



Nacionālās programmas projekts
"Vienotas metodikas izstrāde profesionālās izglītības
kvalitātes paaugstināšanai un sociālo partneru iesaistei un izglītošanai"
Līguma Nr. 2005/0001/VPD1/ESF/PIAA/05/NP/3.2.6.1/0001/0001/0154

Pārtikas produktu un dzērienu ražošanas nozares kvalifikāciju struktūrā esošo profesiju apraksti



Šis izdevums ir tapis nacionālās programmas projekta
"Vienotas metodikas izstrāde profesionālās izglītības kvalitātes
paaugstināšanai un sociālo partneru iesaistei un izglītošanai"
līguma Nr. 2005/0001/VPD1/ESF/PIAA/05/NP/3.2.6.1/0001/0001/0154 ietvaros

Projektu finansē Eiropas Savienība no Eiropas sociālā fonda un Latvijas valsts

Par šī izdevuma saturu pilnībā atbild
Izglītības un zinātnes ministrijas Profesionālās izglītības administrācija

Pārpublicēšanas vai citēšanas gadījumā atsauce uz projektu
"Vienotas metodikas izstrāde profesionālās izglītības kvalitātes
paaugstināšanai un sociālo partneru iesaistei un izglītošanai" obligāta

© Izglītības un zinātnes ministrijas Profesionālās izglītības administrācija, 2007

Pētījuma pasūtītājs: Izglītības un zinātnes ministrijas Profesionālās izglītības administrācija
Lomonosova iela 1/6, LV-1019, Rīga

Pētījuma veicējs: SIA "Baltijas Konsultācijas"
Kr. Valdemāra 33-7, LV-1010, Rīga

Nozarē esošo profesiju aprakstu izveides metode

Profesiju aprakstu izveidei tika izmantota informācija, kas iegūta anketēšanas laikā no uzņēmumiem, informācija no Latvijas profesiju standartiem, LR Profesiju klasifikatora un Nodarbinātības valsts aģentūras Karjeras pakalpojumu departamenta mājas lapas, kā arī no ārvalstu profesiju klasifikatoriem un nozares ekspertu konsultācijām.

Saskaņā ar darba uzdevumu, ir veidoti gan pamatprofesiju, gan specializāciju apraksti, pieņemot, ka pamatprofesijas ir plašāks veicamo pienākumu apraksts, bet specializācija ir specifiskāks pienākumu sadalījums noteiktā darba vietā. Pamatprofesijas kvalifikācijas līmenis ir vienāds ar specializāciju kvalifikācijas līmeni. Nosaukumi ir veidoti, konsultējoties ar lielajiem nozares uzņēmējiem, kas līdzdarbojas Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijā, kā arī ar Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijas ekspertiem.

Tika noteikti vēlamie un esošie kvalifikācijas līmeņi. Vēlamais kvalifikācijas līmenis ir profesionālās kompetences, izglītības un prasmju līmenis, kas ir nepieciešams noteiktās profesijas/amata pienākumu veikšanai uzņēmumos. Šis līmenis tiek noteikts, konsultējoties ar nozares ekspertiem un uzņēmējiem.

Esošais kvalifikācijas līmenis ir profesiju standartos noteiktais līmenis, kas var atšķirties no vēlamā kvalifikācijas līmeņa un tādēļ būtu jāpārskata.

Saistīto profesiju kartes tiek veidotas no profesiju aprakstiem, tajās profesijas tiek sagrupētas pa kvalifikācijas līmeņiem. Horizontālās un vertikālās profesiju saites tiek veidotas, grupējot profesijas ar kopīgām pamatiezīmēm.

Saturs

Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators	7
Alus gatavošanas operators	8
Bezalkoholisko dzērienu ražošanas operators	9
Filtrēšanas operators	10
Gāzēta ūdens sagatavotājs	11
Iesala gatavošanas operators	12
Ledus ražošanas iekārtas operators	13
Pudeļu uzpildes operators	14
Pudeļu mazgāšanas iekārtas operators	15
Raudzēšanas iekārtas operators	16
Spirta, vīna sajaukšanas iekārtas operators	17
Ūdens pārstrādes operators	18
Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators	19
Augļu apstrādes operators	20
Augļu, dārzeņu konservu ražošanas operators	21
Etiķa ražošanas operators	22
Pārtikas esenču iztvaicēšanas iekārtas operators	23
Pārtikas produktu vakuumkrāsns operators	24
Saldēšanas iekārtas operators	25
Saldēšanas operators	26
Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs	27
Aldaris	28
Dārzeņu konservētājs	29
Mīklas iejāvējs	30
Vārītājs	31
Cits fizikas un inženierzinātņu speciālists (pārtikas uzņēmumu ražošanas tehniķis)	32
Pārtikas ražošanas tehniķis	33
Saldējamo iekārtu mehāniķis	34
Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators	35
Gaļas apstrādes operators	36
Gaļas izstrādājumu ražošanas operators	37
Gaļas un zivju autoklāva operators	38
Konservēšanas operators	39
Zivju apstrādes operators	40
Zivju izstrādājumu ražošanas operators	41
Inženiermehānikas speciālists	42
Saldēšanas iekārtu mehānikas inženieris	43
Kvalitātes inženieris	44
Bakteriologs	45
Kvalitātes inženieris	46
Mikrobiologs	47
Pārtikas rūpniecības bakteriologs	48
Piensaimniecības bakteriologs	49

Kvalitātes speciālists	50
Biotehnologa palīgs	51
Higiēnists	52
Kvalitātes konsultants	53
Pārtikas kvalitātes speciālists	54
Pārtikas produktu kvalitātes inspektora palīgs	55
Pārtikas un dzērienu tehnologa palīgs	56
Ķīmijas tehniķis	57
Bakterioloģijas tehniķis	58
Ķīmijas laborants	59
Ķīmiķis (Ķīmijas inženieris)	60
Ķīmijas inženieris	61
Ķīmisko procesu tehnologs (inženieris)	62
Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators	63
Konditorijas izstrādājumu ražošanas operators	64
Maisītājs	65
Maizes izstrādājumu ražošanas operators	66
Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks	67
Dirātājs	68
Gaļas izcirtējs	69
Gaļas kulinārs	70
Gaļas kūpinātājs	71
Gaļas produktu ražošanas meistara palīgs	72
Miesnieks	73
Sālītājs	74
Zivju apstrādātājs	75
Zivju kulinārs	76
Zivju kūpinātājs	77
Pārtikas ķīmiķis	78
Pārtikas ķīmiķis	79
Pārtikas produktu ražotāju grupa	80
Gaļas produktu ražošanas meistars	80
Desu meistars	81
Gaļas produktu ražošanas meistars	82
Maiznieks un konditors	83
Konditors	84
Maizes un miltu konditorijas izstrādājumu speciālists	85
Maiznieks	86
Piena produktu ražotājs	87
Piena produktu pārstrādātājs	88
Piena produktu ražošanas meistars	89
Saldējuma meistars	90
Siera meistars	91
Sviesta meistars	92
Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs	93
Degustētājs	94
Pārtikas un dzērienu tehnologs	95
Biotehnologs	96
Pārtikas un dzērienu tehnologs	97

Piena produktu ražošanas iekārtu operators	98
Piena produktu pastērizēšanas operators	99
Piena produktu ražošanas operators	100
Piena produktu saldēšanas iekārtas operators	101
Piena pulvera ražošanas operators	102
Siera ražošanas operators	103
Vienkāršo darbu darītāju grupa	104
Gaļas un zivju apstrādes atkritumu savācējs	104
Iesaiņotājs	105
Konditora palīgs	106
Maiznieka palīgs	107
Šķirotājs	108
Zivju griezējs	109
Zivju sagatavotājs	110

Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators

1.	Pamatprofesijas nosaukums	Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators
2.	Specializācijas	<ul style="list-style-type: none"> – Alus gatavošanas operators – Bezalkoholisko dzērienu ražošanas operators – Filtrēšanas operators – Gāzēta ūdens sagatavotājs – Iesala gatavošanas operators – Ledus ražošanas iekārtas operators – Pudeļu uzpildes operators – Pudeļu mazgāšanas iekārtas operators. – Raudzēšanas iekārtas operators – Spirta, vīna sajaukšanas iekārtas operators – Ūdens pārstrādes operators
3.	Profesijas kods	8278
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārtrauga iekārtu darbu un strādā ar iekārtām, kas apstrādā, pārstrādā vai iepakoj produktus, nodrošina tehnoloģisko procesu plūsmu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<p>Pārtrauga un strādā ar iekārtām, kas:</p> <ul style="list-style-type: none"> – apstrādā miežus un citu labību, ko izmanto, lai pagatavotu destilētus un iesala dzērienus; – apstrādā vīnogas un citus augļus, ko izmanto vīna darīšanā, kā arī kontrolē rūgšanas procesu; – palielina vai samazina alkohola saturu alkoholiskajos dzērienos; – maisa vīnus un citus alkoholiskos dzērienus, lai iegūtu vēlamo garšu un aromātu; – ražo bezalkoholiskos dzērienus, izņemot augļu un dārzeņu sulu; – mazgā un pilda dzērienus pudelēs
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Strādāt ar iekārtām, kas apstrādā miežus un citu labību, ko izmanto, lai pagatavotu destilētus un iesala dzērienus, kā arī kontrolētu rūgšanas procesu – Strādāt ar iekārtām, kas apstrādā vīnogas un citus augļus, ko izmanto vīna darīšanā, kā arī kontrolē rūgšanas procesu – Strādāt ar destilatoriem, kas palielina vai samazina alkohola saturu alkoholiskajos dzērienos – Strādāt ar iekārtām, kas maisa vīnus un citus alkoholiskos dzērienus, lai iegūtu vēlamo garšu un aromātu – Strādāt ar iekārtām, kas ražo bezalkoholiskos dzērienus, izņemot augļu un dārzeņu sulu – Strādāt ar iekārtām, kas mazgā un pilda dzērienus pudelēs.
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Darbā lieto iekārtas, kas maisa, presē graudus un augļus. Gatavo iesalu, raudzē graudus un augļus, lai iegūtu vīnu un citus alkoholiskos un bezalkoholiskos dzērienus. Strādā ar fasēšanas un pudeļu sagatavošanas līnijām
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotājs

