



Valsts izglītības
satura centrs

GAĻAS PRODUKTU RAŽOŠANA

PROFESIONĀLĀS IZGLĪTĪBAS PROGRAMMAS PARAUGS

Gaļas produktu izgatavotājs

LKI 3. līmenis

SASKAŅOTS
Izglītības un zinātnes ministrija

2021

Saturs

Profesionālās izglītības programmas mērķis	3
Profesionālās izglītības programmas sasniedzamie mācīšanās rezultāti	4
Profesionālās izglītības apguves iespējas	5
Profesionālās izglītības programmas parauga īstenošanas plānojums	6
Modulārās profesionālās izglītības programmas parauga moduļu karte.....	7
Moduļa “Labas higiēnas un ražošanas prakses nodrošināšana gaļas ieguvē un pārstrādē” apraksts	8
Moduļa “Labas higiēnas un ražošanas prakses nodrošināšana gaļas ieguvē un pārstrādē” saturs.....	9
Moduļa “Gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu un aprīkojuma lietošana un uzturēšana” apraksts	12
Moduļa “Gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē izmantojamo iekārtu un aprīkojuma lietošana un uzturēšana” saturs	13
Moduļa “Prakse gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā” apraksts	15
Moduļa “Prakse gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā” saturs.....	16
Moduļa “Palīgizejvielu un materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai” apraksts	18
Moduļa “Palīgizejvielu un materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai” saturs	19
Moduļa “Gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošana” apraksts	21
Moduļa “Gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošana” saturs	22
Moduļa “Desu ražošana” apraksts	25
Moduļa “Desu ražošana” saturs	26
Moduļa “Gaļas kūpinājumu ražošana” apraksts	29
Moduļa “Gaļas kūpinājumu ražošana” saturs	30
Moduļa “Gaļas pelmeņu ražošana” apraksts	33
Moduļa “Gaļas pelmeņu ražošana” saturs	34
Moduļa “Bioloģiskās gaļas produktu ražošana” apraksts	37
Moduļa “Bioloģiskās gaļas produktu ražošana” saturs	38
Moduļa “Gaļas produktu izgatavotāja prakse” apraksts.....	41
Moduļa “Gaļas produktu izgatavotāja prakse” saturs	42
Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (1. līmenis) apraksts	44
Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (1. līmenis) saturs.....	45
Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (1. līmenis) apraksts	52
Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (1. līmenis) saturs.....	53
Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (1. līmenis) apraksts	55
Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (1. līmenis) saturs.....	56
Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) apraksts	59
Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) saturs.....	60
Moduļa „Zaļās prasmes” apraksts.....	63
Moduļa „Zaļās prasmes” saturs.....	63
Programmas īstenošanai obligāti nepieciešamie materiālie līdzekļi.....	66

Profesionālās izglītības programmas mērķis

Izglītības procesā sagatavot gaļas produktu izgatavotāju, kas izgatavo gaļas produktus, prot sagatavot gaļas produktu sagatavošanas iekārtas un instrumentus darbam un spēj ar tiem strādāt.

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

- 1.** Izprast un ievērot labas higiēnas prakses vadlīnijas gaļas produktu izgatavošanā.
- 2.** Sensori (organoleptiski) novērtēt gaļas produktu izgatavošanā nepieciešamo resursu daudzumu un to kvalitāti plānotā pasūtījuma izpildei.
- 3.** Racionāli sakārtot darba vietu un izgatavot gaļas produktus.
- 4.** Izgatavot gaļas produktus atbilstoši uzņēmuma noteiktajām tehnoloģiskajām prasībām.
- 5.** Sagatavot un lietot tehnoloģiskās iekārtas, instrumentus un aprīkojumu atbilstoši to funkcijām gaļas produktu izgatavošanas procesā.
- 6.** Lietot atbilstošus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus.
- 7.** Pielāgoties izmaiņām uzņēmuma iekšējās kontroles sistēmā, tai skaitā jaunu tehnoloģiju ieviešanā, tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma pilnveidošanas gadījumā.
- 8.** Pilnveidot profesionālas prasmes, izvērtēt un radoši izmantot pieredzi gaļas produktu izgatavošanā.
- 9.** Zināt un ievērot marķēšanas principus.
- 10.** Sekot līdzi aktuālajām tendencēm un jaunākajām tehnoloģijām gaļas produktu izgatavošanā, izmantojot dažādus informatīvos avotus un informācijas tehnoloģijas.
- 11.** Veikt darbu patstāvīgi vai grupā un uzņemties atbildību par sava darba rezultātu.
- 12.** Ievērot profesionālās un vispārējās ētikas pamatprincipus.
- 13.** Ievērot saskarsmes pamatprincipus sadarbībā ar klientiem un kolēģiem.
- 14.** Ievērot darba tiesisko attiecību normas.
- 15.** Praktiski izmantot individuālos darba aizsardzības līdzekļus, ievērot elektrodrošības, ugunsdrošības prasības un uzņēmuma iekšējās kārtības noteikumus.
- 16.** Sniegt pirmo palīdzību.
- 17.** Ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi.
- 18.** Sazināties valsts valodā.
- 19.** Izprast pārtikas aprites normatīvajos aktos lietotos jēdzienus un definīcijas, un gaļas produktu izgatavošanas procesu profesionālo terminoloģiju.

Profesionālās izglītības programmas sasniedzamie mācīšanās rezultāti

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Gaļas produktu izgatavotājs
LKI līmenis	LKI 3. līmenis
Profesionālās kvalifikāciju sasniedzamie mācīšanās rezultāti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ Izvēlēties gaļas produktu ražošanā izmantojamās palīgizejvielas, pārtikas piedevas, garšvielas un materiālus. ▪ Sagatavot gaļas produktu ražošanā izmantojamās palīgizejvielas, pārtikas piedevas, garšvielas un materiālus gaļas produktu ražošanai. ▪ Raksturot gaļas produktu ražošanā izmantojamo palīgizejvielu, pārtikas piedevu, garšvielu un materiālu kvalitātes prasību ietekmi uz galaprodukta kvalitāti. ▪ Sagatavot izejvielas gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanai. ▪ Sagatavot taru gaļas konservu ražošanai. ▪ Izgatavot gaļas konservus un gaļas kulinārijas produktus. ▪ Veikt gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu termisko apstrādi. ▪ Veikt gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu atdzesēšanu, iepakojšanu, marķēšanu un uzglabāšanu. ▪ Organoleptiski (sensori) vērtēt gaļas konservus un gaļas kulinārijas produktus. ▪ Novērtēt gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu laboratorisko analīžu rādītājus. ▪ Ergonomiski iekārtot gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu izgatavotāja darba vietu un raksturot tās nozīmi darbinieka veselības saglabāšanā. ▪ Sagatavot gaļas masu un desu apvalkus desu ražošanai atbilstoši desu ražošanas tehnoloģijai. ▪ Pildīt gaļas masu desu apvalkos. ▪ Veikt desu termisko apstrādi atbilstoši tehnoloģiskajām shēmām.

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Gaļas produktu izgatavotājs
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Veikt desu atdzesēšanu. ▪ Organoleptiski (sensori) vērtēt desas. ▪ Iepakot, marķēt un sagatavot uzglabāšanai desas. ▪ Ergonomiski iekārtot desu ražotāja darba vietu. ▪ Sagatavot gaļu gaļas kūpinājumu ražošanai. ▪ Veikt kūpinājumu termisko apstrādi un atdzesēšanu atbilstoši tehnoloģiskajām shēmām. ▪ Organoleptiski (sensori) vērtēt gaļas kūpinājumu kvalitāti. ▪ Atdzesēt, iepakot, marķēt un sagatavot uzglabāšanai gaļas kūpinājumus. ▪ Izprast un vērtēt kūpinājumu laboratorisko analīžu rādītājus. ▪ Ergonomiski iekārtot gaļas izstrādājumu kūpinātāja darba vietu, skaidrot tās nozīmi darbinieka veselības saglabāšanā. ▪ Sagatavot gaļu gaļas pelmeņu ražošanai atbilstoši ražošanas tehnoloģijai. ▪ Sagatavot mīklu gaļas pelmeņu ražošanai atbilstoši ražošanas tehnoloģijai. ▪ Formēt pelmeņus. ▪ Veikt dažāda sortimenta gaļas pelmeņu atdzesēšanu, sasaldēšanu, marķēšanu, iepakojšanu un uzglabāšanu. ▪ Veikt gaļas pelmeņu organoleptisko novērtēšanu un laboratorijas analīžu rezultātu novērtēšanu. ▪ Sagatavot bioloģisko gaļu produktu ražošanai atbilstoši ražošanas tehnoloģijai. ▪ Līdzdarboties bioloģiskās gaļas produktu izgatavošanā, veicot noteiktus darba veidus gaļas produktu izgatavošanā. ▪ Veikt dažāda sortimenta bioloģiskās gaļas produktu termisko apstrādi atbilstoši tehnoloģiskajām shēmām. ▪ Veikt dažāda sortimenta bioloģiskās gaļas produktu atdzesēšanu, marķēšanu, iepakojšanu un uzglabāšanu. ▪ Veikt bioloģiskās gaļas produktu organoleptisko novērtēšanu un laboratorijas analīžu rezultātu vērtēšanu.

Profesionālās izglītības apguves iespējas

Profesionālās izglītības programmas veids (turpmāk – programma)		Profesionālās tālākizglītības programma
Gaļas produktu izgatavotājs	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	Bez iepriekšējas 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	Profesionālo kompetenču moduļi	Mūžizglītības kompetenču moduļi (līmenis)
	Nosaukums (NP*, ja attiecināms)	
LKI 3. līmenis/ Gaļas produktu izgatavotājs ^{1, 2}	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 Palīgizejvielu un materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai Gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošana Desu ražošana Gaļas kūpinājumu ražošana Gaļas pelmeņu ražošana ³ Bioloģiskās gaļas produktu ražošana ³ Gaļas produktu izgatavotāja prakse	Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis) Sociālās un pilsoniskās prasmes (1.līmenis) ⁴ Zaļās prasmes ⁴ Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (1. līmenis) ⁴ Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1., 2. līmenis) ^{4, 5} Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis) ^{4, 5}

*NP – noslēguma pārbaudījums

¹ 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".

²Izglītojamais 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".

³Profesionālo kompetenču izvēles moduļi.

⁴Mūžizglītības kompetenču moduļi var tikt integrēti profesionālo kompetenču moduļos.

⁵Mūžizglītības kompetenču izvēles modulis.

Modulārās profesionālās izglītības programmas parauga moduļu karte

C	Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis)	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1.līmenis)	Gaļas pelmeņu ražošana	Bioloģiskās gaļas produktu ražošana	
	Sociālās un pilsoniskās prasmes (1. līmenis)	Zaļās prasmes	Gaļas kūpinājumu ražošana	Gaļas produktu izgatavotāja prakse	
B	Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (1. līmenis)		Gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošana	Palīgizejvielu un materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai	Desu ražošana
	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 produktu izgatavotājs
(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
<p>1.Spēj pielietot ražošanā labas higiēnas prakses vadlīnijas.</p> <p>Zina: Labas higiēnas prakses vadlīniju ievērošanas nozīmi gaļas produktu ražošanā, labas higiēnas prakses vadlīniju izstrādes, ieviešanas un aktualizācijas principus.</p> <p>Izprot: Labas ražošanas un higiēnas prakses izmantoto jēdzienu definīciju nozīmi, labas higiēnas prakses vadlīnijas, deklarēto nosacījumu</p>	20 % no moduļa kopēja 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.
<p>2.Spēj: nodrošināt paškontroles sistēmas ievērošanu gaļas produktu ražošanā.</p> <p>Zina: kritiskos kontroles punktus ražošanā, mērāmo parametru kritiskās robežas kontroles punktos vadības un uzraudzības procedūras kritisko bīstamību novēršanai.</p> <p>Izprot: paškontroles sistēmas ievērošanas</p>	20 % no moduļa kopēja 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.
		Sniedz piemērus paškontroles sistēmas pārskatīšanai uzņēmumā.	Izvērtē paškontroles sistēmas uzņēmumā pārskatīšanas nepieciešamību.

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

<p>apkārtējai videi.</p> <p>Zina: vides aizsardzības prasību pamatnostādnes dzīvnieku kaušanas un kautķermeņu apstrādes procesos, ražošanas procesa un ražošanas procesā radušos blakusproduktu ietekmi uz vidi.</p> <p>Izprot: savas rīcības sekas apkārtējās vides kvalitātes saglabāšanā.</p>	<p>moduļa kopēja apjoma</p>	<p>avotus.</p>	<p>avotus.</p>
		<p>Vispārīgi apraksta atmosfēras piesārņojuma avotus gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas procesā.</p>	<p>Izvērtē atmosfēras piesārņojuma avotus gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas procesā.</p>
		<p>Vispārīgi apraksta ūdens piesārņojuma avotus gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas procesā.</p>	<p>Izvērtē ūdens piesārņojuma avotus gaļas ieguves/gaļas produktu ražošanas procesā.</p>
		<p>Vispārīgi apraksta piesārņojuma negatīvo ietekmi uz dzīvajiem organismiem.</p>	<p>Izskaidro piesārņojuma negatīvo ietekmi uz dzīvajiem organismiem.</p>

