

## **PĀRTIKAS PRODUKTU RAŽOŠANAS TEHNIKA PROFESIJAS STANDARTS**

<b>1. Profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis</b>	
<b>Pārtikas produktu ražošanas tehniķis</b>	Trešās profesionālās kvalifikācijas līmenis (3.PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4.LKI))
<b>2. Profesionālās kvalifikācijas prasības</b>	
<b>Profesijas specializācijas:</b> Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķis. Maizes un miltu produktu ražošanas tehniķis. Zivju un zivju produktu ražošanas tehniķis. Piena un piena produktu ražošanas tehniķis. Augļu un dārzeņu pārstrādes ražošanas tehniķis. Dzērienu ražošanas tehniķis. Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis.	
<b>Saistītās profesijas, kvalifikācijas līmenis:</b> Nav.	
<b>3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu kopsavilkums</b>	
<p>Pārtikas produktu ražošanas tehniķis strādā pārtikas aprites uzņēmumā, veic pārtikas produktu ražošanu un ar to saistītus darbus. Izpilda dažādas operācijas izejvielu pārstrādē un produktu ražošanā, ievērojot tehnoloģisko instrukciju, labas higiēnas un labas ražošanas prakses nosacījumus, nodrošina tehnoloģiskā aprīkojuma sagatavošanu un lietošanu darbā.</p> <p>Pārtikas produktu ražošanas tehniķa pienākumi un uzdevumi:</p> <p>3.1. Labas higiēnas un kvalitātes sistēmas prasību ievērošana:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– ievērot darbā personiskās un personālhigiēnas prasības;</li><li>– ievērot ražošanas higiēnas prasības visos pārtikas produktu ražošanas posmos;</li><li>– īstenot pārtikas produktu izsekojamības prasības;</li><li>– ievērot pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēmas noteiktās prasības.</li></ul> <p>3.2. Pārtikas produktu ražošanas izejvielu un materiālu pieņemšana:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– novērtēt piegādāto ražošanas izejvielu un materiālu atbilstību pavaddokumentiem un normatīvajiem aktiem;</li><li>– veikt piegādāto ražošanas izejvielu un materiālu pieņemšanu un ievietošanu noliktavās;</li><li>– ievērot pārtikas produktu ražošanas izejvielu un materiālu uzglabāšanas režīmus un prasības uzglabāšanas laikā;</li><li>– piemērot rotācijas principu izejvielu un materiālu aprītē.</li></ul> <p>3.3. Pārtikas produktu ražošanas izejvielu pirmapstrāde:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– sagatavot pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu darbam;</li><li>– sagatavot izejvielas pirmapstrādes procesam;</li><li>– piemērot atbilstošu izejvielas pirmapstrādes veidu;</li><li>– veikt izejvielu pirmapstrādi;</li></ul>	

- uzraudzīt izejvielu kvalitāti pirmapstrādes procesā.
- 3.4. Produkta ražošana tehnoloģiskā procesā:
- sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu ražošanas procesam;
  - ražot produktu atbilstoši tehnoloģiskai instrukcijai;
  - uzraudzīt produktu ražošanas tehnoloģiskos procesus;
  - sekot produktu kvalitātes izmaiņām ražošanas laikā;
  - veikt nepieciešamo uzskaiti ražošanas procesā;
  - novērtēt gala produktu un veikt pierakstus.
- 3.5. Produktu sagatavošana uzglabāšanai un realizēšanai:
- sagatavot fasēšanas, iepakšanas aprīkojumu un materiālus;
  - fasēt un iepakot gala produktu;
  - ievietot gala produktu noliktavā;
  - ievērot gatavā produkta uzglabāšanas režīmus un derīguma termiņus.
- 3.6. Uzņēmuma darbības pamatprincipu ievērošana un īstenošana:
- ievērot darba aizsardzības prasības;
  - ievērot vides aizsardzības prasības;
  - ievērot darba tiesisko attiecību normas;
  - sniegt pirmo palīdzību;
  - veikt savus uzdevumus atbilstoši uzņēmuma darba organizācijas principiem;
  - strādāt individuāli un sadarboties ar darba kolēģiem;
  - lietot valsts valodu;
  - lietot vismaz vienu svešvalodu;
  - pilnveidot profesionālo kvalifikāciju.