1.	Specializācijas nosaukums	Alus gatavošanas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Alus gatavošanas iekārtu operators
3.	Profesijas kods	827801
4.	Nodarbinātības apraksts	Alus gatavošanas operators pārrauga un strādā ar iekārtām, kas jauc, presē vai gatavo iesalu alus pagatavošanai
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas apstrādā miežus un citus graudus, ko izmanto alus pagatavošanā – Kontrolē rūgšanas procesu – Pārrauga un strādā ar destilatoriem, kas palielina vai samazina alkohola saturu alkoholiskajos dzērienos
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Strādāt ar graudu apstrādes iekārtām – Strādāt ar destilatoriem – Kontrolēt rūgšanas procesu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Iekārtas, ar kurām jauc, presē vai gatavo iesalu alus pagatavošanai
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Bezalkoholisko dzērienu ražošanas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Dzērienu ražošanas operators
3.	Profesijas kods	827806
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārauga un strādā ar iekārtām, kas ražo bezalkoholiskos dzērienus, izņemot augļu un dārzeņu sulu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Strādā ar bezalkoholisko dzērienu ražošanas iekārtām – Salīdzina maisījuma krāsu, lai nodrošinātu produkta krāsas atbilstību specifikācijām
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Svērt un mērit sastāvdaļas saskaņā ar formulām un liet tās mikseros – Apkalpot mikseri, lai ražotu dzērienus
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Iekārtas, kas ražo bezalkoholiskus dzērienus, izņemot augļu un dārzeņu sulas, u.c. instrumenti
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Filtrēšanas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Filtrēšanas iekārtu operators
3.	Profesijas kods	816303
4.	Nodarbinātības apraksts	Kontrolē filtrēšanas iekārtu, lai filtrētu alu, likvidējot nogulsnes un piemaisījumus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Uzrauga un kontrolē filtrēšanas procesu – Pārbauda un strādā ar filtrēšanas iekārtu
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar filtrēšanas iekārtām – Veikt aprīkojuma dezinfekciju
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Filtrēšanas iekārtas, ventiļi, dažādi mērinstrumenti u.c. aprīkojums
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Gāzēta ūdens sagatavotājs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Gāzēta ūdens sagatavošanas operators
3.	Profesijas kods	827811
4.	Nodarbinātības apraksts	Strādā ar ogļskābās gāzes attīrīšanas cilindriem un karbonizēšanas iekārtu, lai pudelēs pildīšanas iekārtai piegādātu noteiktu gāzes daudzumu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Uzrauga un strādā ar karbonizēšanas iekārtām – Strādā ar ogļskābās gāzes attīrīšanas cilindriem
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar karbonizēšanas iekārtām un ogļskābās gāzes attīrīšanas cilindriem
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Strādā ar ogļskābās gāzes attīrīšanas cilindriem, karbonizēšanas iekārtu u.c. iekārtām un aprīkojumu
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Iesala gatavošanas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Iesala pārstrādes operators
3.	Profesijas kods	827809
4.	Nodarbinātības apraksts	Iesala gatavošanas operators pārbauda un strādā ar iekārtām, kas no graudiem gatavo iesalu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Pārbauda graudu saņemšanu un tīrīšanu, graudu mērcēšanu ūdens tvertnēs un graudu malšanu – Sniedz norādījumus par temperatūru, izejvielu plūsmas proporcijām un nepieciešamo izejvielu daudzumu – Sniedz norādījumus par nepieciešamajām izmaiņām sastāvdaļu maisījumā
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar iekārtām, kas no graudiem gatavo iesalu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Strādā ar iekārtām, kurās tiek apstrādāti graudi iesala pagatavošanai u.c. aprīkojumu
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Ledus ražošanas iekārtas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Ledus ražošanas operators
3.	Profesijas kods	816307
4.	Nodarbinātības apraksts	Apkalpo saldēšanas aparāturu, kas sasaldē ūdeni, iegūstot ledu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Ievieto konteineros gaisa mutuļošanas ierīci un iedarbina maisītāju saldēšanas tvertnē, lai nodrošinātu vienmērīgu saldēšanu – Pievieno iepriekš noteiktu izejvielu daudzumu maisīšanas tvertnēs un iedarbina maisītāju Sajauc sāls šķīdumu saldēšanas tvertnēm
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar ledus ražošanas iekārtām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Lieto saldēšanas tvertnes, ūdens pumpi un citas iekārtas un aprīkojumu
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Pudeļu uzpildes operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Pudeļu iepildīšanas iekārtu operators
3.	Profesijas kods	829010
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas iepako, uzlīmē etiķetes un, ja nepieciešams, pievieno akcīzes nodokļu markas produktiem, iepakojumiem vai tvertnēm
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Ievieto pudeļu vāciņus aizvākošanas iekārtā, bet sīrupu un gāzētu ūdeni – uzpildes iekārtā, ieslēdz sīrupa un pudeļu uzpildes iekārtas – Uzrauga gāzes un eļļas spiediena darbības un rādījumus, ūdens temperatūru, izņem bojātās pudeles, pēc nepieciešamības ievieto pudeļu vāciņus aizvākošanas iekārtā
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar pudeļu aizvākošanas iekārtu – Strādāt ar pudeļu uzpildes iekārtu un konveijeru
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar pudeļu aizvākošanas iekārtu, pudeļu uzpildes iekārtu, konveijeru u.c. iekārtām un ierīcēm
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Pudeļu mazgāšanas iekārtas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Pudeļu skalošanas operators
3.	Profesijas kods	827808
4.	Nodarbinātības apraksts	Pudeļu mazgāšanas iekārtas operators strādā ar pudeļu mazgāšanas iekārtu, lai mazgātu tukšas lietotas pudeles
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Sakārto savākšanai tukšas lietotas pudeles mazgāšanas iekārtā, pievieno iepriekš noteiktu ķīmisko vielu daudzumu ūdenim mazgāšanas tvertnēs – Atver un regulē tvaika ventili, lai uzkaršētu tvertnes ūdeni līdz iepriekš noteiktai temperatūrai – Vada un uzrauga darbības, lai nodrošinātu labu izmantoto birstu stāvokli, atbilstošu smidzinātāja spiedienu un veiktu pudeļu mazgāšanu un tīrīšanu ar birstēm
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Mainīt tīrīšanas birstes – Atvērt un regulēt tvaika ventili – Strādāt ar pudeļu mazgāšanas un citām iekārtām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Strādā ar pudeļu mazgāšanas iekārtu u.c. iekārtām
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Raudzēšanas iekārtas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Raudzēšanas operators
3.	Profesijas kods	827803
4.	Nodarbinātības apraksts	Kontrolē raudzēšanas procesu, destilāciju iesala dzērienu vai vīna ražošanā
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Ar saspiestu gaisu likvidē tvaiku raudzēšanas tvertnēs un atdzesē tās noteiktā temperatūrā, ielaižot aukstu ūdeni cauruļu sistēmā – Uztur šķidumu noteiktā temperatūrā raudzēšanas procesa laikā, uzraugot termometru un regulējot tvaika karsēšanas cauruļu ventiļus – Ar hidrometru regulāri pārbauda īpatsvaru, pievieno ieraugu, cukuru vai ūdeni pēc nepieciešamības – Skalo tvertnes un caurules ar aukstu ūdeni, sterilizē tās, izžāvē un atkārtoti piepilda ar tvaiku
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Likvidēt tvaiku raudzēšanas tvertnēs ar saspiestu gaisu – Regulēt tvaika karsēšanas cauruļu ventiļus – Sterilizēt tvertnes un caurules
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar raudzēšanas tvertnēm, cauruļu sistēmām, tvaika karsēšanas caurulēm, cisternām u.c. aprīkojumu un instrumentiem
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Spirta, vīna sajaukšanas iekārtas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Spirta sajaukšanas iekārtas operators – Vīna sajaukšanas iekārtas operators
3.	Profesijas kods	827802
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas jauca vīnu un citus alkoholiskos dzērienus, lai iegūtu vēlamo garšu un aromātu.
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Sūknē atdzesētu vīnu/alkoholiskos dzērienus attīrīšanas tvertnēs un vīnam/alkoholiskajam dzērienam pievieno noteiktas ķīmiskās vielas – Sūknē attīrītu vīnu/alkoholisko dzērienu caur filtrēšanas tvertnēm citā tvertnē, lai iegūtu sajauktu vīnu/alkoholisko dzērienu – Sūknē pasterizētu vīnu/alkoholisko dzērienu caur filtrēšanas iekārtu, lai savāktu nogulsnes, uz tvertni pudeļu uzpildes telpā
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	Strādāt ar maisītāju, filtrēšanas tvertnēm un citām iekārtām, kas jauca vīnu un citus alkoholiskos dzērienus
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Strādā ar tīrīšanas tvertnēm, maisītāju, filtrēšanas tvertnēm, pasterizētāju u.c. iekārtām un aprikojumu
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, balta maizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Ūdens pārstrādes operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Ūdens fasēšanas operators
3.	Profesijas kods	816313
4.	Nodarbinātības apraksts	Ar iekārtu fasē ūdeni noteikta tilpuma pudelēs, tās kontrolē, aizvāko un uzliek realizācijas termiņu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām sagatavo ūdeni fasēšanai – Atbilstoši sanitārajām instrukcijām mazgā tehnoloģiskās iekārtas
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Sagatavot ūdeni fasēšanai – Strādāt ar ūdens fasēšanas iekārtām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Izmanto ūdens fasēšanas iekārtas
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	<ul style="list-style-type: none"> – Augļu apstrādes operators – Augļu, dārzeņu konservu ražošanas operators – Etiķa ražošanas operators – Pārtikas esenču iztvaicēšanas iekārtas operators – Pārtikas produktu vakuumpkrāsns operators – Saldēšanas iekārtas operators – Saldēšanas operators
3.	Profesijas kods	8275
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārbauga un strādā ar iekārtām, kas izspiež sulu no augļiem un dārzeņiem vai eļļu no eļļu saturošām sēklām, riekstiem un augļiem. Apstrādā augļus, dārzeņus un riekstus, tos žāvējot, karsējot, konservējot vai saldējot
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<p>Pārbauga un strādā ar iekārtām, kas:</p> <ul style="list-style-type: none"> – izspiež sulu no augļiem un dārzeņiem, karsējot vai presējot; – izspiež un rafinē eļļu no eļļu saturošām sēklām, riekstiem un augļiem; – gatavo margarīnu un līdzīgus produktus no dzīvnieku un augu taukiem; – sagatavo augļus, dārzeņus un riekstus tālākai apstrādei; – žāvē, karsē, konservē, saldē vai citādi apstrādā augļus, dārzeņus un riekstus
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Strādāt ar iekārtām, kas izspiež sulu no augļiem un dārzeņiem karsējot vai presējot – Strādāt ar iekārtām, kas izspiež un rafinē eļļu no eļļu saturošām sēklām, riekstiem un augļiem – Strādāt ar iekārtām, kas gatavo margarīnu un līdzīgus produktus no dzīvnieku un augu taukiem – Strādāt ar iekārtām, kas sagatavo augļus, dārzeņus un riekstus tālākai apstrādei – Strādāt ar iekārtām, kas žāvē, karsē, konservē, saldē vai citādi apstrādā augļus, dārzeņus un riekstus
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	<ul style="list-style-type: none"> – Iekārtas, kas izspiež sulu no augļiem un dārzeņiem karsējot vai presējot – Iekārtas, kas izspiež un rafinē eļļu no eļļu saturošām sēklām, riekstiem un augļiem – Iekārtas, kas gatavo margarīnu un līdzīgus produktus no dzīvnieku un augu taukiem – Iekārtas, kas sagatavo augļus, dārzeņus un riekstus tālākai apstrādei – Iekārtas, kas žāvē, karsē, konservē, saldē vai citādi apstrādā augļus, dārzeņus un riekstus
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Augļu apstrādes operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Augļu apstrādes iekārtu operators
3.	Profesijas kods	827505
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas izspiež sulu no augļiem un dārzeņiem un apstrādā augļus, tos žāvējot, karsējot, konservējot vai saldējot
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Strādā ar iekārtām, kas izspiež sulu no augļiem, karsējot vai presējot – Strādā ar iekārtām, kas sagatavo augļus tālākai apstrādei – Strādā ar iekārtām, kas žāvē, karsē, konservē, saldē vai citādi apstrādā augļus
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar sulas spiešanas iekārtām – Strādāt ar augļu apstrādes iekārtām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Sulas spiešanas iekārtas, smalcināšanas iekārtas, žāvēšanas iekārtas, karsēšanas iekārtas, konservēšanas iekārtas, saldēšanas vai citādas augļu apstrādes iekārtas u.c. instrumenti
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Augļu, dārzeņu konservu ražošanas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Augļu konservu ražošanas operators
3.	Profesijas kods	– Dārzeņu konservu operators – Konservu ražošanas operators
4.	Nodarbinātības apraksts	827501
		Karsē konservētu augļu un dārzeņu taru, lai sterilizētu to saturu karsta ūdens tvertnēs
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Piepilda tvertnes ar karstu ūdeni un karsē ūdeni līdz nepieciešamajai temperatūrai – Pārrauga sterilizācijas procesu – Ievieto konservus ar mehānisku celtni karstās tvertnēs, karsē konservus – Izņem sterilizētos konservus no karstām tvertnēm, atdzesē, ar saspiestu gaisu iepilda iepakojuma traukos apstrādātos konservus
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Pārraudzīt sterilizācijas procesu – Piepildīt un tīrīt sterilizēšanas kameras – Ievietot un izņemt sterilizētos konservus
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Iekārtas, ar kuru palīdzību tiek sterilizēts augļu un dārzeņu konservu saturs karstās tvertnēs
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju pārstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Etiķa ražošanas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Etiķa ražošanas speciālists
3.	Profesijas kods	827807
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas apstrādā vīnogas, augļus un iesalu, ko izmanto etiķa ražošanā, un kontrolē rūgšanas procesu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Kontrolē rūgšanas procesu – Pārrauga graudu tīrīšanu, graudu mērcešanu ūdens tvertnēs, mērcēto graudu izklāšanu uz grīdas, malšanu, iesala pagatavošanu un raudzēšanu – Filtrējot attīra raudzēto etiķi
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	Strādāt ar etiķa ražošanas iekārtām.
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Iekārtas, kas ražo etiķi, filtrēšanas iekārta, katli u.c. instrumenti un aprikojumi
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Pārtikas esenču iztvaicēšanas iekārtas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Pārtikas esenču iekārtas operators – Iztvaicēšanas iekārtas operators
3.	Profesijas kods	827506
4.	Nodarbinātības apraksts	Karsē sulu iztvaices aparātā, lai iztvaicētu lieko ūdeni un iegūtu īpašas konsistences sirupu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Darbojas ar ventiļiem, iedarbina vakuuma sūkni, uzmana un pēc nepieciešamības regulē temperatūru un spiedienu – Nodrošinās pret gaisa sūci, lai novērstu traucējumus vārišanas laikā, pieraksta datus saistībā ar iztvaices aparātu darbību
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Rīkoties ar iztvaices iekārtu – Novērst traucējumus vārišanas laikā
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar iztvaices iekārtu, lieto dažādus traukus u.c. aprīkojumu un instrumentus
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Pārtikas produktu vakuumkrāsns operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Vakuumkrāsns operators
3.	Profesijas kods	827507
4.	Nodarbinātības apraksts	Strādā ar vakuumkrāsni, lai turpinātu sirupa vārīšanu, kas saņemts no iztvaices aparātiem, līdz sirups kristalizējas līdz atbilstošajam punktam
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Uzrauga un strādā ar vakuumkrāsni. – Regulē temperatūru un spiedienu, lai uzturētu vajadzīgo vārīšanas spiedienu – Darbojas ar svirām un ventiļiem, lai pārtrauktu vakuumu un tvaika plūsmu
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Strādāt ar vakuumkrāsni – Regulēt temperatūru un uzturēt vajadzīgo spiedienu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar vakuumkrāsni un darbā lieto dažāda veida traukus u.c. aprīkojumu un instrumentus
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Saldēšanas iekārtas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Saldēšanas operators
3.	Profesijas kods	816310
4.	Nodarbinātības apraksts	Strādā ar saldešanas sistēmu pārtikas produktu uzglabāšanai
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Darbojas ar dažādiem slēdžiem galvenajā vadības panelī, lai ieslēgtu un izslēgtu elektriskos dzinējus, sūkņus, kompresorus, dzesētājus un citas līdzīga veida saldešanas iekārtas – Uzrauga dažādu sistēmas mērinstrumentu temperatūras, spiediena un sprieguma rādījumus – Tira un no jauna ievieto ģeneratora birstes, aizvieto izdegušos drošinātājus un bojātās ierīces, atkausē sasalušos ventiļus, tīra aprīkojumu
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlāmais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar termostatiem, reostatiem u.c. kontroles ierīcēm, lai uzturētu vēlamo temperatūras līmeni
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar dažādiem sistēmas mērinstrumentiem, lai noteiktu mērinstrumentu temperatūras, spiediena un sprieguma rādījumus un noskaidrotu iekārtas darba stāvokli, lieto slēdžus, termostatus, reostatus u.c. kontroles ierīces, kā arī nepieciešamos uzstādīšanas, labošanas, ieeļļošanas u.c. instrumentus
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Saldēšanas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Saldēšanas iekārtu operators
3.	Profesijas kods	827104
4.	Nodarbinātības apraksts	Saldēšanas operators saldē gaļu, zivis un citus pārtikas produktus pirms vai pēc iepakojšanas
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Sagatavo gaļas, zivju un citus pārtikas produktu iepakojumus plauktos vai uz konveijera lentes saldēšanas iekārtā – Regulē temperatūru un saldēšanas laiku
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Sagatavot gaļas, zivju un citus pārtikas produktu iepakojumus plauktos vai uz konveijera lentes saldēšanas iekārtā – Strādāt ar saldēšanas un citām iekārtām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādāt ar saldēšanas sistēmu u.c. iekārtām un aprīkojumu
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	<ul style="list-style-type: none"> – Aldaris – Dārzeņu konservētājs – Miklas iejāvejs – Vāritājs
3.	Profesijas kods	7414
4.	Nodarbinātības apraksts	Dažādos veidos apstrādā vai konservē augļus, riekstus un līdzīgus produktus, tajā skaitā maisot, karsējot, žāvējot, sālot, spiežot sulu vai eļļu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Spiež sulu no dažādiem augļiem – Spiež eļļu no eļļu saturošām sēklām, riekstiem vai augļiem – Maisa, karsē, sāla vai žāvē augļus, dārzeņus, graudus un līdzīgus produktus
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Izspiest sulu no dažādiem augļiem – Izspiest eļļu no eļļu saturošām sēklām, riekstiem vai augļiem – Maisīt, karsēt, sālit vai žāvēt augļus, dārzeņus, graudus un līdzīgus produktus
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar iekārtām, kas spiež sulu no dažādiem augļiem, iekārtām, kas spiež eļļu no eļļu saturošām sēklām, riekstiem vai augļiem, un iekārtām, kas karsē, sāla vai žāvē augļus, dārzeņus, graudus un līdzīgus produktus
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgu profesiju strādnieks – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Aldaris
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Brūvētājs
3.	Profesijas kods	741406
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārrauga visas alus un citu graudu iesala dzērienu ražošanas darbības
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Novēro un pārrauga tādas darbības kā graudu saņemšana, tīrīšana, mērcešana, diedzešana, diedzētu graudu žāvēšanu, misas iegūšana, misas rūgšana un citus iesala ražošanas procesus – Sniedz specifiskas instrukcijas tirdzniecības pārstāvjiem, kā jāpietas ar katru partiju – Nodrošina produkcijas kvalitāti
6.	Kvalifikācijas līmenis	<p>Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2</p> <p>Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts</p>
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Novērot graudu diedzēšanu un žāvēšanu, misas iegūšanu un rūgšanu – Uzraudzīt alus un citu graudu iesala dzērienu ražošanas procesus
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Aprikojums, kas nepieciešams alus un citu graudu iesala dzērienu ražošanā
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgu profesiju strādnieks – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Dārzeņu konservētājs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Dārzeņu konservēšanas speciālists
3.	Profesijas kods	741405
4.	Nodarbinātības apraksts	Dažādā veidā apstrādā vai konservē dārzeņus, tajā skaitā karsējot, žāvējot, sālot vai izspiežot sulu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Izspiež sulu no dažādiem dārzeņiem – Karsē, sāla vai žāvē dārzeņus
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Apstrādāt vai konservēt dārzeņus karsējot
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Sulu spiede, ierīces un aprikojums dārzeņu karsēšanai, sāļšanai vai žāvēšanai u.c. iekārtas un aprikojums
9.	Saistītās profesijas	– Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgu profesiju strādnieks – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Mīklas iejāvējs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Mīklas iejaucējs – Mīklas sastādītājs
3.	Profesijas kods	741203
4.	Nodarbinātības apraksts	Saskaņā ar receptūru sasver un sagatavo izejvielas, ko atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām sagatavo formētāju, dekorētāju un cepēju vajadzībām
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Saskaņā ar receptūru sasver, sagatavo un izlieto izejvielas maiņas pasūtījuma izpildei – Veic mīklas un izmantojamo izejvielu kvalitātes sensoro novērtēšanu
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Sagatavot un izlietot izejvielas maiņas pasūtījuma izpildei – Noteikt izejvielu kvalitāti un sastāvu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Izmanto dažādu lielumu bļodas, katlus, karotes, nažus, virtuves dēlišus, sulu spiedes, putojamās slotiņas un putotājus
9.	Saistītās profesijas	– Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgu profesiju strādnieks – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Vārītājs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Vārīšanas speciālists
3.	Profesijas kods	741404
4.	Nodarbinātības apraksts	Vāra augļus, dārzeņus vai citus pārtikas produktus atbilstoši receptēm lielos daudzumos, lai sagatavotu tos konservēšanai
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Sver vai citādi nomēra sastāvdaļas atbilstoši receptei, ievieto sastāvdaļas katlā vai spiediena katlā un cepšanas iekārtās ar rokām, izmantojot slīpu tekni vai konveijeru, uzrauga termometru un mērinstrumentus – Vāra sastāvdaļas, pievienojot sīrupu, garšvielas, cukuru, krāsvielas vai citas vielas pēc nepieciešamības
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlāmais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Vārīt produktu sastāvdaļas, pievienojot sīrupu, cukuru u.c. vielas pēc nepieciešamības – Nosusināt izvārītās sastāvdaļas – Strādāt ar cepšanas un citām iekārtām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Lieto svarus, katlus vai spiediena katlus un cepšanas iekārtas, termometru, hidrometru, dažādus mērinstrumentus un traukus, u.c. aprīkojumu un instrumentus
9.	Saistītās profesijas	– Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgu profesiju strādnieks – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Pārtikas produktu ražotāji

Cits fizikas un inženierzinātņu speciālists (pārtikas uzņēmumu ražošanas tehniķis)

1.	Pamatprofesijas nosaukums	Cits fizikas un inženierzinātņu speciālists (pārtikas uzņēmumu ražošanas tehniķis)
2.	Specializācijas	– Pārtikas ražošanas tehniķis – Saldējamo iekārtu mehāniķis
3.	Profesijas kods	3119
4.	Nodarbinātības apraksts	Cits fizikas un inženierzinātņu speciālists (pārtikas uzņēmumu ražošanas tehniķis) atbild par veiksmīgu darba norisi vietā, kur top produkts. Viņš raugās, lai katram strādniekam būtu nepieciešamie izejmateriāli un instrumenti tehnoloģiskā procesa nodrošināšanai, lai strādniekam būtu arī droši darba apstākļi. Šis speciālists uzstāda un labo iekārtas, aizvietojojt bojātās daļas
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Raugās, lai izgatavoto pārtikas produktu daudzums un kvalitāte atbilstu izsniegtajiem materiāliem – Seko, lai visas produktu apstrādes un ražošanas iekārtas būtu darba kārtībā, uzrauga to darbību – Uzstāda uz vietas samontētas iekārtas, nodrošinot nepieciešamos strāvas savienojumus – Apskata bojātu aparatūru, lai noskaidrotu bojājumu veidu un vietu – Veic iekārtu kapitālo remontu – Vada cauruļu sistēmu vakuuma un spiediena pārbaudi
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – 3
7.	Profesionālās prasmes	– Pārzināt iekārtu tehniskās shēmas – Nodrošināt iekārtu nepārtrauktu darbību atbilstoši produkcijas kvalitātes prasībām – Novērtēt nekvalitatīvas produkcijas rašanās cēloņus – Uzstādīt uz vietas samontētas iekārtas, nodrošinot nepieciešamos strāvas savienojumus – Demontēt aparatūru daļēji vai pilnīgi atkarībā no bojājumu veida, lai izņemtu bojātās vai nolietotās daļas – Izņemt nepilnīgi noslēgtos iekārtu agregātus un veikt to nomaiņu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Lieto dažādu veidu uzskaites dokumentus, piemēram, darba, materiālu, gatavās produkcijas un dažādu tehnoloģisko parametru kontroles žurnālus, kā arī svarus. Strādā ar dažādām iekārtām, ierīcēm un instrumentiem, ar kuru palīdzību veic vakuuma un spieda pārbaudes cauruļu sistēmās, u.c. iekārtas un aprikojumu
9.	Saistītās profesijas	– Inženiermehānikas speciālists – Ķīmijas tehniķis

