**Desu, gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošana.**

Neformālās izglītības programma (moduļu kopa)

**104 stundas**

Izglītības programmas mērķis:

Sekmēt spēju izcirst gaļu atbilstoši liemeņu sadalīšanas klasifikācijai, izvēlēties un sagatavot palīgizejvielas, pārtikas piedevas un materiālus gaļas produktu ražošanai. Sekmēt izglītojamā spējas gaļas sagatavošanā desu, gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanai, produkcijas kvalitātes novērtēšanai, marķēšanai, iepakošanai un uzglabāšanai.

*Prasības iepriekšējai izglītībai - pamatzināšanas un pamatprasmes (pieredze) gaļas produktu ražošanas jomā.*

Izglītības programmas saturs:

Gaļas liemeņu sadalīšana.

Palīgizejvielu, pārtikas piedevu, garšvielu un materiālu sagatavošana gaļas produktu ražošanai.

Desu gaļas masas sagatavošana un pildīšana desu apvalkos.

Izejvielu sagatavošana gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu ražošanai.

Taras veidi konservu ražošanai.

Gaļas konservu un gaļas kulinārijas produktu izgatavošana saskaņā ar to receptūrām un tehnoloģiskajām shēmām.

Gaļas produktu sensorais (organoleptiskais) kvalitātes vērtējums.

Gaļas produktu marķēšana, iepakošana un uzglabāšana.

Vairāk informācijas:

<https://registri.visc.gov.lv/profizglitiba/dokumenti/programmas/modularas/part_001/moduli/b07.pdf>

<https://registri.visc.gov.lv/profizglitiba/dokumenti/programmas/modularas/part_001/moduli/b09.pdf>

<https://registri.visc.gov.lv/profizglitiba/dokumenti/programmas/modularas/part_001/moduli/b08.pdf>