**4. Profesionālās darbības pamatzdevumu un pienākumu izpildei nepieciešamās prasmes un attieksmes,  
PROFESIONĀLĀS zināšanas un kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Profesionālās zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)
4.1.	Ievērot darbā personiskās un personālhigiēnas prasības.	<p>Ievērot personīgo higiēnu.</p> <hr/> <p>Ievērot personālhigiēnas prasības.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Pārtikas kodekss (Codex Alimentarius).</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Minimālās higiēnas prasības personālam pārtikas aprites uzņēmumos</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Personiskās higiēnas prasības. Personālhigiēnas prasības. Obligātās veselības pārbaudes.</p>	<p>Spēja ievērot minimālās higiēnas prasības, apzinoties personīgās un personāla higiēnas un veselības stāvokļa nozīmi droša pārtikas produkta ražošanā.</p> <p align="right">4. LKI</p>
4.2.	Ievērot ražošanas higiēnas prasības visos pārtikas produktu ražošanas posmos.	<p>Atbildīgi izpildīt ražošanas higiēnas prasības, veicot darba uzdevumu.</p> <hr/> <p>Piemērot nozares iekšējo un ārējo, uz higiēnu attiecināmo normatīvo aktu prasības uzdevumu izpildē.</p> <hr/> <p>Veikt sanitārās apstrādes (tīrīšanu, mazgāšanu, dezinfekciju) atbilstoši sanitārajām programmām.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Nekaitīgas pārtikas produkts. Laba higiēnas prakse. Higiēnas prasību vadlīnijas pārtikas aprites uzņēmumos. Sanitārās programmas.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Minimālās higiēnas prasības ražošanā pārtikas rūpniecības uzņēmumā. Sanitārās procedūras (tīrīšana, mazgāšana un dezinfekcija).</p>	<p>Spēja identificēt higiēnas prasības un to nozīmi visos pārtikas produktu ražošanas posmos.</p> <p align="right">4. LKI</p>
4.3.	Īstenot pārtikas produktu izsekojamības prasības.	<p>Veikt pierakstus izsekojamības nodrošināšanai visos pārtikas ražošanas procesa posmos.</p> <hr/> <p>Marķēt (identificēt) visus ražošanā izmantojamos materiālus, palīgmateriālus darba rīkus u.c.</p> <hr/> <p>Nepieļaut nemarkētu (neidentificētu) izejvielu, materiālu, palīgmateriālu u.c. kustību vai pielietošanu ražošanā.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Nozares normatīvie akti izsekojamības nodrošināšanai.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Izsekojamības principi</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Izsekojamības sistēma pārtikas aprītē (preču pavaddokumenti, pārtikas identifikācija un uzskaitē, preču</p>	<p>Spēja īstenot izsekojamības nodrošināšanas prasības savas kompetences ietvaros.</p> <p>Spēja precīzi veikt pierakstus izsekojamības nodrošināšanai visos pārtikas ražošanas procesa posmos.</p> <p align="right">4. LKI</p>