1.	Specializācijas nosaukums	Pārtikas ražošanas tehniķis
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Pārtikas uzņēmumu ražošanas tehniķis
3.	Profesijas kods	311921
4.	Nodarbinātības apraksts	Atbild par veiksmīgu darba norisi vietā, kur top produkts. Raugās, lai katram strādniekam būtu nepieciešamie izejmateriāli un instrumenti tehnoloģiskā procesa nodrošināšanai, lai strādniekam būtu arī droši darba apstākļi
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Raugās, lai izgatavoto pārtikas produktu daudzums un kvalitāte atbilstu izsniegtajiem materiāliem – Seko, lai visas produktu apstrādes un ražošanas iekārtas būtu darba kārtībā, uzrauga to darbību
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – 3
7.	Profesionālās prasmes	– Nodrošināt iekārtu nepārtrauktu darbību atbilstoši produkcijas kvalitātes prasībām – Novērtēt nekvalitatīvas produkcijas rašanās cēloņus
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Lieto dažādu veidu uzskaites dokumentus, piemēram, darba, materiālu, gatavās produkcijas un dažādu tehnoloģisko parametru kontroles žurnālus, kā arī svarus
9.	Saistītās profesijas	– Inženiermehānikas speciālists – Cits fizikas un inženierzinātņu speciālists (pārtikas uzņēmumu ražošanas tehniķis) – Ķīmijas tehniķis

1.	Specializācijas nosaukums	Saldējamo iekārtu mehāniķis
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Saldējamo iekārtu remontmehāniķis
3.	Profesijas kods	723307
4.	Nodarbinātības apraksts	Saldējamo iekārtu mehāniķis uzstāda un labo saldēšanas iekārtu, aizvietojot bojātās daļas, nomaina ventiļus, remontē caurules, izolē elektriskos savienojumus, lodē utt.
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Uzstāda uz vietas samontētas saldēšanas iekārtas, nodrošinot nepieciešamos strāvas savienojumus – Apskata bojātu aparāturu, lai noskaidrotu bojājumu veidu un vietu – Veic iekārtu kapitālo remontu – Vada cauruļu sistēmu vakuuma un spiediena pārbaudi un piepilda sistēmu ar jaunu dzesējošo vielu
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlāmais kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – 3
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Strādāt ar saldēšanas iekārtām – Uzstādīt uz vietas samontētas saldēšanas iekārtas, nodrošinot nepieciešamos strāvas savienojumus – Demontēt aparāturu daļēji vai pilnīgi atkarībā no bojājumu veida, lai izņemtu bojātās vai nolietotās daļas – Izņemt nepilnīgi noslēgtos saldēšanas iekārtu agregātus un veikt to nomaiņu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Strādā ar saldēšanas iekārtām, ierīcēm un instrumentiem, ar kuru palīdzību veic vakuuma un spieda pārbaudes cauruļu sistēmās, u.c. iekārtām un aprīkojumu
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Inženiermehānikas speciālists – Cits fizikas un inženierzinātņu speciālists (pārtikas uzņēmumu ražošanas tehniķis) – Ķīmijas tehniķis

Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators

1.	Pamatprofesijas nosaukums	Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators
2.	Specializācijas	<ul style="list-style-type: none"> – Gaļas apstrādes operators – Gaļas izstrādājumu ražošanas operators – Gaļas un zivju autoklāva operators – Konservēšanas operators – Zivju apstrādes operators – Zivju izstrādājumu ražošanas operators
3.	Profesijas kods	8271
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārrauga un strādā ar iekārtām, ko lieto dzīvnieku kaušanai, kautķermeņu dirāšanai, gaļas un zivju sadalīšanai un gaļas un zivju produktu ražošanai
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<p>Pārrauga un strādā ar iekārtām, ko lieto:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dzīvnieku kaušanai un kautķermeņu vai zivju sadalīšanai standarta gabalos; – gaļas vai zivju malšanai un samaisīšanai; – gaļas un zivju apstrādei un dažādu gaļas un zivju produktu, piemēram, desu, žāvētas gaļas vai zivju ražošanai; – konservētu vai saldētu gaļas un zivju ēdienu ražošanai
6.	Kvalifikācijas līmenis	<p>Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2</p> <p>Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts</p>
7.	Profesionālās prasmes	<p>Strādāt ar iekārtām, ko lieto:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dzīvnieku kaušanai un kautķermeņu vai zivju sadalīšanai standarta gabalos; – gaļas vai zivju malšanai un samaisīšanai; – gaļas un zivju apstrādei un dažādu gaļas un zivju produktu, piemēram, desu, žāvētas gaļas vai zivju ražošanai; – konservētu vai saldētu gaļas un zivju ēdienu ražošanai
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operatori strādā ar iekārtām, ko lieto dzīvnieku kaušanai un kautķermeņu vai zivju sadalīšanai standarta gabalos, iekārtām, ko lieto gaļas vai zivju malšanai un samaisīšanai, gaļas un zivju apstrādei un dažādu gaļas un zivju produktu, piemēram, desu, žāvētas gaļas vai zivju ražošanai, kā arī iekārtām, ko lieto konservētu vai saldētu gaļas un zivju ēdienu ražošanai
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Gaļas apstrādes operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Gaļas apstrādes iekārtu operators
3.	Profesijas kods	827105
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārrauga un strādā ar iekārtām, ko izmanto standarta gaļas sagatavošanai un gaļas produktu ražošanai
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Pārrauga un strādā ar gaļas malšanas un maisīšanas iekārtām – Pārrauga un strādā ar gaļas apstrādes un dažādu gaļas produktu ražošanas iekārtām – Pārrauga un strādā ar konservēšanas vai gaļas saldēšanas iekārtām
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	Strādā ar gaļas apstrādes iekārtām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Gaļas malšanas un maisīšanas iekārtas, iekārtas, ko izmanto gaļas apstrādei un dažādu gaļas produktu ražošanai, gaļas konservēšanas un saldēšanas iekārtas u.c. aprīkojums un instrumenti
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Gaļas izstrādājumu ražošanas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	<ul style="list-style-type: none"> – Gaļas ceħa operators – Operators – Gaļas un zivju autoklāva operators
3.	Profesijas kods	827106
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārtikas ražošanas uzņēmuma darbinieks, kas prot strādāt ar gaļas produktu ražošanas iekārtām un instrumentiem un piedalās ražošanas procesā, ievērojot sanitārijas, higiēnas un darba drošības noteikumus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Sagatavo iekārtas darbam, piemēram, pārbauda iekārtas tehnisko stāvokli, iestāda atbilstošo apstrādes režīmu. – Apkalpo gaļas produktu ražošanas iekārtas un ražo produktus, piemēram, veic gaļas sasmalcināšanu gaļas maļamajā mašīnā, griež gaļu un speķi gabalos, sasmalcina saldētu gaļu
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – 2
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Veikt iekārtu sagatavošanu gaļas produktu gatavošanai – Regulēt iekārtas, iestādot atbilstošus režīmus – Novērtēt gatavo gaļas produktu kvalitāti
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Gaļas produktu ražošanas iekārtas un instrumenti
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Gaļas un zivju autoklāva operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Autoklāva operators – Gaļas un zivju operators
3.	Profesijas kods	827108
4.	Nodarbinātības apraksts	Iekrauj, strādā ar un izkrauj autoklāvu gaļas un zivju sterilizēšanai
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Uzrauga spiediena un temperatūras mērinstrumentus, termometrus, taimerus un citus instrumentus un veic nepieciešamo regulēšanu – Izkrauj zivis vai gaļu procesa nobeigšanai un sagatavo trauku nākamajai partijai – Īsteno drošības pasākumus saistībā ar iekārtu darbību un izejvielu kraušanu un apstrādi un uztur iekārtas darba kārtībā
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	Regulēt iekārtas, lai sterilizācijas process tiktu veikts korekti
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Autoklāvs, darbā lieto katlus u.c. traukus
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Konservēšanas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Konservēšanas iekārtu operators – Iekonservēšanas operators
3.	Profesijas kods	827101
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas tiek izmantotas gaļas vai zivju konservu produktu ražošanai
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas tiek izmantotas gaļas vai zivju konservu produktu ražošanai – Uzrauga tvaika spiediena katlus konservētu gaļas un zivju ēdienu pagatavošanai saskaņā ar specifikācijām – Karsē konservēto ēdienu konteinerus, lai sterilizētu to saturu karsta ūdens tvertnēs vai katlos
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar iekārtām, kas tiek izmantotas gaļas vai zivju konservu produktu ražošanai – Sterilizēt konservēto ēdienu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar iekārtām, kas tiek izmantotas konservētu gaļas un zivju produktu ražošanai, sterilizēšanas iekārtām un tvaika spiediena katliem u.c. iekārtām
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Zivju apstrādes operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Zivju apstrādes iekārtu operators
3.	Profesijas kods	827102
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas sagriež zivis standarta gabalos
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas sagriež zivis standarta gabalos – Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas maļ un maisa zivis
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar iekārtām, kas sagriež zivis standarta gabalos – Strādāt ar iekārtām, kas maļ un maisa zivis
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar iekārtām, kas sagriež zivis standarta gabalos, iekārtām, kas maļ un maisa zivis u.c. iekārtām un aprīkojumu
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Zivju izstrādājumu ražošanas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Zivju izstrādājumu ražošanas iekārtu operators
3.	Profesijas kods	827103
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas ražo zivju produktus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas sagriež zivis standarta gabalos – Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas maļ un maisa zivis
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar iekārtām, kas maļ un maisa zivis – Strādāt ar zivju apstrādes iekārtām un konservu ražošanas iekārtām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Strādā ar iekārtām, kas maisa, maļ un ražo zivju produktus u.c. iekārtām un aprikojumu
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

Inženiermehānikas speciālists

1.	Pamatprofesijas nosaukums	Inženiermehānikas speciālists
2.	Specializācijas	– Saldēšanas iekārtu mehānikas inženieris
3.	Profesijas kods	3115
4.	Nodarbinātības apraksts	Montē, uzstāda, pārbauda, apkalpo un remontē dzinējus, pārtikas rūpniecības iekārtas un to aprīkojumu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Montē, uzstāda, pārbauda, apkalpo un remontē rūpniecības iekārtas un to aprīkojumu – Ieļļo un ieziež stacionārus dzinējus un iekārtas – Pārbauda un izmēģina jaunās iekārtas un mehānisko aprīkojumu, lai tie atbilstu standartiem un specifikācijām
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 5 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Montēt, uzstādīt, pārbaudīt, apkalpot un remontēt dzinējus, rūpniecības iekārtas – Ieļļot un ieziest stacionāros dzinējus un iekārtas – Pārbaudīt un izmēģināt jaunās iekārtas un mehānisko aprīkojumu, lai tie atbilstu standartiem un specifikācijām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Termometri, termoelementi, gaisa plūsmas mērītāji, voltmetri, ampērometri, manometri un instrumenti, kas mēra gaisa virzību, mērot gaisa spiediena izmaiņas, kā arī citas ierīces
9.	Saistītās profesijas	– Ķīmijas tehniķis – Cits fizikas un inženierzinātņu speciālists (pārtikas uzņēmumu ražošanas tehniķis)

1.	Specializācijas nosaukums	Saldēšanas iekārtu mehānikas inženieris
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Saldēšanas iekārtu inženieris
3.	Profesijas kods	214529
4.	Nodarbinātības apraksts	Saldešanas iekārtu mehānikas inženieris pārbauda saldešanas iekārtas un to efektivitāti
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Uzstāda saldēšanas iekārtu šim nolūkam paredzētā telpā – Pārbauda un pieraksta tādu instrumentu kā termometra, termoelementu, gaisa plūsmas mērītāju un spiediena gaisa virziena mērītāju rādījumus atkarībā no gaisa spiediena izmaiņām
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 5 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar saldēšanas sistēmu – Uzstādīt saldēšanas iekārtu šim nolūkam paredzētā telpā – Pievienot sistēmai mērinstrumentus un iedarbināt aprīkojumu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar saldēšanas sistēmu, darbā lieto tādus instrumentus kā termometru, termoelementu, gaisa plūsmas mērītājus, voltmetru, ampērmēru un spiediena gaisa virziena mērītājus u.c. aprīkojumu un instrumentus
9.	Saistītās profesijas	– Ķīmijas tehniķis – Inženiermehānikas speciālists – Cits fizikas un inženierzinātņu speciālists (pārtikas uzņēmumu ražošanas tehniķis)

Kvalitātes inženieris

1.	Specializācijas nosaukums	Kvalitātes inženieris
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	<ul style="list-style-type: none"> – Bakteriologs – Kvalitātes inženieris – Mikrobiologs – Pārtikas rūpniecības bakteriologs – Piensaimniecības bakteriologs
3.	Profesijas kods	214942
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārbauda darba vietās darba un ražošanas procesu vai ražoto, lietoto un pārdoto preču drošību, kā arī nodrošina atbilstību veselības un vides aizsardzības likumiem un noteikumiem, ražotāju kvalitātes standartiem un specifiskajām. Organizē un/vai veic regulāru ārējās vides, izejvielu, starpproduktu un gatavās produkcijas paraugu atlasīšanu laboratoriskai testēšanai
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Pārbauda gatavo produktu un ražošanas atbilstību ražotāju specifiskajām un standartiem – Attīsta un īsteno kvalitātes kontroles procedūras ražotājiem – Pēta procesus un vada eksperimentus
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 5 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Darboties pēc veselības un vides aizsardzības likumiem un noteikumiem – Pārbaudīt gatavo produktu vai daļu atbilstību ražotāju specifiskajām un standartiem – Vadīt eksperimentus. Veikt laboratoriskās analīzes – Uzlabot vai attīstīt koncepcijas, teorijas un darbības metodes
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Lieto dažāda veida uzskaites un kvalitātes prasību dokumentus, laboratorijas iekārtas, laboratorijas traukus un citu aparāturu, un instrumentus
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes speciālists

1.	Specializācijas nosaukums	Bakteriologs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Bakterioloģijas speciālists
3.	Profesijas kods	221101
4.	Nodarbinātības apraksts	Vada izpēti, uzlabo vai attīsta koncepcijas, teorijas un darbības metodes, kā arī izmanto zināšanas, kas saistītas ar bakterioloģiju
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Plāno, koordinē un vada zinātniskos pētījumus – Vada izpēti, uzlabo vai attīsta koncepcijas, teorijas un darbības metodes bakterioloģijā – Pēta un vada eksperimentus, kas saistīti ar tādu mikroorganismu kā baktēriju struktūru, attīstību un īpašībām
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 5 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Attīstīt koncepcijas, teorijas un darbības metodes bakterioloģijā – Pētīt mikroorganismu struktūru, attīstību un īpašības
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Laboratorijas aprīkojums izpētei un eksperimentu veikšanai
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes speciālists – Kvalitātes inženieris

1.	Specializācijas nosaukums	Kvalitātes inženieris
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Kvalitātes speciālists – Kvalitātes vadītājs
3.	Profesijas kods	214942
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārbauda darba vietās darba un ražošanas procesu vai ražoto, lietoto un pārdoto preču drošību, kā arī nodrošina atbilstību veselības un vides aizsardzības likumiem un noteikumiem, ražotāju kvalitātes standartiem un specifikācijām
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Pārbauda gatavo produktu un ražošanas atbilstību ražotāju specifikācijām un standartiem – Attīsta un īsteno kvalitātes kontroles procedūras ražotājiem
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 5 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Pārbaudīt gatavo produktu vai daļu atbilstību ražotāju specifikācijām un standartiem – Veikt kvalitātes kontroles procedūras
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Lieto dažāda veida uzskaites un kvalitātes prasību dokumentus, laboratorijas iekārtas, laboratorijas traukus un citu aparāturu un instrumentus
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes speciālists – Kvalitātes inženieris

