izskaidro darba devēja pienākumus un tiesības darba aizsardzības jomā. Saista valsts un uzņēmuma ekonomisko stāvokli ar darba aizsardzības pasākumu īstenošanu. Nosauc un izskaidro darba aizsardzības speciālista pienākumus. Analizē darba aizsardzības prasības un skaidro veicamos darba aizsardzības pasākumus. Lieto konkrētu metodi darba vides risku novērtēšanā.

		piemērus. Nosauc ķīmisko darba vides riska faktoru novēršanas principus. Nosauc bioloģisko darba vides riska faktoru novēršanas principus. Nosauc psihoemocionālo darba vides riska faktorus un to novēršanas principus. Nosauc traumatisma riska faktorus un to novēršanas principus.	Izskaidro fizikālos darba vides riska faktorus ar piemēriem, izvērtē mērījumu un profilaktisko pasākumu nepieciešamību. Izskaidro fiziskos darba vides riska faktorus ar piemēriem, izvērtē mērījumu nepieciešamību un profilaktiskos pasākumus. Izskaidro ķīmiskos darba vides riska faktorus ar piemēriem, izvērtē mērījumu nepieciešamību un profilaktiskos pasākumus. Izskaidro bioloģiskos darba vides riska faktorus ar piemēriem, izvērtē mērījumu nepieciešamību un profilaktiskos pasākumus. Izskaidro psihoemocionālos darba vides riska faktorus ar piemēriem, izvērtē profilaktisko pasākumu nepieciešamību. Raksturo koleģiālas attiecības un kolektīva mikroklimata ietekmi uz katru individu. Pamato savu viedokli. Izskaidro traumatisma riska faktorus ar piemēriem, izvērtē profilaktiskos pasākumus. Raksturo darba devēja un katra darbinieka personīgo atbildību traumatisma riska faktoru novēršanai vai mazināšanai.
6. Spēj: atpazīt ugunsnedrošas situācijas, preventīvi novērst ugunsgrēka izcelšanos, atbildīgi un droši rīkoties ugunsgrēka gadījumā, saskaņā ar ugunsdrošības noteikumiem un evakuācijas plānu. Zina: ugunsgrēka izcelšanās iemeslus, degšanas veidus, ugunsgrēka novēršanas iespējas, preventīvi veicamos pasākumus. Izprot: ugunsgrēka bīstamību un preventīvi	10% no moduļa kopējā apjoma	Sniedz piemērus, kāpēc izceļas ugunsgrēks. Nosauc ugunsgrēku klases. Nosauc degšanas veidus. Nosauc svarīgākos preventīvos pasākumus, lai novērstu ugunsgrēka izcelšanos. Nosauc ugunsdzēsības aparātu iedalījumu. Nosauc Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienesta tālruņa numuru	Izskaidro cilvēku rīcības ietekmi uz ugunsgrēka izcelšanos. Nosauc un izskaidro ugunsgrēku klases. Nosauc un izskaidro degšanas veidus. Izskaidro svarīgākos preventīvos pasākumus, lai novērstu ugunsgrēka izcelšanos un tālāku izplatību. Izskaidro, kādā gadījumā lieto attiecīgos ugunsdzēsības aparātus, izvēlas piemērotus ugunsdzēsības

veicamo pasākumu nozīmi.		un saviem vārdiem apraksta situāciju dispečeram. Nosauc konkrētus rīcības soļus, atskatot trauksmes signālam. Orientējas evakuācijas plānā, pareizi norāda evakuācijas virzienus un ceļus.	līdzekļus. Izskaidro, kā izsaukt Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienestu un kādā secībā jāsniedz informācija dispečeram. Detalizēti izskaidro, kā jārikojas, atskatot trauksmes signālam, pamato savu viedokli. Identificē nepilnības evakuācijas plānos, veic labojumus tā, lai atbilstoši norādēm būtu iespējams droši izklūt no telpām.
7. Spēj: ievērot elektrodrošības noteikumus, lietojot elektroierīces un elektroiekārtas. Zina: būtiskākos darba drošības noteikumus darbā ar elektroierīcēm un elektroiekārtām, elektriskās strāvas iedarbību uz cilvēka organismu, veicamos pasākumus elektrotraumu nepieļaušanai vai mazināšanai; palīdzības sniegšanu elektrotraumu gadījumā. Izprot: elektroierīču un elektroiekārtu drošas lietošanas nozīmi veselības saglabāšanā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc elektrisko strāvu raksturojošos lielumus (spriegums, strāvas stiprums, pretestība, jauda) un to mērvienības. Nosauc strāvas iedarbības uz cilvēka organismu noteicošos faktorus. Skaidro jēdzienu "soļa spriegums" un raksturo, kā rīkoties soļa sprieguma gadījumā. Nosauc elektrotraumu mazināšanas pasākumus. Nosauc rīcības secību cietušā atbrīvošanai no elektriskās strāvas iedarbības. Nosauc būtiskākos darba drošības noteikumus darbā ar elektroierīcēm un elektroiekārtām.	Nosauc elektrisko strāvu raksturojošos lielumus (spriegums, strāvas stiprums, pretestība, jauda) un to mērvienības. Veic vienkāršus aprēķinus. Skaidro, kas ir pazeminātie spriegumi, aizsargzemējums, drošinātāji, strāvas automāti Raksturo strāvas iedarbības uz cilvēka organismu noteicošos faktorus. Izskaidro, kā faktoru izmaiņas ietekmē iedarbību uz organismu. Pamato "soļa sprieguma" rašanos un savu rīcību soļa sprieguma gadījumā. Izskaidro nepareizas rīcības sekas. Izskaidro elektrotraumu mazināšanas pasākumus, pamato to nepieciešamību. Izskaidro rīcības secību cietušā atbrīvošanai no strāvas iedarbības, paskaidro iespējamās sekas. Izskaidro darba drošības noteikumus darbā ar elektroierīcēm un elektroiekārtām.

²8. Spēj: analizēt pieejamo informāciju par vides kvalitāti Latvijā un pasaulē, rīkoties atbildīgi, saudzējot un racionāli izmantojot dabas resursus. Zina: vides aizsardzības pamatprincipus, iespējamos kaitējuma draudus videi un veicamos preventīvos pasākumus. Izprot: situāciju vides aizsardzībā Latvijā un pasaulē, dabas resursu saudzīgas izmantošanas būtību un ilgtspējīgas saimniekošanas nozīmi apgūstamajā tautsaimniecības nozarē.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc vides aizsardzības pamatprincipus Latvijā. Nosauc dabas resursus. Izskaidro dabas resursu saudzīgas izmantošanas veidus. Nosauc atkritumu saimniecības pamatprincipus. Izskaidro atkritumu savākšanas un utilizēšanas procesa nepieciešamību apgūstamajā tautsaimniecības nozarē. Sniedz piemērus par saudzīgu attieksmi pret dabu. Nosauc ekoloģiskos izstrādājumus un materiālus, nosauc ekoinovācijas pasaulē un Latvijā. Skaidro jēdzienus "atjaunojamā enerģija", "alternatīvā enerģija".	Izskaidro vides aizsardzības pamatprincipus un vispārējos Latvijas vides ilgtspējīgas attīstības pasākumus. Klasificē dabas resursus pēc to daudzuma, pieejamības. Izvērtē to racionālu izmantošanu, neapdraudot nākamo paaudžu vajadzības. Izskaidro katra dabas resursa būtību, ieguves iespējas un saudzīgas izmantošanas veidus. Izskaidro atkritumu saimniecības pamatprincipu būtību, šķirošanas procesa nepieciešamību, otrreizējo izejvielu pārstrādes nepieciešamību un inovācijas atkritumu pārstrādē apgūstamajā tautsaimniecības nozarē.
---	------------------------------------	---	--

¹ Ieteicams apgūt profesionālās tālākizglītības programmā.

² Var atteikties, ja sasniegtais rezultāts tiek apgūts vispārējās vidējās izglītības dabas zinību jomas mācību priekšmeta kursā profesionālās vidējās izglītības programmā vai mūžizglītības kompetenču modulī "Zaļās prasmes".

Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (1. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas: 1) apgūt un lietot dažādas ikdienas lietotnes, lai paaugstinātu mācību un darba produktivitāti; 2) iedziļināties informācijas sistēmu un tiešsaistes rīku dažādībā un lietošanas apgūvē, lai nostiprinātu digitālās prasmes un izvēlētos atbilstošāko risinājumu ikdienišķās problēmsituācijās; 3) ievērot intelektuālā īpašuma tiesības un rīkoties atbildīgi digitālo tehnoloģiju izmantošanas procesā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Ievērot normatīvo aktu prasības, kas nodrošina drošu informācijas tehnoloģiju lietošanu un informācijas apriti. 2. Lietot datortīklus un izplatītākās programmatūras datu ieguvei un apstrādei. 3. Pamatoti izvēlēties, pielāgot un lietot piemērotākos saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus darba uzdevumu izpildei un profesionālai pilnveidei.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta vispārējās pamatzglītības programma.
Moduļa apguves novērtēšana	Izglītojamo sasniegumus vērtē 10 ballu vērtēšanas skalā, vērtējot iegūto zināšanu apjomu, kvalitāti, apgūtās pamatprasmes mācību jomā un caurviju prasmes, attīstītos ieradumus un attieksmes, kas apliecina vērtības un tikumus un mācību sasniegumu attīstības dinamiku. Noslēgumā izglītojamais izstrādā ar nozari vai ikdienas situācijām saistītu projektu, analizējot savus un citu paradumus un ikdienas izvēles. Projekta izstrādē ir ievērojami šādi nosacījumi: 1. Konkrētā uzdevuma veikšanai ir jāizmanto dažādas drošas detalizētas informācijas meklēšanas stratēģijas, vienkāršas datu vākšanas metodes, saziņas tīkli, sadarbības rīki un tiešsaistes pakalpojumi, pamatojot savu izvēli. 2. Iegūtie dati attēlojami prezentācijā, ievērojot informācijas atlases, attēlošanas un strukturēšanas pamatprincipus. 3. Prezentācijā iekļautie digitālie attēli, audio un video datnes izmantojami un apstrādājami atbilstoši mērķim. 4. Prezentācijā iekļaujami resursu (laika, finanšu, materiālu, tehnoloģiju un cilvēkresursu) pārvaldības risinājumu piemēri nozarē, to analīze, stiprās puses un iespējas. 5. Projekta izstrādē un lietošanā ir ievērojami programmatūras licences nosacījumi, intelektuālā īpašuma un personas datu aizsardzība.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Īsteno kā mūžizglītības moduli, ja netiek īstenots informātikas pamatkurss vai tehnoloģiju mācību jomā – datorika, dizains un tehnoloģija un programmēšana.

Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (1. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: ievērot normatīvo aktu prasības, kas nodrošina drošu informācijas tehnoloģiju lietošanu un informācijas apriti. Zina: faktorus, kas var ietekmēt un apdraudēt cilvēka fizisko un garīgo veselību, drošības riskus, lietojot atvērtu datu apmaiņu, un vides ilgtspējības un ētiskos apsvērumus. Izprot: drošas informācijas aprites nepieciešamību un drošas darba vides nozīmi veselības saglabāšanai.	10% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo nozīmīgākos noteikumus programmatūras un lietotāja licenču, intelektuālā īpašuma un personas datu aizsardzībai.	Izskaidro un izmanto juridiskos aspektus un nozīmīgākos noteikumus programmatūras un lietotāja licenču, intelektuālā īpašuma un personas datu aizsardzībai.
		Uzskaita būtiskos faktorus, kas var ietekmēt un apdraudēt cilvēka fizisko un garīgo veselību, un piedāvā dažus pasākumus, kā izvairīties no apdraudējumiem un atkarībām.	Novērtē un analizē faktorus, kas var ietekmēt un apdraudēt cilvēka fizisko un garīgo veselību, un veic pasākumus, lai izvairītos no apdraudējumiem un atkarībām.
		Piedāvā iespējamus variantus, kāda ir ergonomikas prasībām un darba uzdevumam atbilstoša darba vieta.	Analizē savas darba vietas atbilstību ergonomikas prasībām un iekārto to atbilstoši šīm prasībām un veicamajam darba uzdevumam.
		Raksturo lielākos drošības riskus, veicot datu apmaiņu, un aizsardzības līdzekļu izvēles principus, skaidro dotā uzdevuma veikšanai nepieciešamo tehnoloģiju un veicamo darbību ietekmi uz lietotāju veselību un vidi.	Izskaidro iespējamus drošības riskus atvērtas datu apmaiņas laikā un salīdzina atvērtas un šifrētas datu apmaiņas priekšrocības un trūkumus, un ievēro darba drošības prasības atbilstoši situācijai un apdraudējumam, kā arī skaidro uzdevuma veikšanai nepieciešamo tehnoloģiju un veicamo darbību ietekmi.
2. Spēj: lietot datortīklus un izplatītākās lietotnes datu ieguvei un apstrādei. Zina: biežāk lietotos datortīkla veidus un risinājumus, programmatūras dzīves cikla galvenos posmus. Izprot: datortīklu un izplatītāko lietotņu lietošanas nozīmi drošā datu ieguvē un apstrādē.	65% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo ar piemēriem biežāk lietotos datortīkla veidus un drošības risinājumus, dažādas programmvadāmas ierīces un to izmantojumu sadzīvē un ražošanā.	Analizē dažādus datortīkla uzbūves principus, drošības risinājumus un piedāvā lietošanas iespējas atbilstoši lietotāja vajadzībām un drošības apsvērumiem, tai skaitā to sadzīvē un ražošanā.
		Raksturo biežāk izplatītās operētājsistēmas, to priekšrocības, trūkumus un iespējas darbam ar dažādām programmvadāmajām ierīcēm.	Izstrādā programmvadāmo ierīču komplektāciju un dokumentāciju atbilstoši lietotāja vajadzībām, piemērojot atbilstošus tehniskos parametrus nepieciešamajai funkcionalitātei, tai skaitā

			datorvadāmās iekārtas datorizētu telpisku modeļu, digitālu rasējumu un attēlu izveidē.
		Piedāvā dažādas dokumentu koplietošanas iespējas. Izmantojot datu analīzes lietotnes, sagatavo un organizē mērķauditorijas aptaujas un anketēšanas formas.	Izvērtē un izmanto dažādas dokumentu koplietošanas iespējas, nosakot atšķirīgiem lietotājiem atšķirīgas tiesības un iespējas. Veic savas aptaujas iegūto datu manuālu un automatizētu apstrādi.
		Veido un demonstrē prezentācijas, ievērojot informācijas attēlošanas pamatprincipus, atbilstoši mērķauditorijai un pieejamajam tehniskajam aprīkojumam.	Izveido un demonstrē prezentācijas, ievērojot informācijas atlases un strukturēšanas pamatprincipus, izvērtējot mērķauditorijas specifiku, pieejamo tehnisko aprīkojumu. Ievēro IT drošības, autortiesību un personas datu aizsardzības prasības.
3. Spēj: pamatoti izvēlēties, pielāgot un lietot piemērotākos saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus darba uzdevumu izpildei un profesionālai pilnveidei. Zina: dažādus saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus, pētniecības metodes. Izprot: atbilstošu rīku izvēles nozīmi informācijas ieguvei, apstrādei un saziņai un efektīvu rezultātu ieguvei.	25% no moduļa kopējā apjoma	Izvēlas piemērotākos saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus un interneta pakalpojumus, kas paredzēti produktivitātes pilnveidošanai un mācību uzdevumu veikšanai.	Izvēlas, pielāgo un lieto piemērotākos saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus un citus interneta pakalpojumus, pilnveidojot produktivitāti mācību uzdevumu veikšanai.
		Noskaidro lietotāju paradumus, intereses un to, kādus risinājumus un kā ikdienā izmanto, lietojot dažādas pētniecības metodes.	Pēta un analizē savus un citu ikdienas paradumus, intereses un ikdienas izvēles, izmantojot dažādas pētniecības metodes, reflektē par iespējām nākotnē savā nozarē.
		Raksturo mākoņprogrammas, konta izmantošanas iespējas, izmanto vienkāršas lietotnes un tiešsaistes komunikācijas platformas, un vismaz divus informācijas tehnoloģijas nodrošinātus epakalpojumus, pieprasot vai saņemot tos attālinātā veidā.	Izveido un uzglabā savus datus mākoņprogrammā, plaši lieto sava e-pasta konta izmantošanas iespējas, brīvi lieto informācijas tehnoloģijas nodrošinātus epakalpojumus, izvēlas situācijai piemērotāko un pamato savu izvēli.

Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (1. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas, izraisot interesi un zinātkāri par valodām un starpkultūru saziņu, pilnveidojot izglītojamo zināšanas un izpratni par vietējo, valsts un Eiropas kultūras mantojumu un tā vietu pasaulē, veicinot izpratni par valodas un kultūras daudzveidību, nodrošinot profesionālās terminoloģijas apguvi svešvalodā(-s) izvēlētajā nozarē/sectorā un izglītojamo iespējas realizēt starptautiskās mobilitātes aktivitātes profesionālajā jomā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Novērtēt kultūru kā vērtību. 2. Lietot atbilstošo nozares/sectora profesionālās leksikas krājumu. 3. Pilnveidot valodas prasmes, noteikt tālākos mācību mērķus. 4. Raksturot nacionālās kultūras vērtības kā sistēmu un identifikācijas pamatu. 5. Toleranti veidot attiecības ar dažādu kultūru un subkultūru, reliģiju un dzimumu pārstāvjiem, saglabājot savu nacionālo identitāti. 6. Skaidrot kultūras un mākslas izpausmes veidus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta pamatzglītība
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis)" apguves noslēgumā izglītojamie kārto pārbaudījumu – prezentē portfolio. Portfolio sadaļas: Plakāts/infografika u.c. par kultūras komponentiem. Argumentētā eseja, piemēram, "Kultūra – personības attīstības instruments un resurss". Profesionālo terminu vārdnīca ar skaidrojumiem un lietojuma piemēriem. Diskusijas "Valodu prasmes loma profesionālajā un personības pilnveidē" apkopojums. Europass CV. Motivācijas vēstule. Eiropas Valodu portfeļa daļas (Valodu pase, Valodu biogrāfija, valodu dosjē). Ieskats kādā subkultūrā. Ideju karte par kultūras formu daudzveidību, to vietu un nozīmi sabiedrības veidošanā, attīstībā, sadzīves un kultūras organizācijā. Gan pedagogs novērtē paveikto 10 ballu skalā, gan izglītojamie savstarpēji novērtē darbus, gan pats izglītojamais savu sniegumu izvērtē pašnovērtējumā pēc pedagoga sagatavotas pašnovērtējuma veidlapas ar vērtēšanas kritērijiem.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis iekļaujams profesionālās izglītības programmās 3. un 4. Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmeņu profesionālās kvalifikācijas apguvei.

Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (1. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: novērtēt kultūru kā vērtību. Zina: kultūras komponentus. Izprot: kultūru kā procesu, kurā iekļauta visa sabiedrība, un kultūras nozīmi personības attīstībā.	5% no moduļa kopējā apjoma	Identificē kultūras komponentus. Definē kultūru kā procesu, kurā iesaistīta visa sabiedrība. Nosauc un vispārīgi raksturo kultūras nozīmi personības attīstībā.	Raksturo un salīdzina kultūras komponentus. Ilustrē ar piemēriem kultūru kā procesu, kurā iesaistīta visa sabiedrība. Izskaidro ar vairākiem piemēriem kultūras nozīmi personības attīstībā.
2. Spēj: lietot atbilstošo nozares/sekora profesionālās leksikas krājumu. Zina: nozarē/sectorā lietoto terminoloģiju svešvalodā. Izprot: valodu prasmes nozīmīgumu profesionālajā un personības pilnveidē.	50% no moduļa kopējā apjoma	Ar vienkāršiem teikumiem apraksta svešvalodā profesijas mērķus un uzdevumus. Ar īsiem teikumiem veido vienkāršu aprakstu par darba procesā izmantojamajiem materiāliem/produktiem, iekārtām, darba instrumentiem, tehnoloģiskajiem procesiem. Apraksta valodu prasmes nozīmi karjeras veidošanā. Lieto svešvalodā terminoloģiju, kas saistīta ar profesiju. Uzdod jautājumus, uztver teksta galveno domu. Ar pedagoga palīdzību izveido Europass CV un motivācijas vēstuli.	Svešvalodā skaidri un detalizēti raksturo profesijas mērķus, uzdevumus un profesijas vietu nozarē. Veido detalizētus, sistēmiskus aprakstus un izklāstus par darba procesā izmantojamajiem materiāliem/produktiem iekārtām, darba instrumentiem, tehnoloģiskajiem procesiem. Novērtē valodu prasmes nozīmi karjeras veidošanā. Sazinās profesionālajā svešvalodā. Diskutē. Piedāvā problēmu risinājumu. Patstāvīgi izveido Europass CV un motivācijas vēstuli.
3. Spēj: pilnveidot valodas prasmes, noteikt tālākos mācību mērķus. Zina: jēdzienus Eiropas Valodu portfelis, Valodu pase, Valodu biogrāfija, dosjē, sociālie tīkli. Izprot: komunikācijas un kultūras savstarpējo saistību un komunikāciju kā kultūras aktivitāti.	10% no moduļa kopējā apjoma	Definē jēdzienus Eiropas Valodu portfelis, Valodu pase, Valodu biogrāfija, dosjē, sociālie tīkli. Nosauc valodas apguves iespējas, izmantojot sociālos tīklus. Nosauc valodas prasmes līmeņu kritērijus.	Izveido Valodu pasi, Valodu biogrāfiju un dosjē. Izvērtē valodas apguves iespējas, izmantojot sociālos tīklus. Veic pašvērtējumu, lai noteiktu savu valodas prasmes līmeni.

4. Spēj: raksturot nacionālās kultūras vērtības kā sistēmu un identifikācijas pamatu. Zina: jēdzienus vērtība, garīgās un materiālās vērtības, nacionālās un internacionālās vērtības, indivīda un sabiedrības vērtības, reliģija, tradīcijas, kultūras kanons. Izprot: kultūras kanona lomu un vērtību pasaules un Latvijas kultūrā	10% no moduļa kopējā apjoma	Izvērtē vērtību nozīmi savā dzīvē. Nosauc kopīgo un atšķirīgo rietumu un austrumu kultūrā. Identificē kultūras tradīciju veidošanās, saglabāšanas un pārmantojamības raksturu. Skaidro kultūru savstarpējo saistību, formu un elementu pārmantojamību, ietekmi pasaules un Latvijas kultūrā. Pamato nepieciešamību iesaistīties sabiedrības un kultūrvides veidošanas procesos. Nosauc izcilākos sasniegumus savā kultūrā.	Izvirza hipotēzi par vērtību nozīmi un lomu savā un sabiedrības dzīvē un pierāda to. Stiprina Latvijas kultūrtelpu kā sabiedrību saliedējošu pamatu un veicina tās popularizēšanu Eiropas un pasaules līmenī. Salīdzina un diskutē par tradīciju noturīgumu un mainību austrumu un rietumu kultūrā. Skaidro un raksturo tradīciju pārmantošanas iespējas un veidus tradicionālajā un mūsdienu kultūrā. Salīdzina pasaules un Latvijas kultūras informatīvos avotus un liecības. Sasaista vienotu vēsturisko vērtību apzināšanos ar savu piederību Latvijai. Ar vairākiem argumentiem izskaidro nepieciešamību iesaistīties sabiedrības un kultūrvides veidošanas procesos. Analizē iesaistīšanās virzienus. Novērtē un analizē izcilākos sasniegumus savā kultūrā.
5. Spēj: toleranti veidot attiecības ar dažādu kultūru un subkultūru, reliģiju un dzimumu pārstāvjiem, saglabājot savu nacionālo identitāti. Zina: jēdzienus popkultūra, subkultūra, kontrkultūra, hipiji, panki, goti, tolerance, globalizācija, kultūrdialogs, stereotipi, kultūras šoks. Izprot: sabiedrības lomu dažādu sabiedrības grupu kultūras veidošanā un pastāvēšanā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Identificē sabiedrības, dažādu sociālo grupu mijiedarbību un izpausmes kultūrtelpā. Paskaidro jēdzienus kontrkultūra. Identificē subkultūras pēc to pazīmēm. Raksturo savu nacionālo kultūrintitāti. Definē jēdzienu globalizācija. Definē jēdzienus stereotips un stereotipiskās domāšanas izpausmes. Raksturo kultūras šoka būtību, izpausmes radītājus un stadijas. Izskaidro tolerances jēdziena būtību un pamato nepieciešamību veidot pozitīvas attiecības ar dažādu kultūru	Novērtē sabiedrības, dažādu sociālo grupu mijiedarbību un izpausmes kultūrtelpā. Novērtē kontrkultūras parādības sabiedrībā. Raksturo un analizē dažādas subkultūras, to izpausmes un liecības. Izvērtē un pamato savu vietu kultūrprocesu veidošanā. Salīdzina un raksturo globalizācijas izpausmes. Identificē stereotipiskās domāšanas veidu, analizē tā rašanās cēloņus. Analizē kultūras šoka rašanās cēloņus. Raksturo tolerances būtību, ilustrējot

		un reliģiju pārstāvjiem. Nosauc idejas starpkultūru attiecību problēmu risināšanai.	ar vairākiem piemēriem. Formulē secinājumus, kāpēc nepieciešams veidot pozitīvas attiecības ar dažādu kultūru, reliģiju un dzimumu pārstāvjiem. Analizē starpkultūru problēmu cēloņus, formulē ieteikumus starpkultūru komunikācijas veicināšanai.
6. Spēj: skaidrot kultūras un mākslas izpausmes veidus. Zina: mākslas veidus un moderno tehnoloģiju nozīmi kultūrā. Izprot: kultūras un mākslas formu daudzveidību, to vietu un nozīmi sabiedrības veidošanā, attīstībā, sadzīves un kultūras organizācijā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc dažādas mākslas izpausmes formas. Nosauc nozīmīgākos mākslas stilus un virzienus. Nosauc ievērojamākās kultūras vērtības pasaules muzejos. Demonstrē faktus un ideju izpratni par kultūras formu lomu sabiedrības attīstībā, sadzīves un kultūras organizācijā.	Raksturo un salīdzina dažādās mākslas izpausmes formas. Raksturo nozīmīgākos mākslas stilus un virzienus. Raksturo un novērtē izcilākās kultūras vērtības pasaules muzejos. Novērtē un raksturo mākslas darbus un kultūras objektus to kultūrvēsturiskā kontekstā.

Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Attīstīt izglītojamo spējas patstāvīgi izstrādāt biznesa ideju, izvērtēt uzņēmējdarbības priekšnosacījumus un biznesa plāna izstrādei nepieciešamo informāciju, veicinot izglītojamo interesi par komercdarbības uzsākšanu, iniciatīvu, radošumu, kritisku domāšanu.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Izskaidrot uzņēmējdarbības pamatjēdzienus. 2. Izstrādāt biznesa ideju. 3. Izvēlēties produktu konkrētai klientu grupai. 4. Noteikt produkta unikālās īpašības. 5. Izmantot svarīgākos produktu izplatīšanas kanālus. 6. Izvēlēties efektīvāko attiecību formātu ar klientu. 7. Prognozēt ienākumu plūsmu. 8. Noteikt nepieciešamos resursus produkta ražošanai. 9. Aprēķināt nodokļus pašnodarbinātām personām. 10. Izvēlēties efektīvākās aktivitātes produkta radīšanai un mārketingam. 11. Izvēlēties atbilstošākos sadarbības partnerus. 12. Aprēķināt izmaksas. 13. Aizpildīt dokumentus, lai reģistrētos par pašnodarbinātu personu. 14. Veikt vienkāršotu grāmatvedības uzskaiti.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta pamatzglītība
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)" apguves gaitā izglītojamie veido portfolio par biznesa ideju, izvēlēto produktu, produkta izplatīšanas kanāliem, naudas plūsmu, nepieciešamajiem resursiem, sadarbības partneriem, piemērojamajiem nodokļiem, dokumentiem, kas nepieciešami, lai reģistrētos par pašnodarbinātu personu, vienkāršotas grāmatvedības uzskaiti un noslēgumā prezentē to.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Moduli "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)" īsteno kā mūžizglītības moduli profesionālās pamatzglītības, arodizglītības, profesionālās vidējās un profesionālās tālākizglītības programmās vai neformālās izglītības programmās. Pēc tā apguves var sekot moduļa "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)" apguve.

Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izskaidrot uzņēmējdarbības pamatjēdzienus. Zina: uzņēmējam nepieciešamās rakstura īpašības un kompetences. Izprot: uzņēmēja rakstura īpašību un kompetenču nozīmi uzņēmējdarbībā.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc uzņēmējdarbības jēdzienus un raksturo to būtību. Nosauc uzņēmējam nepieciešamās rakstura īpašības un kompetences.	Izskaidro uzņēmējdarbības pamatjēdzienus, raksturo to būtību un nozīmi. Raksturo uzņēmējam nepieciešamās rakstura īpašības un kompetences, ilustrējot to ar vairākiem piemēriem.
2. Spēj: izstrādāt biznesa ideju. Zina: dažādas ideju ģenerēšanas "tehnikas". Izprot: biznesa idejas nozīmi uzņēmējdarbības attīstīšanai.	7% no moduļa kopējā apjoma	Piedalās fragmentāri diskusijā par uzņēmējdarbības sākšanu bez pamatojuma. Piedalās biznesa idejas izstrādē un skaidro to. Uzņēmumam izvēlas nosaukumu.	Pamato savu motivāciju sākt uzņēmējdarbību. Pārlicinoši pamato savu biznesa ideju. Uzņēmumam izvēlas nosaukumu un to pamato.
3. Spēj: izvēlēties produktu konkrētai klientu grupai. Zina: klientu segmentācijas (vispārīgie) pamatprincipi, klientu grupas. Izprot: klienta vajadzības un vēlmes atkarībā no klientu mērķa grupas.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc produkta mērķa grupas. Nosauc klientu grupas. Nosauc klientu vajadzības. Vispārīgi raksturo potenciālo klientu. Nosauc labuma saņēmējus no produkta.	Raksturo produkta mērķa grupas. Raksturo klientu grupas. Analizē klientu vajadzības. Detalizēti raksturo potenciālo klientu. Pamato viedokli par labuma saņēmējiem no produkta.
4. Spēj: noteikt produkta unikālās īpašības. Zina: piedāvātā produkta īpašības. Izprot: produkta unikālās vērtības nozīmi klientu izvēlē.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc produktu, kuri tiks piedāvāti klientam. Nosauc taustāmās un netaustāmās produkta īpašības, kuru dēļ klienti pirks produktu. Nosauc klienta ieguvumus, iegādājoties piedāvāto produktu.	Pamato produkta izvēli, kuri tiks piedāvāti klientam. Raksturo taustāmās un netaustāmās produkta īpašības, kuru dēļ klienti pirks produktu. Analizē klienta ieguvumus, iegādājoties piedāvāto produktu.

5. Spēj: izmantot efektīvus produkta izplatīšanas kanālus. Zina: produktu izplatīšanas kanālus. Izprot: efektīvu produkta izplatīšanas kanālu izmantošanu klientu piesaistē.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos produkta izplatīšanas kanālus. Izvēlas konkrētus produkta izplatīšanas kanālus.	Raksturo galvenos produkta izplatīšanas kanālus. Pamato izplatīšanas kanālu izvēli.
6. Spēj: izvēlēties efektīvāko attiecību formātu ar klientu. Zina: pirkšanas lēmumu ietekmējošos faktorus. Izprot: klientu rīcību tirgū.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc nozīmīgākos saskarsmes pamatprincipus ar klientu. Sasaista pirkšanas lēmumu ar attiecībām ar klientu Nosauc izmaksu pozīcijas attiecību uzturēšanai ar klientiem.	Raksturo nozīmīgākos saskarsmes pamatprincipus ar klientu. Sasaista un izvērtē pirkšanas lēmumu ar attiecībām ar klientu. Analizē izmaksu pozīcijas attiecību uzturēšanai ar klientiem.
7. Spēj: prognozēt ienākumu plūsmu. Zina: ienākumu veidošanās principus. Izprot: regulāru ienākumu nodrošināšanas būtību.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc kritērijus, par ko klients gatavs maksāt. Nosauc cenu politikas veidošanas principus. Nosauc maksāšanas veidus. Nosauc ienākumu avotus.	Analizē kritērijus, par ko klients gatavs maksāt. Raksturo cenu politikas veidošanas principus. Analizē maksāšanas veidu priekšrocības un trūkumus. Raksturo ienākumu avotus; analizē ienākumu plūsmu un ienākumu struktūru.
8. Spēj: noteikt nepieciešamos resursus produkta ražošanai. Zina: resursu iedalījumu. Izprot: resursu nozīmi uzņēmējdarbībā.	3% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos resursus un līdzekļus.	Analizē un izvērtē galvenos resursus un līdzekļus.
9. Spēj: aprēķināt nodokļus pašnodarbinātām personām. Zina: nodokļu veidus. Izprot: nodokļu maksāšanas nozīmi.	7% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc normatīvos dokumentus nodokļu piemērošanai. Nosauc nodokļu veidus pašnodarbinātām personām. Aprēķina nodokļus pašnodarbinātām personām.	Nosauc normatīvos dokumentus nodokļu piemērošanai. Raksturo nodokļu veidus un nosauc likmes pašnodarbinātām personām. Aprēķina nodokļus pašnodarbinātām personām un analizē rezultātus.
10. Spēj: izvēlēties efektīvākās aktivitātes produktu radīšanai un mārketingam. Zina: dažādu aktivitāšu ietekmi uzņēmējdarbībā. Izprot: aktivitāšu nozīmi.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenās aktivitātes, kas saistītas ar produkta radīšanu, izplatīšanu, klientu piesaisti, ieņēmumiem.	Pamato galvenās aktivitātes, kas saistītas ar produkta radīšanu, izplatīšanu, klientu piesaisti, ieņēmumiem.

11. Spēj: izvēlēties atbilstošākos sadarbības partnerus. Zina: sadarbības partneru darbības specifiku. Izprot: sadarbības partneru izvēles nozīmi.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos sadarbības partnerus. Nosauc galvenos piegādātājus. Nosauc un raksturo iespējamās piegādātāju alternatīvas.	Izskaidro un pamato galveno sadarbības partneru izvēli. Pamato galveno piegādātāju izvēli. Pamato piegādātāju alternatīvu izvēli.
12. Spēj: aprēķināt izmaksas. Zina: izmaksu pozīcijas. Izprot: izmaksu nozīmi uzņēmējdarbībā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc izmaksu veidus un iedalījumu. Nosauc un raksturo būtiskākās izmaksu pozīcijas.	Raksturo izmaksu veidus un iedalījumu. Analizē izmaksu pozīcijas.
13. Spēj: aizpildīt dokumentus, lai reģistrētos par pašnodarbinātu personu. Zina: pašnodarbinātas personas reģistrēšanās procesu. Izprot: dokumentu aizpildīšanas nozīmi.	3% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc reģistrēšanās par pašnodarbinātu personu procesa soļus. Aizpilda uzņēmējdarbības reģistrēšanai nepieciešamos dokumentus.	Apraksta reģistrēšanās par pašnodarbinātu personu procesa secīgos soļus. Aizpilda uzņēmējdarbības reģistrēšanai vajadzīgos dokumentus, pamato to nepieciešamību.
14. Spēj: veikt vienkāršā ieraksta grāmatvedības uzskaiti. Zina: ieņēmumu un izdevumu pozīcijas. Izprot: grāmatvedības nozīmi uzņēmējdarbībā.	5% no moduļa kopējā apjoma	Skaidro grāmatvedības jēdzienus. Nosauc grāmatvedības mērķus. Nosauc grāmatvedības uzdevumus. Nosauc galvenos grāmatvedības datu izmantotājus. Veic vienkāršotu grāmatvedības uzskaiti.	Izskaidro grāmatvedības un uzskaites jēdzienu atšķirības. Klasificē grāmatvedības īpatnības, uzskaites pamatprincipus. Raksturo grāmatvedības uzdevumus un prasības. Raksturo galvenos grāmatvedības datu izmantotājus un viņu mērķus. Veic vienkāršotu grāmatvedības uzskaiti un analizē rezultātus.

Moduļa „Sociālās un pilsoniskās prasmes” (1. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas analizēt sabiedrības un indivīda savstarpējās attiecības un to regulējumus, izvērtēt apkārtējos notikumus no dažādām perspektīvām, ievērot demokrātiskas sabiedrības pamatvērtības, pieņemt pārdomātus, izsvērtus un atbildīgus lēmumus savas un apkārtējo dzīves kvalitātes uzlabošanai.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Apzināt sevi kā daļu no mūsdienu sabiedrības. 2. Piedalīties pilsoniskajā un sabiedriskajā dzīvē, balstoties uz izpratni par sociālajiem un politiskajiem konceptiem un struktūrām. 3. Pieņemt lēmumus par darba vai mācību uzdevumu veikšanu. 4. Saskatīt dažādu sabiedrības jomu un parādību saistību ar morāli un tikumību. 5. Risināt problēmas un veikt uzdevumus, izmantojot kognitīvās prasmes un izvēloties piemērotākās metodes un informāciju.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Sociālās un pilsoniskās prasmes (1. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu – prezentē savas zināšanas par valsts iekārtu, valsts pamatlikumu, valsts tiesību sistēmu, morāli, personības lomu lēmumu pieņemšanā. Izglītojama var veidot portfolio, kurā iekļauti rezultāti par mācību satura apguvi.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis iekļaujams profesionālās izglītības programmās 3. un 4. Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmeņu profesionālās kvalifikācijas apguvei.

