



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 un gaļas produktu ražošana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: izvērtēt gaļas atbilstību gaļas produktu veidiem. Zina: gaļas produktu ražošanai atbilstošos gaļas gabalus. Izprot: gaļas atbilstību ražojamam gaļas produktu veidam. 2. Spēj: sagatavot darba vietu, t.sk. tehnoloģiskās iekārtas, instrumentus, materiālus, gaļas produktu ražošanai. Zina: gaļas produktu ražošanai atbilstošas darba vietas iekārtojumu. Izprot: atbilstoši iekārtotas darba vietas pozitīvo ietekmi uz gaļas produktu ražošanu. 3. Spēj: ražot gaļas produktus atbilstoši noteiktajām kvalitātes un nekaitīguma prasībām. Zina: dažādu gaļas produktu ražošanas tehnoloģisko procesu. Izprot: gaļas produktu t.sk. konservu, ražošanā norādīto prasību precīzu ievērošanu. 4. Spēj: organoleptiski (sensori) novērtēt gaļas produktu kvalitāti. Zina: organoleptiskās (sensorās) pārtikas produktu novērtēšanas metodiku. Izprot: gaļas produktu organoleptisko (sensoro) vērtēšanu. 5. Spēj: nodrošināt gaļas produktu vispārīgās un specifiskās marķēšanas prasības. Zina: gaļas produktu vispārīgās un specifiskās marķēšanas prasības. Izprot: gaļas produktu marķēšanas nozīmi.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķis
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • svaigas gaļas sensoro kvalitātes rādītāju novērtēšanu un izejvielu pieņemšanu; • darba vietas (tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma, instrumentu un materiālu) sagatavošanu; • noteiktā gaļas produkta ražošanu atbilstoši noteiktajām kvalitātes un nekaitīguma prasībām; • gatavā produkta kvalitātes sensoro novērtēšanu; • produkta fasēšanu un marķēšanu.