



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 "Piena un piena produktu ražošana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: organoleptiski (sensori) novērtēt sagatavotās izejvielas un tehnoloģiskos palīg līdzekļus piena produktu ražošanai. Zina: izejvielu un tehnoloģisko palīg līdzekļu (ieraugu, fermentu) kvalitātes kontroles procedūras. Izprot: izejvielu un palīg līdzekļu kvalitātes ietekmi uz ražotā produkta kvalitāti. 2. Spēj: ražot dažādus piena produktus (dzeramo pienu, raudzētos piena produktus, saldo krējumu, koncentrēto piena tauku produktus, biezpienu, sieru, kausēto sieru, atjaunotā un rekombinētā piena produktus, piena un krējuma saldējumu, piena produktu desertus, sausā un koncentrētā piena produktus), ievērojot ražošanas tehnoloģiskās un iekārtu ekspluatācijas instrukcijas. Zina: piena produktu ražošanas tehnoloģiskās iekārtas, to veidus un darbības pamatprincipus, dažādu piena produktu ražošanas tehnoloģijas. Izprot: piena produktu ražošanas laikā notiekošos fizikāli ķīmiskos un mikrobioloģiskos procesus, cēloņus un novēršanas iespējas. Izprot: kvalitātes rādītāju nozīmi piena produktu nekaitīguma un derīguma nodrošināšanā. 3. Spēj: novērtēt dažādu gatavo piena produktu kvalitātes rādītājus. Zina: piena produktu kvalitātes novērtēšanas procedūras, piena produktu defektus, to cēloņus un novēršanas iespējas. Izprot: kvalitātes rādītāju nozīmi piena produktu nekaitīguma un derīguma nodrošināšanā. 4. Spēj: noņemt paraugus piena un piena produktu testēšanai. Zina: produktu kvalitātes un marķēšanas prasības. Izprot: paraugu atlases un sensorās novērtēšanas metodiku, neatbilstošas piena un piena produktu kvalitātes/marķējuma 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: • izejvielu sensoro kvalitātes rādītāju novērtēšanu sagatavotajām izejvielām;

	• tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošanu darbam atbilstoši ekspluatācijas noteikumiem un ražošanas procesam; • norādītā piena produkta ražošanu; • gala produkta sensoro novērtēšanu; • produkta paraugu laboratorisko analīžu veikšanai atlasīšanu; • gatavā produkta marķēšanu.
--	--