



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 ražošana II"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši ražošanas procesam. Zina: iekārtu darbības un ekspluatācijas pamatprincipus. Izprot: tehnoloģisko iekārtu tehniskos apzīmējumus. 2. Spēj: racionāli izmantot izejvielas un materiālus, sagatavot izejvielu maisījumus atbilstoši receptūrai. Zina: produkta receptūru un tehnoloģiskās instrukcijas. Izprot: ražošanas procesu atbilstīgi savai kompetencei. 3. Spēj: sagatavot pārtikas piedevas (e-vielas, aromatizētājus), materiālus un palīgmateriālus produkta ražošanai. Zina: pārtikas piedevas, materiālus atbilstoši ražošanas procesam. Izprot: pārtikas piedevu un materiālu nozīmi produkta ražošanas procesā. 4. Spēj: kontrolēt un pierakstīt ražošanas procesa tehnoloģiskos parametrus. Zina: ražošanas plūsmas principus. Izprot: ražošanas procesa nepārtrauktības nodrošināšanas nozīmi. 5. Spēj: uzraudzīt produktu ražošanas tehnoloģiskos procesus atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai, veicot pierakstus. Zina: vienkāršas instrumentālās mērīšanas metodes produktu tehnisko parametru noteikšanai. Izprot: ārējo apstākļu (gaisa mitruma, temperatūras, saules gaismas) ietekmi uz produkta kvalitāti.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Pārtikas produktu ražošanas tehnikas; Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehnikas; Zivju un zivju produktu ražošanas tehnikas; Piena un piena produktu ražošanas tehnikas; Maizes un miltu produktu ražošanas tehnikas; Augļu un dārzeņu pārstrādes tehnikas; Dzērienu ražošanas tehnikas; Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehnikas
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: - izejvielu kvalitātes novērtēšanu un reģistrēšanu; - tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošanu atbilstoši norādītajam ražošanas procesam; - izejvielu maisījumus sagatavošanu atbilstoši receptūrai;

	• pārtikas piedevu, materiālu un palīgmateriālu sagatavošanu; • ražošanas procesa tehnoloģisko parametru kontrolēšanu un fiksēšanu; • produktu ražošanas tehnoloģisko procesu uzraudzīšanu; • gatavā produkta sensoro novērtēšanu un reģistrēšanu un veidlapas aizpildīšanu.
--	--