



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 "Augļu un dārzeņu produktu ražošana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: pieņemt augļu un dārzeņu izejvielas un palīgizejvielas, izvērtējot to kvalitāti, atbilstību pavaddokumentiem un kvalitātes sertifikātam. Zina: izejvielu veidus (svaigi, saldēti, kaltēti, žāvēti, koncentrēti u.c.) un to raksturojumu, svaigo izejvielu kvalitātes kritērijus. Izprot: pavaddokumentu informāciju, mērvienību sistēmas un matemātiskos aprēķinus; uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības izejvielu pieņemšanā. 2. Spēj: kontrolēt izejvielu un palīgizejvielu kvalitātes rādītājus uzglabāšanas laikā. Zina: noliktavu saimniecības raksturojumu un dokumentu pārvaldības noteikumus; izejvielu uzglabāšanas režīmu vadību un kvalitātes rādītāju raksturojumu. Izprot: noliktavu saimniecības raksturojumu. 3. Spēj: uzraudzīt un reģistrēt temperatūru, gaisa relatīvo mitrumu u.c. parametrus, derīguma termiņus un uzglabāšanas režīmus augļu un dārzeņu izejvielu un palīgizejvielu uzglabāšanas laikā. Zina: uzglabāšanas kvalitātes riskus izejvielu uzglabāšanas laikā un režīmu vadību noliktavās. Izprot: kvalitātes riskus izejvielu uzglabāšanas laikā un paraugu atlases kārtību. 4. Spēj: racionāli veikt un kontrolēt augļu un dārzeņu pirmapstrādi un palīgizejvielu sagatavošanu, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas prasības. Zina: dārzeņu un augļu pirmapstrādes paņēmienus, tehnoloģiskās iekārtas, to raksturojumu un ekspluatācijas noteikumus; augļu un dārzeņu kvalitātes rādītāju noteikšanas metodes un iekārtas, sensorās novērtēšanas metodes. Izprot: zudumus pirmapstrādes procesos; tehnoloģisko parametru kontroles rādītāju nozīmīgumu pirmapstrādes procesā. 5. Spēj: ražot dažāda veida augļu un dārzeņu produktus, ievērojot tehnoloģisko procesu un iekārtu ekspluatācijas instrukciju prasības. Zina: dārzeņu un augļu ražošanas paņēmienus, tehnoloģisko iekārtu veidus, to raksturojumu un ekspluatācijas noteikumus, receptūras, tehnoloģiskās instrukcijas, sensoro novērtēšanu, taras defektu kritērijus un tīrības pamatprasības. Izprot: iespējamās kvalitātes riskus ražošanas procesā, zudumus tehnoloģiskajos procesos un mikrobioloģiskos riskus ražošanas procesā, procesu parametru reģistrācijas kārtību paškontroles sistēmā un rīcību noviržu gadījumā. 6. Spēj: termiski apstrādāt ar taru vai bez tās augļu un dārzeņu produktus atbilstoši ražošanas tehnoloģiskajām un iekārtu ekspluatācijas instrukcijām. Zina: termiskās apstrādes veidus, to raksturojumu, pasterizācijas, sterilizācijas, žāvēšanas un saldēšanas iekārtu veidus, to ekspluatāciju. Izprot: pasterizācijas, sterilizācijas, žāvēšanas un saldēšanas procesus, to iespējamās novirzes un kritiskos punktus, korektīvo darbību noteikšanu. 7. Spēj: sagatavot iepakšanas iekārtas un materiālus.
--	--

	Zina: gatavās produkcijas uzglabāšanas veidus; iepakojuma materiālu atbilstību nekaitīguma prasībām. Izprot: produkta identitātes marķēšanas noteikumus un produktu izvietojumu sekundārajā iepakojumā.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Pārtikas produktu ražošanas tehniķis; Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķis; Zivju un zivju produktu ražošanas tehniķis; Piena un piena produktu ražošanas tehniķis; Maizes un miltu produktu ražošanas tehniķis; Dzērienu ražošanas tehniķis; Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis
Vienības veids	Specifiskā/mainīgā vienība (MV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • augļu un dārzeņu izejvielu un palīgizejvielu pieņemšanu, izvērtējot to kvalitāti un atbilstību pavaddokumentiem; • izejvielu un palīgizejvielu kvalitātes rādītāju kontrolēšanu uzglabāšanas laikā; • temperatūras, gaisa relatīvā mitruma u.c. noteikto parametru, derīguma termiņu un uzglabāšanas režīmu uzraudzīšanu un reģistrēšanu augļu un dārzeņu izejvielu un palīgizejvielu uzglabāšanas laikā; • pirmapstrādes tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma atbilstības ekspluatācijas noteikumiem izvērtēšanu; • augļu un dārzeņu pirmapstrādi un palīgizejvielu sagatavošanu; • norādīto augļu un dārzeņu produktu ražošanu; • augļu un dārzeņu pārstrādes produktu ražošanas paņēmieni uzskaitīšanu un raksturošanu, minot piemērus; • augļu un dārzeņu produktu termisku apstrādāšanu; • iepakojšanas iekārtu un materiālu sagatavošanu.