



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

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 "Paškontroles sistēmas prasību ievērošana pārtikas aprites uzņēmumos I"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: ievērot minimālās higiēnas prasības, apzinoties personīgās un personāla higiēnas un veselības stāvokļa nozīmi. Zina: pārtikas kodeksa (<i>Codex Alimentarius</i>) vadlīnijas, personīgās un personāla higiēnas prasības, minimālās higiēnas prasības, obligātās veselības pārbaudes, darba drošības un higiēnas prasības, individuālos aizsardzības līdzekļus. Izprot: higiēnas prasību izpildes nozīmi laboratorijā un/vai pārtikas aprites uzņēmumos. 2. Spēj: identificēt ražošanas higiēnas prasības un to nozīmi pārtikas uzņēmumos. Zina: labas higiēnas prakses principus, higiēnas prasību vadlīnijas pārtikas aprites uzņēmumos, sanitārās procedūras (tīrīšana, mazgāšana un dezinfekcija u.c.). Izprot: sanitāro procedūru veikšanas kārtību laboratorijas telpā un/vai ražošanas telpā. 3. Spēj: ievērot paškontroles sistēmas prasības darba pienākumu veikšanā. Zina: pārtikas produktu apdraudējuma veidus, paškontroles sistēmu prasības pārtikas uzņēmumos. Izprot: apdraudējumu analīzes un kritisko kontroles punktu (HACCP) kontrolēšanu. 4. Spēj: uzraudzīt pārtikas produktu izsekojamības procesu pārtikas uzņēmumā atbilstoši paškontroles sistēmas prasībām. Zina: izsekojamības principus un to kontroles metodes pārtikas ražošanas izejvielu un materiālu aprites procesā, pārtikas identifikāciju, marķējumu informāciju un marķēšanas kārtību/secību/gaitu. Izprot: pārtikas aprites izsekojamības sistēmas nodrošināšanas nozīmi visos pārtikas ražošanas procesa posmos.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Pārtikas kvalitātes kontrolieris
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniegamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: higiēnas prasību un sanitāro procedūru ievērošanu pārtikas aprites uzņēmumā;

	• iespējamo risku novērtēšanu un kritisko kontroles punktu noteikšanu pārtikas ražošanas posmos; • pārtikas produktu izsekojamības principu ievērošanu pārtikas ražošanas uzņēmumā atbilstoši paškontroles sistēmas prasībām.
--	---