



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 "Dzērienu ražošana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	- Spēj: pieņemt šķidrās izejvielas, ievērojot uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības. Zina: pieņemšanas tilpņu un sūkņēšanas komunikāciju higiēniskā stāvokļa novērtēšanas ekspresmetodes. Izprot: šķidro izejvielu pieņemšanas kvalitātes kontroles kritērijus. - Spēj: nodrošināt kvalitatīvu šķidro izejvielu uzglabāšanu tilpnēs. Zina: sūkņēšanas komunikāciju sastāvdaļas (lokanie/stacionārie cauruļvadi, sūkņu veidi) un to saslēgšanu. Izprot: kvalitātes riskus šķidro izejvielu uzglabāšanas laikā. - Spēj: konstatēt šķidro izejvielu novirzes no normas to uzglabāšanas laikā. Zina: šķidro izejvielu uzglabāšanas režīmus noliktavās (glikozes sīrupa, koncentrētas sulas, vīna, spirta, aromatizētāju u.c.). Izprot: šķidro izejvielu pamatrādītāju kritērijus un noviržu konstatācijas metodes, papildapstrādes paņēmienus. - Spēj: sagatavot dzērienu tehnoloģijai izmantojamu ūdeni. Zina: dzeramā ūdens papildapstrādes veidus: ūdens atdzelžošanu, mīkstināšanu, oksigenāciju, hlorināciju, ozonēšanu, apstrādi ar hlora dioksīda plūsmu, filtrēšanu. Izprot: dzeramā ūdens kontroles monitoringa nozīmi - Spēj: sagatavot starpproduktus dažādu dzērienu gatavošanai. Zina: ekstraktu gatavošanas paņēmienus, destilācijas procesu, paraugu ņemšanas tehniku un starpproduktu sensoro novērtēšanu. Izprot: dzērienu ražošanā izmantojamo augu valsts izejvielu lietojumu un pirmapstrādes metodes. - Spēj: veikt nefasētu dzērienu kontroli uzglabāšanas laikā. Zina: dzērienu kvalitātes rādītāju – CO₂, O₂, cukura, krāsas, Brix, skābes, pH, plato, temperatūras – noteikšanas metodes. Izprot: dzērienu testēšanas ekspresmetožu lietojumu un pārnēsājamo mērinstrumentu darbību. - Spēj: ražot dažāda veida dzērienus atbilstoši ražošanas tehnoloģiskajiem parametriem un tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas instrukcijām. Zina: dzērienu ražošanas tehnoloģijas procesus un parametrus; dzērienu gatavošanas tehnoloģiskās iekārtas, to veidus un darbības pamatprincipus, gatavo dzērienu kvalitātes prasības un sensoros rādītājus. Izprot: gatavo dzērienu stabilitātes palielināšanas un kvalitātes novērtēšanas metodes, procesu parametru reģistrācijas kārtību paškontroles sistēmā; rīcību parametru noviržu gadījumā. - Spēj: pasterizēt nefasētu vai fasētu dzērienu atbilstoši ražošanas tehnoloģiskajiem parametriem un iekārtu ekspluatācijas instrukcijām. Zina: pasterizācijas un dzesēšanas iekārtas, to raksturojumu un ekspluatācijas instrukcijas. Izprot: pasterizācijas procesu, pasterizācijas vienību (laika, temperatūras) parametrus un novirzes rādītājus.
--	---

	9. Spēj: sagatavot dzērienu pildīšanas iekārtas un fasēšanas materiālus. Zina: fasēšanas materiālus, materiālu tīrību, pildīšanas iekārtu raksturojumu un ekspluatācijas instrukcijas. Izprot: pildīšanas veidus, mikrobioloģiskos riskus pildīšanas iekārtu sagatavošanā.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Pārtikas produktu ražošanas tehnikas; Gaļas un gaļas 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; 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: - šķīdro izejvielu pieņemšanu, novērtējot to atbilstību kvalitātes kontroles kritērijiem; - pieņemšanas tilpņu un sūkņēšanas komunikāciju higiēniskā stāvokļa novērtēšanu un izejvielu novietošanu uzglabāšanai tilpnēs; - šķīdro izejvielu uzglabāšanas režīmu noliktavās raksturošanu un pamatošanu; - dzērienu tehnoloģijai izmantojama ūdens sagatavošanu; - norādīto dzērienu gatavošanai nepieciešamo starpproduktu sagatavošanu; - dzērienu kvalitātes rādītāju – CO₂, O₂, cukura, krāsas, Brix, skābes, pH, plato, temperatūras – noteikšanas metožu raksturošanu; - norādīto dzērienu ražošanu; - nefasētu vai fasētu dzērienu pasterizēšanu; - dzērienu pildīšanas iekārtu un fasēšanas materiālu sagatavošanu; - ražošanas tehnoloģisko parametru uzraudzīšanu.