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 pārbaūžu 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".
Moduļa apguves novērtēšana	Pēc moduļa apguves izglītojamais kārtu 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
<p>1.Spēj: atpazīt un raksturot iekārtas, instrumentus un aprīkojumu atbilstoši to funkcijām un darba aizsardzības prasībām.</p> <p>Zina: gaļas ieguvē un pārstrādē izmantojamās tehnoloģiskās iekārtas, instrumentus un aprīkojumu, to funkcijas un ekspluatācijas noteikumus.</p> <p>Izprot: iekārtu, instrumentu un aprīkojuma uzturēšanas noteikumu ievērošanas nozīmi gaļas ieguvē un gaļas pārstrādē.</p>	55 % no moduļa kopēja apjoma	<p>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.</p> <p>Nosauc un vispārīgi apraksta konveijeru sistēmas, transportierus un to pielietojumu gaļas ieguvē/gaļas produktu ražošanā.</p> <p>Nosauc un vispārīgi apraksta iekārtas un aprīkojumu gaļas atkaulošanai, desu ražošanai, gaļas smalcināšanai, gaļas sāļīšanai.</p> <p>Nosauc un vispārīgi apraksta iekārtas un aprīkojumu gaļas un gaļas produktu vārīšanai, kūpināšanai, cepšanai, atdzesēšanai, saldēšanai.</p> <p>Nosauc un vispārīgi apraksta iekārtas un aprīkojumu gaļas un gaļas produktu fasēšanai un iepakojšanai.</p> <p>Nosauc un vispārīgi apraksta gaļas konservu, pelmeņu ražošanā izmantojamās iekārtas un aprīkojumu.</p> <p>Nosauc un vispārīgi apraksta gaļas ieguvē un pārstrādē izmantojamās nažus, zāģus un cirtņus, iekšējo</p>	<p>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.</p> <p>Raksturo konveijeru sistēmas, transportierus un to pielietojumu gaļas ieguvē/gaļas produktu ražošanā.</p> <p>Paskaidro iekārtu un aprīkojuma gaļas atkaulošanai, desu ražošanai, gaļas smalcināšanai, gaļas sāļīšanai pielietojumu gaļas produktu ražošanā.</p> <p>Raksturo iekārtas un aprīkojumu gaļas un gaļas produktu vārīšanai, kūpināšanai, cepšanai, atdzesēšanai, saldēšanai.</p> <p>Raksturo iekārtas un aprīkojumu gaļas un gaļas produktu fasēšanai un iepakojšanai.</p> <p>Raksturo gaļas konservu, pelmeņu ražošanā izmantojamās iekārtas un aprīkojumu.</p> <p>Raksturo nažu, zāģu un cirtņu izvēli atbilstoši veicamā darba specifikai, iekšējo orgānu inspekcijas galda</p>

		orgānu inspekcijas galda pielietojumu, gaļas ieguvē un gaļas produktu ražošanā izmantojamās temperatūras adapterus, pH mērītājus, gaļas ieguvē un gaļas produktu ražošanā izmantojamo transportēšanas inventāru un palīginventāru.	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.	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 kopēja 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 kopēja 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	<p>Attīstīt izglītojamā prasmes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Moduļa "Prakse gaļas ieguves/gaļas pārstrādes uzņēmumā" ieejas nosacījums ir apgūti A daļas moduļi.</p> <p>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".</p> <p>Izglītojamais ir apguvis mācību kursu "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā" atbilstoši 2015. gada 29. septembra noteikumiem Nr.545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā".</p> <p>Ir veikta izglītojamā apdrošināšana atbilstoši 2012. gada 20. novembra Ministru kabineta noteikumiem Nr.785 "Mācību prakses organizācijas un izglītojamo apdrošināšanas kārtība"</p> <p>Izglītojamajam ir veiktas ugunsdrošības, elektrodrošības un darba drošības darba vidē instruktāžas.</p> <p>Profesionālās kvalifikācijas Gaļas produktu izgatavotājs izglītojamie praktizējas gaļas produktu ražošanas uzņēmumā.</p>
Moduļa apguves novērtēšana	<p>Mācību prakses laikā prakses vadītājs no izglītības iestādes iepazīstas ar izglītojamā prakses gaitu uzņēmumā, uzklausu praktikantu par prakses norises gaitu.</p> <p>Prakses noslēgumā izglītojamais:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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

	<p>izvērtē prakses laikā ikdienā paveiktos uzdevumus.</p> <p>3. Sagatavo prezentāciju un izglītības iestādē prakses noslēguma sanāksmē informē prakses vadītāju no izglītības iestādes par prakses uzdevumu izpildi.</p> <p>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.</p>
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.

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 kopēja 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 kopēja 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 kopēja 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,	Ievēro tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmu uzņēmumā.

		un nodrošina tās ievērošanu.	
4. Spēj: pielāgoties izmaiņām iekšējās kontroles sistēmā.	15 % no moduļa kopēja 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 kopēja 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 kopēja 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 ieguvē un gaļas produktu ražošanu.	10 % no moduļa kopēja 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 "Palīgizejvielu un materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spēju izvēlēties un sagatavot palīgizejvielas, pārtikas piedevas un materiālus gaļas produktu ražošanai.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Izvēlēties gaļas produktu ražošanā izmantojamās palīgizejvielas, pārtikas piedevas, garšvielas un materiālus. 2. Sagatavot gaļas produktu ražošanā izmantojamās palīgizejvielas, pārtikas piedevas, garšvielas un materiālus gaļas produktu ražošanai. 3. Raksturot gaļas produktu ražošanā izmantojamo palīgizejvielu, pārtikas piedevu garšvielu un materiālu kvalitātes prasību ietekmi uz galaprodukta kvalitāti.
Moduļa ieejas nosacījumi	Moduļa "Palīgizejvielu un materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai" ieejas nosacījums ir apgūti visi A daļas moduļi. 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".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa apguves noslēgumā izglītojamais kārto ieskaiti, kurā: 1. Raksturo produktu ražošanā izmantojamo palīgizejvielu, pārtikas piedevu garšvielu un materiālu kvalitātes prasību ietekmi uz gala produkta kvalitāti. 2. Atbilstoši sortimentam izvēlas gaļas produktu ražošanā izmantojamās palīgizejvielas, pārtikas piedevas, garšvielas un materiālus. 3. Sagatavo gaļas produktu ražošanā izmantojamās palīgizejvielas, pārtikas piedevas, garšvielas un materiālus gaļas produktu ražošanai. 4. Vērtē gaļas produktu ražošanā izmantojamo palīgizejvielu, pārtikas piedevu, garšvielu un materiālu kvalitāti.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Palīgizejvielu un materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai" ir obligātās izvēles B daļas modulis. Modulis "Palīgizejvielu un materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai" ir ieejas nosacījums moduļu "Desu ražošana", "Gaļas kūpinājumu ražošana" un "Gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošana" apguvei.

Moduļa "Palīgizejvielu un materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
<p>1.Spēj: izvēlēties nepieciešamās palīgizejvielas, pārtikas piedevas, materiālus un to apjomus saskaņā ar plānoto produktu izgatavošanas sortimentu un daudzumu.</p> <p>Zina: noteiktu produktu izgatavošanā izmantojamo palīgizejvielu, pārtikas piedevu un materiālu veidus, to sagatavošanu ražošanai.</p> <p>Izprot: palīgizejvielu, pārtikas piedevu un palīgmateriālu ietekmi uz izgatavotās produkcijas kvalitāti.</p>	45 % no moduļa kopēja apjoma	Klasificē gaļas produktu ražošanā izmantojamās palīgizejvielas.	Izvēlas un izmanto atbilstošas palīgizejvielas noteikta sortimenta gaļas produktu ražošanā.
		Klasificē gaļas produktu ražošanā izmantojamās pārtikas piedevas un garšvielas.	Izvēlas un izmanto pārtikas piedevas un garšvielas gaļas noteikta sortimenta gaļas produktu ražošanā.
		Klasificē gaļas produktu ražošanā izmantojamās materiālus.	Izvēlas un izmanto materiālus noteikta sortimenta gaļas produktu ražošanā.
<p>2. Spēj: novērtēt gaļas produkcijas ražošanā izmantojamo palīgizejvielu, pārtikas piedevu un materiālu atbilstību kvalitātes un nekaitīguma prasībām.</p> <p>Zina: gaļas produktu izgatavošanā izmantojamo palīgizejvielu, pārtikas piedevu un materiālu atbilstības radītājus kvalitātes un nekaitīguma prasībām.</p> <p>Izprot: pārtikas piedevu un palīgdizejvielu un materiālu kvalitātes un to funkcionālo īpašību ietekmi uz izgatavotās produkcijas kvalitāti un nekaitīgumu.</p>	20 % no moduļa kopēja apjoma	Vispārīgi apraksta kvalitātes un nekaitīguma izvērtēšanu gaļas produktu ražošanā izmantojamajām palīgizejvielām.	Novērtē un skaidro gaļas produktu ražošanā izmantojamo palīgizejvielu atbilstību kvalitātes, nekaitīguma prasībām.
		Vispārīgi apraksta kvalitātes un nekaitīguma izvērtēšanu gaļas produktu ražošanā izmantojamajām pārtikas piedevām un garšvielām.	Novērtē un skaidro gaļas produktu ražošanā izmantojamo pārtikas piedevu un garšvielu atbilstību kvalitātes un nekaitīguma prasībām.
		Vispārīgi apraksta kvalitātes un nekaitīguma izvērtēšanu gaļas produktu ražošanā izmantojamiem materiāliem.	Novērtē un skaidro gaļas produktu ražošanā izmantojamo materiālu atbilstību kvalitātes un nekaitīguma prasībām.
<p>3. Spēj: sagatavot palīgizejvielas, pārtikas piedevas un materiālus ražošanai saskaņā ar produktu izgatavošanas sortimenta receptūrām.</p> <p>Zina: pamatnostādnes palīgizejvielu, pārtikas piedevu un materiālu sagatavošanai.</p> <p>Izprot: palīgizejvielu, pārtikas piedevu un materiālu atbilstošas sagatavošanas nozīmi</p>	35 % no moduļa kopēja apjoma	Nosauc galvenās darbības gaļas produktu ražošanā izmantojamo palīgizejvielu sagatavošanā gaļas produktu ražošanai.	Sagatavo palīgizejvielas gaļas produktu ražošanai.
		Piedalās un skaidro gaļas produktu ražošanā izmantojamo pārtikas piedevu un garšvielu sagatavošanu gaļas produktu ražošanai.	Sagatavo pārtikas piedevas un garšvielas gaļas produktu ražošanai

kvalitatīvas produkcijas izgatavošanā.		Piedalās un skaidro gaļas produktu ražošanā izmantojamo materiālu sagatavošanu gaļas produktu ražošanai.	Sagatavo gaļas produktu ražošanā izmantojamus materiālus gaļas produktu ražošanai.
--	--	--	--

Moduļa "Gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spējas gaļas sagatavošanā gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanai, konservu ražošanai izmantojamās taras sagatavošanai, gatavās produkcijas novērtēšanai, marķēšanai, iepakojšanai un uzglabāšanai.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Sagatavot izejvielas gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanai. 2. Sagatavot taru gaļas konservu ražošanai. 3. Izgatavot gaļas konservus un gaļas kulinārijas produktus. 4. Veikt gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu termisko apstrādi. 5. Veikt gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu atdzesēšanu, iepakojšanu, marķēšanu un uzglabāšanu. 6. Organoleptiski (sensori) vērtēt gaļas konservus un gaļas kulinārijas produktus. 7. Novērtēt gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu laboratorisko analīžu rādītājus. 8. Ergonomiski iekārtot gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu izgatavotāja darba vietu un raksturot tās nozīmi darbinieka veselības saglabāšanā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Modulis "Gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošana" ir apgūstams pēc moduļa "Palīgizejvielu un materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai". 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". 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".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa apguves noslēgumā izglītojamais kārtos ieskaiti, kurā: 1. Raksturo gaļas, izejvielu, palīgvielu un garšvielu sagatavošanu gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanai atbilstoši gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu sortimentam. 2. Sagatavo un raksturo gaļas konservu ražošanā izmantojamo taru. 3. Izgatavo dažāda sortimenta gaļas konservus atbilstoši receptūrām, ievērojot produkta izgatavošanas tehnoloģiju. 4. Izgatavo dažāda sortimenta gaļas kulinārijas produktus atbilstoši receptūrām, ievērojot produkta izgatavošanas tehnoloģiju. 5. Atdzesē gaļas konservus un gaļas kulinārijas produktus, ievērojot tehnoloģiskās prasības. 6. Organoleptiski vērtē gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu kvalitāti. 7. Veic gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu marķēšanu, fasēšanu un sagatavošanu uzglabāšanai. 8. Vērtē gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu laboratorisko analīžu rādītājus. 9. Pamato darba aizsardzības prasību ievērošanas nozīmi gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražotāja darbā.

Moduļa nozīme un vieta kartē

Modulis "Gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošana" ir obligātās izvēles B daļas modulis, to apgūst pēc moduļa "Palīgizejvielu un materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai".
Paralēli var tikt apgūts modulis "Gaļas kūpinājumu ražošana" un modulis "Desu ražošana".

Moduļa "Gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošana" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
<p>1. Spēj: sagatavot gaļu gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanai.</p> <p>Zina: gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanai izmantojamās gaļas sagatavošanas tehnoloģiskos procesus, apstrādes parametrus atbilstoši gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu sortimentam.</p> <p>Izprot: gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanas tehnoloģisko procesu un tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvu gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanā.</p>	25 % no moduļa kopēja apjoma	Definē gaļas konservu sortimenta klasifikāciju.	Skaidro gaļas konservu sortimenta klasifikāciju.
		Definē gaļas kulinārijas produktu sortimenta klasifikāciju.	Skaidro gaļas kulinārijas produktu sortimenta klasifikāciju.
		Raksturo darbības izejvielu, palīgvielu un garšvielu sagatavošanā gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanai.	Sagatavo gaļu, palīgvielas un garšvielas gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanai.
<p>2. Spēj: sagatavot gaļas konservu ražošanai paredzēto taru atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.</p> <p>Zina: gaļas konservu ražošanai izmantojamās tehnoloģiskās prasības un sagatavošanas nosacījumus.</p> <p>Izprot: gaļas konservu ražošanā izmantojamās taras tehnoloģisko prasību nozīmi kvalitatīvas un nekaitīgas produkcijas izgatavošanā.</p>	5 % no moduļa kopēja apjoma	Nosauc taras veidus konservu ražošanai.	Raksturo taras veidus konservu ražošanai.
		Uzskaita taras konservu ražošanai sagatavošanas un taras pārbaudes pasākumus.	Sagatavo taru konservu ražošanai un veic taras pārbaudes pasākumus.
3. Spēj: izgatavot gaļas konservus un gaļas kulinārijas produktus saskaņā ar ieplānoto sortimentu, receptūrām un ražošanas tehnoloģiskās plūsmas shēmām.	30 % no moduļa kopēja apjoma	Piedalās gaļas konservu izgatavošanā, ievērojot tehnoloģiskos procesus atbilstoši sortimentam un receptūrai.	Izgatavo gaļas konservus, ievērojot gaļas konservu izgatavošanas tehnoloģiskos procesus atbilstoši sortimentam un receptūrai.

