



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 "Desu ražošana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti

1. Spēj: sagatavot gaļas masu desu ražošanai.
Zina: desu ražošanai izmantojamās gaļas apstrādes tehnoloģiskos procesus, apstrādes parametrus atbilstoši iepļānotā desu sortimenta ražošanai, palīgizejvielu sagatavošanas un pievienošanas tehnoloģiju.
Izprot: desu masas ražošanas tehnoloģisko procesu un tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvu desu ražošanā.
2. Spēj: pildīt desu masu desu apvalkos, veicot dozēšanu atbilstoši tehnoloģiskajai shēmai.
Zina: desu masas pildīšanas tehnoloģiskās prasības, atbilstoši desu sortimentam.
Izprot: desu masas pildīšanas apvalkos principus, tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas desu produkcijas ražošanā.
3. Spēj: termiski apstrādāt desas atbilstoši tehnoloģiskajai shēmai.
Zina: desu termiskās apstrādes tehnoloģiskos parametrus.
Izprot: desu ražošanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmīgumu kvalitatīvas desu produkcijas ražošanā.
4. Spēj: veikt desu atdzesēšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.
Zina: desu atdzesēšanas atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām nosacījumus.
Izprot: desu atdzesēšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmīgumu kvalitatīvas desu produkcijas ražošanā.
5. Spēj: veikt desu marķēšanu, iepakojšanu un uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.
Zina: desu marķēšanas, iepakojšanas un uzglabāšanas nosacījumus.
Izprot: desu marķēšanas, iepakojšanas un uzglabāšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmīgumu kvalitatīvas desu produkcijas ražošanā.
6. Spēj: sensori (organoleptiski) novērtēt saražoto desu produkciju.
Zina: desu produkcijas sensorās (organoleptiskās) novērtēšanas metodiku.
Izprot: gatavās desu produkcijas kvalitātes un nekaitīguma novērtējuma nozīmi un tai izvirzītās kvalitātes prasības.
7. Spēj: vērtēt noteiktas desu produkcijas laboratorisko analīžu rezultātu atbilstību uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem.
Zina: gatavās desu produkcijas novērtēšanas metodiku un uzņēmuma deklarētās kvalitātes prasības.
Izprot: gatavās desu produkcijas kvalitātes un nekaitīguma novērtējuma nozīmi un tai izvirzītās prasības.
8. Spēj: ergonomiski iekārtot desu ražotāja darba vietu.
Zina: desu ražotāja darba specifiku, darbā izmantojamās iekārtas, instrumentus un aprīkojumu, to kopšanas un uzturēšanas darba kārtībā nosacījumus, riska faktorus.
Izprot: racionāli iekārtotas darba vietas nozīmi darba aizsardzībā un kvalitatīvas produkcijas ražošanā.

LKI līmenis	LKI 3. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Gaļas produktu izgatavotājs
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • ergonomiskas desu ražotāja darba vietas iekārtošanu; • gaļas masas desu ražošanai sagatavošanu; • desu masas pildīšanu desu apvalkos; • desu termisko apstrādi; • desu atdzesēšanu; • izgatavoto desu organoleptisko novērtēšanu; • desu marķēšanu, iepakojšanu un novietošanu uzglabāšanai atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām; • desu laboratorisko analīžu rezultātu atbilstības uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem izvērtēšanu.