



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 "Fizikāli ķīmiskā testēšana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: patstāvīgi veikt fizikālo parametru mērījumus ražošanas telpās, noliktavās, transportlīdzekļos un izvērtēt tos. Zina: mērījumu veikšanu ar mērinstrumentiem, fizikālo parametru atbilstību normām (piegādātājs/ražotājs) un nolasīšanas kārtību ražošanas telpās, noliktavās un transportlīdzekļos. Izprot: fizikālo parametru kontroles un reģistrācijas kārtību/secību. 2. Spēj: veikt izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu fizikāli ķīmisko testēšanu. Zina: izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu fizikāli ķīmiskās testēšanas metodes, izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu kvalitātes parametrus. Izprot: izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu atlasī fizikāli ķīmisko parametru testēšanai. 3. Spēj: veikt izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu sensoro novērtēšanu. Zina: sensoro novērtēšanu un tās pamatprincipus, sensorās novērtēšanas gaitu un standartus, sensoro rādītāju raksturojumu, rezultātu fiksēšanu dokumentācijā. Izprot: izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu atlasī un sensorās novērtēšanas procesu. 4. Spēj: reģistrēt fizikāli ķīmiskās un sensorās novērtēšanas testēšanas rezultātus un rīkoties neatbilstību gadījumā. Zina: paškontroles sistēmas rokasgrāmatu vadlīnijas, dokumentācijas aizpildīšanas prasības, dokumentācijas (rezultātu) apriti, rīcību neatbilstību gadījumā. Izprot: testēšanas rezultātu dokumentēšanas nepieciešamību kvalitātes nodrošināšanā un procesa izsekojamībā.
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: - fizikālo parametru mērīšanu telpās un rezultātu dokumentēšanu; - pārtikas izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un/vai materiālu paraugu sensoro novērtēšanu un fizikāli ķīmisko testēšanu (fosfātu, mitruma, skābuma, pH, temperatūras u.c. noteikšanu), rezultātu dokumentēšanu.