



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 "Gaļas produktu ražošanas pamati"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: identificēt un raksturot nokauto dzīvnieku sugu gaļu. Zina: gaļas marķējumus un to nozīmi gaļas izsekojamībā. Izprot: nokauto dzīvnieku sugu gaļas nozīmi kvalitatīvas gaļas produkcijas ražošanā. 2. Spēj: izcirst gaļu mazumtirdzniecības vajadzībām. Zina: dzīvnieku liemeņu anatomisko uzbūvi, to sadales shēmas un izcirstāšanas secību, iznākuma normas. Izprot: gaļas izcirstāšanas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas nozīmi sekmīgai izcirstās gaļas realizācijai. 3. Spēj: izcirst gaļu ēdināšanas uzņēmumu vajadzībām. Zina: dzīvnieku liemeņu anatomisko uzbūvi, to sadales shēmas un izcirstāšanas secību, iznākuma normas. Izprot: gaļas izcirstāšanas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas nozīmi sekmīgai izcirstās gaļas realizācijai; nodalīšanas nozīmi kvalitatīvas gaļas produkcijas ražošanā. 4. Spēj: atkaulot un atdzīslot gaļu gaļas produktu ražošanai. Zina: dzīvnieku liemeņu sadales, atkaulošanas un atdzīslotāšanas secību, iznākuma normas, to ietekmi uz gatavās gaļas produkcijas kvalitāti. Izprot: gaļas atkaulošanā un atdzīslotāšanā iegūto izejvielu kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas ietekmi uz konkurētspējīgas gaļas produkcijas ražošanu. 5. Spēj: novērtēt gaļas izcirstāšanai nepieciešamās gaļas kvalitāti un daudzumu plānotā pasūtījuma izpildei. Zina: dzīvnieku liemeņu anatomisko uzbūvi, to sadales shēmas un izcirstāšanas secību, iznākuma normas. Izprot: gaļas izcirstāšanas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas nozīmi sekmīgai izcirstās gaļas realizācijai. 6. Spēj: veikt izcirstās gaļas produkcijas iepakojšanu, marķēšanu un uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām. Zina: izcirstās gaļas, iepakojšanas, marķēšanas un uzglabāšanas nosacījumus. Izprot: izcirstās gaļas marķēšanas, iepakojšanas un uzglabāšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas un nekaitīgas produkcijas ražošanā.
LKI līmenis	LKI 3. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Pavārs; Pavāra palīgs
Vienības veids	Specifiskā/mainīgā vienība (MV)

Novērtēšana

Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj:

- nokauto dzīvnieku sugas gaļas identificēšanu un raksturošanu;
- dzīvnieka liemeņa sadalīšanu atbilstoši sadales shēmai.