

**GAĻAS UN GAĻAS PRODUKTU RAŽOŠANAS TEHNIKA
PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS**

1. Specializācijas vai saistītās profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis	
Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķis	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3.PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4.LKI))
2. Profesijas nosaukums	
Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķis ir specializācija profesijai: Pārtikas produktu ražošanas tehniķis, 3. PKL, atbilst 4. LKI. Uz gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķa profesiju attiecināmi pārtikas produktu ražošanas tehniķa profesijas pienākumi un uzdevumi.	

**3. Darba uzdevumu veikšanai nepieciešamās prasmes un attieksmes,
zināšanas un PROFESIONĀLĀS kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)
3.1.	Pirmskaušanas izturēšana un kaušana.	<p>Organizēt dzīvnieku labturību nosacījumu izpildi pirmskaušanas laikā pilna cikla gaļas pārstrādes uzņēmumā.</p> <p>Uzraudzīt un nodrošināt kaušanas tehnoloģisko procesu.</p> <p>Organizēt dzīvnieku kaušanu.</p>	<p><u>Priekštata līmenī:</u> Dzīvnieku stresa ietekme uz gaļas kvalitāti. Tradicionālās gaļas ieguves metodes. Reliģisko kopienu tradicionālās gaļas ieguves metodes. Bioloģiskās produkcijas ražošanas prasības.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Dzīvnieku labturības prasības. Biodrošība (cūku mēris, putnu gripa). Dzīvnieku infekcijas slimību izplatības situācija valstī un savā reģionā. Energoresursu, materiālu u.c. resursu efektīva, racionāla izlietošana. Mikrobioloģiskā piesārņojuma rašanās cēloņi pirmapstrādes laikā. Sterilizācijas iekārtu pielietojums. Vides piesārņojuma avoti gaļas pārstrādē.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Dzīvnieku kaušanas tehnoloģija. Sterilizācijas iekārtu lietošana produkcijas nekaitīguma nodrošināšanai.</p>	<p>Spēja atbildīgi rīkoties dzīvnieku kaušanas procesā, ievērojot labas ražošanas prakses prasības.</p> <p align="right">4. LKI</p>
3.2.	Liemeņu pirmapstrāde.	<p>Sensori novērtēt gaļas izejvielas kvalitāti .</p> <p>Veikt liemeņu pirmapstrādi, ievērojot higiēnas prasības.</p> <p>Sadalīt nokauto dzīvnieku (cūku, liellopu un sīklopu) liemeņus 1/2, 1/4 liemeņos.</p> <p>Organizēt un veikt kautķermeņu,</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Dzīvnieku veidi un šķirnes.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Liemeņu klasifikācija. Liemeņu kategorijas. Blakusprodukti, to raksturojums. Liemeņu uzbūve un sadales shēmas. Liemeņu uzglabāšanas veidi.</p>	<p>Spēja veikt liemeņu un blakusproduktu pirmapstrādes procesus, nodrošinot kvalitātes prasības.</p> <p align="right">4. LKI</p>

		<p>blakusproduktu pirmapstrādi.</p> <p>Nodrošināt kaušanas blakusproduktu un pārtikā neizmantojamo blakusproduktu atbilstošu šķirošanu.</p> <p>Kontrolēt liemeņu un blakusproduktu pirmapstrādes kvalitāti.</p>	<p>Liemeņu pirmapstrādes higiēnas prasības.</p> <p>Sensorās novērtēšanas metodes.</p>		
3.3.	Gaļas atdzesēšana un uzglabāšana.	<p>Nošķirt liemeņus saskaņā ar dzīvnieku kaušanas vai izcelsmes specifiku.</p> <p>Nodrošināt tehnoloģisko instrukciju nosacījumu izpildi aukstumapstrādes procesā.</p> <p>Uzraudzīt mērinstrumentu rādījumus, veicot pierakstus.</p> <p>Veikt un reģistrēt Ph mērījumus.</p> <p>Ievērot aukstumkamerās plūsmas principu – "pirmais iekšā pirmais ārā".</p>	<p><u>Priekštata līmenī:</u> Aukstumapstrādes iekārtu veidi un darbības principi.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Mikrobioloģiskā piesārņojuma riski atdzesēšanas posmā.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Temperatūras mērīšanas metodes un ierīces. Gaļas uzglabāšanas veidi. Ph līmenis gaļā un tā pieļaujamās robežas. Tehnoloģisko instrukciju nosacījumi gaļas aukstumapstrādē.</p>	<p>Spēja piemērot tehnoloģisko instrukciju nosacījumus gaļas aukstumapstrādes procesā.</p> <p>Spēja sadalīt liemeņus atbilstoši gaļas sadales shēmām.</p> <p>Spēja atdzesēt gaļu, saglabājot tās augstāku uzturvērtību un labāku garšu.</p> <p>Spēja nodrošināt gaļas uzglabāšanas prasības, ievērojot temperatūras un uzglabāšanas termiņa prasības.</p>	4. LKI
3.4.	Gaļas sadale gaļas realizācijai un / vai pārstrādei.	<p>Organizēt gaļas sadali atbilstoši darba uzdevumam.</p> <p>Novērtēt gaļas izejvielas kvalitāti.</p> <p>Organizēt izejvielas atlaidināšanu.</p> <p>Uzraudzīt liemeņu sadali atbilstoši iznākumu normām un darba uzdevumam:</p> <ul style="list-style-type: none"> – lielos gabalos; – porciju gabalos; – sīkgabalos; – maltas gaļas izstrādājumiem, uc. 	<p><u>Priekštata līmenī:</u> Izejvielas termiskās apstrādes veidi; atdzesēšana, sasaldēšana un atlaidināšana.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Liemeņa sadales pamatprincipi un sadales shēmas.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Gaļas sadales instrumenti, iekārtas, asināšanas aprīkojums. Instrumentu sterilizācijas iekārtas. Liemeņu un frakciju sensorā novērtēšana.</p>		4. LKI
3.5.	Gaļas izstrādājumu un	Organizēt gaļas produktu ražošanu atbilstoši darba uzdevumam un	<u>Priekštata līmenī:</u> Gaļas izstrādājumu ražošanas	Spēja sagatavot gaļu un saražot gaļas produktus atbilstoši darba uzdevumā	4. LKI

