



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 "Zivju un zivju produktu ražošana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: sensori (organoleptiski) novērtēt zivju izejvielu. Zina: zivju sugu raksturojumu un veidus Baltijas jūrā, Rīgas jūras līcī, okeānā, iekšējos ūdeņos, sensorās (organoleptiskās) zivju izejvielu novērtēšanas metodiku. Izprot: zivju izejvielu kvalitātes un nekaitīguma nozīmi un tai izvirzītās kvalitātes prasības. 2. Spēj: sašķirot zivju izejvielas pēc zivju izejvielas kvalitātes. Zina: zivju svaiguma un izmēra kritērijus, sensorās (organoleptiskās) novērtēšanas paņēmienus. Izprot: zivju izejvielas transportēšanas veidus un režīmus. 3. Spēj: novirzīt zivju izejvielas tālākai apstrādei pēc noteiktiem kvalitātes rādītājiem. Zina: piezvejas apjoma noteikšanas kritērijus un pasūtījuma atbilstību specifikācijai. Izprot: prasības pārtikā nederīgu zivju produktu izmantošanai 3. kategorijas dzīvnieku izcelsmes blakusproduktos. 4. 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. 5. 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. 6. Spēj: ražot termiski apstrādātus zivju produktus ar pazeminātu mitruma saturu, lietojot termiskās apstrādes tehnoloģijas. Zina: tehnoloģisko iekārtu darbības principus. Izprot: karstās un aukstās kūpināšanas tehnoloģiju un ķīmiskā piesārņojuma riskus tās neievērošanas gadījumā. 7. Spēj: īstenot sterilizētu zivju konservu ražošanas procesā hermētisku produkta iepakojumu 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. 8. Spēj: ražot dažādus zivju kulinārijas produktus un preservus atbilstoši to veidiem un tehnoloģiskajai dokumentācijai.
--	--

	Zina: zivju kulinārijas produktu ražošanas procesu, uzglabāšanas laika 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	Pārtikas produktu ražošanas tehnikas; Gaļas un gaļas 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 sasniegamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • zivju izejvielu organoleptisko novērtēšanu un šķirošanu pēc zivju kvalitātes; • zivju izejvielu novirzīšanu tālākai apstrādei pēc noteiktajiem kvalitātes rādītājiem; • dažādu zivju mazgāšanas un zvīņu atdalīšanas paņēmieni pirms izejvielu novirzīšanas tālākai apstrādei raksturošanu; • svaigu zivju produktu ražošanu, ievērojot ražošanas tehnoloģiju; • zivju aukstumpastrādi (atvēsināšanu, saldēšanu) un defrostāciju; • termiski apstrādātu zivju produktu ar pazeminātu mitruma saturu ražošanu; • sterilizētu zivju konservu produktu hermētisku iepakojumu un sterilizēšanu; • norādīto zivju kulinārijas produktu un preservu ražošanu; • sālīšanas paņēmieni raksturošanu; • karstās un aukstās kūpināšanas tehnoloģiju aprakstīšanu.