



IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

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

Sasniedzamo mācīšanās rezultātu vienība "Gaļas izciršana atbilstoši realizācijai"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: izcirst gaļu mazumtirdzniecības vajadzībām. Zina: dzīvnieku liemeņu anatomisko uzbūvi, to sadales shēmas un izciršanas secību, iznākuma normas. Izprot: gaļas izciršanas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas nozīmi sekmīgai izcirstās gaļas realizācijai. 2. Spēj: izcirst gaļu sabiedriskās ēdināšanas vajadzībām. Zina: dzīvnieku liemeņu anatomisko uzbūvi, to sadales shēmas un izciršanas secību, iznākuma normas. Izprot: gaļas izciršanas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas nozīmi sekmīgai izcirstās gaļas realizācijai. 3. Spēj: atkaulot un atdzīslot gaļu gaļas produktu ražošanai. Zina: dzīvnieku liemeņu sadales, atkaulošanas un atdzīslotāšanas secību, iznākuma normas, to ietekmi uz gatavās gaļas produkcijas kvalitāti. Izprot: gaļas atkaulošanā un atdzīslotāšanā iegūtās izejvielas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas ietekmi uz konkurētspējīgās gaļas produkcijas ražošanu 4. Spēj: novērtēt gaļas izciršanai nepieciešamās gaļas kvalitāti un daudzumu plānotā pasūtījuma izpildei. Zina: dzīvnieku liemeņu anatomisko uzbūvi, to sadales shēmas un izciršanas secību, iznākuma normas. Izprot: gaļas izciršanas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas nozīmi sekmīgai izcirstās gaļas realizācijai. 5. Spēj: veikt izcirstās gaļas produkcijas, iepakojšanu, marķēšanu un uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām. Zina: izcirstās gaļas, iepakojšanas, marķēšanas un uzglabāšanas nosacījumus. Izprot: izcirstās gaļas marķēšanas, iepakojšanas un uzglabāšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas un nekaitīgas produkcijas ražošanā. 6. Spēj: iekārtot ergonomisku gaļas izcirtēja darba vietu. Zina: gaļas izcirtēja darba specifiku, riska faktorus gaļas izcirtēja darbā, gaļas izcirtēja darba iekārtu un aprīkojuma kopšanas un uzturēšanas nosacījumus. Izprot: racionāli iekārtotas darba vietas nozīmi.
LKI līmenis	LKI 3. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Gaļas izcirtējs
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)

Novērtēšana

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

- ergonomiskas gaļas izcirtēja darba vietas iekārtošanu;
- liemeņa sadalīšanu daļās;
- gaļas izciršanu mazumtirdzniecības vajadzībām;
- gaļas izciršanu sabiedriskās ēdināšanas vajadzībām;
- gaļas atkaulošanu un atdzīslušanu un sadalīšanu realizācijai;
- izcirstās gaļas produkcijas iepakojšanu, marķēšanu un novietošanu uzglabāšanai.