



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 "Pārtikas tehnoloģijas pamatprincipi"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	- Spēj: raksturot pārtikas rūpniecības nozares uzņēmumus, to darba organizāciju un ražoto produkciju. Zina: gatavās produkcijas sortimentu un raksturojumu (katrā apakšnozarē). Izprot: pārtikas rūpniecības nozares, t.sk. apakšnozaru un uzņēmumu, nozīmību. - Spēj: atpazīt uzņēmumā esošās ražošanas tehnoloģiskās plūsmas un iekārtu tipus. Zina: ražošanas tehnoloģisko plūsmu veidus un tipus, iekārtu veidus un to izmantošanas iespējas. Izprot: ražošanas tehnoloģisko plūsmu un iekārtu nozīmi uzņēmuma ražošanas procesa nodrošināšanā. - Spēj: atšķirt dažādas izejvielas un produktus. Zina: izejvielu un produktu veidus un to raksturojumu, izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus, izejvielu uzturīpašības, tehnoloģiskās un fizikāli ķīmiskās īpašības. Izprot: izejvielu ietekmi uz galaprodukcijas kvalitāti. - Spēj: lasīt vienkāršas receptūras un tehnoloģiskās instrukcijas pārtikas produktu ražošanā. Zina: receptūras un tehnoloģiskās instrukcijas uzbūvi, apzīmējumus, atšķirības un specifiku, bruto un neto terminoloģiju. Izprot: dokumentu struktūru un iekļautās/detalizētās informācijas nozīmi pārtikas produktu ražošanas procesā. - Spēj: raksturot pilnu ražošanas ciklu un procesus pārtikas aprites uzņēmumos. Zina: pārtikas rūpniecības nozares un katras apakšnozares īpatnības un darba vidi. Izprot: pārtikas rūpniecības nozares struktūras un galveno darba procesu savstarpējo sakarību. - Spēj: raksturot pārtikas produktus ar papildu sastāvdaļām, t.sk. funkcionālajām. Zina: funkcionālās pārtikas produktu klasifikāciju, funkcionālo sastāvdaļu ietekmi uz organisma darbību. Izprot: funkcionālās pārtikas ietekmi uz organisma darbību. - Spēj: identificēt toksisko/kaitīgo ķīmisko elementu klātbūtni pārtikas produktu iepakojumā. Zina: pārtikas produktu iepakojuma veidus un materiālus, iepakojuma materiālu funkcijas un prasības. Izprot: ķīmisko elementu migrācijas ietekmi uz pārtikas produkta kvalitāti un cilvēka veselību.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis

Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Pārtikas kvalitātes kontrolieris
Vienības veids	Specifiskā/mainīgā vienība (MV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • pārtikas rūpniecības nozares uzņēmumu raksturošanu (nozares struktūra, uzņēmumu un ražoto produktu veidi); • pārtikas ražošanas cikla uzņēmumā raksturošanu (darba procesi, ražošanas tehnoloģiskās plūsmas, produktu sortiments); • pārtikas produktu ar papildu sastāvdaļām un funkcionālās pārtikas raksturošanu; • toksisko/kaitīgo ķīmisko elementu klātbūtnes identificēšanu pārtikas produktu iepakojumā.