<p>Zina: gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu sortimentu, receptūras, ražošanas tehnoloģiskās shēmas.</p> <p>Izprot: gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu tehnoloģisko parametru nozīmi kvalitatīvas un nekaitīgas gaļas konservu un gaļas kulinārijas produkcijas ražošanā.</p>		<p>Piedalās gaļas kulinārijas produktu izgatavošanā, ievērojot tehnoloģiskos procesus atbilstoši sortimentam un receptūrai.</p>	<p>Izgatavo gaļas kulinārijas produktus, ievērojot gaļas kulinārijas produktu izgatavošanas tehnoloģiskos procesus atbilstoši sortimentam un receptūrai.</p>
<p>4. Spēj: veikt gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu atdzesēšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.</p> <p>Zina: gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu atdzesēšanas nosacījumus atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.</p> <p>Izprot: gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu atdzesēšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmīgumu kvalitatīvas produkcijas ražošanā.</p>	<p>5 % no moduļa kopēja apjoma</p>	<p>Novērtē gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu atdzesēšanu atbilstoši noteikta sortimenta produkcijas ražošanas tehnoloģijas prasībām.</p> <p>Vispārīgi apraksta gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu atdzesēšanas procesu ietekmi uz produkcijas kvalitāti.</p>	<p>Atdzesē gaļas konservus un gaļas kulinārijas produktus atbilstoši noteikta sortimenta produkcijas ražošanas tehnoloģijas prasībām.</p> <p>Raksturo gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu atdzesēšanas procesu ietekmi uz produkcijas kvalitāti.</p>
<p>5. Spēj: sensori (organoleptiski) vērtēt saražoto gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu produkciju.</p> <p>Zina: sensorās (organoleptiskās) konservu un gaļas kulinārijas produktu novērtēšanas metodiku.</p> <p>Izprot: gatavās gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu kvalitātes un nekaitīguma novērtējuma nozīmi un tai izvirzītās kvalitātes prasības.</p>	<p>10 % no moduļa kopēja apjoma</p>	<p>Vispārīgi apraksta gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu kvalitāti raksturojošos organoleptiskos kritērijus – ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistences, sulīgums, garša.</p> <p>Uzskaita gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu organoleptiskās vērtēšanas procesa secību, skaidrojot vērtēšanu veselam produktam un produktam sagrieztā/atvērtā veidā.</p>	<p>Skaidro gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu kvalitāti raksturojošos organoleptiskos kritērijus – ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistences, sulīgums, garša.</p> <p>Organoleptiski vērtē gaļas konservus un gaļas kulinārijas produktus, aprakstot vērtēšanas procesa secību, kā arī raksturojot vērtēšanu veselam produktam un produktam sagrieztā/atvērtā veidā.</p>
<p>6. Spēj: veikt gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu marķēšanu, iepakojšanu un uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.</p> <p>Zina: gaļas konservu un gaļas kulinārijas</p>	<p>15 % no moduļa kopēja apjoma</p>	<p>Veido informatīvo materiālu gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu marķējumam, ievērojot marķēšanas pamatnostādnes un gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu marķējumā norādāmo</p>	<p>Marķē gaļas konservus un gaļas kulinārijas produktus, ievērojot marķēšanas pamatnostādnes un norādot gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu marķējumā nepieciešamo informāciju.</p>

<p>produktu marķēšanas, iepakšanas un uzglabāšanas nosacījumus.</p> <p>Izprot: gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu marķēšanas, iepakšanas un uzglabāšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas gaļas produkcijas ražošanā.</p>		<p>informāciju.</p> <p>Nosauc gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu iepakšanas procesa secību un iepakšanai izmantojamās materiālus.</p> <p>Vispārīgi apraksta gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu uzglabāšanai izvirzītās prasības.</p> <p>Atšķir iespējamās gaļas konservu brāķa veidus.</p>	<p>Iepako gaļas konservus un gaļas kulinārijas produktus, nodrošinot pareizu iepakšanas procesa, tehnoloģiju un iepakšanā izmantojamo materiālu izvēli.</p> <p>Raksturo gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu uzglabāšanai izvirzītās prasības, sagatavo produkciju uzglabāšanai.</p> <p>Brāķē gaļas konservus, raksturojot brāķi.</p>
<p>7. Spēj: vērtēt gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu laboratorisko analīžu rezultātu atbilstību uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem.</p> <p>Zina: gatavās gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu novērtēšanas metodiku un uzņēmuma deklarētās kvalitātes prasības.</p> <p>Izprot: gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu kvalitātes un nekaitīguma novērtējuma nozīmi un tiem izvirzītās prasības.</p>	<p>5 % no moduļa kopēja apjoma</p>	<p>Vispārīgi apraksta gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanas tehnisko noteikumu deklarēto nekaitīguma un kvalitātes rādītāju ievērošanas būtību.</p> <p>Salīdzina gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu produkcijas laboratorisko analīžu rezultātus ar uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem, atpazīst novirzes no uzdotajiem rādītājiem.</p>	<p>Pamato gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanas tehnisko noteikumu deklarēto nekaitīguma un kvalitātes rādītāju ievērošanas nepieciešamību.</p> <p>Vērtē gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu produkcijas laboratorisko analīžu rezultātus atbilstoši uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem, raksturo noviržu no uzdotajiem rādītājiem iespējamās cēloņus.</p>
<p>8. Spēj: ergonomiski iekārtot gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražotāja darba vietu.</p> <p>Zina: gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražotāja darba specifiku, darbā izmantojamās iekārtas, instrumentus un aprīkojumu, to kopšanas un uzturēšanas darba kārtībā nosacījumus, riska faktoros.</p> <p>Izprot: racionāli iekārtotas gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražotāja darba vietas nozīmi kvalitatīvas produkcijas ražošanā.</p>	<p>5 % no moduļa kopēja apjoma</p>	<p>Nosauc fizikālos, fiziskos, ķīmiskos, bioloģiskos un psihoemocionālos riska faktoros gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražotāja darbā.</p> <p>Nosauc gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražotāja darbā izmantojamo iekārtu un aprīkojuma aizsargierīces.</p> <p>Nosauc individuālos darba aizsardzības līdzekļus gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražotāja darbā.</p>	<p>Izskaidro fizisko, ķīmisko, bioloģisko un psihoemocionālo riska faktoru ietekmi uz cilvēku gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražotāja darbā.</p> <p>Raksturo gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražotāja darbā izmantojamās aizsardzības ierīces.</p> <p>Pareizi izvēlas katram riska faktoram atbilstošos individuālos aizsardzības līdzekļus, izskaidrojot prasības to lietošanai un glabāšanai.</p>

Moduļa "Desu ražošanas" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spējas desu ražošanā, gatavās produkcijas novērtēšanā, marķēšanā, iepakojšanā un uzglabāšanā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: <ol style="list-style-type: none"> 1. Sagatavot gaļas masu un desu apvalkus desu ražošanai atbilstoši desu ražošanas tehnoloģijai. 2. Pildīt gaļas masu desu apvalkos. 3. Veikt desu termisko apstrādi atbilstoši tehnoloģiskajām shēmām. 4. Veikt desu atdzesēšanu. 5. Organoleptiski (sensori) vērtēt desas. 6. Iepakot, marķēt un sagatavot uzglabāšanai desas. 7. Ergonomiski iekārtot desu ražotāja darba vietu.
Moduļa ieejas nosacījumi	Modulis "Desu ražošanas" ir apgūstams pēc moduļa "Palīgizejvielu un materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai". Lai izglītojamais varētu piedalīties praktiskajos darbos, kuri 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". 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".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa apguves noslēgumā izglītojamais kārto ieskaiti, kurā: <ol style="list-style-type: none"> 1. Raksturo desu gaļas masas sagatavošanu ražošanai. 2. Skaidro desu iepildīšanas desu apvalkos paņēmienus, desu pārsiešanas shēmas. 3. Demonstrē desu sagatavošanu desu termiskajai apstrādei. 4. Izskaidro desu atdzesēšanas un desu nogatavināšanas procesu nozīmi un būtību. 5. Veic desu ražošanu, izpildot visas ar desu ražošanu saistītās darbības – desu gaļas masas sagatavošanu, desu pildīšanu, desu termisko apstrādi, desu atdzesēšanu. 6. Organoleptiski vērtē gatavo desu produkciju. 7. Veic desu produkcijas marķēšanu, fasēšanu un sagatavošanu uzglabāšanai. 8. Vērtē desu produkcijas laboratorisko analīžu rādītājus. 9. Pamato darba aizsardzības prasību ievērošanas nozīmi desu ražotāja darbā.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Desu ražošanas" ir obligātās izvēles B daļas modulis, to apgūst pēc moduļa "Palīgizejvielu un materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai". Paralēli var tikt apgūts modulis "Gaļas kūpinājumu ražošanas" un modulis "Gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanas".

Moduļa "Desu ražošana" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
<p>1. Spēj: sagatavot gaļas masu desu ražošanai.</p> <p>Zina: desu ražošanai izmantojamās gaļas apstrādes tehnoloģiskos procesus, apstrādes parametrus atbilstoši ieklānotā desu sortimenta ražošanai, palīgizejvielu sagatavošanas un pievienošanas tehnoloģiju.</p> <p>Izprot: desu masas ražošanas tehnoloģisko procesu un tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvu desu ražošanā.</p>	30 % no moduļa kopēja apjoma	Vispārīgi apraksta gaļas un speķa sagriešanu desu gaļas masas izgatavošanai.	Patstāvīgi veic un izskaidro gaļas un speķa sagriešanu gaļas masas izgatavošanai.
		Vispārīgi apraksta palīgizejvielu sagatavošanu desu masas ražošanai.	Patstāvīgi veic un izskaidro palīgizejvielu sagatavošanu un desu masas ražošanai veicamās darbības pareizā secībā.
		Nosauc galvenās darbības garšvielu, pārtikas piedevu sagatavošanā desu masas ražošanai.	Patstāvīgi veic un izskaidro garšvielu, pārtikas piedevu sagatavošanu un desu masas ražošanai veicamās darbības pareizā secībā.
		Uzskaita galvenās darbības gaļas masas sagatavošanā atbilstoši desu ražošanas receptūrām.	Patstāvīgi sagatavo gaļas masu atbilstoši desu ražošanas receptūrām.
<p>2. Spēj: pildīt desu masu desu apvalkos, veicot dozēšanu atbilstoši tehnoloģiskajai shēmai.</p> <p>Zina: desu masas pildīšanas tehnoloģiskās prasības, atbilstoši desu sortimentam.</p> <p>Izprot: desu masas pildīšanas apvalkos principus, tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas desu produkcijas ražošanā.</p>	20 % no moduļa kopēja apjoma	Pielieto atbilstošo tehnoloģiju desu apvalku sagatavošanā desu masas pildīšanai.	Atbilstoši tehnoloģijai sagatavo desu apvalkus desu masas pildīšanai.
		Uzskatāmi parāda desu masas iepildīšanu apvalkā periodiskas darbības un nepārtrauktas darbības iekārtās.	Pilda desu masu desu apvalkā periodiskas darbības un nepārtrauktas darbības iekārtās.
		Piedalās desu pārsiešanā, izmantojot dažādus desu pārsiešanas paņēmienus un shēmas.	Veic desu pārsiešanu, izmantojot dažādus desu pārsiešanas paņēmienus un shēmas.
		Uzskaita un raksturo desu sagatavošanas procesus desu termiskajai apstrādei: apvalku pārduršanu gaisa, liekā mitruma izvadīšanai, desu salikšanu rāmjos, desu uzkarināšanu.	Veic desu sagatavošanas procesus desu termiskajai apstrādei: desu apvalka pārduršanu gaisa, liekā mitruma izvadīšanai, desu salikšanu rāmjos, desu uzkarināšanu.
<p>3. Spēj: termiski apstrādāt desas atbilstoši tehnoloģiskajai shēmai.</p>	10 % no moduļa kopēja	Uzskatāmi parāda desu noblīvēšanu pirms termiskās apstrādes.	Veic desu noblīvēšanu pirms termiskās apstrādes.

<p>Zina: desu termiskās apstrādes tehnoloģiskos parametrus.</p> <p>Izprot: desu ražošanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmīgumu kvalitatīvas desu produkcijas ražošanā.</p>	apjoma	Zina un prot salīdzināt desu termiskās apstrādes veidus: kveldināšana, vārīšana, kūpināšana, vītināšana, žāvēšana.	Veic desu termisko apstrādi, pielietojot dažādus desu termiskās apstrādes veidus: kveldināšanu, vārīšanu, kūpināšanu, vītināšanu, žāvēšanu, raksturojot katra šī procesa tehnoloģiskās īpatnības.
<p>4. Spēj: veikt desu atdzesēšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.</p> <p>Zina: desu atdzesēšanas atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām nosacījumus.</p> <p>Izprot: desu atdzesēšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmīgumu kvalitatīvas desu produkcijas ražošanā.</p>	10 % no moduļa kopēja apjoma	<p>Piedalās desu atdzesēšanas procesu nodrošināšanā pēc desu termiskās apstrādes.</p> <p>Analizē desu nogatavināšanu, vispārīgi aprakstot procesu.</p>	<p>Saskaņā ar desu termiskās apstrādes tehnoloģiju atdzesē desas pēc desu termiskās apstrādes.</p> <p>Veic desu nogatavināšanu, raksturojot procesa būtību.</p>
<p>5. Spēj: veikt desu marķēšanu, iepakojšanu un uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.</p> <p>Zina: desu marķēšanas, iepakojšanas un uzglabāšanas nosacījumus.</p> <p>Izprot: desu marķēšanas, iepakojšanas un uzglabāšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmīgumu kvalitatīvas desu produkcijas ražošanā.</p>	10 % no moduļa kopēja apjoma	<p>Vispārīgi apraksta desu marķēšanas pamatnostādnes un desu marķējumā norādāmo informāciju.</p> <p>Vispārīgi apraksta un demonstrē desu iepakojšanu.</p> <p>Vispārīgi apraksta desu uzglabāšanai izvirzītās prasības.</p>	<p>Veic desu marķēšanu, atbilstoši desu marķēšanas pamatnostādņēm, norādot desu marķējumā nepieciešamo informāciju.</p> <p>Veic desu iepakojšanu.</p> <p>Veic desu uzglabāšanu un skaidro desu uzglabāšanai izvirzītās prasības, to pamatotību.</p>
<p>6. Spēj: sensori (organoleptiski) novērtēt saražoto desu produkciju.</p> <p>Zina: desu produkcijas sensorās (organoleptiskās) novērtēšanas metodiku.</p> <p>Izprot: gatavās desu produkcijas kvalitātes un nekaitīguma novērtējuma nozīmi un tai izvirzītās kvalitātes prasības.</p>	10 % no moduļa kopēja apjoma	<p>Vispārīgi raksturo desu kvalitāti raksturojošos organoleptiskos rādītājus – ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistence, sulīgums, garša.</p> <p>Uzskatāmi parāda desu organoleptiskās vērtēšanas procesa secību veselam produktam un sagrieztā veidā.</p> <p>Skaidro desu organoleptiskās vērtēšanas procesā iegūstamos rezultātus un veic iegūto rezultātu analīzi.</p>	<p>Sensori vērtē desu kvalitāti saskaņā ar kvalitāti raksturojošiem organoleptiskajiem rādītājiem – ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistence, sulīgums, garša.</p> <p>Vērtē desu kvalitāti veselam produktam un produktam sagrieztā veidā, izmantojot organoleptisko vērtēšanu.</p> <p>Raksturo, pamato un analizē desu organoleptiskās vērtēšanas procesā iegūtos rezultātus.</p>

