

**AUGĻU UN DĀRŽEŅU PĀRSTRĀDES RAŽOŠANAS TEHNIKA
PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS**

1. Specializācijas vai saistītās profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis	
Augļu un dārzeņu pārstrādes ražošanas tehniķis	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3.PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4.LKI))
2. Profesijas nosaukums	
Augļu un dārzeņu pārstrādes ražošanas tehniķis ir specializācija profesijai: Pārtikas produktu ražošanas tehniķis, 3. PKP atbilst 4 LKI. Uz augļu un dārzeņu pārstrādes 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.	Novērtēt augļu un dārzeņu izejvielas pieņemšanas laikā.	<p>Veikt svaigo izejvielu vizuālo novērtēšanu.</p> <p>Atlasīt augļu un dārzeņu paraugus laboratoriskajai testēšanai.</p> <p>Pieņemt svaigās izejvielas atbilstoši pavaddokumentā norādītajam svaram.</p> <p>Izvērtēt augļu un dārzeņu izejvielu un palīgizejvielu atbilstību pavaddokumentiem un kvalitātes sertifikātam.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Izejvielu veidi (svaigi, saldēti, kaltēti, žāvēti, koncentrēti, u.c.) un to raksturojums. Palīgizejvielas, to raksturojums. Informācija par pavaddokumentu. Mērvienību sistēma. Matemātiskie aprēķini.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Svaigo izejvielu kvalitātes kritēriji. Svaigo izejvielu sensorās īpašības.</p>	<p>Spēja pieņemt augļu un dārzeņu izejvielas un palīgizejvielas, izvērtējot to kvalitāti, un ievērojot uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības.</p> <p align="right">4. LKI</p>
3.2.	Kontrolēt izejvielu un palīgizejvielu kvalitātes rādītājus uzglabāšanas laikā.	<p>Ievērot kontroles režīmu regularitāti.</p> <p>Uzraudzīt un reģistrēt temperatūru, gaisa relatīvo mitrumu u.c. parametrus, derīguma termiņus un uzglabāšanas režīmus uzglabāšanas laikā.</p> <p>Atlasīt augļu un dārzeņu paraugus uzglabāšanas laikā laboratorijas testēšanai.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Noliktavu saimniecības raksturojums. Kvalitātes riski uzglabāšanas laikā. Dokumentu pārvaldība uzņēmumā.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Uzglabāšanas režīmu vadība noliktavās.</p>	<p>Spēja kontrolēt izejvielu un palīgizejvielu kvalitātes rādītājus uzglabāšanas laikā.</p> <p align="right">4. LKI</p>
3.3.	Veikt un kontrolēt augļu un dārzeņu pirmapstrādi un palīgizejvielu sagatavošanu.	<p>Veikt augļu un dārzeņu pirmapstrādi.</p> <p>Nodrošināt pirmapstrādes procesus atbilstoši tehnoloģiskām instrukcijām.</p> <p>Kontrolēt tehnoloģiskos parametrus procesa laikā (temperatūru, tvaika spiedienu, procesa laiku u.c.).</p> <p>Vizuāli novērtēt izejvielas pēc pirmapstrādes.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Ražošanas zonu sadalījums. Zudumi pirmapstrādes procesos. Sagatavoto izejvielu - pusfabrikātu marķēšana.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Dārzeņu, augļu pirmapstrādes paņēmieni. Tehnoloģiskās iekārtas, to raksturojums un ekspluatācijas noteikumi.</p>	<p>Spēja racionāli veikt un kontrolēt augļu un dārzeņu pirmapstrādi un palīgizejvielu sagatavošanu, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas prasības.</p> <p align="right">4. LKI</p>

