



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 "Svaigpiena pieņemšana un pirmapstrāde"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: pieņemt šķidrā piena izejvielas, ievērojot noteiktus kvalitātes rādītājus atbilstoši normatīvo aktu prasībām. Zina: svaigpiena un šķidro piena produktu kvalitātes kritērijus – piena mikrobioloģiskā tīrība, piena fizikāli ķīmiskās īpašības, pienam neraksturīgo vielu klātbūtne (viltošanas metodes), piena sensorās īpašības. Izprot: neatbilstošas kvalitātes izejvielu pieņemšanas vai ražošanas iekārtu higiēnas prasību neievērošanas sekas. 2. Spēj: nodrošināt kvalitatīvu šķidro piena izejvielu uzglabāšanu tvertnēs. Zina: iekārtu tīrīšanas un dezinfekcijas apstrādi. Izprot: izejvielu kvalitātes un uzglabāšanas apstākļu nozīmi piena produktu ražošanā, to kvalitātes un nekaitīguma nodrošināšanā. 3. Spēj: veikt piena un šķidro piena produktu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas nosacījumus. Zina: piena pirmapstrādes procesus (filtrēšanu, dzesēšanu) un iekārtas. Izprot: pirmapstrādes procesu nozīmi piena produktu kvalitātes nodrošināšanā un neatbilstošu tehnoloģisko procesu parametru lietojuma sekas.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Piena un piena produktu ražošanas tehniķis
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • svaigpiena pieņemšanu, ievērojot kvalitātes rādītājus; • pirmapstrādes procesa nozīmes piena produktu kvalitātes nodrošināšanā raksturošanu; • piena un šķidro piena produktu pirmapstrādes veikšanu atbilstoši tehnoloģiskās instrukcijas nosacījumiem; • šķidro piena izejvielu uzglabāšanas tvertnēs izskaidrošanu.