<p>7. Spēj: vērtēt noteiktas desu produkcijas laboratorisko analīžu rezultātu atbilstību uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem.</p> <p>Zina: gatavās desu produkcijas novērtēšanas metodiku un uzņēmuma deklarētās kvalitātes prasības.</p> <p>Izprot: gatavās desu produkcijas kvalitātes un nekaitīguma novērtējuma nozīmi un tai izvirzītās prasības.</p>	7 % no moduļa kopēja apjoma	<p>Vispārīgi apraksta desu ražošanas tehnisko noteikumu deklarēto nekaitīguma un kvalitātes rādītāju ievērošanas būtību.</p> <p>Salīdzina desu produkcijas laboratorisko analīžu rezultātus ar uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem, atpazīst novirzes no uzdotajiem rādītājiem.</p>	<p>Pamato desu ražošanas tehnisko noteikumu deklarēto nekaitīguma un kvalitātes rādītāju ievērošanas nepieciešamību.</p> <p>Vērtē desu produkcijas laboratorisko analīžu rezultātus atbilstoši uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem, raksturo noviržu no uzdotajiem rādītājiem iespējamus cēloņus.</p>
<p>8. Spēj: ergonomiski iekārtot desu ražotāja darba vietu.</p> <p>Zina: desu ražotāja darba specifiku, darbā izmantojamās iekārtas, instrumentus un aprīkojumu, to kopšanas un uzturēšanas darba kārtībā nosacījumus, riska faktorus.</p> <p>Izprot: racionāli iekārtotas darba vietas nozīmi darba aizsardzībā un kvalitatīvas produkcijas ražošanā.</p>	3 % no moduļa kopēja apjoma	<p>Nosauc fiziskos, fiziskos, ķīmiskos, bioloģiskos un psihoemocionālos riska faktorus desu ražotāja darbā.</p> <p>Nosauc desu ražotāja darbā izmantojamo iekārtu aizsargierīces.</p> <p>Nosauc individuālos darba aizsardzības līdzekļus desu ražotāja darbā.</p>	<p>Izskaidro fizisko, ķīmisko, bioloģisko un psihoemocionālo riska faktoru ietekmi desu ražotāja darbā.</p> <p>Raksturo desu ražotāja darbā izmantojamās aizsardzības ierīces.</p> <p>Pareizi izvēlas katram riska faktoram atbilstošos individuālos aizsardzības līdzekļus, izskaidrojot prasības to lietošanai un glabāšanai.</p>

Moduļa "Gaļas kūpinājumu ražošana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spējas gaļas produktu sagatavošanā kūpināšanai, kūpinājumu ražošanai, atdzesēšanai, gatavās produkcijas novērtēšanai, marķēšanai, iepakojšanai un uzglabāšanai.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: <ol style="list-style-type: none"> 1. Sagatavot gaļu gaļas kūpinājumu ražošanai. 2. Veikt kūpinājumu termisko apstrādi un atdzesēšanu atbilstoši tehnoloģiskajām shēmām. 3. Organoleptiski (sensori) vērtēt gaļas kūpinājumu kvalitāti. 4. Atdzesēt, iepakot, marķēt un sagatavot uzglabāšanai gaļas kūpinājumus. 5. Izprast un vērtēt kūpinājumu laboratorisko analīžu rādītājus. 6. Ergonomiski iekārtot gaļas izstrādājumu kūpinātāja darba vietu, skaidrot tās nozīmi darbinieka veselības saglabāšanā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Modulis "Gaļas kūpinājumu ražošana" ir apgūstams pēc moduļa "Palīgizejvielu un materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai". 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". 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".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa apguves noslēgumā izglītojamais kārto ieskaiti, kurā: <ol style="list-style-type: none"> 1. Raksturo cūkgaļas, liellopu, sīklopu un putnu gaļas sagatavošanu dažāda sortimenta kūpinājumu ražošanai. 2. Apraksta dažāda sortimenta kūpinājumu termiskās apstrādes procesus. 3. Demonstrē gaļas formēšanu dažāda sortimenta kūpinājumu ražošanai. 4. Veic dažāda sortimenta kūpinājumu termisko apstrādi. 5. Veic dažāda sortimenta kūpinājumu atdzesēšanu. 6. Organoleptiski vērtē gatavo kūpinājumu produkciju. 7. Veic dažāda sortimenta kūpinājumu produkcijas marķēšanu, fasēšanu un sagatavošanu uzglabāšanai. 8. Vērtē kūpinājumu produkcijas laboratorisko analīžu rādītājus. 9. Pamato darba aizsardzības prasību ievērošanas nozīmi gaļas kūpinājumu ražotāja darbā.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Gaļas kūpinājumu ražošana" ir obligātās izvēles B daļas modulis, to apgūst pēc moduļa "Palīgizejvielu un materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai". Paralēli var tikt apgūts modulis "Desu ražošana" un modulis "Gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošana".

Moduļa "Gaļas kūpinājumu ražošana" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
<p>1. Spēj: sagatavot cūkgaļu, liellopu gaļu, sīklopu gaļu, putnu gaļu kūpinājumu ražošanai.</p> <p>Zina: gaļas kūpinājumu ražošanai izmantojamās gaļas apstrādes tehnoloģiskos procesus, apstrādes parametrus atbilstoši iepļānotā kūpinājumu sortimenta ražošanai.</p> <p>Izprot: gaļas kūpinājumu ražošanas tehnoloģisko procesu un tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvu kūpinājumu ražošanā.</p>	25 % no moduļa kopēja apjoma	Piedalās cūkgaļas, liellopu, sīklopu un vistu gaļas sagatavošanā dažāda sortimenta kūpinājumu ražošanai saskaņā ar receptūru.	Sagatavo cūkgaļu, liellopu, sīklopu un vistu gaļu dažāda sortimenta kūpinājumu ražošanai saskaņā ar receptūru.
		Nosauc galvenās darbības cūkgaļas, liellopu, sīklopu un putnu gaļas sadalīšanā un atcīpslošanā kūpinājumu ražošanai.	Sadala un atcīpslo cūkgaļu, liellopu, sīklopu un putnu gaļu kūpinājumu ražošanai.
		Piedalās cūkgaļas, liellopu, sīklopu un putnu gaļas sāļīšanā un masēšanā kūpinājumu ražošanai.	Sāla, masē cūkgaļu, liellopu, sīklopu un putnu gaļu kūpinājumu ražošanai, izmantojot dažādus sāļīšanas veidus.
		Piedalās cūkgaļas, liellopu, sīklopu un putnu gaļas formēšanā kūpinājumu ražošanai.	Formē cūkgaļu, liellopu, sīklopu un putnu gaļu kūpinājumu ražošanai.
<p>2. Spēj: veikt cūkgaļas, liellopu gaļas, sīklopu gaļas, putnu gaļas produktu termisko apstrādi kūpinājumu ražošanai.</p> <p>Zina: gaļas kūpinājumu izgatavošanas tehnoloģijas plūsmas shēmas, secību un tehnoloģiskos parametrus.</p> <p>Izprot: gaļas kūpinājumu ražošanas tehnoloģijas un tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvu kūpinājumu ražošanā.</p>	25 % no moduļa kopēja apjoma	Piedalās kūpinātu vārītu gaļas produktu termiskās apstrādes nodrošināšanā, vispārīgi raksturo procesu.	Veic kūpinātu vārītu gaļas produktu termisko apstrādi.
		Piedalās jēlkūpinātu gaļas produktu termiskās apstrādes nodrošināšanā, vispārīgi raksturo procesu.	Veic jēlkūpinātu gaļas produktu termisko apstrādi.
		Piedalās kūpinātu-sutinātu gaļas produktu termiskās apstrādes nodrošināšanā, vispārīgi raksturo procesu.	Veic kūpinātu-sutinātu gaļas produktu termisko apstrādi.
		Piedalās vārītu gaļas produktu termiskās apstrādes nodrošināšanā, vispārīgi raksturo procesu.	Veic vārītu gaļas produktu termisko apstrādi.
		Piedalās kūpināta cūkgaļas speķa termiskās apstrādes nodrošināšanā, vispārīgi raksturo procesu.	Veic kūpināta cūkgaļas speķa termisko apstrādi.
		Piedalās sutinātu gaļas produktu termiskās apstrādes procesu nodrošināšanā, vispārīgi raksturo	Veic sutinātu gaļas produktu termisko apstrādi.

		procesu.	
		Piedalās ceptu gaļas produktu termiskās apstrādes procesu nodrošināšanā, vispārīgi raksturo procesu.	Veic ceptu gaļas produktu termisko apstrādi.
3. Spēj: veikt gaļas kūpinājumu atdzesēšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām. Zina: gaļas kūpinājumu atdzesēšanas nosacījumus atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām. Izprot: gaļas kūpinājumu atdzesēšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmīgumu kvalitatīvas un nekaitīgas gaļas kūpinājumu produkcijas ražošanā.	10 % no moduļa kopēja apjoma	Pielieto kūpinājumu atdzesēšanai atbilstošus tehnoloģiskos parametrus. Analizē kūpinājumu atdzesēšanas procesa ietekmi uz kūpinājuma produkta kvalitāti.	Izvēlas kūpinājumu atdzesēšanai atbilstošus tehnoloģiskos parametrus. Raksturo kūpinājumu atdzesēšanas procesa ietekmi uz kūpinājuma produkta kvalitāti.
4. Spēj: veikt gaļas kūpinājumu marķēšanu, iepakojšanu un uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām. Zina: gaļas kūpinājumu marķēšanas, iepakojšanas un uzglabāšanas nosacījumus. Izprot: gaļas kūpinājumu marķēšanas, iepakojšanas un uzglabāšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmīgumu kvalitatīvas gaļas kūpinājumu produkcijas ražošanā.	15 % no moduļa kopēja apjoma	Vispārīgi apraksta kūpinājumu marķēšanas pamatnostādnes un kūpinājumu marķējumā norādāmo informāciju. Uzskaita galvenās darbības dažāda sortimenta kūpinājumu iepakojšanā, izmantojot dažādus iepakojšanas materiālus. Vispārīgi apraksta dažāda sortimenta kūpinājumu uzglabāšanai izvirzītās prasības.	Veic kūpinājumu marķēšanu un skaidro kūpinājumu marķēšanas pamatnostādnes un kūpinājumu marķējumā norādāmās informācijas nepieciešamību. Veic dažāda sortimenta kūpinājumu iepakojšanu, izmantojot dažādus iepakojšanas materiālus. Sagatavo dažāda sortimenta kūpinājumus uzglabāšanai, ievērojot uzglabāšanai izvirzītās prasības, veic kūpinājumu uzglabāšanu.
5. Spēj: sensori (organoleptiski) vērtēt saražoto gaļas kūpinājumu produkciju. Zina: sensorās (organoleptiskās) kūpinājumu produkcijas novērtēšanas metodiku. Izprot: gatavās kūpinājumu produkcijas kvalitātes un nekaitīguma novērtējuma	15 % no moduļa kopēja apjoma	Vispārīgi apraksta gaļas kūpinājumu kvalitāti raksturojošos organoleptiskos rādītājus – ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistence, sulīgums, garša. Uzskaita organoleptiskās vērtēšanas procesa secību gaļas kūpinājumu vērtēšanā veselam produktam un produktam sagrieztā veidā.	Skaidro gaļas kūpinājumu kvalitāti raksturojošos organoleptiskos rādītājus – ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistence, sulīgums, garša. Organoleptiski vērtē gaļas kūpinājumus, aprakstot vērtēšanu veselam produktam un produktam sagrieztā veidā.

nozīmi un tai izvirzītās kvalitātes prasības.		Vērtē un analizē gaļas kūpinājumu organoleptiskās vērtēšanas procesā iegūtos rezultātus.	Salīdzina, skaidro un analizē gaļas kūpinājumu organoleptiskās vērtēšanas procesā iegūtos rezultātus.
6. Spēj: vērtēt kūpinājumu laboratorisko analīžu rezultātu atbilstību uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem. Zina: kūpinājumu produkcijas novērtēšanas metodiku un uzņēmuma deklarētās kvalitātes prasības. Izprot: kūpinājumu produkcijas kvalitātes un nekaitīguma novērtējuma nozīmi un tiem izvirzītās prasības.	5 % no moduļa kopēja apjoma	Vispārīgi apraksta gaļas kūpinājumu ražošanas tehnisko noteikumu deklarēto nekaitīguma un kvalitātes rādītāju ievērošanas būtību. Salīdzina gaļas kūpinājumu produkcijas laboratorisko analīžu rezultātus ar uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem, atpazīst novirzes no uzdotajiem rādītājiem.	Pamato kūpinājumu ražošanas tehnisko noteikumu deklarēto nekaitīguma un kvalitātes rādītāju ievērošanas nepieciešamību. Vērtē kūpinājumu produkcijas laboratorisko analīžu rezultātus atbilstoši uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem, raksturo iespējamās novirzes no uzdotajiem rādītājiem cēloņus.
7. Spēj: ergonomiski iekārtot kūpinājumu izgatavotāja darba vietu. Zina: kūpinājumu izgatavotāja darba specifiku, darbā izmantojamās iekārtas, instrumentus un aprīkojumu, to kopšanas un uzturēšanas darba kārtībā nosacījumus, riska faktorus. Izprot: racionāli iekārtotas darba vietas nozīmi kvalitatīvas produkcijas ražošanā.	5 % no moduļa kopēja apjoma	Nosauc fizikālos, fiziskos, ķīmiskos, bioloģiskos un psihoemocionālos riska faktorus gaļas kūpinājumu izgatavotāja darbā. Nosauc gaļas kūpinājumu izgatavotāja darbā izmantojamo iekārtu aizsargierīces. Nosauc individuālos darba aizsardzības līdzekļus gaļas kūpinājumu izgatavotāja darbā.	Izskaidro fizisko, ķīmisko, bioloģisko un psihoemocionālo riska faktoru ietekmi uz cilvēku gaļas kūpinājumu izgatavotāja darbā. Raksturo gaļas kūpinājumu izgatavotāja darbā izmantojamās aizsardzības ierīces. Pareizi izvēlas katram riska faktoram atbilstošos individuālos aizsardzības līdzekļus, izskaidrojot prasības to lietošanai un glabāšanai.