			marķējums, iekšējie pieraksti). Izsekojamības nodrošināšana sava ražošanas posma ietvaros.		
4.4.	Ievērot pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēmas noteiktās prasības.	<p>Precīzi piemērot ieviestās pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības savā darbā.</p> <p>Veikt noteiktos produkta un procesa kontroles pasākumus atbilstoši paškontroles sistēmai.</p> <p>Savlaicīgi un precīzi veikt pierakstus par produktu ražošanu procesa posmā.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Pārtikas nekaitīguma normatīvie akti Uz apdraudējumu analīzes un kritisko kontroles punktu (HACCP) principiem balstīta paškontroles sistēma. Apdraudējumu veidi.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Potenciālo risku novēršana. Apdraudējumu analīzes un kritisko kontroles punktu noteikšanas (HACCP) metode.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Uzņēmuma paškontroles sistēmu prasības.</p>	<p>Spēja ievērot pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības savas kompetences ietvaros.</p> <p>Spēja savlaicīgi un precīzi veikt pierakstus par produktu ražošanu procesa posmā.</p>	4. LKI
4.5.	Novērtēt ražošanas izejvielu un materiālu atbilstību pavaddokumentiem un normatīvajiem aktiem.	<p>Atbildīgi izvērtēt piegādāto izejvielu un materiālu sortimenta atbilstību pavaddokumentiem.</p> <p>Izvērtēt saņemtās izejvielas un materiālus, precīzi nolasot to marķējumu.</p> <p>Pārbaudīt izejvielu iepakojumu, derīguma termiņus un citus kvalitāti raksturojošos rādītājus.</p> <p>Veikt izejvielu un materiālu pieņemšanu pēc daudzuma.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Pārtikas produktu specifiskācijas, kvalitātes sertifikāti, preču pārvietošanas pavadzīmes.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Augu un dzīvnieku valsts izcelsmes produktu kvalitātes un nekaitīguma prasības. Pārtikas produktu raksturojums. Izejvielu un produktu pieņemšanas kārtība. Materiāli, kas nonāk saskarē ar pārtiku. Pārtikas produktu transportēšanas pamatprincipi.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Preču pieņemšana pēc daudzuma un kontrole. Marķējuma informācija.</p>	<p>Spēja pieņemt un izvērtēt izejvielu un materiālu atbilstību pavaddokumentiem un normatīvajiem aktiem.</p> <p>Spēja veikt precīzus pierakstus izejvielu un materiālu pieņemšanas procesā.</p>	4. LKI

		Veikt precīzus pierakstus izejvielu un materiāla pieņemšanas procesā.	Kvalitāti raksturojošie lielumi un rādītāji. Sensorās vērtēšanas metodes.		
4.6.	Veikt piegādāto ražošanas izejvielu un materiālu pieņemšanu un ievietošanu noliktavās.	<p>Novērtēt noliktavu telpu atbilstību higiēnas prasībām.</p> <p>Sensori novērtēt piegādātās izejvielas un materiālus.</p> <p>Atlasīt paraugus izejvielu un materiālu testēšanai</p> <p>Nošķirt neatbilstošu izejvielu vai materiālu, rīkoties neatbilstību konstatācijas gadījumā.</p> <p>Veikt primāro izejvielu un materiālu apstrādi pirms ievietošanas noliktavās.</p> <p>Izvietot izejvielas un materiālus noliktavās, ievērojot izejvielu un materiālu saderību.</p> <p>Savlaicīgi un precīzi veikt nepieciešamos pierakstus par preču pieņemšanu un ievietošanu noliktavā.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Sanitārās prasības noliktavām. (tīrīšana, mazgāšanas un dezinfekcija, u.c.)</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Izejvielu kategoriju saderība. Augu un dzīvnieku izcelsmes izejvielas, pārtikas piedevas, aromatizētāji, garšvielas.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Noliktavu raksturojums. Izejvielu novietošanas nosacījumi. Paraugu atlasīšanas metodika. Neatbilstošu izejvielu vai materiālu nošķiršana. Sensorā novērtēšana.</p>	<p>Spēja veikt piegādāto ražošanas izejvielu un materiālu pieņemšanu un ievietošanu noliktavā.</p> <p>Spēja savlaicīgi un precīzi veikt nepieciešamos pierakstus par preču pieņemšanu un ievietošanu noliktavā.</p>	4. LKI
4.7.	Ievērot pārtikas produktu ražošanas izejvielu un materiālu uzglabāšanas režīmus un prasības uzglabāšanas laikā.	<p>Īstenot izejvielu un materiālu uzglabāšanu atbilstoši normatīvajiem aktiem.</p> <p>Veikt izejvielu un materiālu kvalitātes uzraudzību, t.sk. sensoro novērtēšanu, uzglabāšanas laikā.</p> <p>Veikt temperatūras un citus vienkāršus mērījumus izejvielu un materiālu uzglabāšanas laikā.</p> <p>Atbildīgi ievērot izejvielu uzglabāšanas režīmus un derīguma termiņus.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Preču specifikācijas. Preču drošuma datu lapas.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Produktu derīguma termiņi, to veidi.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Uzglabāšanas specifiskās prasības. Produktu saderība uzglabāšanā. Sensorā novērtēšana.</p>	<p>Spēja ievērot pārtikas produktu ražošanas izejvielu un materiālu uzglabāšanas režīmus un prasības uzglabāšanas laikā.</p> <p>Spēja precīzi veikt pierakstus izejvielu un materiālu uzglabāšanā.</p>	4. LKI