Moduļa „Sociālās un pilsoniskās prasmes” (1. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: apzināties sevi kā daļu no mūsdienu sabiedrības. Zina: indivīda/ personības un sabiedrības sadarbības veidus un raksturojumu. Izprot: indivīda/ personības un sabiedrības līdzdarbības veicināšanas nepieciešamību un apzinās pilsoniskās	35% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst un interpretē personības iezīmes – īpašības, indivīda sociālās, emocionālās prasmes. Ar piemēriem analizē ieradumu veidošanos (mehānismus). Diskutē par vērtībām – brīvība, godīgums, taisnīgums, solidaritāte, vienlīdzība, ģimene, darbs u.c. Vispārīgi izvērtē kultūras un reliģiskās tradīcijas apkārtējā vidē.	Vērtē savas stiprās un vājās puses, pamatojoties uz paša veidoto savas personības raksturojumu, plāno saviem personiskajiem un profesionālajiem mērķiem atbilstošu ieradumu veidošanos, izvērtējot personisko pieredzi. Detalizēti raksturo sabiedrības pamatvērtības. Izvirza dzīves mērķus un darbojas, lai prognozētu, patstāvīgi pieņemtu

apziņas avotus.		Pieņem lēmumus un plāno savu nākotnes karjeru, izvairoties no augsta riska uzvedības, lai iekļautos darba tirgū un nepakļautu sevi sociālās atstumtības riskam. Ar dažādiem piemēriem skaidro konkrētus morālās un juridiskās atbildības veidus un izpausmes. Pamatojoties uz Latvijas vēstures 20. gadsimta piemēriem, vērtē vēstures aspektus, kas varētu sekmēt indivīda attieksmi pret valsti un piederības izjūtu valstij. Skaidro savu saikni ar Latvijas valsti, veido aktīvā pilsoņa plānu un īsteno daļu no tā. Definē personības lomu lēmumu pieņemšanā. Pamato riska un aizsargfaktoru ietekmi uz saprātīga lēmuma pieņemšanu. Apraksta problēmas/ darba situācijas, saistītas ar darbinieka izturēšanos vai uzvedību. Vērtē sevi dažādās sociālajās lomās. Izskaidro izvēles brīvību attiecībā uz profesionālās karjeras plānošanu. Pamato profesionālo karjeru kā personīgu mērķi un līdzekli citu sev svarīgu mērķu sasniegšanai. Atpazīst mācīšanās un pašmācības prasmes kā veidu, lai plānotu personīgo profesionālo izaugsmi.	atbildīgus un izsvērtus lēmumus par savu nākotnes darbības jomu (karjeru), ņemot vērā informāciju par izmaiņām darba tirgū, respektējot vajadzības un vērtības. Ar piemēriem ilustrē tiesisko risinājumu situācijām, kur iespējama juridiskās atbildības iestāšanās. Izmantojot piemērus no pagātnes un tagadnes, diskutē par nacionālās identitātes lomu valstiskās identitātes veidošanā. Salīdzina dažādas lēmumu pieņemšanas stratēģijas², piemēram, lēmumu pieņemšanas koks, E. Bono sešu cepuru metode. Vērtē riska un aizsargfaktoru ietekmi uz saprātīga lēmuma pieņemšanu. Analizē problēmsituācijas, izdara secinājumus par pašvērtējuma un pašcieņas nozīmi lēmumu pieņemšanā par savu izturēšanos vai uzvedību. Veido pašvērtējumu, pamatojoties, piemēram, uz savu vērtību, prasmju, spēju, rakstura, temperamenta, vajadzību izpēti. Realizē izvēles brīvību, plānojot profesionālo karjeru. Diskutē par profesionālās pašpilnveides un pilnveidošanās iespējām. Novērtē mācīšanās un pašmācību prasmes kā veidu, lai uzlabotu personīgo profesionālo attīstību saskaņā ar jau izdarīto izvēli.
2. Spēj: apzināti piedalīties pilsoniskajā un sabiedriskajā dzīvē, balstoties uz izpratni par sociālajiem un politiskajiem konceptiem un struktūrām. Zina: leģitimitātes nozīmi, sabiedrības un valsts attiecību raksturojumu.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc valsts iekārtas (unitāra, federatīva valsts, konfederācija) un valsts valdīšanas formas (republika, monarhija). Nosauc politiskos režīmus (autoritārisms, totalitārisms, demokrātija). Definē jēdzienu vara un uzskaita dažādus varas veidus.	Formulē, kāpēc ir nepieciešama valsts. Izskaidro dažādu valsts iekārtu un pārvaldības formu atšķirības. Skaidro politisko režīmu atšķirības. Ilustrē jēdzienu vara, atšķir dažādus varas veidus un politisku varu no citiem varas izpausmju veidiem. Salīdzina un novērtē valstu politiskās sistēmas un

Izprot: sabiedrības un indivīda līdzdalību politiskajās un valsts pārvaldes struktūrās.		Nosauc valstu politiskās sistēmas un vardarbības/ nevardarbības ietekmi politikā. Apraksta sabiedrisko attiecību modeļus un to atšķirības. Definē mērķu un līdzekļu problēmas būtību politikā. Apraksta politisko lēmumu pieņemšanas procesu. Nosauc iespējamās politiskās kultūras neievērošanas sekas. Definē likumdevējvaras, izpildvaras un tiesu varas funkcijas. Apraksta Latvijas Republikas valsts iekārtas un pārvaldības formu. Definē un vispārēji skaidro jēdzienu pilsoniskā sabiedrība, kā arī pilsoniskās sabiedrības iezīmes un veidošanos. Uzskaita sabiedrības grupu atšķirīgo vajadzību un interešu veidošanās iemeslus. Apraksta tolerantu attieksmi pret sociālo faktoru atšķirībām. Nosauc valsts pienākumus un devumu indivīdam. Definē nacionālas valsts pastāvēšanas nepieciešamību. Nosauc valsts uzdevumus.	vardarbības/ nevardarbības ietekmi politikā. Salīdzina mūsdienu sabiedrības ideoloģijas, vērtības, izprot politiskās kultūras veidošanās faktoros. Izskaidro vārda brīvības un cenzūras nozīmi diskusiju kultūrā publiskajā telpā. Skaidro politiskās kultūras un politiskās atbildības pārkāpšanas cēloņus un sekas. Izskaidro varas dalīšanas principa nostiprināšanu Latvijas Republikas Satversmē. Izskaidro Latvijas Republikas valsts iekārtas un pārvaldības formu. Izskaidro pilsoniskās sabiedrības būtību un saturu, pilsoņa tiesisko piederību valstij un pilsoniskās līdzdalības formas un nozīmi. Klasificē sabiedrības grupu atšķirīgās vajadzības un intereses. Argumentē attieksmi pret sociālo faktoru atšķirībām. Novērtē savu atbildību pret valsti un valsts atbildību par saviem iedzīvotājiem. Pamato nacionālas valsts pastāvēšanas nepieciešamību. Skaidro valsts uzdevumus.
3. Spēj: pieņemt lēmumu par darba vai mācību uzdevumu veikšanu. Zina: tiesību sistēmas būtību. Izprot: normatīvo regulējumu piemērošanu profesionālajā darbībā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc tiesību lokus, tiesību nozares un apakšnozares un apraksta tiesību sistēmu Latvijā. Skaidro normatīvo aktu hierarhiju un sistēmu Latvijā. Definē tiesību pamatjēdzienus juridiska persona, fiziska persona, personas tiesībspēja un rīcībspēja. Nosauc administratīvā pārkāpuma veidus un atrod normatīvajā aktā atbilstošu soda veidu un mēru, kas var tikt piemēroti. Definē jēdzienus noziedzīgs nodarījums, nevainīguma prezumpcijas princips, taisnīguma princips, sodīšana, kriminālā	Detalizēti raksturo Latvijas tiesību sistēmu – tās iezīmes, tiesību nozares un apakšnozaru regulējuma priekšmetu. Skaidro normatīvo aktu hierarhiju un piemērošanu profesionālajā darbībā. Izskaidro tiesību pamatjēdzienu juridiska persona, fiziska persona, personas tiesībspēja un rīcībspēja atšķirību. Izskaidro un pamato administratīvā pārkāpuma veidam atbilstošu soda veidu un mēru, kas var tikt piemēroti.

		atbildība. Raksturo administratīvā pārkāpuma un kriminālpārkāpuma piemērus. Formulē darba tiesību regulējuma pamatus, darbinieka tiesības un pienākumus un darba devēja tiesības un pienākumus.² Apraksta kolektīvo darba tiesību būtību, to nozīmi; darbinieka un darba devēja attiecību regulējumu. Identificē intelektuālā īpašuma regulējuma priekšmetu, normatīvos aktus un regulējuma attīstības tendences. Identificē profesionālās darbības nozares normatīvā regulējuma priekšmetu un saturu.	Izskaidro jēdzienus noziedzīgs noziegums, nevainīguma prezumpcijas princips, taisnīguma princips, sodīšana, kriminālā atbildība. Izskaidro atšķirību starp administratīvo atbildību un kriminālatbildību. Skaidro darba tiesību regulējumu un darba līguma būtību un nozīmi.²Skaidro kolektīvo darba tiesību būtību un nozīmi; izstrādā priekšlikumus darbinieka un darba devēja attiecību regulējumam. Skaidro intelektuālā īpašuma nozīmi uzņēmumā. Apkopo normatīvos aktus, kas reglamentē noteiktu profesionālās darbības nozari.
4. Spēj: saskatīt dažādu sabiedrības jomu un parādību saistību ar morāli un tikumību. Zina: jēdzienu vara, vardarbība, mobings, bosings skaidrojumu. Izprot: morāles nozīmi sociālajās un darba attiecībās.	15% no moduļa kopējā apjoma)	Nosauc atšķirību starp varu un vardarbību. Identificē vardarbības izpausmes pašam pret sevi (piemēram, bulīmija, anoreksija, vainas un baiļu izjūta, pārspīlēta uztraukšanās par citu viedokli, nekritiska sevis pakļaušana ārējām prasībām). Definē, kas ir mobings, bosings. Nosauc rīcības soļus mobinga, bosinga gadījumos. Formulē nepieciešamību saskaņot individuālās vēlmes ar citu vajadzībām un vēlmēm. Definē ētiskās problēmas mūsdienu sabiedrībā. Saskata saistību starp brīvu izvēli un atbildību, min piemērus. Analizē morāles nozīmi sociālajās un darba attiecībās.	Izskaidro dažādas garīgās un fiziskās vardarbības formas. Izskaidro vardarbības izpausmes pašam pret sevi (piemēram, bulīmija, anoreksija, vainas un baiļu izjūta, pārspīlēta uztraukšanās par citu viedokli, nekritiska sevis pakļaušana ārējām prasībām). Izskaidro mobinga, bosinga izpausmes. Izvēlas tolerantu attieksmi pret dažādām sabiedrības grupām, veicinot to iekļaušanos sabiedrībā. Izvērtē ētiskās dilemmas mūsdienu sabiedrībā. Izvērtē atsauksmes interneta portālos un reklāmās, izmanto ētikas principus internetā.
5. Spēj: risināt problēmas un veikt uzdevumus, izmantojot kognitīvās	10% no moduļa	Nosauc savu uztveres tipu un atbilstošas mācīšanās stratēģijas. Apraksta savas	Analizē savu uztveres tipu un atbilstošas mācīšanās stratēģijas dažāda veida

