



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 pārstrādes produktu ražošana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: atbildīgi rīkoties dzīvnieku kaušanas procesā, ievērojot labas ražošanas prakses prasības. Zina: dzīvnieku kaušanas tehnoloģisko procesu un vides piesārņojuma avotus gaļas pārstrādē. Izprot: dzīvnieku labturības, biodrošības, mikrobioloģiskā piesārņojuma cēloņus. 2. Spēj: lietot atbilstošas iekārtas un aprīkojumu gaļas ieguvē un liemeņu pirmapstrādē. Zina: tehnoloģisko iekārtu, instrumentu asināšanas aprīkojuma un instrumentu sterilizācijas iekārtu darbības principus. Izprot: tehnoloģisko iekārtu, instrumentu asināšanas aprīkojuma un instrumentu sterilizācijas iekārtu ekspluatācijas instrukciju precīzu ievērošanu. 3. Spēj: veikt liemeņu un blakusproduktu pirmapstrādi, nodrošinot higiēnas prasības. Zina: dzīvnieku liemeņu veidus, šķirnes, liemeņu uzbūvi, liemeņu klasifikāciju, kategorijas, blakusproduktus. Izprot: higiēnas prasību precīzu ievērošanu liemeņu un blakusproduktu pirmapstrādē. 4. Spēj: sadalīt liemeņus atbilstoši gaļas sadales shēmām: lielos gabalos, porciju gabalos, sīkgabalos, maltas gaļas izstrādājumos u.c. Zina: liemeņu sadales shēmu. Izprot: liemeņu sadales pamatprincipus un precīzas sadales shēmas ievērošanu liemeņa sadalē. 5. Spēj: nodrošināt liemeņu un gaļas uzglabāšanu. Zina: liemeņu un gaļas uzglabāšanas veidus un prasības. Izprot: precīzas prasību ievērošanas nozīmi liemeņu un gaļas uzglabāšanā. 6. Spēj: novērtēt gaļas kvalitāti. Zina: sensorās novērtēšanas metodes, pH līmeni gaļā un tā pieļaujamās robežas, mikrobioloģisko risku. Izprot: kvalitatīvas gaļas nozīmi gaļas realizācijā vai pārstrādē. 7. Spēj: izvērtēt gaļas atbilstību gaļas produktu veidiem. Zina: gaļas produktu ražošanai atbilstošus gaļas gabalus. Izprot: gaļas atbilstību ražojamajam gaļas produktu veidam. 8. 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. 9. 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 precīzas ievērošanas nozīmi. 10. Spēj: sensori novērtēt gaļas produktu kvalitāti. Zina: sensorās (organoleptiskās) pārtikas produktu vērtēšanas metodiku. Izprot: gaļas produktu sensoro (organoleptisko) vērtēšanu. 11. Spēj: nodrošināt gaļas produktu vispārīgās un specifiskās marķēšanas prasības. Zina: gaļas produktu vispārīgās un specifiskās marķēšanas prasības. Izprot: gaļas produktu marķēšanu.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Pārtikas produktu ražošanas tehnikas; Zivju un zivju produktu ražošanas tehnikas; Piena un piena produktu ražošanas tehnikas; Maizes un miltu produktu ražošanas tehnikas; Augļu un dārzeņu pārstrādes tehnikas; Dzērienu ražošanas tehnikas; Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehnikas
Vienības veids	Specifiskā/mainīgā vienība (MV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • vispārējās higiēnas prasību dzīvnieku kaušanas procesā raksturošanu; • tehnoloģisko iekārtu, instrumentu un to asināšanas aprīkojuma, sterilizācijas iekārtu drošas ekspluatācijas pamatprincipu raksturošanu; • labas ražošanas prakses prasību ievērošanu dzīvnieku kaušanas procesā; • nokautā dzīvnieka skeleta pamatelementu un muskulatūras raksturošanu; • gaļas ieguves un liemeņu pirmapstrādes iekārtu un aprīkojuma lietošanu; • higiēnas prasību nodrošināšanu liemeņu un blakusproduktu pirmapstrādes laikā; • liemeņu sadalīšanu atbilstoši norādītajām gaļas sadales shēmām (lielos gabalos, porciju gabalos, sīkgabalos, maltas gaļas izstrādājumos); • gaļas liemeņu atdzesēšanas un uzglabāšanas, gaļas un gaļas liemeņu sasaldēšanas un uzglabāšanas procesu izskaidrošanu; • organoleptisko gaļas kvalitātes novērtēšanu un gaļas atbilstības gaļas produktu veidiem izvērtēšanu; • tehnoloģisko iekārtu, instrumentu un materiālu sagatavošanu gaļas produktu ražošanai; • norādīto gaļas produktu ražošanu; • saražoto produktu kvalitātes sensoro novērtēšanu; • produktu marķēšanu.