Moduļa "Gaļas pelmeņu ražošana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spējas sagatavot gaļu un izejvielas pelmeņu gaļas masas un pelmeņu mīklas ražošanai, pelmeņu formēšanai, atdzesēšanai, sasaldēšanai, gatavās produkcijas novērtēšanai, marķēšanai, iepakojšanai un uzglabāšanai.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Sagatavot gaļu gaļas pelmeņu ražošanai atbilstoši ražošanas tehnoloģijai. 2. Sagatavot mīklu gaļas pelmeņu ražošanai atbilstoši ražošanas tehnoloģijai. 3. Formēt pelmeņus. 4. Veikt dažāda sortimenta gaļas pelmeņu atdzesēšanu, sasaldēšanu, marķēšanu, iepakojšanu un uzglabāšanu. 5. Veikt gaļas pelmeņu organoleptisko novērtēšanu un laboratorijas analīžu rezultātu novērtēšanu.
Moduļa ieejas nosacījumi	Moduļa "Gaļas pelmeņu ražošana" ieejas nosacījums ir apgūti B daļas moduļi, izņemot prakses moduli pārtikas rūpniecības nozares profesionālajai kvalifikācijai Gaļas produktu izgatavotājs. 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". Izglītojamajam veikta instruktāža par darba drošības un ugunsdrošības prasību ievērošanu uzņēmumā. 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".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa apguves noslēgumā izglītojamais kārto ieskaiti, kurā: 1. Raksturo gaļas masas un mīklas sagatavošanu dažāda sortimenta gaļas pelmeņu ražošanai. 2. Raksturo gaļas pelmeņu ražošanas tehnoloģiskos procesus, aprakstot katra procesa izpildes tehnoloģiju. 3. Izgatavo dažāda sortimenta gaļas pelmeņus saskaņā ar receptūru. 4. Veic gaļas pelmeņu termisko apstrādi (atdzesēšanu, sasaldēšanu). 5. Veic dažāda sortimenta gaļas pelmeņu marķēšanu, fasēšanu un sagatavošanu uzglabāšanai. 6. Organoleptiski vērtē gatavo produkciju. 7. Vērtē gaļas pelmeņu laboratorisko analīžu rādītājus.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Gaļas pelmeņu ražošana" ir izvēles C daļas modulis. Apgūstams pirms noslēdzošā moduļa "Gaļas produktu izgatavotāja prakse" profesionālās kvalifikācijas Gaļas produktu izgatavotājs iegūšanai.

Moduļa "Gaļas pelmeņu ražošana" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
<p>1. Spēj: sagatavot gaļas masu pelmeņu ražošanai.</p> <p>Zina: pelmeņu ražošanai izmantojamās gaļas apstrādes tehnoloģiskos procesus, apstrādes parametrus atbilstoši iepļānotā pelmeņu sortimenta ražošanai, palīgizejvielu sagatavošanas un pievienošanas tehnoloģiju.</p> <p>Izprot: pelmeņu ražošanas tehnoloģisko procesu un tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvu pelmeņu ražošanā.</p>	25 % no moduļa kopēja apjoma	<p>Vispārīgi apraksta gaļas atlaidināšanas, gaļas apstrādes, gaļas smalcināšanas procesus gaļas pelmeņu ražošanai.</p>	<p>Veic gaļas atlaidināšanu, gaļas apstrādi un gaļas smalcināšanu gaļas pelmeņu ražošanai.</p>
		<p>Vispārīgi apraksta gaļas pelmeņu ražošanā izmantojamās palīgizejvielas, garšvielas.</p>	<p>Sagatavo gaļas pelmeņu ražošanā izmantojamās palīgizejvielas un garšvielas pelmeņu ražošanai.</p>
		<p>Uzskaita un raksturo secīgās darbības pelmeņu gaļas masas sagatavošanā saskaņā ar receptūru gaļas pelmeņu ražošanai.</p>	<p>Sagatavo pelmeņu gaļas masu saskaņā ar receptūru gaļas pelmeņu ražošanai.</p>
<p>2. Spēj: sagatavot mīklu pelmeņu ražošanai.</p> <p>Zina: pelmeņu ražošanai izmantojamās pelmeņu mīklas izgatavošanas tehnoloģiskos procesus, apstrādes parametrus atbilstoši iepļānotā pelmeņu sortimenta ražošanai, palīgizejvielu sagatavošanas un pievienošanas tehnoloģiju.</p> <p>Izprot: pelmeņu mīklas ražošanas tehnoloģisko procesu un tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvu pelmeņu ražošanā.</p>	25 % no moduļa kopēja apjoma	<p>Raksturo pelmeņu mīklas izgatavošanā izmantojamo izejvielu un garšvielu sagatavošanu.</p>	<p>Sagatavo mīklai gaļas pelmeņu izgatavošanai nepieciešamās izejvielas un garšvielas.</p>
		<p>Vispārīgi apraksta pelmeņu mīklas izgatavošanu saskaņā ar receptūru.</p>	<p>Izgatavo mīklu gaļas pelmeņu ražošanai saskaņā ar receptūru.</p>
<p>3. Spēj: formēt pelmeņus atbilstoši tehnoloģiskajai shēmai.</p>	25 % no moduļa kopēja	<p>Raksturo gaļas pelmeņu formēšanas procesu.</p>	<p>Veic gaļas pelmeņu formēšanu.</p>

<p>Zina: pelmeņu formēšanas tehnoloģiskās prasības atbilstoši sortimentam.</p> <p>Izprot: pelmeņu formēšanas principus, tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas un nekaitīgas pelmeņu produkcijas ražošanā.</p>	apjoma	Nosauc un raksturo pelmeņu formēšanas veidus.	Demonstrē gaļas pelmeņu formēšanas veidus.
<p>4. Spēj: veikt pelmeņu atdzesēšanu, saldēšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.</p> <p>Zina: pelmeņu atdzesēšanas, saldēšanas nosacījumus atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.</p> <p>Izprot: pelmeņu atdzesēšanas, saldēšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas un nekaitīgas pelmeņu produkcijas ražošanā.</p>	5 % no moduļa kopēja apjoma	<p>Vispārīgi raksturo gaļas pelmeņu atdzesēšanu, ievērojot procesa tehnoloģiskās prasības.</p>	Veic gaļas pelmeņu atdzesēšanu, raksturojot procesa tehnoloģiskās prasības.
		<p>Vispārīgi raksturo gaļas pelmeņu sasaldēšanu, ievērojot procesa tehnoloģiskās prasības.</p>	Veic gaļas pelmeņu sasaldēšanu, raksturojot procesa tehnoloģiskās prasības.
<p>5. Spēj: veikt pelmeņu iepakšanu, marķēšanu un uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.</p> <p>Zina: pelmeņu iepakšanas, marķēšanas un uzglabāšanas nosacījumus.</p> <p>Izprot: pelmeņu iepakšanas, marķēšanas un uzglabāšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas un nekaitīgas pelmeņu produkcijas ražošanā.</p>	10 % no moduļa kopēja apjoma	<p>Vispārīgi apraksta gaļas pelmeņu marķēšanas pamatnostādnes un nosauc gaļas pelmeņu marķējumā norādāmo informāciju.</p>	Sagatavo gaļas pelmeņu marķēšanai nepieciešamo informāciju, pamatojoties uz pamatnostādņēm par gaļas pelmeņu marķēšanu.
		<p>Vispārīgi apraksta gaļas pelmeņu iepakšanas procesu un iepakšanas materiālus.</p>	Veic gaļas pelmeņu iepakšanu, pamatojot iepakšanai izmantotā materiāla izvēli.
		<p>Vispārīgi apraksta gaļas pelmeņu uzglabāšanai izvirzītās prasības.</p>	Sagatavo gaļas pelmeņus uzglabāšanai un skaidro gaļas pelmeņu uzglabāšanai izvirzītās prasības.
<p>6. Spēj: sensori (organoleptiski) novērtēt saražoto gaļas pelmeņu produkciju.</p> <p>Zina: sensorās (organoleptiskās) gaļas pelmeņu produkcijas novērtēšanas metodiku.</p> <p>Izprot: gatavās gaļas pelmeņu produkcijas kvalitātes un nekaitīguma novērtējuma</p>	5 % no moduļa kopēja apjoma	<p>Vispārīgi apraksta gaļas pelmeņu kvalitāti raksturojošos organoleptiskos rādītājus – ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistence, sulīgums, garša.</p>	Organoleptiski vērtē gaļas pelmeņu kvalitāti, izmantojot pārtikas produktu organoleptiskās vērtēšanas rādītājus – ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistences, sulīgums, garša.
		<p>Vispārīgi apraksta gaļas pelmeņu organoleptiskās vērtēšanas procesa secību.</p>	Organoleptiski vērtē dažāda sortimenta gaļas pelmeņus, raksturojot procesa veikšanu pareizā secībā un aprakstot vērtēšanu

nozīmi un tai izvirzītās kvalitātes prasības.			veselam produktam un produktam pārgrieztā veidā.
<p>7. Spēj: novērtēt pelmeņu laboratorisko analīžu rezultātu atbilstību uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem.</p> <p>Zina: gatavās pelmeņu produkcijas novērtēšanas metodiku un uzņēmuma deklarētās kvalitātes prasības.</p> <p>Izprot: gatavās pelmeņu produkcijas kvalitātes un nekaitīguma novērtējuma nozīmi un tai izvirzītās prasības.</p>	5 % no moduļa kopēja apjoma	Vispārīgi apraksta gaļas pelmeņu organoleptiskās vērtēšanas procesā iegūstamos rezultātus.	Analizē gaļas pelmeņu organoleptiskajā vērtēšanā iegūtos iegūstamos rezultātus.
		Vispārīgi apraksta gaļas pelmeņu ražošanas tehnisko noteikumu deklarēto nekaitīguma un kvalitātes rādītāju ievērošanas būtību.	Raksturo gaļas pelmeņu ražošanas tehnisko noteikumu deklarēto nekaitīguma un kvalitātes rādītāju ievērošanas nepieciešamību.
		Vispārīgi apraksta gaļas pelmeņu produkcijas laboratorisko analīžu rezultātu būtību.	Vērtē gaļas pelmeņu produkcijas laboratorisko analīžu rezultātus atbilstoši uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem.

Moduļa "Bioloģiskās gaļas produktu ražošana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spējas bioloģiskās gaļas produktu ražošanā, termiskajā apstrādē, atdzesēšanā, gatavās produkcijas novērtēšanā, marķēšanā, iepakojšanā un uzglabāšanā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Sagatavot bioloģisko gaļu produktu ražošanai atbilstoši ražošanas tehnoloģijai. 2. Līdzdarboties bioloģiskās gaļas produktu izgatavošanā, veicot noteiktus darba veidus gaļas produktu izgatavošanā. 3. Veikt dažāda sortimenta bioloģiskās gaļas produktu termisko apstrādi atbilstoši tehnoloģiskajām shēmām. 4. Veikt dažāda sortimenta bioloģiskās gaļas produktu atdzesēšanu, marķēšanu, iepakojšanu un uzglabāšanu. 5. Veikt bioloģiskās gaļas produktu organoleptisko novērtēšanu un laboratorijas analīžu rezultātu vērtēšanu.
Moduļa ieejas nosacījumi	Moduļa "Bioloģiskās gaļas produktu ražošana" ieejas nosacījums ir apgūti B daļas moduļi, izņemot prakses moduli pārtikas rūpniecības nozares profesionālajai kvalifikācijai Gaļas produktu izgatavotājs. Lai izglītojamais varētu piedalīties praktiskajos darbos, kuri 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". Izglītojamajam veikta instruktāža par darba drošības un ugunsdrošības prasību ievērošanu uzņēmumā. 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".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa apguves noslēgumā izglītojamais kārto ieskaiti, kurā: 1. Raksturo bioloģiskās gaļas sagatavošanu dažāda sortimenta gaļas produktu ražošanai. 2. Apraksta dažāda sortimenta bioloģiskās gaļas produktu ražošanas tehnoloģiju. 3. Veic dažāda sortimenta bioloģiskās gaļas produktu izgatavošanu. 4. Veic dažāda sortimenta bioloģiskās gaļas produktu termisko apstrādi. 5. Organoleptiski vērtē gatavo produkciju. 6. Novērtē bioloģiskās gaļas produktus organoleptiski, vērtē laboratorisko analīžu rādītājus, 7. Veic dažāda sortimenta bioloģiskās gaļas produktu marķēšanu, fasēšanu un sagatavošanu uzglabāšanai.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Bioloģiskās gaļas produktu ražošana" ir izvēles C daļas modulis. Apgūstams pirms noslēdzošā moduļa "Gaļas produktu izgatavotāja prakse" profesionālās kvalifikācijas Gaļas produktu izgatavotājs iegūšanai.

Moduļa "Bioloģiskās gaļas produktu ražošana" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
<p>1. Spēj: sagatavot bioloģisko gaļu bioloģiskās gaļas produktu ražošanai saskaņā ar gaļas produkta izgatavošanas receptūru.</p> <p>Zina: bioloģiskās gaļas produktu ražošanas tehnoloģiskās shēmas, atbilstoši produkcijas sortimentam.</p> <p>Izprot: bioloģiskās gaļas produktu ražošanas principus, recepšu sastādīšanas pamatnostādnes, ražošanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas bioloģiskās gaļas produkcijas ražošanā.</p>	20 % no moduļa kopēja apjoma	Vispārīgi apraksta bioloģiskās gaļas atļaidināšanas tehnoloģiskos procesus.	Atļaidina bioloģisko gaļu, ievērojot atļaidināšanas tehnoloģiskos procesus.
		Piedalās bioloģiskās gaļas atkaulošanā atbilstoši tehnoloģijai.	Atkaulo bioloģisko gaļu dažāda sortimenta gaļas produktu ražošanai.
		Piedalās bioloģiskās gaļas atdzīslāšanā atbilstoši tehnoloģijai.	Atdzīslā bioloģisko gaļu dažāda sortimenta gaļas produktu ražošanai.
		Piedalās bioloģiskās gaļas sagriešanā desu izgatavošanai.	Griež bioloģisko gaļu dažāda sortimenta desu ražošanai.
		Piedalās bioloģiskās gaļas sagatavošanā dažāda sortimenta kūpinājumu ražošanai.	Sagatavo bioloģisko gaļu dažāda sortimenta kūpinājumu ražošanai.
		Piedalās bioloģiskās gaļas sagatavošanā dažāda sortimenta gaļas konservu un gaļas kulinārijas izstrādājumu ražošanai.	Veic bioloģiskās gaļas sagatavošanu dažāda sortimenta gaļas konservu un gaļas kulinārijas izstrādājumu ražošanai.
<p>2. Spēj: izgatavot bioloģiskās gaļas produktus saskaņā ar iepiānoto sortimentu, receptūrām un ražošanas tehnoloģiskās plūsmas shēmām.</p> <p>Zina: bioloģiskās gaļas produktu sortimentu, receptūras, ražošanas tehnoloģiskās shēmas.</p> <p>Izprot: bioloģiskās gaļas produktu tehnoloģisko parametru nozīmi kvalitatīvu un nekaitīgu bioloģiskās gaļas produktu ražošanā.</p>	25 % no moduļa kopēja apjoma	Vispārīgi apraksta bioloģiskās gaļas produktu sortimentu.	Raksturo bioloģiskās gaļas produktu sortimentu.
		Uzskaita galvenās darbības dažāda sortimenta bioloģiskās gaļas produktu izgatavošanā atbilstoši receptūrai, ievērojot izgatavošanas tehnoloģiskos procesus.	Izgatavo dažāda sortimenta bioloģiskās gaļas produktus atbilstoši receptūrai, ievērojot izgatavošanas tehnoloģiskos procesus.
<p>3. Spēj: termiski apstrādāt bioloģiskās gaļas produktus atbilstoši tehnoloģiskajai shēmai.</p>	20 % no moduļa kopēja apjoma	Raksturo bioloģiskās gaļas desu termisko apstrādi, ievērojot termiskās apstrādes tehnoloģiju atbilstoši sortimentam.	Veic bioloģiskās gaļas desu termisko apstrādi, ievērojot termiskās apstrādes tehnoloģiju atbilstoši sortimentam.