prasmes un izvēloties piemērotākās metodes un informāciju. Zina: uztveres tipa un personības virzības saistību ar mācīšanās stratēģiju. Izprot: priekšrocības un trūkumus, darbojoties grupā un autonomi; konstruktīvas sadarbības priekšnosacījumus.	kopējā apjoma	rakstura īpašības profesionālās jomas kontekstā. Definē izdegšanas sindromu un stresa vadību. Nosauc stresa sekas. Apraksta A. Maslova vajadzību hierarhijas modeli. Nosauc dažādus motivācijas veidus. Nosauc savas personības vienojošo ar līdzcilvēkiem un atšķirīgo vērtību izpratnes ziņā no citiem. Nosauc personības iezīmes. Nosauc svarīgākos bioloģiskos un sociālos faktorus, kas ietekmē cilvēka attīstību. Apraksta sociālās vides ietekmi uz psihisko veselību.	zināšanu un prasmju apguvei. Raksturo sevi, analizē savas rakstura īpašības profesionālās jomas kontekstā. Raksturo izdegšanas sindromu un stresa vadību. Izskaidro izdegšanas sindroma un stresa ietekmi uz darbaspējām un lēmumu pieņemšanu. Analizē cilvēku dažādās vajadzības un dažādos motivācijas veidus. Raksturo indivīdu atšķirīgo un līdzīgo vajadzību un vērtību ietekmi uz darba rezultātu. Atšķir jēdzienus cilvēks, indivīds, personība. Raksturo bioloģisko un sociālo faktoru ietekmi uz personības īpašībām un kognitīvo spēju veicināšanu. Atšķir veselīga un neveselīga dzīvesveida veicinošos faktorus.
--	----------------------	---	---

Moduļa „Zaļās prasmes” apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spējas veikt savu profesionālo darbību atbilstoši vides ilgtspējīgai attīstībai, resursus taupošai un energoefektīvai saimniecībai, kā arī ikdienā pieņemt videi labvēlīgus un zaļajai domāšanai atbilstošus lēmumus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Izskaidrot konkrētai situācijai svarīgākos ilgtspējīgas attīstības kritērijus. 2. Sasaistīt ilgtspējīgas attīstības ideju ar dabas resursu racionālu izmantošanu. 3. Novērtēt cilvēku saimnieciskās darbības ietekmi uz bioloģisko daudzveidību. 4. Analizēt informāciju par efektīvu energoresursu izmantošanu. 5. Šķirot atkritumus, ievērojot videi draudzīgas apsaimniekošanas pamatprincipus. 6. Ievērot veselīga uztura pamatprincipus dzīvildzes nodrošināšanai.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Zaļās prasmes" apguves noslēgumā izglītojamais kārto pārbaudījumu – veido prezentāciju, kurā iekļauj priekšlikumus un secinājumus par ilgtspējīgu resursu izmantošanu savā ikdienā.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Zaļās prasmes" ir mūžizglītības modulis. Modulis ir integrējams citos moduļos, ja saturs dublējas nozares profesionālās programmas moduļos.

Moduļa „Zaļās prasmes” saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izskaidrot konkrētai situācijai svarīgākos ilgtspējīgas attīstības kritērijus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc ilgtspējības pamatideju.	Izskaidro un pamato ilgtspējības pamatideju.
Zina: jēdziena "ilgtspējīga attīstība" skaidrojumu.		Raksturo trīs būtiskākās stratēģijas prioritātes (Latvijas kultūrtelpas attīstība, dabas resursu vērtība, cilvēkkapitāls).	Pamato ar piemēru katru no būtiskākajām stratēģijas prioritātēm (Latvijas kultūrtelpas attīstība, dabas resursu vērtība, cilvēkkapitāls).
Izprot: ilgtspējīgas attīstības un zaļās domāšanas nozīmīgumu vides un dabas daudzveidības saglabāšanā.		Apraksta cilvēka un dabas mijiedarbību, kultūras, zinātnes, izglītības un pieredzes nozīmi cilvēka dzīvesveida veidošanā.	Izvērtē cilvēka un dabas mijiedarbību, kultūras, zinātnes, izglītības un pieredzes nozīmi cilvēka pasaules uzskata veidošanā.
		Definē jēdzienu "ilgtspējīga nākotne".	Izskaidro jēdzienu "zaļā domāšana", izvērtējot konkrētas situācijas.

2. Spēj: sasaistīt ilgtspējīgas attīstības ideju ar dabas resursu racionālu izmantošanu. Zina: dabas resursu racionālas un ilgtspējīgas izmantošanas pamatprincipus. Izprot: dabas kapitāla resursu ilgtspējīgas izmantošanas nozīmīgumu apkārtējās vides saglabāšanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Skaidro atjaunojamo dabas resursu (vēja, saules, ūdens, augu, dzīvnieku, gaisa) nozīmi ilgtspējīga dzīvesveida veicināšanā. Skaidro neatjaunojamo resursu (naftas, dabasgāzes, minerālu) limitu nepārsniegšanas un racionālas izmantošanas nozīmi/būtību. Skaidro ekosistēmu un vides kvalitātes saglabāšanas nozīmi.	Analizē atjaunojamo dabas resursu (vēja, saules, ūdens, augu, dzīvnieku, gaisa) nozīmi ilgtspējīga dzīvesveida veicināšanā. Analizē neatjaunojamo resursu (naftas, dabasgāzes, minerālu) limitu nepārsniegšanas un racionālas izmantošanas iespējas. Izvērtē ekosistēmu un vides kvalitātes saglabāšanas iespējas.
3. Spēj: novērtēt cilvēka saimnieciskās darbības ietekmi uz bioloģisko daudzveidību. Zina: bioloģiskās daudzveidības līmeņus; floras un faunas aizsargājamās sugas; invazīvo augu un dzīvnieku sugas; bioloģiskās daudzveidības fragmentāciju; saimnieciskās darbības priekšrocības un trūkumus īpaši aizsargājamās dabas teritorijās; bioloģiskās daudzveidības monitoringu; ekoloģiskās pēdas nospiedumu. Izprot: īpaši aizsargājamo teritoriju un bioloģiskās daudzveidības saistību, saimnieciskās darbības ietekmi uz dabas un klimata pārmaiņām.	20% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst cilvēka saimnieciskās darbības veidus, kas ietekmē bioloģiskās daudzveidības pamatnosacījumus. Nosauc bioloģiskās daudzveidības četrus līmeņus, minot divus raksturojošus piemērus. Vispārīgi raksturo Latvijas floru un faunu, to aizsargājamās sugas. Nosauc desmit Latvijas invazīvo augu un dzīvnieku sugas. Raksturo ar trīs piemēriem saimnieciskās darbības priekšrocības un trūkumus īpaši aizsargājamās dabas teritorijās. Nosauc trīs bioloģiskās daudzveidības monitoringa piemērus. Nosauc piecus saimnieciskās darbības veidus, kas ietekmē dabas un klimata pārmaiņas. Aprēķina ekoloģiskās pēdas nospiedumu.	Izskaidro cilvēka saimnieciskās darbības veidus, kas ietekmē bioloģiskās daudzveidības pamatnosacījumus. Izskaidro dzīvības procesu daudzveidību, saskatot to vienojošās likumsakarības. Skaidro Latvijas floras un faunas aizsargājamo sugu nozīmi ekosistēmā. Raksturo Latvijas invazīvo augu un dzīvnieku sugu ietekmi uz vietējo ekosistēmu. Pamato ar pieciem piemēriem saimnieciskās darbības priekšrocības un trūkumus īpaši aizsargājamās dabas teritorijās. Analizē piecus bioloģiskās daudzveidības monitoringa piemērus. Novērtē saimnieciskās darbības veidu (vismaz piecu) ietekmi uz dabas un klimata pārmaiņām – kā saimnieciskā darbība var ietekmēt apkārtējo vidi. Izskaidro ekoloģiskās pēdas nospieduma rezultātus.
4. Spēj: analizēt informāciju par efektīvu energoresursu izmantošanu.	15% no	Vispārēji skaidro kaitējumus, ko videi rada fosilās enerģijas izmantošana.	Analizē kaitējumus, ko videi rada fosilās enerģijas izmantošana.

