



## 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 "Gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošana"

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sasniedzamie<br/>mācīšanās<br/>rezultāti</b> | <p>1. Spēj: sagatavot gaļu gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanai.<br/>Zina: gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanai izmantojamās gaļas sagatavošanas tehnoloģiskos procesus, apstrādes parametrus atbilstoši gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu sortimentam.<br/>Izprot: gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanas tehnoloģisko procesu un tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvu gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanā.</p> <p>2. Spēj: sagatavot gaļas konservu ražošanai paredzēto taru atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.<br/>Zina: gaļas konservu ražošanai izmantojamās tehnoloģiskās prasības un sagatavošanas nosacījumus.<br/>Izprot: gaļas konservu ražošanā izmantojamās taras tehnoloģisko prasību nozīmi kvalitatīvas un nekaitīgas produkcijas izgatavošanā.</p> <p>3. Spēj: izgatavot gaļas konservus un gaļas kulinārijas produktus saskaņā ar ieplānoto sortimentu, receptūrām un ražošanas tehnoloģiskās plūsmas shēmām.<br/>Zina: gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu sortimentu, receptūras, ražošanas tehnoloģiskās shēmas.<br/>Izprot: gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu tehnoloģisko parametru nozīmi kvalitatīvas un nekaitīgas gaļas konservu un gaļas kulinārijas produkcijas ražošanā.</p> <p>4. Spēj: veikt gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu atdzesēšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.<br/>Zina: gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu atdzesēšanas nosacījumus atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.<br/>Izprot: gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu atdzesēšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmīgumu kvalitatīvas produkcijas ražošanā.</p> <p>5. Spēj: sensori (organoleptiski) vērtēt saražoto gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu produkciju. Zina: sensorās (organoleptiskās) konservu un gaļas kulinārijas produktu novērtēšanas metodiku. Izprot: gatavās gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu kvalitātes un nekaitīguma novērtējuma nozīmi un tai izvirzītās kvalitātes prasības.</p> <p>6. Spēj: veikt gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu marķēšanu, iepakojšanu un uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.<br/>Zina: gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu marķēšanas, iepakojšanas un uzglabāšanas nosacījumus.<br/>Izprot: gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu marķēšanas, iepakojšanas un uzglabāšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas gaļas produkcijas ražošanā.</p> <p>7. Spēj: vērtēt gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu laboratorisko analīžu rezultātu atbilstību uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem.<br/>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>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 faktorus.</p> <p>Izprot: racionāli iekārtotas gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražotāja darba vietas nozīmi kvalitatīvas produkcijas ražošanā.</p>                                                                                                                                                                                           |
| <b>LKI līmenis</b>                                       | LKI 3. līmenis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība</b> | Gaļas produktu izgatavotājs                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Vienības veids</b>                                    | Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Novērtēšana</b>                                       | <p>Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gaļas konservu vai gaļas kulinārijas produktu ražotāja darba vietas ergonomisku iekārtošanu;</li> <li>• gaļas sagatavošanu norādītā gaļas konserva ražošanai;</li> <li>• gaļas sagatavošanu norādītā gaļas kulinārijas produkta ražošanai;</li> <li>• norādītā gaļas konserva un/vai gaļas kulinārijas produkta izgatavošanu;</li> <li>• izgatavoto produktu organoleptisko novērtēšanu;</li> <li>• produktu iepakojšanu, marķēšanu un sagatavošanu uzglabāšanai;</li> <li>• doto gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu laboratorisko analīžu rezultātu atbilstības uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem novērtēšanu.</li> </ul> |