		<p>Sekot līdzī procesa izpildes laikam un uzglabāšanai līdz ražošanai.</p> <p>Uzraudzīt un novērtēt sagatavoto izejvielu kvalitātes rādītājus.</p>	<p>Augļu un dārzeņu kvalitātes rādītāju noteikšanas metodes un iekārtas (temperatūra, pH, sausnes saturs). Sensorā novērtēšana.</p>		
3.4.	Ražot dažādu veidu augļu un dārzeņu produktus.	<p>Ražot augļu un dārzeņu produktus: pamatēdienes;</p> <ul style="list-style-type: none"> - marinētus; - konservētus; - skābētus; - mērces; - sālītus; - saldētus; - žāvētus; - čipšus; - ievārījumas; - džemus; - sīrupus; - sulas u.c.. <p>Saražot sagatavotos augļu un dārzeņu produktus atbilstoši receptūrām un tehnoloģiskajām instrukcijām.</p> <p>Vizuāli veikt izmantojamās taras atbilstības novērtēšanu.</p> <p>Nepieļaut neatbilstošas taras izmantošanu ražošanā</p> <p>Veikt produktu aizvākošanu, aizkorķēšanu, novērtējot taras hermētiskumu.</p> <p>Uzraudzīt ražošanas procesa tehnoloģiskos parametrus.</p> <p>Reģistrēt paškontroles sistēmā noteiktos procesu parametrus.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Iepakojšanas speciālās vides.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Iespējamie kvalitātes riski ražošanas procesā. Zudumi tehnoloģiskos procesos. Mikrobioloģiskie riski ražošanas procesā.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Dārzeņu, augļu ražošanas paņēmieni: vārīšana, sajaukšana, homogenizācija, u.c.. Augļu un dārzeņu produktu ražošanas tehnoloģiskās iekārtas, to veidi un darbības pamatprincipi. Receptūras. Tehnoloģiskajās instrukcijas. Sensorā novērtēšana. Taras defekti un tīrība.</p>	Spēja ražot dažāda veida augļu un dārzeņu produktus, ievērojot tehnoloģisko un iekārtu ekspluatācijas instrukciju prasības.	4. LKI

		Rīkoties parametru noviržu gadījumā.			
3.5.	Veikt termisko apstrādi ar vai bez taras.	<p>Veikt un ievērot pasterizācijas, sterilizācijas, žāvēšanas un saldēšanas iekārtas parametrus (tvaika padeve, spiediens, produkta plūsmas ātrums, temperatūra).</p> <p>Veikt gatavā produkta iepildīšanu tarā, tai skaitā speciālā vidē (gāzē).</p> <p>Reģistrēt paškontroles sistēmā noteiktos procesu parametrus.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Pasterizācijas, sterilizācijas, žāvēšanas un saldēšanas process. Kritiskie punkti pie termiskās apstrādes. Korektīvās darbības noviržu gadījumā termiskās apstrādes laikā.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Termiskās apstrādes veidi, to raksturojums. Pasterizācijas, sterilizācijas, žāvēšanas un saldēšanas iekārtu veidi. Iekārtu parametri.</p>	Spēja termiski apstrādāt ar vai bez taras augļu un dārzeņu produktus atbilstoši ražošanas tehnoloģiskiem parametriem un iekārtu ekspluatācijas instrukcijām.	4. LKI
3.6.	Sagatavot iepakojšanas iekārtas un materiālus.	<p>Novērtēt iepakojšanā izmantojamo materiālu atbilstību.</p> <p>Nepieļaut neatbilstošu iepakojšanas materiālu izmantošanu.</p> <p>Veikt gatavā produkta identitātes marķēšanu ar noteiktu informāciju.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Produktu izvietoējums sekundārajā iepakojumā.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu marķēšanas pamatprincipi. Gatavās produkcijas uzglabāšanas veidi.</p>	Spēja sagatavot iepakojšanas iekārtas un materiālus.	4. LKI

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"> - Vilnis Strazds – eksperts, SIA "Milda KM", rūpnīcas direktors; - Agnese Rubene – eksperte, SIA "CIDO grupa", tehnoloģe; - Zane Līce – eksperte, SIA "Pure Chocolate", kvalitātes vadītāja; - Ilze Prince – eksperte, SIA "Puratos Latvia", tehnoloģe; - Aivars Svarenieks – eksperts, SIA "Kronis", valdes loceklis ; - 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"> - Jānis Šolks – Latvijas Lauksaimnieku Organizāciju sadarbības padome, Latvijas Piensaimnieku Centrālā Savienība, priekšsēdētājs; - Ilze Zuimača – Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija, projektu vadītāja; - Irita Lāce – Zemkopības ministrija, Veterinārais un pārtikas departaments, Pārtikas drošuma un higiēnas nodaļa, vecākā referente; - Iveta Austruma – VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums", Pārtikas ražošanas nodaļa, vadītāja; - Rita Jaurēna – Valsts izglītības satura centrs, Profesionālās izglītības departamenta Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļa, vecākā referente.
Profesionālās kvalifikācijas prasību NEP atzinums	14.03.2018.
Profesionālās kvalifikācijas prasību saskaņošana PINTSA	21.03.2018.
Profesionālās kvalifikācijas prasību iepriekš saskaņotās redakcijas	-