



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 ražošanas pamati"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu zivju aukstumapstrādei un defrostācijai atbilstoši ekspluatācijas instrukcijām. Zina: atvēsināšanas, saldēšanas un defrostācijas tehnoloģisko iekārtu veidus un to ekspluatāciju. Izprot: šķērspiesārņojuma riskus un to novēršanu pirmapstrādes iekārtu un aprīkojuma lietošanas laikā. 2. Spēj: ražot svaigu zivju produktus, pastāvīgi uzraugot un ievērojot ražošanas tehnoloģiju un ražošanas procesu. Zina: svaigu zivju kvalitātes rādītājus un mērījumu veikšanas procesu. Izprot: nekaitīguma apdraudējuma riskus svaigu zivju produktu ražošanas procesā. 3. Spēj: ražot termiski apstrādātus zivju produktus ar pazeminātu mitruma saturu, lietojot termiskās apstrādes tehnoloģijas. Zina: termiskās apstrādes veidus. Izprot: tehnoloģisko iekārtu regulēšanas principus. 4. Spēj: ražot sterilizētus zivju konservus. Zina: tehnoloģisko iekārtu regulēšanas principus. Izprot: tehnoloģisko procesu secību.
LKI līmenis	LKI 3. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Pārtikas produktu ražošanas operators
Vienības veids	Specifiskā/mainīgā vienība (MV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • svaigu zivju kvalitātes rādītāju un to mērījumu veikšanas izskaidrošanu; • plūsmas un periodiskās darbības iekārtu veidu nosaukšanu un raksturošanu; • tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma zivju aukstumapstrādei un defrostācijai sagatavošanu; • svaigu zivju produktu ražošanu; • termiski apstrādātu zivju produktu ar pazeminātu mitruma saturu ražošanu; • sterilizētu zivju konservu ražošanu; • ražošanas procesu uzraudzīšanu.