



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 "Pārtikas produktu ražošanas izejvielu pirmapstrāde I"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: pieņemt un izvērtēt izejvielu un materiālu atbilstību darba uzdevumam. Zina: izejvielu un materiālu pieņemšanas procesus un pavaddokumentu noformēšanu produktu pieņemšanas kontroles kritērijus. Izprot: organoleptiskās (sensorās) vērtēšanas metodes un kritēriju lietošanu. 2. Spēj: sagatavot izejvielas un veikt izejvielu pirmapstrādes darbības pēc dotā uzdevuma. Zina: izejvielu un produktu raksturojumu, izejvielu pirmapstrādes veidus. Izprot: izejvielu organoleptiskās (sensorās) novērtēšanas procedūru pēc pirmapstrādes. 3. Spēj: patstāvīgi uzraudzīt izejvielu pirmapstrādes procesu atbilstoši dotajam darba uzdevumam. Zina: kontrolējamās kvalitātes rādītājus un iespējamās nekaitīguma apdraudējumus izejvielu pirmapstrādes procesā. Izprot: iespējamās cēloņus izejvielu kvalitātes izmaiņām un uzturvērtības zudumiem pirmapstrādes procesā. 4. Spēj: atšķirot un nodalīt pirmapstrādes procesā radušos atkritumus. Zina: dabisko un tehnisko svāra zudumu cēloņus. Izprot: ārējo apstākļu (gaisa mitrums, temperatūra, saules gaisma u.c.) ietekmi uz produkta kvalitāti un uzturvērtību pirmapstrādē un tālākā ražošanas procesā
LKI līmenis	LKI 3. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Pārtikas produktu ražošanas operators
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniegamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: - izejvielu pieņemšanu un to kvalitātes izvērtēšanu; - izejvielu sagatavošanu ražošanas procesam, veicot izejvielu pirmapstrādi; - ražošanas procesa uzraudzīšanu; - pirmapstrādes procesā radušos atkritumu atdalīšanu un šķirošanu.