Zina: atjaunojamo energoresursu veidus. Izprot: atjaunojamo energoresursu izmantošanas iespējas saimniekošanā un sadzīvē, fosilās enerģijas izmantošanas ietekmi uz vidi, energoefektivitātes nozīmi mūsdienās.	moduļa kopējā apjoma	Izvērtē fosilās enerģijas izmantošanas ietekmi uz vidi. Vispārīgi raksturo videi draudzīgu enerģiju. Nosauc piecus piemērus, kā saimniekošanā un sadzīvē izmanto atjaunojamus energoresursus. Identificē iekārtas, uz kurām attiecas energoefektivitātes marķējums.	Analizē fosilās enerģijas izmantošanas ietekmi uz vidi. Raksturo videi draudzīgas enerģijas veidus, to izmantošanas iespējas saimniekošanā un sadzīvē. Izskaidro, kā pēc energoefektivitātes marķējuma izvēlēties iekārtas un instrumentus darbam un sadzīvei ar iespējami mazāku enerģijas patēriņu.
5. Spēj: šķirot atkritumus, ievērojot videi draudzīgas apsaimniekošanas pamatprincipus. Zina: atkritumu veidus un videi draudzīgu to apsaimniekošanu; videi draudzīgus sadzīves atkritumu likvidēšanas pasākumus un ieguvumus. Izprot: atkritumu šķirošanas nepieciešamību, atkritumu rašanos sadzīvē un ražošanā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos atkritumu veidus (mājsaimniecības, rūpnieciskie, speciālie, bīstamie, inertie u.c.), minot trīs piemērus no katra veida, t.sk. otrreizējās pārstrādes atkritumus. Risina atkritumu šķirošanas uzdevumus. Nosauc galvenos atkritumu radītos kaitējumus videi savā pilsētā vai pagastā. Uzskaita piecus videi draudzīgus atkritumu likvidēšanas un utilizēšanas piemērus. Atpazīst sadzīves atkritumu veidus, bīstamos un ražošanas atkritumus. Izskaidro jēdziena "ilgtspējīga atkritumu apsaimniekošana" būtību.	Raksturo galvenos atkritumu veidus (mājsaimniecības, rūpnieciskie, speciālie, bīstamie, inertie u.c.) un otrreizējās pārstrādes atkritumus. Risina atkritumu šķirošanas uzdevumus. Izskaidro un ar piemēriem pamato atkritumu radītos kaitējumus videi savā pilsētā vai pagastā. Izvērtē iedzīvotāju atkritumu likvidēšanas un utilizēšanas iespējas videi draudzīgā veidā. Novērtē sadzīves atkritumu veidus, pamatojoties uz to lietderīgu izmantošanu, identificē bīstamos un ražošanas atkritumus. Pamato ilgtspējīgas atkritumu apsaimniekošanas nepieciešamību.
6. Spēj: ievērot veselīga uztura pamatprincipus dzīvildzes nodrošināšanai. Zina: jēdzienu "cilvēkam veselīga pārtika", "bioloģiskā pārtika", "ģenētiski modificēta pārtika", "E vielas" u.c. skaidrojumu, to būtiskās pazīmes un/vai atšķirības. Izprot: veselīga uztura nozīmi dzīvildzes nodrošināšanā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Atšķir organismam nepieciešamās uzturvielas un pārtikas piedevas. Identificē bioloģiski un industriāli ražotās pārtikas atšķirības. Nosauc E vielu iedalījumu un vismaz piecas E vielas, vispārīgi raksturo to ietekmi uz cilvēka veselību. Raksturo praktiski izmantojamās ekomarķējumus.	Izskaidro organismam nepieciešamo uzturvielu un pārtikas piedevu atšķirības. Novērtē atšķirības starp bioloģisko un industriāli ražoto pārtiku. Analizē E vielu iedalījumu, detalizēti raksturo vismaz trīs E vielas no katras grupas, izvērtē zināmākās E vielas uzturā. Analizē un raksturo ekomarķējumus un prot izvēlēties atbilstošākos konkrētai situācijai.

Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Attīstīt izglītojamo spējas patstāvīgi izstrādāt biznesa ideju, izvērtēt uzņēmējdarbības priekšnosacījumus un biznesa plāna izstrādei nepieciešamo informāciju, veicinot izglītojamo interesi par komercdarbības uzsākšanu, iniciatīvu, radošumu, kritisku domāšanu.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Izskaidrot uzņēmējdarbības pamatjēdzienus. 2. Izstrādāt biznesa ideju. 3. Izvēlēties produktu konkrētai klientu grupai. 4. Noteikt produkta unikālās īpašības. 5. Izmantot svarīgākos produktu izplatīšanas kanālus. 6. Izvēlēties efektīvāko attiecību formātu ar klientu. 7. Prognozēt ienākumu plūsmu. 8. Noteikt nepieciešamos resursus produkta ražošanai. 9. Aprēķināt nodokļus pašnodarbinātām personām. 10. Izvēlēties efektīvākās aktivitātes produkta radīšanai un mārketingam. 11. Izvēlēties atbilstošākos sadarbības partnerus. 12. Aprēķināt izmaksas. 13. Aizpildīt dokumentus, lai reģistrētos par pašnodarbinātu personu. 14. Veikt vienkāršotu grāmatvedības uzskaiti.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta pamatzglītība
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)" apguves gaitā izglītojamie veido portfolio par biznesa ideju, izvēlēto produktu, produkta izplatīšanas kanāliem, naudas plūsmu, nepieciešamajiem resursiem, sadarbības partneriem, piemērojamajiem nodokļiem, dokumentiem, kas nepieciešami, lai reģistrētos par pašnodarbinātu personu, vienkāršotas grāmatvedības uzskaiti un noslēgumā prezentē to.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Moduli "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)" īsteno kā mūžizglītības moduli profesionālās pamatzglītības, arodizglītības, profesionālās vidējās un profesionālās tālākizglītības programmās vai neformālās izglītības programmās. Pēc tā apguves var sekot moduļa "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)" apguve.

Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izskaidrot uzņēmējdarbības pamatjēdzienus.	5% no moduļa	Nosauc uzņēmējdarbības jēdzienus un raksturo to būtību.	Izskaidro uzņēmējdarbības pamatjēdzienus, raksturo to būtību un

Zina: uzņēmējam nepieciešamās rakstura īpašības un kompetences. Izprot: uzņēmēja rakstura īpašību un kompetenču nozīmi uzņēmējdarbībā.	kopējā apjoma	Nosauc uzņēmējam nepieciešamās rakstura īpašības un kompetences.	nozīmi. Raksturo uzņēmējam nepieciešamās rakstura īpašības un kompetences, ilustrējot to ar vairākiem piemēriem.
2. Spēj: izstrādāt biznesa ideju. Zina: dažādas ideju ģenerēšanas "tehnikas". Izprot: biznesa idejas nozīmi uzņēmējdarbības attīstīšanai.	7% no moduļa kopējā apjoma	Piedalās fragmentāri diskusijā par uzņēmējdarbības sākšanu bez pamatojuma. Piedalās biznesa idejas izstrādē un skaidro to. Uzņēmumam izvēlas nosaukumu.	Pamato savu motivāciju sākt uzņēmējdarbību. Pārliecinoši pamato savu biznesa ideju. Uzņēmumam izvēlas nosaukumu un to pamato.
3. Spēj: izvēlēties produktu konkrētai klientu grupai. Zina: klientu segmentācijas (vispārīgie) pamatprincipi, klientu grupas. Izprot: klienta vajadzības un vēlmes atkarībā no klientu mērķa grupas.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc produkta mērķa grupas. Nosauc klientu grupas. Nosauc klientu vajadzības. Vispārīgi raksturo potenciālo klientu. Nosauc labuma saņēmējus no produkta.	Raksturo produkta mērķa grupas. Raksturo klientu grupas. Analizē klientu vajadzības. Detalizēti raksturo potenciālo klientu. Pamato viedokli par labuma saņēmējiem no produkta.
4. Spēj: noteikt produkta unikālās īpašības. Zina: piedāvātā produkta īpašības. Izprot: produkta unikālās vērtības nozīmi klientu izvēlē.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc produktu, kuri tiks piedāvāti klientam. Nosauc taustāmās un netaustāmās produkta īpašības, kuru dēļ klienti pirks produktu. Nosauc klienta ieguvumus, iegādājoties piedāvāto produktu.	Pamato produkta izvēli, kuri tiks piedāvāti klientam. Raksturo taustāmās un netaustāmās produkta īpašības, kuru dēļ klienti pirks produktu. Analizē klienta ieguvumus, iegādājoties piedāvāto produktu.
5. Spēj: izmantot efektīvus produkta izplatīšanas kanālus. Zina: produktu izplatīšanas kanālus. Izprot: efektīvu produkta izplatīšanas kanālu izmantošanu klientu piesaistē.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos produkta izplatīšanas kanālus. Izvēlas konkrētus produkta izplatīšanas kanālus.	Raksturo galvenos produkta izplatīšanas kanālus. Pamato izplatīšanas kanālu izvēli.
6. Spēj: izvēlēties efektīvāko attiecību formātu ar klientu. Zina: pirkšanas lēmumu ietekmējošos faktorus. Izprot: klientu rīcību tirgū.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc nozīmīgākos saskarsmes pamatprincipus ar klientu. Sasaista pirkšanas lēmumu ar attiecībām ar klientu Nosauc izmaksu pozīcijas attiecību uzturēšanai ar klientiem.	Raksturo nozīmīgākos saskarsmes pamatprincipus ar klientu. Sasaista un izvērtē pirkšanas lēmumu ar attiecībām ar klientu. Analizē izmaksu pozīcijas attiecību uzturēšanai ar klientiem.
7. Spēj: prognozēt ienākumu plūsmu. Zina: ienākumu veidošanās principus. Izprot: regulāru ienākumu nodrošināšanas	10% no moduļa kopējā	Nosauc kritērijus, par ko klients gatavs maksāt. Nosauc cenu politikas veidošanas	Analizē kritērijus, par ko klients gatavs maksāt. Raksturo cenu politikas veidošanas