1.	Specializācijas nosaukums	Mikrobiologs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Inženieris – mikrobiologs
3.	Profesijas kods	221138
4.	Nodarbinātības apraksts	Veic izejvielu, pusfabrikātu, paligmateriālu un gatavās produkcijas mikrobioloģisko kontroli, ražošanas cehu, uzņēmuma nodaļu sanitāro kontroli, darbinieku higiēnas un sanitārijas pārraudzību, lai nodrošinātu kvalitatīvas un nekaitīguma kritērijiem atbilstošas produkcijas ražošanu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Uztur HACCP sistēmu aktīvā stāvoklī, sasauc regulāras HACCP darba grupas dalībnieku sanāksmes, veic nepieciešamās izmaiņas HACCP dokumentācijā – Veic mikrobioloģisko kontroli saņemtajām izejvielām, pusfabrikātiem, gatavajai produkcijai – Veic neatbilstošas produkcijas rašanās cēloņu analīzi, kā arī pārbauda sanitāro un personiskās higiēnas prasību ievērošanu ražošanā
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 5 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Nodrošināt ražošanas mikrobioloģiskās kontroles – Veikt laboratoriskās analīzes – Uzturēt HACCP sistēmu aktīvā stāvoklī
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Izmanto barotnes, sterilos traukus u.c. laboratorijas aprīkojumu
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Kvalitātes speciālists – Kvalitātes inženieris

1.	Specializācijas nosaukums	Pārtikas rūpniecības bakteriologs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Pārtikas rūpniecības bakterioloģijas speciālists
3.	Profesijas kods	221105
4.	Nodarbinātības apraksts	Vada izpēti, uzlabo vai attīsta koncepcijas, teorijas un darbības metodes, kā arī izmanto teorētiskās zināšanas, kas saistītas ar bakterioloģiju, īpaši pārtikas produktu apstrādē
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Vada izpēti, uzlabo vai attīsta koncepcijas, teorijas un darbības metodes pārtikas produktu bakterioloģijā – Pēta un vada eksperimentus, kas saistīti ar tādu mikroorganismu kā baktēriju struktūru, attīstību un īpašībām
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlāmais kvalifikācijas līmenis – 5 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Vadīt izpēti, uzlabot vai attīstīt, koncepcijas, teorijas un darbības metodes pārtikas produktu bakterioloģijā – Pētīt baktēriju struktūru, attīstību un īpašības
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Darbā lieto laboratorijas aprīkojumu izpētei un eksperimentu vadīšanai, kas saistīti ar tādu mikroorganismu kā baktēriju struktūras, attīstības un īpašību pētniecību, u.c. aprīkojumu un instrumentus
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes speciālists – Kvalitātes inženieris

1.	Specializācijas nosaukums	Piensaimniecības bakteriologs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Piensaimniecības bakterioloģijas speciālists
3.	Profesijas kods	221103
4.	Nodarbinātības apraksts	Vada izpēti, uzlabo vai izstrādā koncepcijas, teorijas un darbības metodes, kā arī izmanto teorētiskās zināšanas, kas saistītas ar bakterioloģiju, īpaši piensaimniecības nozarē
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Vada izpēti, uzlabo vai izstrādā koncepcijas, teorijas un darbības metodes piensaimniecības bakterioloģijā – Pēta un vada pārbaudes, kas saistītas ar tādu mikroorganismu kā baktēriju struktūru, attīstību un īpašībām – Izstrādā šo zināšanu rūpniecisku un cita veida pielietojumu piensaimniecībā
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 5 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Izstrādāt koncepcijas, teorijas un darbības metodes piensaimniecības bakterioloģijā – Pētīt baktēriju struktūru, attīstību un īpašības
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Strādā ar laboratorijas aprīkojumu, lai veiktu izpēti un vadītu eksperimentus, kas saistīti ar tādu mikroorganismu kā baktēriju struktūru, attīstību un īpašībām, u.c. veida aprīkojumu un instrumentus
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes speciālists – Kvalitātes inženieris

Kvalitātes speciālists

1.	Pamatprofesijas nosaukums	Kvalitātes speciālists
2.	Specializācijas	<ul style="list-style-type: none"> – Biotehnologa palīgs – Higiēnists – Kvalitātes konsultants – Pārtikas kvalitātes speciālists – Pārtikas produktu kvalitātes inspektora palīgs – Pārtikas un dzērienu tehnologa palīgs
3.	Profesijas kods	3222
4.	Nodarbinātības apraksts	Nodrošina tehnisku palīdzību un konsultācijas saistībā ar sanitāro apstākļu atjaunošanu un uzlabošanu, kā arī pārrauga to īstenošanu. Plāno un organizē konkrētu produktu ražošanas procesus un uzrauga saražoto produktu kvalitāti
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Pārbauda un sniedz konsultācijas par vides sanitārajām problēmām un metodēm – Ierosina higiēnas kvalitātes uzturēšanas un uzlabošanas, kā arī ūdens, gaisa, pārtikas un augsnes piesārņošanas aizkavēšanas pasākumus – Veicina profilaktiskus un uzlabojošus pasākumus, piemēram, slimības pārnēsājošu organismu un kaitīgo vielu gaisā, higiēniskas pārtikas produktu kraušanas, atbilstošas atkritumu likvidēšanas un sabiedrisko vietu tīrīšanas kontroli – Izmanto higiēnas un sanitāro principu un prakses zināšanas, lai identificētu un atrisinātu darba gaitā radušās problēmas
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 4 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Pārbaudīt un sniegt konsultācijas par vides sanitārajām problēmām un metodēm – Ierosināt higiēnas kvalitātes uzturēšanas un uzlabošanas, kā arī ūdens, gaisa, pārtikas un augsnes piesārņošanas aizkavēšanas pasākumus – Veicināt profilaktiskus un uzlabojošus pasākumus, piemēram, slimības pārnēsājošu organismu un kaitīgo vielu gaisā, higiēniskas pārtikas produktu kraušanas, atbilstošas atkritumu likvidēšanas un sabiedrisko vietu tīrīšanas kontroli – Apkopot datus un novērtēt projektos nepieciešamo materiālu un darba apjomu un izmaksas – Izmantot higiēnas un sanitāro principu un prakses zināšanas, lai identificētu un atrisinātu darba gaitā radušās problēmas
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Dažāda veida laboratorijas aprīkojums un ierīces, lai pārbaudītu un konsultētu par vides sanitārajām problēmām un metodēm
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Kvalitātes inženieris – Pārtikas un dzērienu tehnologs – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Biotehologa palīgs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Biotehologa asistents – Bioloģisko procesu tehnologa palīgs – Tehnologa palīgs
3.	Profesijas kods	321132
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārtikas rūpniecības uzņēmumos – piena pārstrādes uzņēmumos, alus un vīna darītavās, maizes un rauga rūpnīcās – palīdz biotehnologam plānot un organizēt konkrēto produktu ražošanas biotehnoloģiskos procesus un uzrauga saražoto produktu kvalitāti
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Piedalās pētījumos un palīdz vadīt biotehnoloģiskos procesus un raugas, lai šo procesu galarezultāts būtu kvalitatīvs – Sagatavo materiālus un aprīkojumu eksperimentiem, izmēģinājumiem un analizēm – Veic eksperimentus, izmēģinājumus un analīzes
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 4 Esošais kvalifikācijas līmenis – 3
7.	Profesionālās prasmes	– Plānot un organizēt biotehnoloģiskos procesus – Uzraudzīt iegūtos produktus, to izmantojumu, uz tiem attiecinātās prasības un atbilstību tām – Sagatavot materiālus un aprīkojumu eksperimentiem, izmēģinājumiem un analizēm – Piedalīties ar biotehnoloģisko procesu saistītos pētījumos, eksperimentos, izmēģinājumos un analīzēs
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Mikrobioloģijas un ķīmijas laboratorijas trauki, mikropipetes un pipetes, šūnu barotņu sagatavošanas un sterilizācijas aparatūra, termostati un aukstumiekārtas, reaktori, maisītāji, fermentācijas iekārtas, filtrēšanas un centrifugēšanas aparatūra, šo iekārtu vadības un kontroles iekārtas ar attiecīgo programmatūru. Procesu un produktu kontrolei izmanto mēriekārtas un dažādas analītiskās iekārtas: spektrofotometrus, elektroforēzes aparatūru, analizatorus. Procesu un produktu kontrolei un dokumentēšanai izmanto datoru un citu biroja tehniku
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes inženieris – Pārtikas un dzērienu tehnologs – Pārtikas produktu ražotāji – Kvalitātes speciālists

1.	Specializācijas nosaukums	Higiēnists
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Sanitārijas speciālists – Sanitārais inspektors – Higiēnas speciālists
3.	Profesijas kods	3222
4.	Nodarbinātības apraksts	Nodrošina tehnisku palīdzību un sniedz konsultācijas saistībā ar sanitāro apstākļu atjaunošanu un uzlabošanu, kā arī pārrauga to īstenošanu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Ierosina higiēnas kvalitātes uzturēšanas un uzlabošanas, kā arī ūdens, gaisa, pārtikas un augsnes piesārņošanas aizkavēšanas pasākumus – Apkopo datus un novērtē projektos nepieciešamo materiālu un darba apjomu un izmaksas – Izmanto higiēnas un sanitāro principu un prakses zināšanas, lai identificētu un atrisinātu darba gaitā radušās problēmas
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlammais kvalifikācijas līmenis – 4 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Ierosināt higiēnas kvalitātes uzturēšanas un uzlabošanas pasākumus – Konsultēt citus uzņēmuma darbiniekus par sanitāro apstākļu atjaunošanu un uzlabošanu – Pārraudzīt higiēnas nodrošināšanas pasākumu īstenošanu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Lieto dažāda veida laboratorijas aprikojumu un ierīces, lai veiktu pārbaudes un sniegtu konsultācijas par vides sanitārajām problēmām un metodēm pārtikas rūpniecībā, u.c. aprikojumu
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes inženieris – Pārtikas un dzērienu tehnologs – Pārtikas produktu ražotāji – Kvalitātes speciālists

1.	Specializācijas nosaukums	Kvalitātes konsultants
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Kvalitātes kontrolieris
3.	Profesijas kods	315305
4.	Nodarbinātības apraksts	Konsultē ražotājus par ražošanas procesu un ražoto preču drošību, atbilstību veselības un vides aizsardzības likumiem un noteikumiem, kā arī ražotāju kvalitātes standartiem un specifikācijām
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Konsultē darba devēju un strādnieku pārstāvjus par likumiem un noteikumiem saistībā ar darba drošību un darba apstākļiem – Konsultē uzņēmumus un sabiedrību par likumiem un noteikumiem, kas attiecas uz pārtikas produktu sanitārajām normām, tīrību un kvalitāti
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 4 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Konsultēt ražotājus par ražošanas procesu attīstību, kvalitātes standartiem un specifikācijām – Konsultēt ražotājus par ražoto preču atbilstību kvalitātes standartiem un specifikācijām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Lieto dažāda veidu uzskaites un kvalitātes prasību dokumentus, laboratorijas iekārtas, laboratorijas traukus un citu aparāturu un instrumentus
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes inženieris – Pārtikas un dzērienu tehnologs – Pārtikas produktu ražotāji – Kvalitātes speciālists

1.	Specializācijas nosaukums	Pārtikas kvalitātes speciālists
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Kvalitātes speciālists – Pārtikas produktu kvalitātes speciālists
3.	Profesijas kods	315307
4.	Nodarbinātības apraksts	Strādā pārtikas ražošanas uzņēmumā vai uzņēmuma laboratorijā, un/vai kvalitātes kontroles laboratorijā. Pārtikas kvalitātes speciālists organizē un/vai veic regulāru ārējās vides, izejvielu, starpproduktu un gatavās produkcijas paraugu atlasī laboratoriskai testēšanai
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Sniedz priekšlikumus ražošanas tehnoloģijas, produkta kvalitātes uzlabošanai uzņēmuma vadībai, kā arī organizē korektīvas darbības – Organizē un vada kvalitātes un nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas uzņēmumā – Organizē un/vai veic uzņēmuma personāla regulāras apmācības pārtikas kvalitātes un nekaitīguma saglabāšanas jautājumos – Kontrolē pārtikas aprites higiēnas prasību ievērošanu uzņēmumā
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 4 Esošais kvalifikācijas līmenis – 4
7.	Profesionālās prasmes	– Veikt paraugu atlasī laboratoriskai testēšanai – Veikt ķīmiskās analīzes – Veikt mikrobioloģiskās analīzes
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Izmanto laboratorijas iekārtas un aparāturu, datortehniku u.c. ierīces
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes inženieris – Pārtikas un dzērienu tehnologs – Pārtikas produktu ražotāji – Kvalitātes speciālists

1.	Specializācijas nosaukums	Pārtikas produktu kvalitātes inspektora palīgs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Kvalitātes inspektora palīgs
3.	Profesijas kods	315306
4.	Nodarbinātības apraksts	Strādā pārtikas rūpniecības uzņēmumu ražošanas laboratorijās un kvalitātes kontroles laboratorijās. Spēj veikt izejvielu un pārtikas produktu ķīmiskās un mikrobioloģiskās analīzes, aprēķināt un noformēt analīžu rezultātus. Pārtikas produktu inspektora palīgs plāno paraugu ņemšanas un analīžu grafikus, kā arī organizē darbu laboratorijā analīžu veikšanai
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	1. Sagatavo darbam laboratorijas traukus, reaktīvus un aparatūru 2. Ņem izejvielu un pārtikas produktu paraugus ķīmiskajām un mikrobioloģiskajām analīzēm 3. Veic izejvielu un pārtikas produktu ķīmiskās un mikrobioloģiskās analīzes 4. Pārbauda higiēnas prasību ievērošanu pārtikas ražošanas uzņēmumos
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 4 Esošais kvalifikācijas līmenis – 3
7.	Profesionālās prasmes	1. Veikt ķīmiskās analīzes 2. Pārzināt mikrobioloģisko kontroli 3. Veikt analīžu rezultātu aprēķinus 4. Strādāt ar laboratorijas iekārtām un aparatūru
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Laboratorijas iekārtas, laboratorijas trauki, reaktīvi un cita aparatūra
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes inženieris – Pārtikas un dzērienu tehnologs – Pārtikas produktu ražotāji – Kvalitātes speciālists

1.	Specializācijas nosaukums	Pārtikas un dzērienu tehnologa palīgs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Tehnologa palīgs – Jaunākais tehnologs
3.	Profesijas kods	321125
4.	Nodarbinātības apraksts	Vada dzīvnieku, augu valsts un citas izcelsmes pārtikas produktu ražošanas tehnoloģiskos procesus un tehnoloģijas pilnveidošanas pasākumus, to ražošanas ekonomiku
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Organizē pārtikas ražošanu pēc noteiktas shēmas jeb plāna. – Pārbauga, vai izejvielas ir vajadzīgajā kvalitātē
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 4 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Pārbaudīt izejvielu kvalitāti – Organizēt ceha darbu atbilstoši kvalitātes un receptūras prasībām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Lieto datoru, kā arī viņam ir nepieciešamo aprīkojumu jaunu produktu recepšu un tehnoloģiju izstrādei, piemēram, katlus, pannas, mikseri, svarus
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes inženieris – Pārtikas un dzērienu tehnologs – Pārtikas produktu ražotāji – Kvalitātes speciālists

Ķīmijas tehniķis

1.	Pamatprofesijas nosaukums	Ķīmijas tehniķis
2.	Specializācijas	– Bakterioloģijas tehniķis – Ķīmijas laborants
3.	Profesijas kods	3116
4.	Nodarbinātības apraksts	Izpilda tehniskus uzdevumus, kas saistīti ar ķīmisko tehnoloģiju izpēti, kā arī ķīmisko iekārtu projektēšanu, ražošanu, konstruēšanu, ekspluatāciju, uzturēšanu un labošanu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Novēro baktēriju reakciju saskarsmē ar dažāda veida ķīmiskajām vielām un izmaiņu ietekmi fiziskajā vidē – Pēta mikroorganismu darbību dzīvos dzīvnieku un mirušos organiskās matērijas audos – Analizē baktēriju ražotās organiskās vielas, iedarbojoties uz organisku matēriju, lai noteiktu blakusproduktu īpašības – Kontrolē un vada ķīmisko procesu vai analīzes gaitu, pieraksta datus un iegūtos rezultātus, apkopo tos, ievadot datorā – Plāno un seko darbā izmantojamo ķīmisko vielu jeb reaģentu un citu materiālu izlietojumam
6.	Kvalifikācijas līmenis	Velamais kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Pārbaudīt baktēriju reakciju saskarsmē ar dažāda veida ķīmiskajām vielām un izmaiņu ietekmi fiziskajā vidē – Analizēt baktēriju ražotās organiskās vielas, iedarbojoties uz organisku matēriju, lai noteiktu blakusproduktu īpašības – Veikt ķīmiskās sintēzes un ķīmisko produktu analīzes specializētās analītiskās laboratorijās – Strādāt ar laboratorijā lietojamo aparāturu, instrumentiem, kā arī zināt un ievērot to lietošanas noteikumus un tīrīšanas kārtību
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Kolbas un citi laboratorijas trauki, sildierīces, mērtrauki, pipetes, menzūras, strādā ar laboratorijas mērinstrumentiem, piemēram, hromatogrāfu, refraktometru, polarimetru, spektrofotometru, izmanto datoru, dokumentējot iegūtos datus
9.	Saistītās profesijas	– Pārtikas ķīmiķis – Inženiermehānikas speciālists – Cits fizikas un inženierzinātņu speciālists (pārtikas uzņēmumu ražošanas tehniķis)