		Veikt pierakstus izejvielu un materiālu uzglabāšanā.			
4.8.	Piemērot rotācijas principu izejvielu un materiālu aprītē.	Izsniegt no noliktavas izejvielas un materiālus ievērojot rotācijas principus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Preču partijas jēdziens. Preču pārvietošanas dokumentācija.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Rotācijas principi (FIFO, LIFO, u.c.). Izejvielu uzglabāšanas režīmi.	Spēja piemērot rotācijas principu izejvielu un materiālu aprītē.  Spēja precīzi veikt pierakstus par izejvielu un materiālu apriti noliktavā.	4. LKI
		Sagatavot izsniegšanas dokumentus.			
		Īstenot regulāru izejvielu un materiālu uzskaiti.			
		Precīzi veikt pierakstus par izejvielu un materiālu apriti noliktavā.			
4.9.	Sagatavot pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu darbam.	Novērtēt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra atbilstību pirmapstrādes veidam un specifikai.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Pirmapstrādes veidi.  <u>Izpratnes līmenī:</u> Alerģēnu vadībā, piesārņojuma riski (šķērspiesārņojums). Izejvielu zudumi pirmapstrādes laikā.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas un to ekspluatācijas noteikumi. Aprīkojums, inventārs un to pielietojums.	Spēja patstāvīgi sagatavot pirmapstrādei tehnoloģiskās iekārtas atbilstoši ekspluatācijas noteikumiem.	4. LKI
		Sagatavot iekārtas un aprīkojumu darbam, atbilstoši tehnoloģiskām un iekārtu ekspluatācijas instrukcijām.			
		Nodrošināt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra ikdienas apkopi.			
		Lietot un uzglabāt pirmapstrādes inventāru, neradot šķērspiesārņojuma risku.			
4.10.	Sagatavot izejvielas pirmapstrādes procesam.	Pieņemt izejvielas pirmapstrādei atbilstoši uzdevumam un tehnoloģiskai instrukcijai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Obligātās nekaitīguma prasības materiāliem un priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku. Piesārņojumu risku mazināšana. Dažādu izejvielu veidu pārvietošanas metodes (mehāniskā ar transportieri, pneimotransports, hidrotransports, manuālā pārvietošana, pārsūkņēšana).	Spēja sagatavot izejvielu pirmapstrādes procesam.	4. LKI
		Atbrīvot izejvielas no transporttaras.			
		Sensori novērtēt pirmapstrādei saņemtās izejvielas atbilstību kvalitātes prasībām.			