gaļas produktu ražošana.	tehnoloģiskajām instrukcijām: <ul style="list-style-type: none"> – gaļas izstrādājumu; – desu; – gaļas konservu; – gaļas kulinārijas produktu; – gaļas kūpinājumu, u.c. 	tehnoloģiskais process. Gaļas produktu ražošanas tehnoloģiskais process.	noteiktajām produkta kvalitātes un nekaitīguma prasībām. Spēja ražot dažādus gaļas izstrādājumus, ievērojot ražošanas tehnoloģiskās un iekārtu ekspluatācijas instrukcijas. Spēja izvērtēt un analizēt dažādu gatavo gaļas produktu kvalitātes rādītājus.
	Izvērtēt saņemtās gaļas atbilstību ražojamo gaļas produktu vai izstrādājumu grupām.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Nažu dezinfekcijas metodes. Gaļas izstrādājumu sortiments. Gaļas produktu t.sk. konservu sortiments. Gaļas produktu specifiskās marķēšanas prasības ES valstīs un Latvijā.	
	Organizēt iekārtu, instrumentu, materiālu, darba vietu sagatavošanu ražošanai.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Nažu sterilizācija. Gaļas produktu termiskās apstrādes veidi. Gaļas produkcijas marķēšana. Gaļas izstrādājumu un gaļas produktu kvalitātes rādītāji. Tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums, inventārs.	
	Dabīgo un mākslīgo desu apvalku sagatavošana gaļas produktu / vai gaļas izstrādājumu ražošanai.		
	Sagatavot konservu kārbas masas pildīšanai.		
	Nodrošināt gaļas produkcijas vispārīgās un specifiskās marķēšanas prasības.		

Vispārīga informācija	
Profesionālās kvalifikācijas prasību iesniedzējs	<p>Latvijas Lauksaimnieku Organizāciju sadarbības padome.</p> <p>Profesionālo kvalifikācijas prasību izstrādes darba grupa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Jānis Zutis – eksperts, Latvijas Gaļas ražotāju un pārstrādātāju asociācija, izpilddirektors; – Ināra Borska – eksperte, SIA "Margret", kvalitātes speciāliste; – Jānis Lazdiņš – eksperts, SIA "Biomeat", komercdirektors; – Dainis Pūliņš – eksperts, SIA "GPC Smārde", tehnologs, direktors; – Mairis Trupavnieks – eksperts, SIA "Kurzemes gaļsaimnieks", ražošanas vadītājs; – Jānis Baltačs – moderators; – Paula Strode – moderatora asistente. <p>Metodiskais atbalsts:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Inta Annuškāne – Valsts izglītības satura centrs, projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai", vecākā eksperte satura izstrādes jautājumos.
Profesionālās kvalifikācijas prasību ekspertu darba grupa	<ul style="list-style-type: none"> – Liene Jirgensone – Zemkopības ministrija, Veterinārais un pārtikas departaments, Pārtikas drošuma un higiēnas nodaļa, vecākā referente; – Jānis Šolks – Latvijas Lauksaimnieku Organizāciju sadarbības padome, Latvijas Piensaimnieku Centrālā Savienība, priekšsēdētājs; – Ilze Zuimača – Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija, projektu vadītāja; – Jānis Zutis – Latvijas Gaļas ražotāju un pārstrādātāju asociācija, izpilddirektors; – Iveta Austruma – VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums", Pārtikas ražošanas nodaļa, vadītāja; – Rita Jaurēna – Valsts izglītības satura centrs, Profesionālās izglītības departaments, Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļa, vecākā referente.
Profesionālās kvalifikācijas prasību NEP atzinums	26.01.2018.
Profesionālās kvalifikācijas prasību saskaņošana PINTSA	07.02.2018.
Profesionālās kvalifikācijas prasību iepriekš saskaņotās redakcijas	–