



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Sasniedzamo mācīšanās rezultātu vienība "Paškontroles sistēmas prasību ievērošana pārtikas aprites uzņēmumos"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: ievērot minimālās higiēnas prasības, apzinoties personīgās un personāla higiēnas un veselības stāvokļa nozīmi droša pārtikas produkta ražošanā. Zina: personīgās un personāla higiēnas prasības pārtikas aprites uzņēmumos. Izprot: minimālās higiēnas prasības personālam pārtikas aprites uzņēmumos. 2. Spēj: identificēt higiēnas prasības un to nozīmi visos pārtikas produktu ražošanas posmos. Zina: higiēnas programmā paredzēto un praktiski lietojamo tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu lietošanas nosacījumus, tīrīšanas un dezinfekcijas pamatprincipus. Izprot: tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas veikšanas sistemātiskuma nozīmi labas higiēnas prakses nodrošināšanā. 3. Spēj: īstenot izsekojamības nodrošināšanas prasības atbilstīgi savai kompetencei. Zina: pārtikas produktu izsekojamības principus. Izprot: pārtikas aprites izsekojamības nodrošināšanas darbības pārtikas ražošanas procesa posmos. 4. Spēj: precīzi veikt pierakstus izsekojamības nodrošināšanai visos pārtikas ražošanas procesa posmos. Zina: izsekojamības sistēmas elementus pārtikas aprītē (preču pavaddokumenti, pārtikas identifikācija un uzskaitē, preču marķējumi, iekšējie pieraksti u.c.). Izprot: izsekojamības darbību nodrošināšanu katrā ražošanas posmā.
LKI līmenis	LKI 3. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Gaļas izcirtējs; Lopu kāvējs; Gaļas produktu izgatavotājs; Pārtikas produktu ražošanas operators; Pārtikas produktu ražošanas tehniķis; Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķis; Zivju un zivju produktu ražošanas tehniķis; Piena un piena produktu ražošanas tehniķis; Maizes un miltu produktu ražošanas tehniķis; Augļu un dārzeņu pārstrādes tehniķis; Dzērienu ražošanas tehniķis; Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis; Maiznieks; Maiznieka palīgs
Vienības veids	Kopīgā nozares/sekтора vienība (KV)

Novērtēšana

Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj:

- higiēnas prasībām atbilstošas roku mazgāšanas, izvēloties atbilstošus mazgāšanas līdzekļus un lietojot atbilstošu aprīkojumu, demonstrēšanu;
- personāla darba apģērba lietošanas pārtikas ražošanas uzņēmumā atbilstības minimālajām higiēnas prasībām novērtēšanu attēlos, video vai uzņēmumā klātienē, apģērba izvēles izvērtēšanu;
- slimību simptomu/pazīmju, kuru gadījumos darbiniekam ir pienākums pārtraukt darbu un paziņot par darba nespēju tiešajam vadītājam, nosaukšanu;
- jēdzienu *Ražošanas higiēna*, *Labas higiēnas prakse (LHP)* un *Labas ražošanas prakse (LRP)* un to saistības ar Paškontroles sistēmu skaidrošanu;
- ražošanas iekārtu un darba virsmu sanitārās apkopes darbību nosaukšanu sanitārās apkopes pamatprincipu noteiktajā secībā, šo darbību raksturošanu;
- mazgāšanas līdzekļu lietošanas iespēju, bīstamības un uzglabāšanas apstākļu nosacījumu skaidrošanu, pamatojoties uz informāciju izsniegtajā drošības datu lapā (DDL);
- izsekojamības 4 pamatprincipu – identificēšana, pierakstu veikšana, saikņu noteikšana un vadīšana, komunikēšana - paskaidrošanu;
- pieejas “solis atpakaļ - solis uz priekšu” izsekojamības prasību izpildē paskaidrošanu;
- HACCP 7 pamatprincipu izskaidrošanu;
- higiēnas prasību un to nozīmes pārtikas produktu ražošanas posmos izskaidrošanu;
- pierakstu veikšanu atbilstoši darba uzdevumam visos pārtikas ražošanas procesa posmos.