<p>Zina: bioloģiskās gaļas produktu termiskās apstrādes parametrus.</p> <p>Izprot: bioloģiskās gaļas produktu ražošanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi bioloģiskās gaļas produkcijas izgatavošanā.</p>		<p>Raksturo bioloģiskās gaļas kūpinājumu termisko apstrādi, ievērojot termiskās apstrādes tehnoloģiju atbilstoši sortimentam.</p>	<p>Veic bioloģiskās gaļas kūpinājumu termisko apstrādi, ievērojot termiskās apstrādes tehnoloģiju atbilstoši sortimentam.</p>
<p>4. Spēj: veikt bioloģiskās gaļas produktu atdzesēšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.</p> <p>Zina: bioloģiskās gaļas produktu atdzesēšanas nosacījumus atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.</p> <p>Izprot: bioloģiskās gaļas produktu atdzesēšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmīgumu kvalitatīvas un nekaitīgas bioloģiskās gaļas produktu ražošanā.</p>	<p>10 % no moduļa kopēja apjoma</p>	<p>Vispārīgi apraksta bioloģiskās gaļas desu atdzesēšanu atbilstoši noteikta desu sortimenta tehnoloģiskajām prasībām.</p>	<p>Veic bioloģiskās gaļas desu atdzesēšanu atbilstoši noteikta desu sortimenta tehnoloģiskajām prasībām.</p>
		<p>Vispārīgi apraksta bioloģiskās gaļas kūpinājumu atdzesēšanu atbilstoši noteikta kūpinājumu sortimenta tehnoloģiskajām prasībām.</p>	<p>Veic bioloģiskās gaļas kūpinājumu atdzesēšanu atbilstoši noteikta kūpinājumu sortimenta tehnoloģiskajām prasībām.</p>
<p>5. Spēj: veikt bioloģiskās gaļas produktu marķēšanu, iepakojšanu un uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.</p> <p>Zina: bioloģiskās gaļas produktu marķēšanas, iepakojšanas un uzglabāšanas nosacījumus.</p> <p>Izprot: bioloģiskās gaļas produktu marķēšanas, iepakojšanas un uzglabāšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas un nekaitīgas bioloģiskās gaļas produktu produkcijas ražošanā.</p>	<p>10 % no moduļa kopēja apjoma</p>	<p>Vispārīgi apraksta bioloģiskās gaļas produktu marķēšanas pamatnostādnes un produktu marķējumā iekļaujamo informāciju.</p>	<p>Sagatavo informāciju produkta marķējumam, skaidro bioloģiskās gaļas produktu marķēšanas pamatnostādnes, veic produkta marķēšanu.</p>
		<p>Vispārīgi apraksta bioloģiskās gaļas produktu iepakojšanas procesu un izmantojamos materiālus.</p>	<p>Iepako bioloģiskās gaļas produktus, izvēloties atbilstošus iepakojšanas materiālus.</p>
		<p>Vispārīgi apraksta bioloģiskās gaļas produktu uzglabāšanai izvirzītās prasības un dažāda sortimenta bioloģiskās gaļas produktu sagatavošanu uzglabāšanai.</p>	<p>Sagatavo dažāda sortimenta bioloģiskās gaļas produktus uzglabāšanai, skaidro uzglabāšanai izvirzītās prasības.</p>
<p>6. Spēj: organoleptiski (sensori) novērtēt bioloģiskās gaļas produktu kvalitāti.</p> <p>Zina: bioloģiskās gaļas produktu organoleptiskās (sensorās) novērtēšanas</p>	<p>10 % no moduļa kopēja apjoma</p>	<p>Vispārīgi apraksta bioloģiskās gaļas produktu kvalitāti raksturojošos organoleptiskos rādītājus – ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistences, sulīgums, garša.</p>	<p>Raksturo bioloģiskās gaļas produktu kvalitāti raksturojošos organoleptiskos rādītājus – ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistences, sulīgums, garša.</p>

<p>metodiku.</p> <p>Izprot: gatavās bioloģiskās gaļas produktu kvalitātes un nekaitīguma novērtējuma nozīmi un tai izvirzītās kvalitātes prasības.</p>		<p>Vispārīgi apraksta bioloģiskās gaļas produktu organoleptiskās vērtēšanas procesa secību, veicot vērtēšanu veselam produktam un produktam sagrieztā veidā.</p>	<p>Organoleptiski vērtē dažāda sortimenta bioloģiskās gaļas produktus, veicot vērtēšanu veselam produktam un produktam sagrieztā veidā.</p>
<p>7. Spēj: novērtēt noteiktas bioloģiskās gaļas produktu laboratorisko analīžu rezultātu atbilstību uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem.</p> <p>Zina: gatavās bioloģiskās gaļas produktu novērtēšanas metodiku un uzņēmuma deklarētās kvalitātes prasības.</p> <p>Izprot: gatavās bioloģiskās gaļas produktu kvalitātes un nekaitīguma novērtējuma nozīmi un tam izvirzītās prasības.</p>	<p>5 % no moduļa kopēja apjoma</p>	<p>Vispārīgi apraksta bioloģiskās gaļas produktu ražošanas tehnisko noteikumu deklarēto nekaitīguma un kvalitātes rādītāju vērtēšanas metodiku. Vispārīgi apraksta bioloģiskās gaļas produktu ražošanas tehnisko noteikumu deklarēto nekaitīguma un kvalitātes rādītāju ievērošanas nepieciešamību.</p>	<p>Raksturo bioloģiskās gaļas produktu ražošanas tehnisko noteikumu deklarēto nekaitīguma un kvalitātes rādītāju vērtēšanas metodiku.</p>
		<p>Vispārīgi apraksta bioloģiskās gaļas produktu laboratorisko analīžu rezultātu vērtēšanas būtību.</p>	<p>Pamato bioloģiskās gaļas produktu ražošanas tehnisko noteikumu deklarēto nekaitīguma un kvalitātes rādītāju ievērošanas nepieciešamību. Vērtē dažāda sortimenta bioloģiskās gaļas produktu laboratorisko analīžu rezultātus atbilstoši uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem.</p>

Moduļa "Gaļas produktu izgatavotāja prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamā spējas darba vidē izgatavot, atdzesēt, sensori vērtēt, iepakot, marķēt un sagatavot uzglabāšanai dažāda sortimenta gaļas produktus.
Moduļa uzdevumi	<p>Attīstīt izglītojamā prasmes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ievērot labas higiēnas praksi gaļas produktu izgatavošanā. 2. Izgatavot gaļas produktus atbilstoši tehnoloģiskajam procesam un receptūrai. 3. Veikt gaļas produktu termisko apstrādi, atdzesēšanu, iepakojšanu, marķēšanu un sagatavošanu uzglabāšanai. 4. Sensori (organoleptiski) vērtēt dažāda sortimenta saražoto gaļas produktu kvalitāti. 5. Vērtēt gaļas produktu laboratorisko analīžu rādītājus. 6. Piemērot uzņēmuma paškontroles principus gaļas produktu izgatavošanas laikā. 7. Lietot darba aizsardzības līdzekļus gaļas produktu izgatavošanā. 8. Nodrošināt apkārtējas dabas un vides aizsardzību gaļas produktu izgatavošanā.
Moduļa ieejas nosacījumi	<p>Apgūti visi programmas A, B, C daļas profesionālās kvalifikācijas iegūšanai nepieciešamie moduļi.</p> <p>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".</p> <p>Izglītojamais ir apguvis mācību kursu "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atbilstoši 2015. gada 29. septembra noteikumiem Nr.545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā".</p> <p>Izglītojamajam veikta instruktāža par darba drošības un ugunsdrošības prasību ievērošanu uzņēmumā.</p> <p>Ir veikta izglītojamā apdrošināšana atbilstoši 2012. gada 20. novembra Ministru kabineta noteikumiem Nr.785 "Mācību prakses organizācijas un izglītojamo apdrošināšanas kārtība".</p>
Moduļa apguves novērtēšana	<p>Mācību prakses laikā prakses vadītājs no izglītības iestādes iepazīstas ar izglītojamā prakses gaitu uzņēmumā, uzklaua praktikantu par prakses norises gaitu.</p> <p>Prakses noslēgumā izglītojamais:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Iesniedz izglītības iestādei prakses vadītāja prakses uzņēmumā sagatavotu izglītojamā raksturojumu par prakses norisi 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. <p>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.</p> <p>Mācību prakses laikā prakses vadītājs no izglītības iestādes iepazīstas ar izglītojamā prakses gaitu uzņēmumā, uzklaua praktikantu par prakses norises gaitu.</p> <p>Prakses noslēgumā izglītojamais atbilstoši prakses uzdevumiem veido atskaiti (darba mapi – portfolio), kurā izvērtē paveiktos prakses uzdevumus.</p> <p>Prakses noslēgumā izglītojamais izglītības iestādei iesniedz uzņēmuma izsniegtu praktikanta raksturojumu par prakses norisi.</p>

	Prakses galīgo vērtējumu veido izglītojamā pašvērtējums, prakses vadītāja no izglītības iestādes prakses vērtējums un praktikanta raksturojums par prakses norisi, ko izsniedz prakses uzņēmums.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Gaļas produktu izgatavotāja prakse" ir obligātās izvēles B daļas modulis. Tas ir noslēdzošais modulis profesionālās kvalifikācijas Gaļas produktu izgatavotājs apguvei un ir paredzēts profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Moduļa "Gaļas produktu izgatavotāja 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 izgatavošanā.	3 % no moduļa kopēja apjoma	Novērtē vispārējās higiēnas pasākumu ievērošanas nepieciešamību gaļas produktu izgatavošanas procesā.	Ievēro vispārējās higiēnas pasākumus gaļas produktu izgatavošanas procesā.
		Ievēro personīgās higiēnas pasākumus gaļas produktu izgatavošanas procesā.	Ievēro personīgās higiēnas pasākumus gaļas produktu izgatavošanas procesā.
2. Spēj: sensori (organoleptiski) novērtēt gaļas produktu izgatavošanā nepieciešamo resursu daudzumu un to kvalitāti plānotā pasūtījuma izpildei.	3 % no moduļa kopēja apjoma	Raksturo gaļas produktu izgatavošanai nepieciešamo resursu kvalitātes rādītājus.	Vērtē kvalitāti gaļas produktu izgatavošanai nepieciešamajiem resursiem.
		Novērtē un raksturo gaļas produktu kvalitātes rādītājus.	Sensori vērtē kvalitāti izgatavotajiem gaļas produktiem.
		Vērtē gaļas produktu organoleptiskās vērtēšanas kvalitātes rādītājus.	Analizē gaļas produktu sensorās vērtēšanas procesā iegūtos rādītājus.
3. Spēj: racionāli sakārtot darba vietu un izgatavot gaļas produktus.	3 % no moduļa kopēja apjoma	Identificē iekārtu, aprīkojuma un instrumentu ergonomiska izvietojuma pozitīvos un negatīvos aspektus gaļas produktu izgatavotāja darba vietā.	Skaidro iekārtu, aprīkojuma un instrumentu ergonomiska izvietojuma pozitīvos un negatīvos aspektus gaļas produktu izgatavotāja darba vietā.
		Identificē apkārtējās darba vides faktoru pozitīvos un negatīvos aspektus gaļas produktu izgatavotāja darba vietā.	Skaidro apkārtējās darba vides faktoru pozitīvos un negatīvos aspektus gaļas produktu izgatavotāja darba vietā.
4. Spēj: izgatavot gaļas produktus atbilstoši uzņēmuma noteiktajām tehnoloģiskajām prasībām.	56 %, no moduļa kopēja apjoma	Piedalās desu izgatavošanas procesa dažādos posmos.	Patstāvīgi veic desu izgatavošanu vai noteiktas darbības desu izgatavošanā atbilstoši darba postenim.
		Piedalās gaļas kūpinājumu izgatavošanas procesa dažādos posmos.	Patstāvīgi veic gaļas kūpinājumu izgatavošanu, vai noteiktas darbības gaļas kūpinājumu izgatavošanā atbilstoši darba postenim.

		Piedalās gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu izgatavošanas procesa dažādos posmos.	Patstāvīgi veic gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu izgatavošanu vai noteiktas darbības gaļas kulinārijas produktu izgatavošanā atbilstoši darba postenim.
	10 % no moduļa kopēja apjoma	Piedalās gaļas produktu marķēšanā, vispārīgi aprakstot gaļas produktu marķējumā iekļaujamo informāciju.	Marķē gaļas produktus, skaidrojot un pamatojot gaļas produktu marķējumā iekļaujamo informāciju.
		Piedalās gaļas produktu iepakojšanā, vispārīgi apraksta iepakojšanai izmantojamus materiālus.	Iepako gaļas produktus, skaidrojot produktu iepakojšanas procesu un iepakojšanai izmantojamo materiālu izvēli.
		Piedalās gaļas produktu sagatavošanā uzglabāšanai.	Sagatavo gaļas produktus uzglabāšanai, raksturojot gaļas produktu uzglabāšanas nosacījumus.
5. Spēj: sagatavot un lietot tehnoloģiskās iekārtas, instrumentus un aprīkojumu atbilstoši to funkcijām gaļas produktu izgatavošanas procesā.	5 % no moduļa kopēja apjoma	Piedalās iekārtu pareizā sagatavošanā gaļas produktu izgatavošanai.	Patstāvīgi izvēlas, sagatavo un pareizi lieto iekārtas gaļas produktu izgatavošanā.
		Piedalās instrumentu pareizā sagatavošanā gaļas produktu izgatavošanai.	Patstāvīgi izvēlas, sagatavo un pareizi lieto instrumentus gaļas produktu izgatavošanā.
		Piedalās inventāra pareizā sagatavošanā gaļas produktu izgatavošanai.	Patstāvīgi izvēlas, sagatavo un pareizi lieto inventāru gaļas produktu izgatavošanā.
6. Spēj: lietot atbilstošus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus.	10 % no moduļa kopēja apjoma	Uzskaita uzņēmumā izmantojamus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus.	Raksturo uzņēmumā izmantojamus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus.
		Piedalās tīrīšanas, mazgāšanas, dezinfekcijas procesos uzņēmumā saskaņā ar uzņēmuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmu.	Patstāvīgi tīra, mazgā, dezinficē darba vietu saskaņā ar uzņēmuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas programmu.
7. Spēj: pielāgoties izmaiņām uzņēmuma iekšējās kontroles sistēmā, tai skaitā jaunu tehnoloģiju ieviešanai, tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma pilnveidošanai.	5 % no moduļa kopēja apjoma	Nosauc paškontroles principus uzņēmuma darbībā.	Skaidro paškontroles principus uzņēmuma darbībā.
		Apraksta veicamo pasākumu nepieciešamību paškontroles sistēmas uzņēmumā izmaiņu gadījumā.	Skaidro veicamo pasākumu nepieciešamību paškontroles sistēmas uzņēmumā izmaiņu gadījumā.
8. Spēj: praktiski izmantot individuālos darba aizsardzības līdzekļus, ievērot elektrodrošības, ugunsdrošības prasības un uzņēmuma iekšējās kārtības noteikumus.	5 % no moduļa kopēja apjoma	Nosauc iespējamus riska faktorus gaļas produktu izgatavotāja darba vietā.	Atpazīst un raksturo iespējamus riska faktorus gaļas produktu izgatavotāja darba vietā.
		Uzskaita individuālos aizsardzības līdzekļus gaļas produktu izgatavotāja darba vietā.	Izmanto individuālos aizsardzības līdzekļus gaļas produktu izgatavotāja darbā.

