



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

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 "Zivju un zivju produktu ražošana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: ražot svaigu zivju produktus, pastāvīgi uzraugot un ievērojot ražošanas tehnoloģiju un ražošanas procesus. Zina: zivju apstrādes veidus, nepieciešamo tehnoloģisko aprīkojumu un inventāru. Izprot: temperatūras režīmu ietekmi uz svaigu zivju produktu kvalitāti un tehnoloģisko zudumu rašanās iemeslus. 2. Spēj: veikt zivju aukstumapstrādi (atvēsināšanu, saldēšanu) un defrostāciju saskaņā ar tehnoloģiskajām instrukcijām. Zina: atvēsināšanas, saldēšanas un defrostācijas tehnoloģijas, režīmus un iekārtas. Izprot: higiēnas prasības zvejas produktu apstrādē, mikrobioloģiskā piesārņojuma riskus. 3. Spēj: ražot termiski apstrādātus zivju produktus ar pazeminātu mitruma saturu, lietojot termiskās apstrādes tehnoloģijas. Zina: tehnoloģisko iekārtu darbības principus. Izprot: karstās un aukstās kūpināšanas tehnoloģijas un ķīmiskā piesārņojuma riskus tās neievērošanas gadījumā. 4. Spēj: īstenot sterilizētu zivju konservu ražošanas procesā hermētisku produkta iepakojšanu un drošu sterilizācijas procesu. Zina: iepakojuma hermētiskuma pārbaudes paņēmienus un neatbilstoša produkta marķēšanas principus, sterilizācijas režīmus. Izprot: iepakojuma hermētiskuma nodrošināšanas veidus un neatbilstoša produkta pazīmes aizvākošanas un sterilizācijas procesa neievērošanas gadījumā. 5. Spēj: ražot dažādus zivju kulinārijas produktus un preservus atbilstoši to veidiem un tehnoloģiskajai dokumentācijai. Zina: zivju kulinārijas produktu ražošanas procesu, uzglabāšanas laiku un temperatūras režīmus. Izprot: zivju kulinārijas produktu termiskās apstrādes procesa ietekmi uz produkta kvalitātes rādītājiem.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Zivju un zivju produktu ražošanas tehnikas
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)

Novērtēšana

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

- svaigu zivju produktu ražošanu;
- zivju aukstumapstrādi;
- termiski apstrādātu zivju produktu ražošanu atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskai instrukcijai;
- saražoto produktu iepakojšanu un sterilizēšanu;
- norādīto vai izlozēto zivju kulinārijas produktu un konservu ražošanu atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai.