



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 kūpinājumu ražošana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: sagatavot cūkgaļu, liellopu gaļu, sīklopu gaļu, putnu gaļu kūpinājumu ražošanai. Zina: gaļas kūpinājumu ražošanai izmantojamās gaļas apstrādes tehnoloģiskos procesus, apstrādes parametru atbilstoši iekārtotā kūpinājumu sortimenta ražošanai. Izprot: gaļas kūpinājumu ražošanas tehnoloģisko procesu un tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvu kūpinājumu ražošanā. 2. Spēj: veikt cūkgaļas, liellopu gaļas, sīklopu gaļas, putnu gaļas produktu termisko apstrādi kūpinājumu ražošanai. Zina: gaļas kūpinājumu izgatavošanas tehnoloģijas plūsmas shēmas, secību un tehnoloģiskos parametru. Izprot: gaļas kūpinājumu ražošanas tehnoloģijas un tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvu kūpinājumu ražošanā. 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. 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. 5. Spēj: sensori (organoleptiski) vērtēt saražoto gaļas kūpinājumu produkciju. Zina: sensorās (organoleptiskās) kūpinājumu produkcijas novērtēšanas metodiku. Izprot: gatavās kūpinājumu produkcijas kvalitātes un nekaitīguma novērtējuma nozīmi, un tai izvirzītās kvalitātes prasības. 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. 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.
---	--

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: • gaļas kūpinājumu ražošanai izmantojamās gaļas apstrādes tehnoloģisko procesu raksturošanu; • ergonomiskas kūpinājumu izgatavotāja darba vietas iekārtošanu; • norādīto dzīvnieku sugu gaļas produktu termisko apstrādi kūpinājumu ražošanai; • gaļas kūpinājumu atdzesēšanu; • izgatavoto produktu organoleptisko novērtēšanu; • produktu iepakojšanu, marķēšanu un sagatavošanu uzglabāšanai; • kūpināta gaļas produkta laboratorisko analīžu rezultātu atbilstības uzņēmuma deklarētajiem rādītājiem izvērtēšanu.