



IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Sasniedzamo mācīšanās rezultātu vienība "Dzīvnieku liemeņu apstrāde"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: atbildīgi rīkoties dzīvnieku kaušanas procesā, ievērojot labas ražošanas prakses prasības. Zina: dzīvnieku kaušanas tehnoloģisko procesu un vides piesārņojuma avotus gaļas pārstrādē. Izprot: dzīvnieku labturības, biodrošības, mikrobioloģiskā piesārņojuma cēloņus. 2. Spēj: lietot atbilstošas iekārtas un aprīkojumu gaļas ieguvē un liemeņu pirmapstrādē. Zina: tehnoloģisko iekārtu, instrumentu asināšanas aprīkojuma un instrumentu sterilizācijas iekārtu darbības principus. Izprot: tehnoloģisko iekārtu, instrumentu asināšanas aprīkojuma un instrumentu sterilizācijas iekārtu ekspluatācijas instrukciju precīzas ievērošanas nepieciešamību. 3. Spēj: veikt liemeņu un blakusproduktu pirmapstrādi, nodrošinot higiēnas prasības. Zina: dzīvnieku liemeņu veidus, šķirnes, liemeņu uzbūvi, liemeņu klasifikāciju, kategorijas, blakusproduktus. Izprot: higiēnas prasību precīzu ievērošanu liemeņu un blakusproduktu pirmapstrādē. 4. Spēj: sadalīt liemeņus atbilstoši gaļas sadales shēmām: lielos gabalos, porciju gabalos, sīkgabalos, maltas gaļas izstrādājumos, u.c.. Zina: liemeņu sadales shēmu. Izprot: liemeņu sadales pamatprincipus un precīzas sadales shēmas ievērošanas nozīmi liemeņa sadalē. 5. Spēj: nodrošināt liemeņu un gaļas uzglabāšanu. Zina: liemeņu un gaļas uzglabāšanas veidus un prasības. Izprot: precīzu prasību ievērošanu liemeņu un gaļas uzglabāšanā. 6. Spēj: novērtēt gaļas kvalitāti. Zina: organoleptiskās (sensorās) novērtēšanas metodes, pH līmeni gaļā un tā pieļaujamās robežas, mikrobioloģisko risku. Izprot: kvalitatīvas gaļas lomu gaļas realizācijā vai pārstrādē.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehnikas
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)

Novērtēšana

Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj:

- labas higiēnas un ražošanas prakses dzīvnieku kaušanas procesā raksturošanu;
- norādīto dzīvnieka liemeņa daļu atpazīšanu;
- dzīvnieku aizsardzības prasību pirmskaušanas izturēšanā un kaušanas laikā raksturošanu;
- atbilstošu iekārtu un aprīkojuma lietošanu gaļas ieguvē un liemeņu pirmapstrādē;
- liemeņa un blakusproduktu pirmapstrādi;
- dzīvnieka liemeņa vai liemeņa daļas sadalīšanu atbilstoši gaļas sadales shēmām, ievērojot izciršanas tehnoloģiju;
- liemeņu un gaļas uzglabāšanas veidu un prasību raksturošanu;
- gaļas kvalitātes novērtēšanu.