1.	Specializācijas nosaukums	Bakterioloģijas tehniķis
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Mikroorganismu tehniķis
3.	Profesijas kods	321104
4.	Nodarbinātības apraksts	Palīdz vadīt izpēti un laboratorijas eksperimentus saistībā ar to, kā baktēriju un citu mikroorganismu parādīšanās, augšana, attīstība, kontrole un izmantošana ietekmē pārtikas rūpniecības procesus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Novēro baktēriju reakciju saskarsmē ar dažāda veida ķīmiskajām vielām un izmaiņu ietekmi fiziskajā vidē – Analizē baktēriju ražotās organiskās vielas, iedarbojoties uz organisku materiālu, lai noteiktu blakusproduktu īpašības
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlams kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Vadīt laboratorijas eksperimentus ar baktēriju reakcijām – Izprast reakciju cēloņsakarības un rezultātus
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Aprīkojums eksperimentu izpētei un vadīšanai, kas saistīts ar baktēriju struktūru, attīstību un īpašībām
9.	Saistītās profesijas	– Pārtikas ķīmiķis – Inženiermehānikas speciālists – Cits fizikas un inženierzinātņu speciālists (pārtikas uzņēmumu ražošanas tehniķis) – Ķīmijas tehniķis

1.	Specializācijas nosaukums	Ķīmijas laborants
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Laborants
3.	Profesijas kods	311606
4.	Nodarbinātības apraksts	Pilda darba uzdevumus pēc ķīmiķa norādījumiem un saskaņā ar aprakstīto metodiku. Veic vai nu ķīmiskās sintēzes (ķīmiskās reakcijas) laboratorijas traukos, vai arī ķīmisko produktu analīzes specializētās analītiskās laboratorijās
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Kontrolē un vada ķīmisko procesu vai analīzes gaitu, pieraksta visus datus un iegūtos rezultātus, apkopo tos, ievadot datorā – Plāno un rūpīgi seko darbā izmantojamo ķīmisko vielu jeb reaģentu un citu materiālu izlietojumam
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Veikt ķīmiskās sintēzes un ķīmisko produktu analīzes specializētās analītiskās laboratorijās – Strādāt ar laboratorijā lietojamo aparāturu, instrumentiem
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Lieto dažāda lieluma kolbas un citus laboratorijas traukus, sildierīces, mērtaukus, pipetes, menzūras, strādā ar laboratorijas mērinstrumentiem, piemēram, hromatogrāfu, refraktometru, polarimetru, spektrofotometru. Dokumentējot iegūtos datus, izmanto datoru
9.	Saistītās profesijas	– Pārtikas ķīmiķis – Inženiermehānikas speciālists – Cits fizikas un inženierzinātņu speciālists (pārtikas uzņēmumu ražošanas tehniķis) – Ķīmijas tehniķis

Ķīmiķis (Ķīmijas inženieris)

1.	Pamatprofesijas nosaukums	Ķīmiķis (Ķīmijas inženieris)
2.	Specializācijas	– Ķīmijas inženieris – Ķīmisko procesu tehnologs (inženieris)
3.	Profesijas kods	2146
4.	Nodarbinātības apraksts	Izpilda tehniskos uzdevumus, kas saistīti ar pētījumiem ķīmijā un to rezultātu praktisko pielietojumu attīstību
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Vāc paraugus un sagatavo materiālus un aparatūru eksperimentu, izmēģinājumu un analīžu veikšanai – Izveido eksperimentu, izmēģinājumu un analīžu dizainu, kā arī veic eksperimentus, izmēģinājumus un analīzes – Izmanto tehniskās zināšanas, lai identificētu un atrisinātu problēmas, kas radušās darba gaitā – Organizē izpētes aprīkojuma uzturēšanu un remontu
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 5 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Savākt paraugus un sagatavot materiālus un aparatūru eksperimentu, izmēģinājumu un analīžu veikšanai – Izveidot eksperimentu, izmēģinājumu un analīžu dizainu, kā arī veikt eksperimentus, izmēģinājumus un analīzes – Mērogot procesus – Sagatavot detalizētu projektos nepieciešamo materiālu un darba apjoma, un izmaksu novērtējumu saskaņā ar dotajām specifikācijām – Ieviest ražošanā pētniecisko darbu rezultātus – Organizēt izpētes aprīkojuma uzturēšanu un remontu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Ķīmijas inženieri darbā lieto datoru un speciālas datorprogrammas, kā arī temperatūras un spiediena mērītājus, šķidrums un gāzes hromatogrāfu, dažādus spektrometrus, tvaicēšanas iekārtas, mufelkrāsnis, žāvējamās skapjus, rotācijas tvaicētājus, mikroviļņu reaktorus, augstspiediena reaktorus, dažāda lieluma kolbas un citus laboratorijas traukus, sildierīces, mērtraukus, pipetes, menzūras, laboratorijas mērinstrumentus, piemēram, hromatogrāfu, refraktometru, polarimetru, spektrofotometru, kā arī katlus, pannas, mikserus un svarus
9.	Saistītās profesijas	– Pārtikas ķīmiķis

1.	Specializācijas nosaukums	Ķīmijas inženieris
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Inženieris
3.	Profesijas kods	214601
4.	Nodarbinātības apraksts	Ķīmijas inženieris ievieš ražošanā pētniecisko darbu rezultātus, piemēram, laboratorijas apstākļos izstrādātu kādu vielu iegūšanu. Veic procesu mērogošanu – laboratorijas mēroga eksperimentu pārnesi uz ražošanu lielos apjomos
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Projektē un konstruē tehnoloģiskā procesa realizēšanai nepieciešamās iekārtas un aparātūras, projektē shēmas, kas nodrošina pareizu secību, kādā aparātūras jāsavieno – Dokumentē procesu norisi, kontrolē un salīdzina produktu kvalitātes rādītājus ar prasībām, kas noteiktas normatīvajos dokumentos – Nodrošina uzņēmuma aparātūras, iekārtu un procesu atbilstību konkrētajiem ražošanas jeb pētniecības procesiem
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 5 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Mērogot procesus – Ieviest ražošanā pētniecisko darbu rezultātus
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Lieto datoru un speciālas datorprogrammas, biroja tehniku, piemēram, kopēšanas iekārtu, printeri, kā arī temperatūras un spiediena mērītājus, šķidrumu un gāzes hromatogrāfu, dažādus spektrometrus, ietvaicēšanas iekārtas, mufelkrāsnis, žāvējamus skapjus, rotācijas ietvaicētājus, mikroviļņu reaktorus, augstspiediena reaktorus
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Ķīmiķis – Pārtikas ķīmiķis

1.	Specializācijas nosaukums	Ķīmisko procesu tehnologs (inženieris)
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Ķīmisko procesu inženieris
3.	Profesijas kods	214607
4.	Nodarbinātības apraksts	Ķīmisko procesu tehnologs (inženieris) veic tehniskus uzdevumus saistībā ar izpēti ķīmijā, kā arī izpētes rezultātu praktiskā pielietojuma īstenošanu rūpniecībā
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Vāc paraugus un sagatavo materiālus un aparāturu eksperimentu, izmēģinājumu un analīžu veikšanai – Sagatavo detalizētus projektos nepieciešamo materiālu un darba apjoma, un izmaksu novērtējumus saskaņā ar dotajām specifikācijām – Organizē izpētes aprīkojuma uzturēšanu un remontu
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 5 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Vāc paraugus un sagatavo materiālus un aparāturu eksperimentu, izmēģinājumu un analīžu veikšanai – Organizēt izpētes aprīkojuma uzturēšanu un remontu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Lieto datoru un speciālas datorprogrammas, kā arī temperatūras un spiediena mērītājus, šķidrums un gāzes hromatogrāfu, dažādus spektrometrus, iztvaicēšanas iekārtas, mufelkrāsnis, žāvējamās skapjus, rotācijas iztvaicētājus, mikroviļņu reaktorus, augstspiediena reaktorus, dažāda lieluma kolbas un citus laboratorijas traukus, sildierīces, mērtraukus, pipetes, menzūras, laboratorijas mērinstrumentus, piemēram, hromatogrāfu, refraktometru, polarimetru, spektrofotometru, kā arī katlus, pannas, mikserus, svarus u.c. iekārtas un instrumentus
9.	Saistītās profesijas	– Ķīmiķis – Pārtikas ķīmiķis

Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators

1.	Pamatprofesijas nosaukums	Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators
2.	Specializācijas	<ul style="list-style-type: none"> – Konditorijas izstrādājumu ražošanas operators – Maisītājs – Maizes izstrādājumu ražošanas operators
3.	Profesijas kods	8274
4.	Nodarbinātības apraksts	Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operatori pārrauga un strādā ar maisīšanas, jaukšanas, veidošanas un cepšanas iekārtām, ar kurām tiek ražotas graudaugu pārslas, maize, konditorejas izstrādājumi, makaroni, šokolāde un līdzīgi produkti no miltiem, kakao un citām sastāvdaļām
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Pārrauga un strādā ar maisīšanas, jaukšanas, veidošanas un cepšanas iekārtām, ar kurām tiek ražotas graudaugu pārslas, maize, konditorejas izstrādājumi, makaroni, šokolāde un līdzīgi produkti – Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas veido mīklu maizes, konditorejas izstrādājumu, makaronu un līdzīgu produktu ražošanai – Pārrauga un strādā ar krāsnīm, kurās tiek cepta maize, konditorejas izstrādājumi, kaltēti makaroni un līdzīgi produkti – Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas tiek izmantotas šokolādes, konfekšu u.tml. produktu ražošanai
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Strādāt ar maisīšanas, jaukšanas, veidošanas un cepšanas iekārtām, ar kurām tiek ražotas graudaugu pārslas, maize, konditorejas izstrādājumi, makaroni un līdzīgi produkti – Strādāt ar iekārtām, kas veido mīklu maizes, konditorejas izstrādājumu, makaronu un līdzīgu produktu ražošanai – Strādāt ar krāsnīm, kurās tiek cepta maize, konditorejas izstrādājumi, kaltēti makaroni un līdzīgi produkti – Strādāt ar iekārtām, kas tiek izmantotas šokolādes, konfekšu u.tml. produktu ražošanai
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operatori strādā ar iekārtām, kas maisa un jauc miltus ar citām sastāvdaļām; iekārtām, kas veido mīklu maizes, konditorejas izstrādājumu, makaronu un līdzīgu produktu ražošanai; iekārtām, kas tiek izmantotas graudaugu produktu ražošanai; iekārtām, kas tiek izmantotas šokolādes, konfekšu u.tml. produktu ražošanai; krāsnīm, kas tiek izmantotas maizes, konditorejas izstrādājumu cepšanai, makaronu un līdzīgu produktu kaltēšanai
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operatori – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operatori – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operatori – Piena produktu ražošanas iekārtu operatori – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Konditorijas izstrādājumu ražošanas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Konditorijas izstrādājumu ražošanas iekārtu operators
3.	Profesijas kods	827408
4.	Nodarbinātības apraksts	Konditorijas izstrādājumu ražošanas operators pārbauda un strādā ar maisīšanas, jaukšanas, veidošanas un cepšanas iekārtām, kas ražo konditorijas izstrādājumus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Pārbauda un strādā ar mīklas veidošanas iekārtām – Strādā ar tvaika karsētu krāsni vai vakuumkrāsni, lai pagatavotu sirupu dažādu konfekšu un citu saldumu pagatavošanai – Pārbauda konfekšu un citu saldumu krāsu un struktūru
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar mīklas veidošanas iekārtām – Strādāt ar tvaika karsētu krāsni vai vakuumkrāsni
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Strādā ar maisīšanas, jaukšanas, veidošanas un cepšanas iekārtām, ar kurām tiek ražoti konditorijas izstrādājumi, u.c. aprīkojumu
9.	Saistītās profesijas	– Maizes un baltmaizes, un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Maisītājs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Maisīšanas speciālists
3.	Profesijas kods	741207
4.	Nodarbinātības apraksts	Maisītājs, izmantojot iekārtu, maisa miltus, ūdeni, pienu, cukuru un citas sastāvdaļas saskaņā ar instrukcijām vai detalizētu recepti, lai pagatavotu kūku, cepumu, vafeļu u.c. mīklu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Mēra dažādas sastāvdaļas nepieciešamajās proporcijās un ieber vai ieļej tās maisīšanas iekārtā – Uzstāda maisīšanas laiku un uztur mīklas temperatūru, iedarbina iekārtu, pārbauda maisīšanu un automātisko mīklas veidošanu mašīnā, nosaka mīklas vēlamo konsistenci – Biskvīta mīklas tvertnes uz noteiktu laiku ievieto rūgšanas telpā, ieļej uzrūgušo mīklu maisītājā un pievieno sastāvdaļas pilnīgam maisījumam, pieraksta samaisīto partiju skaitu
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Strādāt ar maisīšanas un citām iekārtām – Noteikt mīklas vēlamu konsistenci
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar maisīšanas iekārtām u.c. iekārtām, un instrumentiem
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražošanas meistars

1.	Specializācijas nosaukums	Maizes izstrādājumu ražošanas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Maizes ražošanas operators – Maizes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators
3.	Profesijas kods	827401
4.	Nodarbinātības apraksts	Maizes izstrādājumu ražošanas operators pārrauga un strādā ar maisīšanas, jaukšanas, veidošanas un cepšanas iekārtām, ar kurām tiek ražota maize un līdzīgi produkti
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas maisa un jauc miltus ar citām sastāvdaļām, lai pagatavotu mīklu maizes un līdzīgu produktu ražošanai – Pārrauga un strādā ar maizes un līdzīgu produktu cepšanas krāsnīm
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar maisīšanas un miltu jaukšanas iekārtām – Strādāt ar maizes un līdzīgu produktu cepšanas krāsnīm
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar iekārtām, kas maisa un jauc miltus ar citām sastāvdaļām, lai iegūtu mīklu, maizes un līdzīgu produktu cepšanas krāsnīm u.c. iekārtām
9.	Saistītās profesijas	– Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operatori – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks

1.	Pamatprofesijas nosaukums	Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks
2.	Specializācijas	<ul style="list-style-type: none"> – Dirātājs – Gaļas izcirtējs – Gaļas kulinārs – Gaļas kūpinātājs – Gaļas produktu ražošanas meistara palīgs – Miesnieks – Sālītājs – Zivju apstrādātājs – Zivju kulinārs – Zivju kūpinātājs
3.	Profesijas kods	7411
4.	Nodarbinātības apraksts	Miesnieki, zivju pārstrādātāji un tiem radniecīgu profesiju strādnieki kauj dzīvniekus un zivis, nodirā, tira un sadala gaļu un zivis, sagatavo līdzīgus pārtikas produktus, konservē gaļu, zivis un citus pārtikas produktus žāvējot, sālot vai kūpinot
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Kauj dzīvniekus un zivis – Dirā un sadala kautķermeņus – Sagatavo sastāvdaļas un gatavo desas un līdzīgus produktus, izmantojot vienkāršas sasmalcināšanas, maisīšanas un veidošanas iekārtas – Konservē gaļu, zivis un citus produktus – Strādā ar žāvētavām vai krāsnīm, lai žāvētu gaļu, zivis un citus pārtikas produktus – Vāra vai citādā veidā sagatavo gaļu, zivis un līdzīgus produktus
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Nokaut dzīvniekus un zivis – Dirāt un sadalīt kautķermeņus – Sagatavot sastāvdaļas un gatavot desas un līdzīgus produktus, izmantojot vienkāršas sasmalcināšanas, maisīšanas un veidošanas iekārtas – Konservēt gaļu, zivis un citus produktus – Strādāt ar žāvētavām vai krāsnīm, lai žāvētu gaļu, zivis un citus pārtikas produktus – Vārīt vai citādā veidā gatavot gaļu, zivis un līdzīgus produktus
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Miesnieki, zivju pārstrādātāji un tiem radniecīgu profesiju strādnieki darbā lieto vienkāršas sasmalcināšanas, maisīšanas un veidošanas iekārtas
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Dīrātājs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Ādas dīrātājs
3.	Profesijas kods	741108
4.	Nodarbinātības apraksts	Dīrātājs izņem iekšējos orgānus un nodirā ādu, sadala kautķermeņus, izgriežot kaulus un sagriežot gaļu pārdošanai vai tālākai apstrādei
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Nodirā ādu un izņem iekšējos orgānus – Izmanto zāģus, lai sadalītu un sagrieztu kautķermeņus – Pārvieta kautķermeņus uz dzesētavām un saldētavām
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Dīrāt kautķermeņi – Sadalīt un sagriezt kautķermeņi
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Ierīces un instrumenti, ar kuru palīdzību nodirāt ādu un izņemt iekšējos orgānus, zāģi kautķermeņu sadalīšanai un sagriešanai u.c. instrumenti
9.	Saistītās profesijas	– Pārtikas produktu ražotāji – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks

1.	Specializācijas nosaukums	Gaļas izcirtējs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	<ul style="list-style-type: none"> – Atgaļotājs – Gaļas izgriezējs – Gaļas sadalitājs – Gaļas dzislotājs – Gaļas atkaulotājs – Miesnieks – atgaļotājs
3.	Profesijas kods	741106
4.	Nodarbinātības apraksts	Gaļas izcirtējs ir kvalificēts strādnieks gaļas ražošanas uzņēmumā, kas prot pieņemt izejvielas, novērtēt to kvalitāti, sadalīt tās izcirtņos pa šķirām, izdalīt pusfabrikātus un sagatavot gaļu desu ražošanai. Prot apieties ar iekārtām un instrumentiem un, strādājot darba grupā, piedalās ražošanas procesā, ievērojot sanitārijas, higiēnas un darba drošības noteikumus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Sadala liemeņus izcirtņos pa šķirām – Veic liemeņu atkaulošanu – Ievēro ražošanas procesa kritiskos kontroles punktus, veicot gaļas sadali un atkaulošanu
6.	Kvalifikācijas līmenis	<p>Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2</p> <p>Esošais kvalifikācijas līmenis – 2</p>
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Sadalīt un atkaulot liemeņus – Strādāt ar gaļas izstrādājumu ražošanas iekārtām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Gaļas griežamās mašīnas, zāģi, naži, cirtņi, spēka atdalīšanas iekārtas, transportēšanas ierīces
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Pārtikas produktu ražotāji – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks

1.	Specializācijas nosaukums	Gaļas kulinārs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Gaļas izstrādājumu pavārs – Gaļas izstrādājumu meistars – Kulinārs
3.	Profesijas kods	741107
4.	Nodarbinātības apraksts	Gaļas kulinārs ražo un realizē gaļas kulinārijas izstrādājumus, novērtē izmantojamo izejvielu kvalitāti, strādā ar ražošanas iekārtām un instrumentiem, ievērojot sanitārijas, higiēnas un darba drošības noteikumus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Sagatavo izejvielas, novērtē to kvalitāti organoleptiski, uzglabā izejvielas atbilstoši noteikumiem un veic izejvielu pirmapstrādi – Gatavo gaļas kulinārijas izstrādājumus, kā arī noformē un pasniedz gaļas kulinārijas izstrādājumus – Uzglabā un realizē gaļas kulinārijas izstrādājumus
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlams kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – 2
7.	Profesionālās prasmes	– Gatavot dabiskus, panētos un maltas gaļas pusfabrikātus, kā arī gaļas kulinārijas izstrādājumus no cūkgaļas, liellopu, sīklopu gaļas, putnu gaļas un subproduktiem – Veikt gaļas termisko apstrādi – Strādāt ar gaļas izstrādājumu ražošanas iekārtām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Gaļas izstrādājumu ražošanas iekārtas
9.	Saistītās profesijas	– Pārtikas produktu ražotāji – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks

1.	Specializācijas nosaukums	Gaļas kūpinātājs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Kūpinātājs – Gaļas žāvētājs – Gaļas dūmotājs
3.	Profesijas kods	741103
4.	Nodarbinātības apraksts	Gaļas kūpinātājs sagatavo gaļu, to sālot ar sausu sāli vai sālsūdeni, vītinot vai žāvējot
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Sāla gaļu, konservējot to tvertnēs ar sāli vai sāls šķīdumu – Vītina gaļu saulē, kaltešanas telpā vai krāsnī – Žāvē gaļu, novietojot to žāvēšanas telpā, līdz gaļa ieguvusi vēlamo krāsu
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Sālit gaļu, konservējot to tvertnēs ar sāli vai sāls šķīdumu – Vītināt un žāvēt gaļu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Sālišanas tvertnes, žāvēšanas iekārtas, krāsnis u.c. iekārtas un aprīkojums
9.	Saistītās profesijas	– Pārtikas produktu ražotāji – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks

1.	Specializācijas nosaukums	Gaļas produktu ražošanas meistara palīgs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	<ul style="list-style-type: none"> – Gaļas pārstrādātājs – Desu mezglotājs – Vistas gaļas griezējs – Gaļas svērējs – Izejvielu svērējs
3.	Profesijas kods	741116
4.	Nodarbinātības apraksts	Gaļas produktu ražošanas meistara palīgs strādā gaļas pārstrādes uzņēmumā, meistara vadībā ražo un realizē kvalitatīvus, tirgus prasībām atbilstošus gaļas produktus, novērtē izmantojamo izejvielu kvalitāti, prot rīkoties ar ražošanas iekārtām; izprot ar ražošanu saistītos ekonomiskos jautājumus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Uzrauga tehnoloģisko aprīkojumu atbilstoši ekspluatācijas noteikumiem, nodrošina resursu taupīgu izmantošanu – Veic ražošanas uzskaiti un kārtu dokumentāciju – Ražo gaļas produktus atbilstoši uzņēmuma tehniskajai dokumentācijai
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – 3
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Veikt izmantojamo izejvielu un gatavās produkcijas kvalitātes organoleptisko novērtējumu – Veikt tehnoloģiskos aprēķinus gaļas izstrādājumu gatavošanai
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Lieto svarus, termometru, gaļas malšanas iekārtas, nažus, bļodas, karotes, smalcinātājus, kā arī datoru un printeri, ja strādā ar ražošanas dokumentāciju
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Pārtikas produktu ražotāji – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks

1.	Specializācijas nosaukums	Miesnieks
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Gaļas izcirtējs – Miesnieks – atgaļotājs – Atgaļotājs
3.	Profesijas kods	741101
4.	Nodarbinātības apraksts	Miesnieks kauj dzīvniekus, sadala kautķermeņus un sagriež standarta gabalos
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Nokauj vai apdullina dzīvnieku un notecina asinis, dīrā kautķermeni, atgriež to, izņem iekšas un izmazgā – Sagriež un sasmalcina kautķermeņus standarta gaļas gabalos un mazākās porcijās
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Nokaut dzīvnieku – Nodirāt kautķermeni – Sagriezt un sasmalcināt kautķermeņus
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Lieto aprikojumu un instrumentus: nažus, cirvjus u.c., lai nokautu, nodirātu dzīvniekus un sagrieztu standarta gaļas gabalos
9.	Saistītās profesijas	– Pārtikas produktu ražotāji – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks

1.	Specializācijas nosaukums	Sālītājs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	<ul style="list-style-type: none"> – Gaļas sālītājs – Zivju sālītājs – Gaļas un zivju sālītājs
3.	Profesijas kods	741104
4.	Nodarbinātības apraksts	Sālītājs iegremdē svaigu zivju un gaļas filejas sālsūdens šķīdumā, lai sagatavotu tās ietišanai vai saldešanai
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Ievieto zivju un gaļas filejas stiepļu grozā un iegremdē to uz noteiktu laiku sālsūdens šķīdumā – Izņem grozu no sālsūdens tvertnes un izber filejas uz konveijera lentes
6.	Kvalifikācijas līmenis	<p>Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2</p> <p>Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts</p>
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Ievietot filejas stiepļu grozā un iegremdēt to sālsūdenī – Izņemt grozu no sālsūdens tvertnes un izbērt filejas uz konveijera letes
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Lieto grozu, strādā ar sālsūdens tvertnēm u.c. iekārtām un instrumentiem
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Pārtikas produktu ražotāji – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks

1.	Specializācijas nosaukums	Zivju apstrādātājs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Zivju sagatavotājs – Zivju vērejs
3.	Profesijas kods	615301
4.	Nodarbinātības apraksts	Zivju apstrādātājs meistara vadībā veic zivju pirmapstrādi, mazgāšanu un tīrīšanu, zivju šķirošanu, zivju ķidāšanu un citas ar zivju pirmapstrādi saistītas operācijas, piemēram, sagatavo zivis sālišanai un kūpināšanai, saverot tās uz iesmiem vai sakārtojot konservu kārbās
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Veikt zivju pirmapstrādi – Nozvejoto zivju sagatavošana atvēsināšanai un saldešanai (strādājot uz zvejas kuģiem)
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar zivju apstrādes iekārtām un instrumentiem
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Izmanto nažus, koka dēļišus, ratiņus, zivju griezējus un transportieri
9.	Saistītās profesijas	– Pārtikas produktu ražotāji – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks

1.	Specializācijas nosaukums	Zivju kulinārs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Zivju izstrādājumu ražošanas operators
3.	Profesijas kods	741112
4.	Nodarbinātības apraksts	Zivju kulinārs meistara vai tehnologa vadībā gatavo zivju kulinārijas izstrādājumus. Prot sagatavot zivju kulinārijas izstrādājumus pēc uzņēmumā izstrādātām tehnoloģijām un receptūrām
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Izvērtē izejvielu kvalitāti, sagatavo zivis izstrādājumu ražošanai, saskaņā ar konkrēto receptūru izvēlas nepieciešamās izejvielas, garšvielas – Ja strādā tirdzniecības uzņēmumā, konsultē pircēju, sniedzot tam informāciju par produkta sastāvu un kādā veidā to var lietot uzturā
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Gatavot dabiskos, panētos un maltos zivju pusfabrikātus – Marinēt un sālit zivis; gatavot marinādes, želejas – Veikt zivju termisko apstrādi (cepšanu, vārīšanu, kūpināšanu, dzesēšanu)
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Lieto virtuves aprīkojumā ietilpstošus instrumentus: nažus, svarus, katlus, toverus, karotes, maisītājus
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Pārtikas produktu ražotāji – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks

1.	Specializācijas nosaukums	Zivju kūpinātājs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Zivju žavētājs – Zivju dūmotājs
3.	Profesijas kods	741111
4.	Nodarbinātības apraksts	Zivju kūpinātājs sagatavo zivis, tās sālot ar sausu sāli vai sālsūdeni, vitinot vai žavējot
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Sāla zivis, konservējot tās tvertnēs ar sāli vai sāls šķīdumu – Vitina zivis saulē, kaltēšanas telpā vai krāsnī – Žavē zivis, novietojot tās žāvēšanas telpā, līdz zivis ieguvušas vēlamo krāsu
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Sālit zivis, konservējot tās tvertnēs ar sāli vai sāls šķīdumu – Vitināt zivis – Strādāt ar žāvēšanas iekārtu un krāsnīm
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Lieto sālišanas tvertnes, strādā ar žāvēšanas iekārtu, krāsnīm u.c. iekārtām un aprīkojumu
9.	Saistītās profesijas	– Pārtikas produktu ražotāji – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks

Pārtikas ķīmiķis

1.	Pamatprofesijas nosaukums	Pārtikas ķīmiķis
2.	Specializācijas	– Pārtikas ķīmiķis
3.	Profesijas kods	2113
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārtikas ķīmiķis vada izpēti un analīzi saistībā ar pārtikas ķīmiju, lai izstrādātu un uzlabotu ēdienes un dzērienus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Veic eksperimentus ar dabiskajiem un sintētiskajiem materiāliem vai blakusproduktiem, lai izstrādātu jaunus ēdienes, līdzīgus produktus, piedevas, konservantus, līdzekļus pret pārtikas produktu bojāšanos – Pēta dažādu apstrādes, konservēšanas un iepakojšanas metožu ietekmi uz pārtikas produktu sastāvu un īpašībām. – Nodrošina ēdienu un dzērienu paraugu atbilstību pārtikas produktu noteikumiem, kā arī kvalitātes un tīrības standartiem
6.	Kvalifikācijas līmenis	<p>Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 4</p> <p>Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts</p>
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Veikt eksperimentus ar dabiskajiem un sintētiskajiem materiāliem vai blakusproduktiem – Izstrādāt jaunus ēdienes, piedevas, konservantus, līdzekļus pret pārtikas produktu sabojāšanos un līdzīgus produktus – Pētīt dažādu apstrādes, konservēšanas un iepakojšanas metožu ietekmi uz pārtikas produktu sastāvu un īpašībām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Lieto datoru un speciālas datorprogrammas, kā arī temperatūras un spiediena mērītājus, šķidrums un gāzes hromatogrāfu, dažādus spektrometrus, iztvaicēšanas iekārtas, mufelkrāsnis, žāvējamās skapjus, rotācijas iztvaicētājus, dažāda lieluma kolbas un citus laboratorijas traukus, sildierīces, mētraukus, pipetes, menzūras, laboratorijas mērinstrumentus, piemēram, refraktometru, polarimetru, spektrofotometru, kā arī katlus, pannas, mikserus, svarus u.c. instrumentus un aprīkojumu
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Ķīmijas tehniķis – Ķīmiķis

1.	Specializācijas nosaukums	Pārtikas ķīmiķis
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Pārtikas ķīmijas speciālists
3.	Profesijas kods	211308
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārtikas ķīmiķis uzlabo ēdienus un dzērienus. Izstrādā jaunus produktus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Veic eksperimentus, lai izstrādātu jaunus ēdienus, piedevas, konservantus, līdzekļus pret pārtikas produktu bojāšanos – Pēta dažādu apstrādes, konservēšanas un iepakšanas metožu ietekmi uz pārtikas produktu sastāvu un īpašībām – Nodrošina ēdienu un dzērienu paraugu atbilstību pārtikas produktu noteikumiem, kvalitātes un tīrības standartiem
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 4 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Izstrādāt jaunus ēdienus, piedevas, konservantus, līdzekļus pret pārtikas produktu bojāšanos un līdzīgus produktus – Pētīt dažādu apstrādes, konservēšanas un iepakšanas metožu ietekmi uz pārtikas produktu sastāvu un īpašībām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Lieto temperatūras un spiediena mērītājus, šķīdrumu un gāzes hromatogrāfu, dažādus spektrometrus, iztvaicēšanas iekārtas, mufelkrāsnis, žāvējamus skapjus, rotācijas iztvaicētājus, dažāda lieluma kolbas un citus laboratorijas traukus, sildierīces, mērtaukus, pipetes, menzūras, laboratorijas mērinstrumentus, piemēram, refraktometru, polarimetru, spektrofotometru, kā arī katlus, pannas, mikserus, svarus u.c. instrumentus un aprīkojumu, datoru un speciālas datorprogrammas
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Ķīmiķis – Ķīmijas tehniķis

Pārtikas produktu ražotāju grupa

Iekļauj profesijas:

- Gaļas produktu ražošanas meistars
- Maiznieks un konditors
- Piena produktu ražotājs

Gaļas produktu ražošanas meistars

1.	Pamatprofesijas nosaukums	Gaļas produktu ražošanas meistars
2.	Specializācijas	- Desu meistars - Gaļas produktu ražošanas meistars
3.	Profesijas kods	741115
4.	Nodarbinātības apraksts	Vada un kontrolē darba izpildi gaļas produktu ražošanas iecirknī, atbild par kvalitatīvu produktu sagatavošanu un jaunu produkcijas veidu ieviešanu ražošanā
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	- Lemj par izejvielu izmantošanu konkrētu gaļas produktu ražošanā - Uzrauga ražošanas procesu saskaņā ar uzņēmumā apstiprinātām tehnoloģijām un receptūrām, piedalās normu un tehnoloģiju izstrādē, seko tehnoloģiskā režīma ievērošanai. - Veic izejvielu un gatavo produktu uzskaiti, pārrauga ražošanas iekārtu darbību un to ekspluatācijas noteikumus
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	- Strādāt ar dažādu gaļas izstrādājumu ražošanas iekārtām - Izvēlēties izejvielas konkrētu gaļas produktu ražošanai - Veikt izejvielu un gatavās produkcijas uzskaiti
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Lieto svarus, termometru, gaļas malšanas iekārtas, nažus, bļodas, karotes, smalcinātājus, kā arī datoru un printeri, ja strādā ar ražošanas dokumentāciju
9.	Saistītās profesijas	- Kvalitātes speciālists - Pārtikas produktu ražotāji - Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs - Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs - Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks - Piena produktu ražošanas iekārtu operators - Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators - Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators - Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators - Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators

1.	Specializācijas nosaukums	Desu meistars
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Desu ražošanas speciālists
3.	Profesijas kods	741113
4.	Nodarbinātības apraksts	Sagatavo sastāvdaļas desu pagatavošanai un strādā ar desu ražošanas iekārtu.
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Sver dažāda veida gaļu, garšvielas un citas sastāvdaļas saskaņā ar recepti un ievieto tās maisīšanas iekārtā – Sasmalcina, samaļ un samaisa sastāvdaļas ar iekārtas palīdzību – Iedarbina iekārtu, lai iepildītu gaļu desas apvalkā, aiztaisa piepildītā apvalka galu
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Svērt produkta sastāvdaļas saskaņā ar recepti – Ievietot sastāvdaļas desu ražošanas iekārtā – Strādāt ar desu ražošanas iekārtām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Vienkāršas sasmalcināšanas, maisīšanas un desu veidošanas iekārtas u.c. aprīkojums
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes speciālists – Pārtikas produktu ražotāji – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators

1.	Specializācijas nosaukums	Gaļas produktu ražošanas meistars
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	<ul style="list-style-type: none"> – Desu meistars – Meistars – Ražošanas meistars – Desu kuterētājs – Kuterētājs
3.	Profesijas kods	741115
4.	Nodarbinātības apraksts	Vada un kontrolē darba izpildi gaļas produktu ražošanas iecirknī, atbild par kvalitatīvu produktu sagatavošanu un jaunu produkcijas veidu ieviešanu ražošanā
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Izvēlas izejvielas konkrētu gaļas produktu ražošanai – Uzrauga ražošanas procesu saskaņā ar uzņēmumā apstiprinātām tehnoloģijām un receptūrām, piedalās normu un tehnoloģiju izstrādē, seko tehnoloģiskā režīma ievērošanai – Veic izejvielu un gatavo produktu uzskaiti, pārrauga ražošanas iekārtu darbību un to ekspluatācijas noteikumus
6.	Kvalifikācijas līmenis	<p>Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 3</p> <p>Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts</p>
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Izvēlēties izejvielas konkrētu gaļas produktu ražošanai – Veikt izejvielu un gatavās produkcijas uzskaiti
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Lieto svarus, termometru, gaļas malšanas iekārtas, nažus, bļodas, karotes, smalcinātājus, kā arī datoru un printeri, ja strādā ar ražošanas dokumentāciju
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Kvalitātes speciālists – Pārtikas produktu ražotāji – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators

Maiznieks un konditors

1.	Pamatprofesijas nosaukums	Maiznieks un konditors
2.	Specializācijas	<ul style="list-style-type: none"> – Maisītājs – Konditors – Maizes un miltu konditorijas izstrādājumu speciālists
3.	Profesijas kods	7412
4.	Nodarbinātības apraksts	Ražo dažāda veida maizi, kūkas un citus miltu izstrādājumus, kā arī roku darbā gatavo šokolādi un citus saldumus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Ražo maizi, kūkas, cepumus, konditorejas izstrādājumus, pīrāgus un citus miltu izstrādājumus – Roku darbā gatavo konditorejas izstrādājumus no cukura, šokolādes un citām sastāvdaļām, izmantojot instrumentus un iekārtas
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Gatavot maizi, kūkas, cepumus, konditorejas izstrādājumus, pīrāgus un citus miltu izstrādājumus – Roku darbā gatavot konditorejas izstrādājumus no cukura, šokolādes un citām sastāvdaļām, izmantojot instrumentus un dažas iekārtas
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Maiznieki un konditori darbā izmanto jaukšanas iekārtas, tvaika katlus, dažāda veida krāsnis
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Kvalitātes speciālists – Pārtikas produktu ražotāji – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators

1.	Specializācijas nosaukums	Konditors
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Cepumu meistars – Vafeļu meistars
3.	Profesijas kods	741202
4.	Nodarbinātības apraksts	Strādā konditorejas cehos un ēdināšanas uzņēmumos, kur gatavo konditorejas izstrādājumus. Sagatavo izejvielas darbam, gatavo rauga un bezrauga mīklas, to izstrādājumus, pildījumus un apdares pusfabrikātus, noformē konditorejas izstrādājumus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Cep un dekorē dažādus saldus un sāļos konditorejas izstrādājumus, kā arī gatavo saldumus – Iepazīstas ar gatavojamo izstrādājumu sarakstu, aprēķina nepieciešamās mīklas, krēma vai pildījuma daudzumu, nomēra vai nosver izejvielas
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlmais kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – 2
7.	Profesionālās prasmes	– Gatavot sāļos pildījumus un sausos apdares pusfabrikātus – Gatavot rauga un smilšu mīklas pusfabrikātus – Strādāt ar konditorejas aprīkojumu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Izmanto bļodas, katlus, karotes, nažus, sulu spiedes, putotājus, maisītājus, smalcinātājus, rīves, maisāmās iekārtas, cepumu, groziņu, kēksu, suflē formas, pannas, paplātes, servējamus traukus. Lieto arī cepeškrāsnis, konvekcijas krāsnis, plītis, ledusskapi, saldētavu
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes speciālists – Pārtikas produktu ražotāji – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators

1.	Specializācijas nosaukums	Maizes un miltu konditorijas izstrādājumu speciālists
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Maizes speciālists
3.	Profesijas kods	– Konditorijas speciālists
4.	Nodarbinātības apraksts	– Miltu izstrādājumu speciālists
		741210
		Patstāvīgi veic kvalificētu darbu, gatavo maizi un miltu konditorejas izstrādājumus, atbilstoši tehnoloģiskajām shēmām un receptūrām
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Gatavo rauga mīklu ar iejāvu maizei – Sagatavo bezrauga mīklu dažādiem izstrādājumiem, piemēram, gatavo smilšu mīklu, sagatavo pildījumus – Veic ražošanas dokumentācijas uzskaiti, piemēram, lieto tehnoloģiskās kartes, veic izstrādājumu kalkulāciju
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – 3
7.	Profesionālās prasmes	– Gatavot maizi un miltu konditorejas izstrādājumus – Lietot tehnoloģiskās kartes un veikt izstrādājumu kalkulāciju
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Izmanto dažādu lielumu bļodas, katlus, karotes, nažus, virtuves dēļšus, sulu spiedes, putojamās slotiņas, putotājus, maisītājus, smalcinātājus, rīves, maisāmās iekārtas, mīklas rulli, smērējamo nazi, konditorejas maisiņu ar dažādiem uzgaļiem, cepumu, groziņu, kēksu, suflē formas, pannas, paplātes, servējamus traukus. Lieto arī cepeškrāsnis, plītis, ledusskapi, saldētavu
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes speciālists – Pārtikas produktu ražotāji – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators

1.	Specializācijas nosaukums	Maiznieks
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Cepējs – Maizes meistars
3.	Profesijas kods	741201
4.	Nodarbinātības apraksts	Prot strādāt ar tehnoloģiskajā procesā izmantojamām iekārtām. Ievēro tehnoloģiskos noteikumus, novērtē izstrādājuma kvalitāti. Strādā maizes ražošanas uzņēmumos.
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Sagatavo izejvielas un nosaka to kvalitāti – Nodrošina maizes izstrādājumu ražošanas tehnoloģisko procesu, piemēram, gatavo rudzu vienkāršos ieraugus un miklu, atjauno rudzu ieraugus – Veic ražošanas dokumentācijas uzskaiti, piemēram, izstrādājumu kalkulāciju, noformē izejvielu pieņemšanas un gatavās produkcijas realizācijas dokumentus
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – 2
7.	Profesionālās prasmes	– Noteikt organoleptiski izejvielu un pusfabrikātu kvalitāti – Gatavot maizes izstrādājumu pusfabrikātus – Novērtēt gatavā izstrādājuma kvalitātes rādītājus
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Lieto dažādas miklas izstrādājumu cepšanai paredzētas formas, nažus, miklas ruļļus, miltu sietus. Izmanto arī dažādu tehnisko aprīkojumu, piemēram, maizes krāsnis, vakuuma iesaiņošanas iekārtu, miklas mīcītāju, maizes griezēju, kā arī maizes pārvadājamās ratus un maizes pārvietošanas kastes
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes speciālists – Pārtikas produktu ražotāji – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators

Piena produktu ražotājs

1.	Pamatprofesijas nosaukums	Piena produktu ražotājs
2.	Specializācijas	<ul style="list-style-type: none"> – Piena produktu pārstrādātājs – Piena produktu ražošanas meistars – Saldējuma meistars – Siera meistars – Sviesta meistars
3.	Profesijas kods	7413
4.	Nodarbinātības apraksts	Piena produktu ražotājs ražo sviestu, dažāda veida sierus, krējumu, saldējumu un citus piena produktus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Vāra pienu, atdala krējumu no piena, kuļ krējumu, lai pagatavotu sviestu – Ražo sieru, krējumu, saldējumu un citus piena produktus
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Vārīt pienu, atdalīt krējumu no piena, kult krējumu, lai pagatavotu sviestu – Sakupināt pienu, karsēt sakupušu pienu, līdz tas sasniedz vēlamo cietību, nosusināt sakupušu pienu un ievietot sieru formās, lai izveidotu to formu – Apkalpot piena pārstrādes, saldēšanas un produktu izgatavošanas iekārtas
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Darbā lieto iekārtas, kurās tiek vārīts piens, atdalīts krējums no piena, kults krējums, lai iegūtu sviestu, kupināts piens, nosusināts sakupušais piens
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Maiznieks un konditors – Gaļas produktu ražošanas meistars – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs

1.	Specializācijas nosaukums	Piena produktu pārstrādātājs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Piena produktu pārstrādāšanas speciālists
3.	Profesijas kods	741305
4.	Nodarbinātības apraksts	Piena produktu pārstrādātājs veic visus vai atsevišķus uzdevumus, lai sagatavotu dažādus piena produktus.
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Piena produktu pārstrādātājs pasterizē pienu vai citu piena produktu – Izstrādā baktēriju kultūru, ko izmanto sviesta, paniņu, siera un citu produktu pagatavošanai – Atdala krējumu no piena un kuļ sviestu – Sakupina pienu un no biezpiena gatavo sieru
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Pasterizēt pienu vai citu piena produktu – Izstrādāt baktēriju kultūru, ko izmanto sviesta, paniņu, siera un citu produktu pagatavošanai – Gatavot un kult sviestu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar piena homogenizētāju, maisītāju, saldēšanas iekārtu, separatoru, maisaudekla konteineriem, iekārtām, kas pasterizē pienu, centrifūgu, sviesta kulšanas u.c. iekārtām
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Kvalitātes speciālists – Pārtikas produktu ražotāji – Piena produktu ražotājs – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs

1.	Specializācijas nosaukums	Piena produktu ražošanas meistars
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Piena produktu ražošanas speciālists
3.	Profesijas kods	741303
4.	Nodarbinātības apraksts	Apstrādā sviestu un dažāda veida sieru, krējumu vai citus piena produktus.
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Vāra pienu, atdala krējumu no piena, kuļ krējumu sviestā – Kupina pienu, karsē biezpienu, līdz tas iegūst vēlamo cietību, žāvē biezpienu un ievieto sieru veidnēs, lai sapresētu to vajadzīgajā formā
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Atdalīt krējumu no piena – Kult krējumu sviestā – Sakupināt pienu, karsēt un žāvēt biezpienu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar piena homogenizētāju, maisītāju, iekārtām, kas pasterizē pienu, centrifūgu, mehāniskajām sviesta kulšanas iekārtām u.c. ierīcēm un aprīkojumu
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes speciālists – Pārtikas produktu ražotāji – Piena produktu ražotājs – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs

1.	Specializācijas nosaukums	Saldējuma meistars
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Saldējuma ražošanas speciālists
3.	Profesijas kods	741304
4.	Nodarbinātības apraksts	Saldējuma meistars ražo saldējumu, maisot pienu, cukuru un citas sastāvdaļas un saldejot maisījumu saldešanas iekārtā
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Mēra un maisa sastāvdaļas saskaņā ar recepti, pasterizē maisījumu, lai likvidētu kaitīgās baktērijas – Ielej maisījumu saldešanas iekārtā, iedarbina iekārtu, lai apmaisītu un atdzesētu maisījumu – Tīra un sterilizē iekārtas un citu aprīkojumu ar karstu ūdeni
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Pasterizēt saldējuma maisījumu, lai likvidētu kaitīgās baktērijas – Strādāt ar saldešanas iekārtu – Sterilizēt iekārtas un citu aprīkojumu – Strādāt ar ledus bloku mazgāšanas iekārtu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar piena homogenizēšanas iekārtu, maisītāju, saldešanas iekārtu u.c. ierīcēm un aprīkojumu
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Kvalitātes speciālists – Pārtikas produktu ražotāji – Piena produktu ražotājs – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs

1.	Specializācijas nosaukums	Siera meistars
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Siera ražošanas speciālists
3.	Profesijas kods	741302
4.	Nodarbinātības apraksts	Siera meistars ražo sieru saskaņā ar recepti
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Pasterizē un atdala pienu, lai iegūtu piena taukus, griež ventīļus, lai piepildītu tvertni ar pienu un karsē pienu līdz noteiktai temperatūrai – Pārbauda piena paraugus skābuma pakāpes noteikšanai un ļauj maisītājam maisīt sastāvdaļas, līdz sasniegta noteikta piena skābuma pakāpe – Smeļ diezpienu maisaudekla konteineros, lai nosusinātu lieko mitrumu, ievieto sieru veidnēs
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Pasterizēt un atdalīt pienu, lai iegūtu piena taukus – Pārbaudīt piena paraugus skābuma pakāpes noteikšanai – Saspiest un plest diezpiena paraugu ar veidnēm un paildzināt karsēšanas laiku, lai sasniegtu vēlamo cietību vai struktūru. – Strādāt ar maisītāju, separatoru un karsēšanas iekārtu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar maisītāju, separatoru, karsēšanas iekārtu, maisaudekla konteineriem u.c. iekārtām
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Kvalitātes speciālists – Pārtikas produktu ražotāji – Piena produktu ražotājs – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs

1.	Specializācijas nosaukums	Sviesta meistars
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Sviesta ražošanas meistars
3.	Profesijas kods	741301
4.	Nodarbinātības apraksts	Ražo sviestu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Pasterizē pienu, lai likvidētu kaitīgās baktērijas. – Pievieno piena fermentu nogatavinātam krējumam. – Iedarbina sviesta kulšanas iekārtu, lai pagatavotu sviestu, kontrolē sviesta mitrumu, temperatūru un kulšanas laiku
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 3 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Pasterizēt pienu, lai likvidētu kaitīgās baktērijas – Strādāt ar piena pasterizēšanas iekārtām, centrifūgu un mehānisko sviesta kulšanas iekārtu – Ieliet vai iesūknēt krējumu mehāniskajā sviesta kulšanas iekārtā. – Kontrolēt sviesta mitrumu, temperatūru un kulšanas laiku
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar iekārtām, kas pasterizē pienu, centrifūgu un mehānisko sviesta kulšanas iekārtu, u.c. iekārtām
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes speciālists – Pārtikas produktu ražotāji – Piena produktu ražotājs – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs

Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs

1.	Pamatprofesijas nosaukums	Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs
2.	Specializācijas	– Degustētājs
3.	Profesijas kods	7415
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs pārbauda, nogaršo un šķiro dažāda veida lauksaimniecības produktus, ēdienus un dzērienus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Pārbauda, nogaršo un novērtē lauksaimniecības produktus, ēdienus un dzērienus dažādās apstrādes stadijās – Nosaka kvalitāti un sašķiro pa atbilstošām kategorijām lauksaimniecības produktus, ēdienus un dzērienus
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Pārbaudīt un novērtēt lauksaimniecības produktus, ēdienus un dzērienus dažādās apstrādes stadijās – Noteikt kvalitāti un sašķirot pa atbilstošām kategorijām produktus
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Pārtikas produktu un dzērienu degustētāji darbā lieto dažādas kontroles un izmēģinājuma ierīces
9.	Saistītās profesijas	– Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgu profesiju strādnieks – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Degustētājs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Degustācijas speciālists – Degustators
3.	Profesijas kods	741502
4.	Nodarbinātības apraksts	Degustētāji pārbauda, nogaršo un novērtē dažāda veida produktus, ēdienus un dzērienus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Pārbauda, nogaršo un novērtē produktus, ēdienus un dzērienus dažādās apstrādes stadijās – Nosaka kvalitāti un sašķiro pa atbilstošām kategorijām lauksaimniecības produktus, ēdienus un dzērienus
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Pārbaudīt un novērtēt lauksaimniecības produktus, ēdienus un dzērienus dažādās apstrādes stadijās – Noteikt kvalitāti un sašķirot pa atbilstošām kategorijām produktus
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Dažādas kontroles un izmēģinājuma ierīces
9.	Saistītās profesijas	– Pārtikas produktu ražotāji – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks

Pārtikas un dzērienu tehnologs

1.	Pamatprofesijas nosaukums	Pārtikas un dzērienu tehnologs
2.	Specializācijas	– Biotehnologs – Pārtikas un dzērienu tehnologs
3.	Profesijas kods	214610
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārtikas un dzērienu tehnologs nodarbojas ar dzīvnieku, augu valsts un citas izcelsmes pārtikas produktu ražošanas tehnoloģiskiem procesiem, tehnoloģijas pilnveidošanas jautājumiem, to ražošanas ekonomiku. Pārrauga kvalitātes vadības sistēmas pamatprincipus un to ieviešanu uzņēmumos, nodrošinot nekaitīgas pārtikas ražošanu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Vada, plāno, organizē pārtikas produktu ražošanu, to kvalitātes kontroli visos ražošanas procesa posmos – Izstrādā ražošanas tehnoloģisko programmu, lai noteiktu, kādi produkti rūpniecībai ikdienā jāražo pārdošanai. Pamatojoties uz iegūtajiem datiem, tehnologs lemj par produkcijas sortimentu – Izstrādā jaunus produktus un ievieš tos
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 5 Esošais kvalifikācijas līmenis – 5
7.	Profesionālās prasmes	– Izstrādāt un ieviest kvalitātes vadības un paškontroles sistēmu. – Izstrādāt higiēnas prasības ražošanas procesam – Marķēt pārtikas produktus (nepieciešamas zināšanas par EAN). – Analizēt ražošanas neatbilstību cēloņus un veikt preventīvo darbību to novēršanai
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Lieto datoru, kā arī nepieciešamo aprīkojumu jaunu produktu recepšu un tehnoloģiju izstrādei: katlus, pannas, mikseri, svarus u.c.
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes speciālists

