

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

1. Specializācijas vai saistītās profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis	
Piena un piena produktu ražošanas tehniķis	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3.PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4.LKI))
2. Profesijas nosaukums	
Piena un piena produktu ražošanas tehniķis ir specializācija profesijai: Pārtikas produktu ražošanas tehniķis , 3. PKP atbilst 4. LKI. Uz piena un piena 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.	Veikt šķidro piena izejvielu pieņemšanu un uzglabāšanu tvertnēs.	Atlasīt piena produktu paraugus laboratorisko analīžu veikšanai.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Svaigpiena un šķidro piena produktu kvalitātes kritēriji: 1) piena mikrobioloģiskā tīrība; 2) piena fizikāli-ķīmiskās īpašības; 3) pienam neraksturīgu vielu klātbūtne (viltšanas metodes); 4) piena sensorās īpašības. Iekārtu tīrīšanas un dezinfekcijas apstrāde.	Spēja pieņemt šķidrā piena izejvielas, ievērojot noteiktus kvalitātes rādītājus atbilstoši normatīvo aktu prasībām. Spēja nodrošināt kvalitatīvu šķidro piena izejvielu uzglabāšanu tvertnēs.	4. LKI
		Novērtēt pieņemšanas tvertnu sanitārhygiēnisko stāvokli.			
		Veikt korekcijas neatbilstošu izejvielu konstatācijas gadījumā.			
		Sagatavot tvertnes un pieņemšanas iekārtas izejvielu pieņemšanai.			
3.2.	Veikt piena un šķidro piena produktu pirmapstrādi.	Veikt piena filtrēšanu un dzesēšanu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Piena filtrēšanas un dzesēšanas tehnoloģija. Piena ķīmiskais sastāvs un struktūra. Piena sastāvdaļas. Piena fizikāli – ķīmiskās īpašības. Svaigpiena un šķidro piena produktu uzglabāšanas režīmi. Piena dzesēšanas principi. Filtrēšanas metodes un iekārtas.	Spēja racionāli veikt piena un šķidro piena produktu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas nosacījumus.	4. LKI
		Kontrolēt un nodrošināt pirmapstrādes tehnoloģisko procesu parametru ievērošanu.			
		Uzglabāt izejvielas atbilstošā kvalitātē un kvantitātē.			
3.3.	Novērtēt piena un piena produktu kvalitātes rādītājus.	Veikt produkta parauga atlasī noteiktajām laboratoriskām pārbaudēm.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Sensorās novērtēšanas metodes un paraugu atlase. Laboratorijas pārbaudes. <u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu specifiskācijas un kvalitātes prasības. Ražošanas procesu dokumentācija.	Spēja izvērtēt piena un piena produktu kvalitāti raksturojošos rādītājus.	4. LKI
		Noteikt procesa laikā svara, garšas, konsistences, hermētiskuma, marķējuma atbilstību noteiktiem produkta kvalitātes rādītājiem.			
		Veikt pierakstus darba protokolos.			

3.4.	Dažādu piena produktu ražošana.	Izvērtēt piena produktu ražošanai sagatavotās izejvielas.	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Piena mikroflora, ieraugi un piena raudzēšanas veidi. Piena termiskā apstrāde un piena sastāvdaļu izmaiņas karsēšanas laikā. Piena produktu ražošanas laikā notiekošie fizikāli - ķīmiskie un mikrobioloģiskie procesi.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Kvalitātes kontroles procedūras. Piena produktu ražošanas tehnoloģiskās iekārtas, to veidi un darbības pamatprincipi. Iekārtu regulēšana. Piena normalizēšanas aprēķini Produktu un pusfabrikātu uzglabāšanas prasības. Piena produktu defekti, to cēloņi un novēršanas pasākumi. Produktu ražošanā izmantotās izejvielas, to veidi un raksturojums. Izejvielu kvalitātes noviržu ietekme uz galaproduktu kvalitāti. Dažādu piena produktu ražošanas tehnoloģijas.</p>	<p>Spēja izvērtēt sagatavotās izejvielas piena produktu ražošanai atbilstoši gatavā produkta veidam.</p> <p>Spēja ražot dažādus piena produktus, ievērojot ražošanas tehnoloģiskās un iekārtu ekspluatācijas instrukcijas.</p> <p>Spēja novērtēt dažādu gatavo piena produktu kvalitātes rādītājus.</p>	4. LKI
		Ražot piena produktus, ievērojot tehnoloģijas prasības: <ul style="list-style-type: none"> - dzeramo pienu; - raudzēto piena produktu; - saldo krējumu; - koncentrēto piena tauku produktu; - biezpiena; - siera; - kausētā siera; - atjaunoto un rekombinētu piena produktu; - piena un krējuma saldējuma; - piena produktu desertu; - sauso un koncentrēto piena produktu. 			
		Ievērot piena produktu ražošanas tehnoloģiskās instrukcijas.			
		Veikt ražošanas tehnoloģisko procesu parametru reģistrāciju darba protokolos.			
		Sekot piena produktu kvalitātes rādītāju izmaiņām ražošanas laikā.			
		Novērtēt gatavo piena produktu kvalitātes rādītājus.			

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"> – Kaspars Malcenieks – eksperts, AS "Rīgas piena kombināts", vecākais produktu attīstības tehnologs; – Baiba Grāvīte – eksperte, AS "Jaunpils pienotava", ražošanas daļas vadītāja; – Inese Ladusāne – eksperte, SIA "Rīgas piensaimnieks", jauno produktu attīstības tehnoloģe; – Agija Mūrniece – eksperte, SIA "Latvijas piens", ražošanas direktore; – Jana Lakstiņa – eksperte, AS "Tukuma piens", ražošanas daļas vadītāja; – Jānis Pumpiņš – moderators, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, Restorānu nodaļa, vadītājs; – Elmārs Vilciņš – moderatora asistents. <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	–