



IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Sasniedzamo mācīšanās rezultātu vienība "Testējamo paraugu atlase un sagatavošana testēšanai"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: plānot paraugu noņemšanu atbilstoši uzņēmuma higiēnas kontroles grafikam. Zina: laboratorijas kvalitātes sistēmas standartu prasības, paškontroles sistēmā iekļautās higiēnas prasības, higiēnas kontroles grafiku informāciju. Izprot: uzņēmuma higiēnas kontroles grafika izpildes nozīmi kvalitatīvu paraugu noņemšanā. 2. Spēj: noņemt nomazgājumus no darbinieku rokām un darba virsmām. Zina: paraugu noņemšanas metodes un noņemšanas kārtību, testēšanas iekārtu lietošanu, parametru rādījumu novirzes un pieļaujamās normas, vides un higiēnas testēšanas metodes, to izvēli un lietojumu. Izprot: paraugu noņemšanas kārtību no darbinieku rokām un darba virsmām ražošanā / ražošanas procesa posmos. 3. Spēj: atlasīt un noņemt izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu vidējos paraugus. Zina: pārtikas produktu izejvielu un materiālu raksturojumu, vidējo paraugu noņemšanas metodes, izejvielu un materiālu uzglabāšanas režīmus noliktavās, kvalitātes riskus izejvielu un materiālu uzglabāšanas laikā, izejvielu un materiālu nekaitīguma kritērijus. Izprot: vidējo paraugu atlases kārtību un veikšanu. 4. Spēj: noņemt starpproduktu paraugus, ievērojot uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības. Zina: starpproduktu paraugu ņemšanas tehnikas un kontroles paraugu uzglabāšanas režīmus, kvalitātes riskus starpproduktu uzglabāšanas laikā un to nekaitīguma kritērijus. Izprot: paškontroles sistēmas prasības starpproduktu paraugu atlasē un noņemšanā. 5. Spēj: noņemt galaproduktu vidējos paraugus, ievērojot uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības un normatīvo aktu prasības pārtikas nekaitīgumam un kvalitātei. Zina: galaproduktu vidējo paraugu noņemšanas metodes un uzglabāšanas režīmus, kvalitātes riskus galaproduktu kontroles paraugu uzglabāšanas laikā. Izprot: pārtikas nekaitīguma un kvalitātes normatīvo aktu prasības galaproduktu vidējo paraugu atlases kārtībā.
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 sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • pārtikas izejvielu, starpproduktu un galaproduktu un materiālu vidējo paraugu atlasī, noņemšanu, sagatavošanu un marķēšanu atbilstoši vidējā parauga ņemšanas metodei; • nomazgājuma noņemšanu no rokām / darba virsmām.
---------------------------	---