1.	Specializācijas nosaukums	Biotehnologs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Bioloģisko procesu tehnologs – Tehnologs
3.	Profesijas kods	321131
4.	Nodarbinātības apraksts	Biotehnologs pārtikas rūpniecības uzņēmumos – piena pārstrādes uzņēmumos, alus un vīna darītavās, maizes un rauga rūpnīcās – plāno un organizē konkrēto produktu ražošanas biotehnoloģiskos procesus un uzrauga saražoto produktu kvalitāti
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Veic pētījumus, izstrādā, organizē un vada biotehnoloģiskos procesus, raugās, lai šo procesu galarezultāts būtu kvalitatīvs – Organizē un vada attiecīgo iekārtu izmantošanu, apkalpošanu un remontu atbilstoši noteikumiem, standartiem, instrukcijām, likumdošanai
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 5 Esošais kvalifikācijas līmenis – 4
7.	Profesionālās prasmes	– Organizēt un vadīt biotehnoloģiskos procesus – Organizēt un vadīt attiecīgo iekārtu izmantošanu, apkalpošanu un remontu atbilstoši noteikumiem, standartiem, instrukcijām, likumdošanai – Veikt pētījumus, eksperimentus, izmēģinājumus un analīzes
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Mikrobioloģijas un ķīmijas laboratorijas trauki, mikropipetes un pipetes, šūnu barotņu sagatavošanas un sterilizācijas aparatūra, termostati un aukstumiekārtas, reaktori, maisītāji, fermentācijas iekārtas, filtrēšanas un centrifūģēšanas aparatūra, šo iekārtu vadības un kontroles iekārtas ar attiecīgo programmatūru. Procesu un produktu kontrolei izmanto mēriekārtas un dažādas analītiskās iekārtas: spektrofotometrus, elektroforēzes aparatūru, analizatorus. Gan procesu, gan produktu kontrolei un dokumentēšanai izmanto datoru un citu biroja tehniku
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes speciālists

1.	Specializācijas nosaukums	Pārtikas un dzērienu tehnologs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Tehnologs – Pārtikas tehnologs – Dzērienu ražošanas tehnologs
3.	Profesijas kods	214610
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārtikas un dzērienu tehnologs nodarbojas ar dzīvnieku, augu valsts un citas izcelsmes pārtikas produktu ražošanas tehnoloģiskiem procesiem, tehnoloģijas pilnveidošanas jautājumiem, to ražošanas ekonomiku. Tehnologs pārrauga kvalitātes vadības sistēmas pamatprincipus un to ieviešanu uzņēmumos, nodrošinot nekaitīgas pārtikas ražošanu
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Vada, plāno, organizē pārtikas produktu ražošanu, to kvalitātes kontroli visos ražošanas procesa posmos – Izstrādā ražošanas tehnoloģisko programmu, lai noteiktu, kādi produkti rūpnicai ikdienā jāražo pārdošanai. Pamatojoties uz iegūtajiem datiem, tehnologs lemj par produkcijas sortimentu – Izstrādā jaunus produktus un ievieš tos
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 5 Esošais kvalifikācijas līmenis – 5
7.	Profesionālās prasmes	– Izstrādāt un ieviest kvalitātes vadības un paškontroles sistēmu – Izstrādāt higiēnas prasības ražošanas procesam – Marķēt pārtikas produktus (nepieciešamas zināšanas par EAN) – Analizēt ražošanas neatbilstību cēloņus un veikt preventīvo darbību to novēršanai
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Lieto datoru, kā arī nepieciešamo aprikojumu jaunu produktu recepšu un tehnoloģiju izstrādei: katlus, pannas, mikseri, svarus u.c.
9.	Saistītās profesijas	– Kvalitātes speciālists

Piena produktu ražošanas iekārtu operators

1.	Pamatprofesijas nosaukums	Piena produktu ražošanas iekārtu operators
2.	Specializācijas	<ul style="list-style-type: none"> – Piena produktu pasterizēšanas operators – Piena produktu ražošanas operators – Piena produktu saldēšanas iekārtas operators – Piena pulvera ražošanas operators – Siera ražošanas operators
3.	Profesijas kods	8272
4.	Nodarbinātības apraksts	Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas apstrādā pienu un krējumu un ražo piena produktus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Strādāt ar iekārtām, kas pasterizē un homogenizē pienu un krējumu – Strādāt ar iekārtām, kas ražo kondensēto pienu un piena pulveri – Strādāt ar iekārtām, kas ražo sieru un citus piena produktus
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlāmais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Strādāt ar iekārtām, kas pasterizē un homogenizē pienu un krējumu – Strādāt ar iekārtām, kas ražo kondensēto pienu un piena pulveri – Strādāt ar iekārtām, kas ražo sieru un citus piena produktus – Strādāt ar saldēšanas iekārtām piena produktu saglabāšanai
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Piena produktu ražošanas iekārtu operatori strādā ar iekārtām, kas pasterizē un homogenizē pienu un krējumu, iekārtām, kas ražo pasterizēto pienu un piena pulveri, iekārtām, kas ražo sieru un citus piena produktus
9.	Saistītās profesijas	<ul style="list-style-type: none"> – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Piena produktu pasterizēšanas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Pasterizēšanas iekārtu operators – Pasterizēšanas operators
3.	Profesijas kods	827204
4.	Nodarbinātības apraksts	Piena produktu pasterizēšanas operators strādā ar pasterizēšanas iekārtu, lai pienā un citos piena produktos likvidētu kaitīgas baktērijas
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Sūknē aukstu pienu vai citus piena produktus caur karsēšanas tvertni, uztur šķidrumu vajadzīgajā temperatūrā noteiktu laiku un sūknē to cauri dzesēšanas sistēmai uz iekārtu pildīšanai pudeles – Pārbauda termometrus un mērinstrumentus un veic nepieciešamo regulēšanu, lai nodrošinātu šķidruma pienācīgu pasterizēšanu
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar dzesēšanas un citām pasterizēšanas procesā iesaistītajām iekārtām – Tīrīt un sterilizēt tvertnes un savienojošās caurules – Tīrīt filtrēšanas ierīces
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Darbā lieto karsēšanas tvertni, strādā ar dzesēšanas iekārtu, iekārtu pildīšanai pudeles, filtrēšanas iekārtām, lieto termometrus un mērinstrumentus, u.c. iekārtas un instrumentus
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Piena produktu ražošanas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Aparāta ceha strādnieks
3.	Profesijas kods	827201
4.	Nodarbinātības apraksts	Piena produktu ražošanas operators atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām sagatavo biezpiena, kefīra, krējuma, piena maisījumus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Sagatavo biezpiena, kefīra, krējuma, piena maisījumus. – Atbilstoši sanitārajām instrukcijām mazgā tehnoloģiskās iekārtas
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Sagatavot biezpiena, kefīra, krējuma un piena maisījumu – Strādāt ar piena produktu ražošanas iekārtām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Piena produktu ražošanas operators strādā ar piena produktu ražošanas iekārtām
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Piena produktu saldēšanas iekārtas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Saldēšanas iekārtas operators
3.	Profesijas kods	827202
4.	Nodarbinātības apraksts	Piena produktu saldēšanas iekārtas operators strādā ar saldēšanas iekārtu piena produktu saglabāšanai
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Ievieto sagatavotos piena produktus saldēšanas iekārtas plauktos vai uz slidošās lentes – Regulē temperatūru un saldēšanas laiku
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	Strādāt ar saldēšanas un citām iekārtām piena produktu saglabāšanai
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar saldēšanas iekārtu u.c. aprīkojumu un instrumentiem
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Piena pulvera ražošanas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Piena pulvera ražošanas iekārtu operators
3.	Profesijas kods	827203
4.	Nodarbinātības apraksts	Piena pulvera ražošanas operators pārrauga un strādā ar iekārtām, kas apstrādā pienu un ražo piena pulveri
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas pasterizē, homogenizē un citādi tehniski apstrādā pienu un krējumu – Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas ražo iebiezinātu un pulverveida pienu
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar iekārtām, kas pasterizē, homogenizē un citādi tehniski apstrādā pienu un krējumu – Strādāt ar iekārtām, kas ražo iebiezinātu un pulverveida pienu
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar iekārtām, kas pasterizē, homogenizē un citādi tehniski apstrādā pienu un krējumu, iekārtām, kas ražo iebiezinātu un pulverveida pienu, u.c. iekārtām
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju pārstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Siera ražošanas operators
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Siera ražošanas iekārtu operators – Siera operators
3.	Profesijas kods	827205
4.	Nodarbinātības apraksts	Siera ražošanas operators pārrauga un strādā ar iekārtām, kas apstrādā pienu un krējumu un ražo sieru un līdzīgus produktus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas pasterizē, homogenizē un tehniski apstrādā pienu un krējumu – Pārrauga un strādā ar iekārtām, kas ražo sieru un citus siera produktus
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 2 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar iekārtām, kas pasterizē, homogenizē un tehniski apstrādā pienu un krējumu – Strādāt ar siera un citu siera produktu ražošanas iekārtām
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar iekārtām, kas pasterizē, homogenizē un mehāniski apstrādā pienu un krējumu, iekārtām, kas ražo sieru un citus siera produktus
9.	Saistītās profesijas	– Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Pārtikas produktu ražotāji

Vienkāršo darbu darītāju grupa

Iekļauj šādas profesijas:

- Gaļas un zivju apstrādes atkritumu savācējs
- Iesaiņotājs
- Konditora palīgs
- Maiznieka palīgs
- Šķirotājs
- Zivju griezējs
- Zivju sagatavotājs

1.	Specializācijas nosaukums	Gaļas un zivju apstrādes atkritumu savācējs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	- Gaļas apstrādes atkritumu savācējs - Zivju apstrādes atkritumu savācējs
3.	Profesijas kods	741110
4.	Nodarbinātības apraksts	Gaļas un zivju apstrādes atkritumu savācējs no ražošanas ēkām savāc zivju un gaļas atkritumus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	- Savāc zivju un gaļas atkritumus - Ievieto gaļas un zivju apstrādes atkritumus konteineros
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 1 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	- Savākt zivju un gaļas atkritumus - Ievietot gaļas un zivju apstrādes atkritumus konteineros - Strādāt ar atkritumu savākšanas transportlīdzekļiem
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar atkritumu savākšanas transporta līdzekli, izmanto gaļas un zivju atkritumu konteinerus u.c. aprīkojumu
9.	Saistītās profesijas	- Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks

1.	Specializācijas nosaukums	Iesaiņotājs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Fasetājs – Saiņotājs
3.	Profesijas kods	– Pakotājs
4.	Nodarbinātības apraksts	932201
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	Iesaiņotājs pako, iesaiņo un fasē gatavo produkciju – Pako, saiņo un fasē gatavo produkciju
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 1 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Pakot, saiņot un fasēt gatavo produkciju
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Saiņošanas, fasešanas iekārtas
9.	Saistītās profesijas	– Gaļas un zivju apstrādes iekārtu operators – Piena produktu ražošanas iekārtu operators – Maizes, baltmaizes un šokolādes izstrādājumu ražošanas iekārtu operators – Augļu, dārzeņu un riekstu pārstrādes iekārtu operators – Alus, vīna un citu dzērienu ražošanas iekārtu operators

1.	Specializācijas nosaukums	Konditora palīgs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Cepumu meistara palīgs – Vafeļu meistara palīgs
3.	Profesijas kods	741209
4.	Nodarbinātības apraksts	Konditora palīgs sagatavo izejvielas darbam, gatavo vienkāršākos rauga mīklas izstrādājumus, smilšu mīklas cepumus, sagatavo sāļos pildījumus un apdares sausos pusfabrikātus. Konditora palīgs strādā konditorejas cehos un ēdināšanas uzņēmumos, kur gatavo konditorejas izstrādājumus
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Gatavo rauga un smilšu mīklas izstrādājumus, piemēram, sagatavo sāļos un saldus pildījumus, veido rauga mīklas pīrādziņus – Gatavo sausos apdares pusfabrikātus, kā arī sagatavo biskvīta, smilšu, kārtainās bezrauga mīklas un miltu drumstalas – Strādā ar konditorejas aprīkojumu
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlmais kvalifikācijas līmenis – 1 Esošais kvalifikācijas līmenis – 1
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar konditorejas aprīkojumu – Gatavot mīklas izstrādājumus – Gatavot sausos apdares pusfabrikātus
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Izmanto dažādu lielumu bļodas, katlus, karotes, nažus, virtuves deliņus, sulu spiedes, putojamās slotiņas, putotājus, maisītājus, smalcinātājus, rīves, maisāmās iekārtas, mīklas rulli, smērējamo nazi, konditorejas maisiņu ar dažādiem uzgaļiem, cepumu, groziņu, kūksu, suflē formas, pannas, paplātes, servējamās traukus. Viņš lieto arī cepeškrāsnis, konvekcijas krāsnis, plīti, ledusskapi, saldētavu. Konditora palīgs valkā speciālu darba tērpu, slēgtus apavus ar zemu papēdi un neslidošu zoli, galvassegu
9.	Saistītās profesijas	– Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Maiznieka palīgs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	<ul style="list-style-type: none"> – Cepēja palīgs – Formētājs – Mīklas formētājs – Maizes grauздētājs – Maizes griezējs
3.	Profesijas kods	741208
4.	Nodarbinātības apraksts	Maiznieka palīgs izpilda maiznieka dotos uzdevumus, prot lietot amatniecisko prasmi un tehnoloģiskajā procesā izmantojamās iekārtas
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> – Ievēro tehnoloģiskos procesus maiņas laikā pēc izstrādātajām tehnoloģiskajām instrukcijām un norādījumiem – Nodrošina svešķermeņu neiekļūšanu produkcijā
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 1 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	<ul style="list-style-type: none"> – Noteikt raudzēšanas un pēcraudzēšanas laiku – Kontrolēt un sekot līdzi maizes cepšanas procesam – Cept kvalitatīvu produkciju – Pārbaudīt un noregulēt svarus – Sašķirot brāķa produkciju
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Lieto dažādas mīklas izstrādājumu cepšanai paredzētas formas, nažus, mīklas ruļļus, miltu sietus. Viņš izmanto arī dažādu tehnisko aprīkojumu, piemēram, maizes krāsnis, vakuuma iesaiņošanas iekārtu, mīklas micītāju, maizes griezēju, kā arī maizes pārvadāmos ratus un maizes pārvietošanas kastes. Strādājot valkā darba tērpu – īpašu halātu vai kombinezonu, matus apsedz ar cepuri vai lakatiņu. Strādājot pie cepamajām krāsnīm, maiznieka palīgs lieto karstumizturīgus darba cimdus un priekšautu
9.	Saistītās profesijas	– Pārtikas produktu ražotāji

1.	Specializācijas nosaukums	Šķīrotājs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Šķirošanas speciālists
3.	Profesijas kods	741501
4.	Nodarbinātības apraksts	Šķīrotājs pārbauda, klasificē un šķiro augļus, dārzeņus vai zivis atkarībā no to lieluma, kvalitātes, krāsas, stāvokļa, ģints vai sugas
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Pārbauda un klasificē dārzeņus vai zivis atkarībā no to lieluma, kvalitātes, krāsas, stāvokļa, ģints vai sugas – Šķiro dārzeņus vai zivis pēc to lieluma, kvalitātes, krāsas, stāvokļa, ģints vai sugas
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 1 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Pārbaudīt augļus, dārzeņus vai zivis – Klasificēt dārzeņus un tos sašķirot
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprikojums	Strādā ar aprīkojumu, lai pārbaudītu, klasificētu un šķirotu augļus, dārzeņus vai zivis atkarībā no to lieluma, kvalitātes, krāsas, stāvokļa, ģints vai sugas, kā arī lieto traukus, katlus, svarus u.c. instrumentus un aprīkojumu
9.	Saistītās profesijas	– Augļu, dārzeņu un tiem līdzīgu produktu pārstrādātājs – Pārtikas produktu un dzērienu degustētājs – Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgu profesiju strādnieks

1.	Specializācijas nosaukums	Zivju griezējs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Zivju griešanas speciālists
3.	Profesijas kods	741105
4.	Nodarbinātības apraksts	Zivju griezējs izņem zivju iekšas un aknas un nomazgā zivis konservēšanai
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Ar nazi uzšķērš zivs vēderu – Izņem no zivs aknas, iekšējos orgānus un žaunas – Nomazgā zivis ūdenī, lai notīrītu asinis un netirumus
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlamais kvalifikācijas līmenis – 1 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Ar nazi uzšķērš zivs vēderu – Izņemt no zivs aknas, iekšējos orgānus un žaunas – Nomazgāt zivis ūdenī, lai notīrītu asinis un netirumus
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Lieto nazi, katlus u.c. traukus, un instrumentus
9.	Saistītās profesijas	– Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks

1.	Specializācijas nosaukums	Zivju sagatavotājs
2.	Iespējamās variācijas nosaukumam	– Zivju sagatavošanas speciālists
3.	Profesijas kods	741102
4.	Nodarbinātības apraksts	Zivju sagatavotājs izpilda ierastas kārtības darbus, apstrādājot, šķirojot un iepakojot zivis
5.	Profesiju raksturojošie darba pienākumi un uzdevumi	– Iepako zivis un saskaita iepakojumus pirms saldēšanas – Apkalpo un pilda iekārtas, kas griež, tira un sadala zivis – Tira un sterilizē aprīkojumu un darba vietas
6.	Kvalifikācijas līmenis	Vēlāmais kvalifikācijas līmenis – 1 Esošais kvalifikācijas līmenis – nav noteikts
7.	Profesionālās prasmes	– Strādāt ar iekārtām, kas griež, tira un sadala zivis – Sterilizēt aprīkojumu un darba vietas – Iepakot zivis
8.	Darbā pielietojamie instrumenti/aprīkojums	Strādā ar iekārtām, kas griež, tira un sadala zivis, u.c. iekārtām un aprīkojumu
9.	Saistītās profesijas	– Miesnieks, zivju pārstrādātājs un tiem radniecīgas profesijas strādnieks

Pasūtītājs: Izglītības un zinātnes ministrija
Mākslinieciskais dizains un datorgrafika: Gatis Greibers
Redaktore: Silvija Siliņa
Kompaktdiska ieraksta nodrošinājums: SIA ENIX