būtību.	apjoma	principus. Nosauc maksāšanas veidus. Nosauc ienākumu avotus.	principus. Analizē maksāšanas veidu priekšrocības un trūkumus. Raksturo ienākumu avotus; analizē ienākumu plūsmu un ienākumu struktūru.
8. Spēj: noteikt nepieciešamos resursus produkta ražošanai. Zina: resursu iedalījumu. Izprot: resursu nozīmi uzņēmējdarbībā.	3% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos resursus un līdzekļus.	Analizē un izvērtē galvenos resursus un līdzekļus.
9. Spēj: aprēķināt nodokļus pašnodarbinātām personām. Zina: nodokļu veidus. Izprot: nodokļu maksāšanas nozīmi.	7% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc normatīvos dokumentus nodokļu piemērošanai. Nosauc nodokļu veidus pašnodarbinātām personām. Aprēķina nodokļus pašnodarbinātām personām.	Nosauc normatīvos dokumentus nodokļu piemērošanai. Raksturo nodokļu veidus un nosauc likmes pašnodarbinātām personām. Aprēķina nodokļus pašnodarbinātām personām un analizē rezultātus.
10. Spēj: izvēlēties efektīvākās aktivitātes produktu radīšanai un mārketingam. Zina: dažādu aktivitāšu ietekmi uzņēmējdarbībā. Izprot: aktivitāšu nozīmi.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenās aktivitātes, kas saistītas ar produkta radīšanu, izplatīšanu, klientu piesaisti, ieņēmumiem.	Pamato galvenās aktivitātes, kas saistītas ar produkta radīšanu, izplatīšanu, klientu piesaisti, ieņēmumiem.
11. Spēj: izvēlēties atbilstošākos sadarbības partnerus. Zina: sadarbības partneru darbības specifiku. Izprot: sadarbības partneru izvēles nozīmi.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos sadarbības partnerus. Nosauc galvenos piegādātājus. Nosauc un raksturo iespējamās piegādātāju alternatīvas.	Izskaidro un pamato galveno sadarbības partneru izvēli. Pamato galveno piegādātāju izvēli. Pamato piegādātāju alternatīvu izvēli.
12. Spēj: aprēķināt izmaksas. Zina: izmaksu pozīcijas. Izprot: izmaksu nozīmi uzņēmējdarbībā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc izmaksu veidus un iedalījumu. Nosauc un raksturo būtiskākās izmaksu pozīcijas.	Raksturo izmaksu veidus un iedalījumu. Analizē izmaksu pozīcijas.
13. Spēj: aizpildīt dokumentus, lai reģistrētos par pašnodarbinātu personu. Zina: pašnodarbinātas personas reģistrēšanās procesu. Izprot: dokumentu aizpildīšanas nozīmi.	3% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc reģistrēšanās par pašnodarbinātu personu procesa soļus. Aizpilda uzņēmējdarbības reģistrēšanai nepieciešamos dokumentus.	Apraksta reģistrēšanās par pašnodarbinātu personu procesa secīgos soļus. Aizpilda uzņēmējdarbības reģistrēšanai vajadzīgos dokumentus, pamato to nepieciešamību.
14. Spēj: veikt vienkāršā ieraksta grāmatvedības uzskaiti.	5% no moduļa	Skaidro grāmatvedības jēdzienus. Nosauc grāmatvedības mērķus.	Izskaidro grāmatvedības un uzskaites jēdzienu atšķirības. Klasificē

Zina: ieņēmumu un izdevumu pozīcijas. Izprot: grāmatvedības nozīmi uzņēmējdarbībā.	kopējā apjoma	Nosauc grāmatvedības uzdevumus. Nosauc galvenos grāmatvedības datu izmantotājus. Veic vienkāršotu grāmatvedības uzskaiti.	grāmatvedības īpatnības, uzskaites pamatprincipus. Raksturo grāmatvedības uzdevumus un prasības. Raksturo galvenos grāmatvedības datu izmantotājus un viņu mērķus. Veic vienkāršotu grāmatvedības uzskaiti un analizē rezultātus.
--	----------------------	--	---

Programmas īstenošanai obligāti nepieciešamie materiālie līdzekļi

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1. Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti		
1.1.	Mācību kabinets ar IT aprīkojumu (dators ar programmatūru izglītojamajam un skolotājam, interneta pieslēgums, printeris, multimediju projektoris) – komplekts	1 uz grupu
1.2.	Nerūsējošā tērauda galdi	1 darba vieta katram izglītojamajam
1.3.	Laboratorijas transports (ratiņi, ratiņi-vanna, grīdas kausa ratiņi) – komplekts	1 uz grupu
1.4.	Naži, cirvji un zāģi gaļas izciršanai un atkaulošanai, musati – komplekts	1 uz grupu
1.5.	Ledusskapis gatavās produkcijas uzglabāšanai (katrai laboratorijai)	1 uz grupu
1.6.	Ledusskapis izejvielu uzglabāšanai (katrai laboratorijai)	1 uz grupu
1.7.	Saldēšanas iekārta	1 uz grupu
1.8.	Dzesēšanas kamera	1 uz grupu
1.9.	Vakuuma iepakojšanas iekārta	1 uz grupu
1.10.	Gaļas izciršanas galds	1 darba vieta katram izglītojamajam
1.11.	Elektroniskie svāri (celtspēja līdz 150 kg, 50 kg, 5 kg)	1 uz grupu
1.12.	Baktericīdā lampa	1 uz grupu
1.13.	Gaļas sadales dēļi	1 uz grupu
1.14.	Gaļas maļamā iekārta	1 uz grupu
1.15.	Gaļas gliemežmaisītājs	1 uz grupu
1.16.	Inžektors	1 uz grupu
1.17.	Tilpnes, mētrauki, mērinstrumenti (portatīvais termometrs, portatīvais pH metrs), dažāda veida un pielietojuma ierīces (kanna, kauss, āķi, lāpstīņas, liekšķeres, bļodas, putu karotes, katli) – komplekts	1 uz grupu
1.18.	Produkcijas izgatavošanas, uzglabāšanas un transportēšanas inventārs (sastatņu plaukts, produkcijas izgatavošanas formas, kubs gaļas sāļīšanai, kastes produkcijas uzglabāšanai un transportēšanai) – komplekts	1 uz grupu
1.19.	Roku mazgāšanas, dezinfekcijas, roku nosusināšanas aprīkojums – komplekts	Katrā laboratorijā
1.20.	Desu masas pildītājs	1 uz grupu
1.21.	Vakuumfasētājs	1 uz grupu
1.22.	Piekaramie desu rāmji	1 uz grupu
2.Materiāli, palīgmateriāli u.tml.		
2.1.	Telpu uzkopšanas inventārs – komplekts	Katrā laboratorijā
2.2.	Individuālie darba aizsardzības līdzekļi	Katram izglītojamajam
2.3.	Atkritumu tvertnes	Katrā laboratorijā
2.4.	Darba apģērbs (cepure, halāts, neslīdoši apavi, gumijots priekšauts) – komplekts	Katram izglītojamajam
2.5.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1 katrā laboratorijā
2.6.	Liellopu gaļa	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.7.	Cūkgaļa	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.8.	Aitas gaļa	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.9.	Putnu gaļa	Katram izglītojamajam saskaņā ar

		receptūru
2.10.	Speķis, tauki, jēļtauki, kausēti pārtikas tauki	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.11.	Dzīvnieku un augu izcelsmes olbaltumvielas	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.12.	Asinis, tauki, olas, olu produkti, milti, ciete, putraimi, sieri, margarīns, dārzeņi, sīpoli, ledus, u.c.	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.13.	Gaļas blakusprodukti	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.14.	Pārtikas piedevas	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.15.	Palīgmateriāli	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.16.	Garšvielas	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.17.	Dabīgie un mākslīgie desu apvalki	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.18.	Klipši un pārsienamie diegi	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.19.	Termiskās apstrādes un kūpināšanas materiāls (malka, šķelda, skaidas)	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.20.	Iepakojšanas materiāls	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.21.	Lielo gaļas gabalu pusfabrikāti	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.22.	Cūkgaļas lielo gabalu pusfabrikāti	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.23.	Aitas gaļas lielo gabalu pusfabrikāti	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.24.	Putnu gaļas pusfabrikāti	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.25.	Konservu kārbas ar vāciņiem	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.26.	Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi (komplekts)	Katrā mācību laboratorijā
2.27.	Mehāniski atdalīta liellopu, cūku, vistu, tītara gaļa	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.28.	Medījamo dzīvnieku liemeņi, pusliemeņi (mežacūka, alnis, stirna, briedis)	Katram izglītojamajam saskaņā ar receptūru
2.29.	A4 formāta papīrs pārbaudes, uzskates, izdales materiālu veidošanai	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.30.	Datu nesēji (zibatmiņa, CD, DVD)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.31.	Mācību un metodiskā literatūra	Atbilstoši moduļa īstenošanai

DARBĪBAS PROGRAMMAS "IZAUGSME UN NODARBINĀTĪBA" VALSTS IZGLĪTĪBAS SATURA CENTRA ESF PROJEKTS "PROFESIONĀLĀS IZGLĪTĪBAS IESTĀŽU EFEKTĪVA PĀRVALDĪBA UN PERSONĀLA KOMPETENCES PILNVEIDE" (VIENOŠANĀS NR. 8.5.3.0/16/I/001)

Aprobācijas koordinatore: Anna Reinika