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	<p>Attīstīt izglītojamo prasmes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 atskatot 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	<p>Moduļa "Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis)" apguves noslēgumā izglītojamie kārto pārbaudījumu. Pārbaudījumā demonstrē visu modulī definēto sasniedzamo rezultātu apguvi. Pārbaudes darbā ietverta:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teorētisko zināšanu pārbaude (tests), iekļaujot jautājumus no visiem moduļa tematiem, 2) situāciju analīze (prezentācija) par iepriekš izvēlētu/izlozētu problēmjaudājumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	<p>Moduļi "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.</p> <p>Pēc moduļa apguves var sekot moduļa "Sabiedrības un cilvēka drošība (2. līmenis)" apguve.</p>

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

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

		<p>nepieciešamības gadījumā vērsties pēc palīdzības.</p>	<p>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.</p>
<p>2. Spēj: analizēt cilvēku rīcību, pieņemt atbildīgus lēmumus preventīvo pasākumu veikšanai drošas un veselībai nekaitīgas vides veidošanā un saglabāšanā.</p> <p>Zina: drošības un veselības riskus, nedrošu un bīstamu situāciju cēloņus, veicamos drošības pasākumus.</p> <p>Izprot: drošas uzvedības principu ievērošanas nozīmīgumu sadzīves un ārkārtas situācijās, kā arī savas personīgās rīcības nozīmi un atbildību nelaimes gadījumā.</p>	<p>8% no moduļa kopējā apjoma</p>	<p>Skaidro, kā pieņemtie lēmumi un rīcība ietekmē drošas un veselībai nekaitīgas vides veidošanu, prognozē lēmuma pieņemšanas un rīcības iespējamās sekas.</p> <p>Nosauc reāli notikušas sadzīves situācijas, kurās nācies pieņemt personīgu lēmumu riskēt vai izvēlēties drošību.</p> <p>Sniedz nedrošas rīcības piemērus dažādās dzīves situācijās, kuru rezultātā var ciest pats indivīds vai cits sabiedrības loceklis.</p> <p>Nosauc ikdienas iespējamās bīstamās situācijas, kuras var apdraudēt personīgo vai līdzcilvēku drošību, paskaidro iespējamās cēloņus un sekas.</p> <p>Nosauc izvēlētajā profesijā (nozarē) iespējamās drošības un veselības riskus, norāda dažus būtiskākos veicamos drošības pasākumus.</p> <p>Nosauc iespējamās riskus, dodoties uz ārzemēm.</p> <p>Skaidro apdrošināšanas nepieciešamību un min dažus</p>	<p>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.</p> <p>Analizē reāli notikušas sadzīves situācijas, kurās nācies pieņemt personīgu lēmumu riskēt vai izvēlēties drošību.</p> <p>Prognozē iespējamās sekas, kas varēja rasties nepareizas izvēles gadījumā.</p> <p>Izskaidro cilvēku rīcību dažādās sadzīves un ārkārtas situācijās, prognozē iespējamās sekas, piedāvā risinājumus.</p> <p>Analizē ikdienas iespējamās bīstamās situācijas, kuras var apdraudēt personīgo vai līdzcilvēku drošību, skaidro cēloņus un sekas, piedāvā risinājumus drošības jautājumu uzlabošanai.</p> <p>Uzskaita un izskaidro izvēlētajā profesijā (nozarē) iespējamās drošības un veselības riskus norādot</p>

		<p>apdrošināšanas veidus. Nosauc institūcijas, kurās meklēt palīdzību ārkārtas situācijās ārzemēs.</p>	<p>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.</p>
<p>¹3. Spēj: izvērtēt situāciju un sniegt pirmo palīdzību, nepieciešamības gadījumā izsaukt neatliekamo medicīnisko palīdzību un aprakstīt nelaimes gadījumu dispečeram.</p> <p>Zina: pirmās palīdzības sniegšanas soļus un atdzīvināšanas pasākumu principus.</p> <p>Izprot: pirmās palīdzības nodrošināšanas nozīmīgumu un katra indivīda personiskās atbildības nozīmi pirmās palīdzības sniegšanā.</p>	<p>2% no moduļa kopējā apjoma</p>	<p>Uzskaita, kur jāzvana un kāda informācija jāsniedz nelaimes gadījumā. Izstāsta pirmās palīdzības sniegšanas pamatprincipus. Nosauc iemeslus, kādēļ būtu jāorganizē pirmās palīdzības sniegšanas mācības uzņēmumā. Nosauc atbildīgo(-ās) personas uzņēmumā par pirmās palīdzības nodrošināšanu. Nosauc nepieciešamās palīdzības sniegšanas paņēmienus atkarībā no veselības traucējumu veida.</p>	<p>Paskaidro, kādā secībā jāsniedz informācija neatliekamās palīdzības dispečeram. Izskaidro pirmās palīdzības sniegšanas un atdzīvināšanas pasākumu ABC principus un rīcību soli pa solim. Izskaidro ar piemēriem, kāpēc un kā tiek organizētas pirmās palīdzības mācības uzņēmumā. Nosauc atbildīgo(-ās) personas uzņēmumā par pirmās palīdzības nodrošināšanu. Izskaidro un demonstrē nepieciešamās palīdzības sniegšanas paņēmienus atkarībā no veselības traucējumu veida.</p>
<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>15% no moduļa kopējā apjoma</p>	<p>Nosauc katastrofu veidus. Nosauc infekcijas slimību izplatīšanās riskus, t.sk. pārrobežu riskus, ietverot atbildību par savu un citu veselību. Nosauc epidēmiju un pandēmiju izplatības veidus un to pazīmes. Nosauka dabas katastrofu tuvošanos pēc pieejamās informācijas un rīkojas atbilstoši norādījumiem. Nosauc masu nekārtību un terorisma pazīmes. Nosauc pamatprincipus, kā jārikojas</p>	<p>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, iespējamus cēloņus un sekas. Analizē pieejamo informāciju par dabas katastrofām, skaidro drošas</p>

<p>Izprot: atbilstošas rīcības nozīmi ārkārtas situāciju, katastrofu gadījumā Latvijā un uzturoties ārpus tās.</p>		<p>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 atskatot. Nosauc paņēmienus, kā atpazīt viltus ziņas.</p>	<p>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. Pamatoto savu viedokli. Skaidro, kur atrodas skolai un dzīvesvietai tuvākā trauksmes sirēna un droša pulcēšanās vieta. Pamatoti izklāsta savu viedokli, kā pareizi rīkoties, atskatot trauksmes sirēnai, kur un pie kā vērsties pēc palīdzības. Atpazīst viltus ziņas un izskaidro to radītās sekas.</p>
<p>¹⁵Spēj: atpazīt darba vides riskus un rīkoties atbilstoši darba aizsardzības prasībām.</p> <p>Zina: darba vides riska faktorus, iespējamās 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.</p> <p>Izprot: darba aizsardzības būtību un tās nozīmi, darba vides risku faktoru mazināšanas vai novēršanas pasākumu nepieciešamību.</p>	<p>20% no moduļa kopējā apjoma</p>	<p>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</p>	<p>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.</p>

		<p>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.</p>	<p>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 indivīdu. 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.</p>
<p>6. Spēj: atpazīt ugunsnedrošas situācijas, preventīvi novērst ugunsgrēka izcelšanos, atbildīgi un droši rīkoties ugunsgrēka gadījumā, saskaņā ar ugunsdrošības noteikumiem un evakuācijas plānu.</p> <p>Zina: ugunsgrēka izcelšanās iemeslus, degšanas veidus, ugunsgrēka novēršanas iespējas, preventīvi veicamos pasākumus.</p> <p>Izprot: ugunsgrēka bīstamību un preventīvi</p>	<p>10% no moduļa kopējā apjoma</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

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.
<p>7. Spēj: ievērot elektrodrošības noteikumus, lietojot elektroierīces un elektroiekārtas.</p> <p>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.</p> <p>Izprot: elektroierīču un elektroiekārtu drošas lietošanas nozīmi veselības saglabāšanā.</p>	10% no moduļa kopējā apjoma	<p>Nosauc elektrisko strāvu raksturojošos lielumus (spriegums, strāvas stiprums, pretestība, jauda) un to mērvienības.</p> <p>Nosauc strāvas iedarbības uz cilvēka organismu noteicošos faktorus.</p> <p>Skaidro jēdzienu "soļa spriegums" un raksturo, kā rīkoties soļa sprieguma gadījumā.</p> <p>Nosauc elektrotraumu mazināšanas pasākumus.</p> <p>Nosauc rīcības secību cietušā atbrīvošanai no elektriskās strāvas iedarbības.</p> <p>Nosauc būtiskākos darba drošības noteikumus darbā ar elektroierīcēm un elektroiekārtām.</p>	<p>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</p> <p>Raksturo strāvas iedarbības uz cilvēka organismu noteicošos faktorus. Izskaidro, kā faktoru izmaiņas ietekmē iedarbību uz organismu.</p> <p>Pamato "soļa sprieguma" rašanos un savu rīcību soļa sprieguma gadījumā. Izskaidro nepareizas rīcības sekas.</p> <p>Izskaidro elektrotraumu mazināšanas pasākumus, pamato to nepieciešamību.</p> <p>Izskaidro rīcības secību cietušā atbrīvošanai no strāvas iedarbības, paskaidro iespējamās sekas.</p> <p>Izskaidro darba drošības noteikumus darbā ar elektroierīcēm un elektroiekārtām.</p>

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

¹ Ieteicams apgūt profesionālās tālākizglītības programmā.

² Var atteikties, ja sasniedzamais 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
<p>1. Spēj: ievērot normatīvo aktu prasības, kas nodrošina drošu informācijas tehnoloģiju lietošanu un informācijas apriti.</p> <p>Zina: faktoros, kas var ietekmēt un apdraudēt cilvēka fizisko un garīgo veselību, drošības riskus, lietojot atvērtu datu apmaiņu, un vides ilgtspējības un ētiskos apsvērumus.</p> <p>Izprot: drošas informācijas aprites nepieciešamību un drošas darba vides nozīmi veselības saglabāšanai.</p>	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 faktoros, kas var ietekmēt un apdraudēt cilvēka fizisko un garīgo veselību, un piedāvā dažus pasākumus, kā izvairīties no apdraudējumiem un atkarībām.	Novērtē un analizē faktoros, 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.
<p>2. Spēj: lietot datortīklus un izplatītākās lietotnes datu ieguvei un apstrādei.</p> <p>Zina: biežāk lietotos datortīkla veidus un risinājumus, programmatūras dzīves cikla galvenos posmus.</p> <p>Izprot: datortīklu un izplatītāko lietotņu lietošanas nozīmi drošā datu ieguvē un apstrādē.</p>	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.	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.
Zina: dažādus saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus, pētniecības metodes.		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 iespējam nākotnē savā nozarē.
Izprot: atbilstošu rīku izvēles nozīmi informācijas ieguvei, apstrādei un saziņai un efektīvu rezultātu ieguvei.		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
<p>1. Spēj: novērtēt kultūru kā vērtību.</p> <p>Zina: kultūras komponentus.</p> <p>Izprot: kultūru kā procesu, kurā iekļauta visa sabiedrība, un kultūras nozīmi personības attīstībā.</p>	5% no moduļa kopējā apjoma	<p>Identificē kultūras komponentus.</p> <p>Definē kultūru kā procesu, kurā iesaistīta visa sabiedrība.</p> <p>Nosauc un vispārīgi raksturo kultūras nozīmi personības attīstībā.</p>	<p>Raksturo un salīdzina kultūras komponentus.</p> <p>Ilustrē ar piemēriem kultūru kā procesu, kurā iesaistīta visa sabiedrība.</p> <p>Izskaidro ar vairākiem piemēriem kultūras nozīmi personības attīstībā.</p>
<p>2. Spēj: lietot atbilstošo nozares/sekora profesionālās leksikas krājumu.</p> <p>Zina: nozarē/sectorā lietoto terminoloģiju svešvalodā.</p> <p>Izprot: valodu prasmes nozīmīgumu profesionālajā un personības pilnveidē.</p>	50% no moduļa kopējā apjoma	<p>Ar vienkāršiem teikumiem apraksta svešvalodā profesijas mērķus un uzdevumus.</p> <p>Ar īsiem teikumiem veido vienkāršu aprakstu par darba procesā izmantojamajiem materiāliem/produktiem, iekārtām, darba instrumentiem, tehnoloģiskajiem procesiem.</p> <p>Apraksta valodu prasmes nozīmi karjeras veidošanā.</p> <p>Lieto svešvalodā terminoloģiju, kas saistīta ar profesiju. Uzdod jautājumus, uztver teksta galveno domu.</p> <p>Ar pedagoga palīdzību izveido Europass CV un motivācijas vēstuli.</p>	<p>Svešvalodā skaidri un detalizēti raksturo profesijas mērķus, uzdevumus un profesijas vietu nozarē.</p> <p>Veido detalizētus, sistēmiskus aprakstus un izklāstus par darba procesā izmantojamajiem materiāliem/produktiem iekārtām, darba instrumentiem, tehnoloģiskajiem procesiem.</p> <p>Novērtē valodu prasmes nozīmi karjeras veidošanā.</p> <p>Sazinās profesionālajā svešvalodā. Diskutē. Piedāvā problēmu risinājumu.</p> <p>Patstāvīgi izveido Europass CV un motivācijas vēstuli.</p>
<p>3. Spēj: pilnveidot valodas prasmes, noteikt tālākos mācību mērķus.</p> <p>Zina: jēdzienus Eiropas Valodu portfelis, Valodu pase, Valodu biogrāfija, dosjē, sociālie tīkli.</p> <p>Izprot: komunikācijas un kultūras savstarpējo saistību un komunikāciju kā kultūras aktivitāti.</p>	10% no moduļa kopējā apjoma	<p>Definē jēdzienus Eiropas Valodu portfelis, Valodu pase, Valodu biogrāfija, dosjē, sociālie tīkli.</p> <p>Nosauc valodas apguves iespējas, izmantojot sociālos tīklus.</p> <p>Nosauc valodas prasmes līmeņu kritērijus.</p>	<p>Izveido Valodu pasi, Valodu biogrāfiju un dosjē.</p> <p>Izvērtē valodas apguves iespējas, izmantojot sociālos tīklus.</p> <p>Veic pašvērtējumu, lai noteiktu savu valodas prasmes līmeni.</p>

<p>4. Spēj: raksturot nacionālās kultūras vērtības kā sistēmu un identifikācijas pamatu.</p> <p>Zina: jēdzienus vērtība, garīgās un materiālās vērtības, nacionālās un internacionālās vērtības, indivīda un sabiedrības vērtības, reliģija, tradīcijas, kultūras kanons.</p> <p>Izprot: kultūras kanona lomu un vērtību pasaules un Latvijas kultūrā</p>	<p>10% no moduļa kopējā apjoma</p>	<p>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.</p>	<p>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 pieredzi Latvijai. Ar vairākiem argumentiem izskaidro nepieciešamību iesaistīties sabiedrības un kultūrvides veidošanas procesos. Analizē iesaistīšanās virzienus. Novērtē un analizē izcilākos sasniegumus savā kultūrā.</p>
<p>5. Spēj: toleranti veidot attiecības ar dažādu kultūru un subkultūru, reliģiju un dzimumu pārstāvjiem, saglabājot savu nacionālo identitāti.</p> <p>Zina: jēdzienus popkultūra, subkultūra, kontrkultūra, hipiji, panki, goti, tolerance, globalizācija, kultūrdialogs, stereotipi, kultūras šoks.</p> <p>Izprot: sabiedrības lomu dažādu sabiedrības grupu kultūras veidošanā un pastāvēšanā.</p>	<p>15% no moduļa kopējā apjoma</p>	<p>Identificē sabiedrības, dažādu sociālo grupu mijiedarbību un izpausmes kultūrtelpā. Paskaidro jēdzienu 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</p>	<p>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</p>

		<p>un reliģiju pārstāvjiem. Nosauc idejas starpkultūru attiecību problēmu risināšanai.</p>	<p>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.</p>
<p>6. Spēj: skaidrot kultūras un mākslas izpausmes veidus.</p> <p>Zina: mākslas veidus un moderno tehnoloģiju nozīmi kultūrā.</p> <p>Izprot: kultūras un mākslas formu daudzveidību, to vietu un nozīmi sabiedrības veidošanā, attīstībā, sadzīves un kultūras organizācijā.</p>	<p>10% no moduļa kopējā apjoma</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>

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
<p>1. Spēj: izskaidrot uzņēmējdarbības pamatjēdzienus.</p> <p>Zina: uzņēmējam nepieciešamās rakstura īpašības un kompetences.</p> <p>Izprot: uzņēmēja rakstura īpašību un kompetenču nozīmi uzņēmējdarbībā.</p>	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.
<p>2. Spēj: izstrādāt biznesa ideju.</p> <p>Zina: dažādas ideju ģenerēšanas "tehnikas".</p> <p>Izprot: biznesa idejas nozīmi uzņēmējdarbības attīstīšanai.</p>	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.
<p>3. Spēj: izvēlēties produktu konkrētai klientu grupai.</p> <p>Zina: klientu segmentācijas (vispārīgie) pamatprincipi, klientu grupas.</p> <p>Izprot: klienta vajadzības un vēlmes atkarībā no klientu mērķa grupas.</p>	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.
<p>4. Spēj: noteikt produkta unikālās īpašības.</p> <p>Zina: piedāvātā produkta īpašības.</p> <p>Izprot: produkta unikālās vērtības nozīmi klientu izvēlē.</p>	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.

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

Izprot: aktivitāšu nozīmi.			
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 „Zaļās prasmes” apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spējas veikt savu profesionālo darbību atbilstoši vides ilgtspējīgai attīstībai, resursus taupošai un energoefektīvai saimniekošanai, 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. Profesionālās vidējās izglītības programmās ar īstenošanas ilgumu četri gadi moduļa saturs tiek apgūts vispārējās vidējās izglītības mācību priekšmeta kursā „Dabaszinības”.

Moduļa „Zaļās prasmes” saturs

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

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

<p>4. Spēj: analizēt informāciju par efektīvu energoresursu izmantošanu.</p> <p>Zina: atjaunojamo energoresursu veidus.</p> <p>Izprot: atjaunojamo energoresursu izmantošanas iespējas saimniekošanā un sadzīvē, fosilās enerģijas izmantošanas ietekmi uz vidi, energoefektivitātes nozīmi mūsdienās.</p>	<p>15% no moduļa kopējā apjoma</p>	<p>Vispārēji skaidro kaitējumus, ko videi rada fosilās enerģijas izmantošana.</p> <p>Izvērtē fosilās enerģijas izmantošanas ietekmi uz vidi.</p> <p>Vispārīgi raksturo videi draudzīgu enerģiju. Nosauc piecus piemērus, kā saimniekošanā un sadzīvē izmanto atjaunojamus energoresursus. Identificē iekārtas, uz kurām attiecas energoefektivitātes marķējums.</p>	<p>Analizē kaitējumus, ko videi rada fosilās enerģijas izmantošana.</p> <p>Analizē fosilās enerģijas izmantošanas ietekmi uz vidi.</p> <p>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.</p>
<p>5. Spēj: šķirot atkritumus, ievērojot videi draudzīgas apsaimniekošanas pamatprincipus.</p> <p>Zina: atkritumu veidus un videi draudzīgu to apsaimniekošanu; videi draudzīgus sadzīves atkritumu likvidēšanas pasākumus un ieguvumus.</p> <p>Izprot: atkritumu šķirošanas nepieciešamību, atkritumu rašanos sadzīvē un ražošanā.</p>	<p>10% no moduļa kopējā apjoma</p>	<p>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.</p> <p>Nosauc galvenos atkritumu radītos kaitējumus videi savā pilsētā vai pagastā.</p> <p>Uzskaita piecus videi draudzīgus atkritumu likvidēšanas un utilizēšanas piemērus. Atpazīst sadzīves atkritumu veidus, bīstamos un ražošanas atkritumus. Izskaidro jēdziena "ilgtspējīga atkritumu apsaimniekošana" būtību.</p>	<p>Raksturo galvenos atkritumu veidus (mājsaimniecības, rūpnieciskie, speciālie, bīstamie, inertie u.c.) un otrreizējās pārstrādes atkritumus. Risina atkritumu šķirošanas uzdevumus.</p> <p>Izskaidro un ar piemēriem pamato atkritumu radītos kaitējumus videi savā pilsētā vai pagastā.</p> <p>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.</p>
<p>6. Spēj: ievērot veselīga uztura pamatprincipus dzīvildzes nodrošināšanai.</p> <p>Zina: jēdzienu "cilvēkam veselīga pārtika", "bioloģiskā pārtika", "ģenētiski modificēta pārtika", "E vielas" u.c. skaidrojumu, to būtiskās pazīmes un/vai atšķirības.</p> <p>Izprot: veselīga uztura nozīmi dzīvildzes nodrošināšanā.</p>	<p>15% no moduļa kopējā apjoma</p>	<p>Atšķir organismam nepieciešamās uzturvielas un pārtikas piedevas. Identificē bioloģiski un industriāli ražotās pārtikas atšķirības.</p> <p>Nosauc E vielu iedalījumu un vismaz piecas E vielas, vispārīgi raksturo to ietekmi uz cilvēka veselību.</p> <p>Raksturo praktiski izmantojamos ekomarķējumus.</p>	<p>Izskaidro organismam nepieciešamo uzturvielu un pārtikas piedevu atšķirības.</p> <p>Novērtē atšķirības starp bioloģisko un industriāli ražoto pārtiku.</p> <p>Analizē E vielu iedalījumu, detalizēti raksturo vismaz trīs E vielas no katras grupas, izvērtē zināmākās E vielas uzturā.</p> <p>Analizē un raksturo ekomarķējumus un prot izvēlēties atbilstošākos konkrētai situācijai.</p>

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, ratiņivanna, grīdas kausa ratiņi) – komplekts	1 uz grupu
1.4.	Gaļas maļamā iekārta	1 uz grupu
1.5.	Gaļas gliemežmaisītājs	1 uz grupu
1.6.	Iekārta gaļas smalcināšanai (kutteris)	1 uz grupu
1.7.	Kaulu zāģis	1 uz grupu
1.8.	Vārīšanas katls	1 uz grupu
1.9.	Ledusskapis gatavās produkcijas uzglabāšanai (uz 1 laboratoriju)	1 uz grupu
1.10.	Ledusskapis izejvielu uzglabāšanai (uz 1 laboratoriju)	1 uz grupu
1.11.	Saldēšanas iekārta	1 uz grupu
1.12.	Dzesēšanas kamera	1 uz grupu
1.13.	Vakuuma iepakojšanas iekārta	1 uz grupu
1.14.	Desu pildītājs	1 uz grupu
1.15.	Klipsators	1 uz grupu
1.16.	Elektroniskie svāri (celtspēja līdz 150 kg, 50kg, 5 kg) – komplekts	1 uz grupu
1.17.	Ledus ģenerators	1 uz grupu
1.18.	Baktericīdā lampa	1 uz grupu
1.19.	Elektriskā plīts	1 darba vieta katram izglītojamajam
1.20.	Kūpināšanas kamera ar desu rāmi	1
1.21.	Naži gaļas apstrādei, ierīce instrumentu asināšanai – komplekts	Katram izglītojamajam
1.22.	Tilpnes, mērtrauki, mērinstrumenti (portatīvais termometrs, portatīvais pH metrs), dažāda veida un pielietojuma ierīces (kanna, kauss, āķi, lāpstīņas, liekšķeres, bļodas, putu karotes, katli, u.c.) – komplekts	1 uz grupu
1.23.	Produkcijas izgatavošanas, uzglabāšanas un transportēšanas inventārs (sastatņu plaukts, produkcijas izgatavošanas formas, kubs gaļas sāļīšanai, kastes produkcijas uzglabāšanai un transportēšanai) – komplekts	1 uz grupu
1.24.	Gaļas sadales dēļi – komplekts	Katram izglītojamajam
1.25.	Roku mazgāšanas, dezinfekcijas, roku nosusināšanas aprīkojums – komplekts	Katrā laboratorijā
1.26.	Inžektors	1 uz grupu
1.27.	Konservu kārbu aizvākošanas iekārta	1 uz grupu

1.28.	Konservu sterilizēšanas iekārta (autoklāvs)	1 uz grupu
1.29.	Elektriskais apgāžamais katls	1 uz grupu
1.30.	Desu masas pildītājs	1 uz grupu
1.31.	Rotējošais grils	1 uz grupu
1.32.	Mikseris	1 uz grupu
1.33.	Mīklas mīcītājs	1 uz grupu
1.34.	Formas pelmeņu veidošanai	1 uz grupu
1.35.	Desu ražošanas iekārtas (mācības darba vidē) – komplekts	1 uz grupu
1.36.	Iekārta jēlkūpināto desu ražošanai	1 uz grupu
1.37.	Iekārtas gaļas kūpinājumu ražošanai (mācības darba vidē) – komplekts	1 uz grupu
1.38.	Gaļas konservu ražošanas iekārtas (apmācība darba vidē) – komplekts	1 uz grupu
1.39.	Pelmeņu ražošanas iekārtas (mācībām darba vidē) – komplekts	1 uz grupu
2. Materiāli, palīgmateriāli u.tml.		
2.1.	Telpu uzkopšanas inventārs – komplekts	Katrā laboratorijā
2.2.	Individuālie darba aizsardzības līdzekļi – komplekts	Katram izglītojamajam
2.3.	Darba apģērbs (cepure, halāts, neslīdoši apavi, gumijots priekšauts) – komplekts	Katram izglītojamajam
2.4.	Pirmās palīdzības aptieciņa	Katrā laboratorijā
2.5.	Atkritumu tvertnes	Katrā laboratorijā
2.6.	Liellopu gaļa	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.7.	Cūkgaļa	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.8.	Aitas gaļa	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.9.	Putnu gaļa	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.10.	Speķis, tauki, jēltauki, kausēti pārtikas tauki	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.11.	Dzīvnieku un augu izcelsmes olbaltumvielas	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.12.	Asinis, tauki, olas, olu produkti, milti, cieta, putraimi, sieru, margarīns, dārzeņi, sīpoli, ledus, u.c.	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.13.	Gaļas blakusprodukti	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.14.	Pārtikas piedevas	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.15.	Palīgmateriāli	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.16.	Garšvielas	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.17.	Dabīgie un mākslīgie desu apvalki	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.18.	Klipši un pārsienamie diegi	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.19.	Termiskās apstrādes un kūpināšanas	Katram izglītojamajam saskaņā ar

	materiāls (malka, šķelda, skaidas)	produktu receptūrām
2.20.	Iepakošanas materiāls	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.21.	Lielo gaļas gabalu pusfabrikāti	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.22.	Cūkgaļas lielo gabalu pusfabrikāti	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.23.	Aitas gaļas lielo gabalu pusfabrikāti	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.24.	Putnu gaļas pusfabrikāti	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.25.	Konservu kārbas ar vāciņiem	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.26.	Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi (komplekts)	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.27.	Mehāniski atdalīta liellopu, cūku, vistu, tītara gaļa	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.28.	Bioloģiskā liellopu, cūku, aitu, putnu gaļa	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.29.	Bioloģiskais speķis	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.30.	Bioloģiskie gaļas blakusprodukti	Katram izglītojamajam saskaņā ar produktu receptūrām
2.31.	A4 papīrs pārbaudes, uzskates, izdales materiālu veidošanai	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.32.	Datu nesēji (zibatmiņa, CD, DVD)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.33.	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