		Veikt vienkāršus mērījumus izejvielu kvalitātes novērtēšanai.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Sensorā vērtēšana. Vienkāršas izejvielu kvalitātes novērtēšanas metodes (mitruma noteikšana u.c.).		
		Lietot atbilstošu taru sagatavoto izejvielu nogādei uz ražošanu.			
4.11.	Piemērot atbilstošu izejvielas pirmapstrādes veidu.	Noteikt nepieciešamību veikt pirmapstrādi, pamatojoties uz noteiktajiem kvalitātes rādītājiem.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Mehāniskā pirmapstrāde (tīrīšana, šķirošana, sijāšana, sasmalcināšana, filtrēšana u.c.). Termiskā pirmapstrāde (siltumapstrāde, aukstumapstrāde). Ķīmiskā pirmapstrāde (sulfītēšana, ūdens apstrādes u.c.).  <u>Lietošanas līmenī:</u> Specifiskie izejvielu kvalitātes rādītāji un tiem atbilstošie pirmapstrādes veidi.	Spēja patstāvīgi pieņemt lēmumu par izejvielas novirzīšanu pirmapstrādei atkarībā no izejvielas kvalitātes rādītājiem.	4. LKI
		Novirzīt izejvielu atbilstoši pirmapstrādei atkarībā no kvalitātes rādītājiem.			
4.12.	Veikt izejvielu pirmapstrādi.	Īstenot izejvielām noteiktos pirmapstrādes procesus atbilstoši ražošanas uzdevumam saskaņā ar tehnoloģisko instrukciju.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Izejvielu un produktu, t.sk. augsta riska izejvielu, pirmapstrāde. Izejvielu dabiskie zudumi pirmapstrādes procesā (tehniskie zudumi). Ražošanas atkritumi, to apsaimniekošana.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Pirmapstrādes īstenošanas metodes un paņēmieni. Izejvielām raksturīgie pirmapstrādes režīmi. Ražošanas atkritumu utilizācijas paņēmieni.	Spēja veikt izejvielu pirmapstrādi.  Spēja precīzi reģistrēt paškontroles sistēmā noteiktos pirmapstrādes procesa tehnoloģiskos parametrus.	4. LKI
		Nošķirt izejvielu pirmapstrādē radušos atkritumus.			
		Uzskaitīt izejvielu zudumus pirmapstrādes procesā.			
		Kontrolēt un reģistrēt paškontroles sistēmā noteiktos pirmapstrādes procesa tehnoloģiskos parametrus.			
4.13.	Uzraudzīt izejvielu kvalitāti pirmapstrādes procesā.	Ievērot noteikto darba izpildes laika grafiku.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Iespējamās izejvielu kvalitātes izmaiņas pirmapstrādes laikā.	Spēja uzraudzīt izejvielu kvalitātes rādītājus pirmapstrādes procesā.	4. LKI
		Novērtēt sensori izejvielu pēc			

		pirmapstrādes, veikt vienkāršus mērījumus.	Iespējamie uzturvērtības zudumi izejvielu pirmapstrādes procesā.		
		Uzraudzīt iespējamus nekaitīguma apdraudējumus pirmapstrādes procesā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Kvalitātes rādītāji un to raksturojums. Iespējamie nekaitīguma apdraudējumi izejvielu pirmapstrādes laikā.		
		Izvērtēt izejvielu kvalitātes rādītāju izmaiņas pirmapstrādes procesā			
4.14.	Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu ražošanas procesam.	Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra tehnisko stāvokli un atbilstību lietošanas uzdevumam.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Tehniskie apzīmējumi.	Spēja sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši ražošanas procesam	4. LKI
		Veikt tehnoloģisko iekārtu iestatīšanu attiecīgajā režīmā darba uzsākšanai.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Iekārtu darbības pamatprincipi. Iekārtu ekspluatācijas pamatprincipi. Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu izmantošana. Virsmu tīrības paraugu ņemšana.		
		Uzraudzīt racionālu tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra lietošanu.			
4.15	Ražot produktu atbilstoši tehnoloģiskai instrukcijai.	Sagatavot maisījumus, starpproduktus saskaņā ar receptūru un tehnoloģisko instrukciju.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Plūsmu diagrammas.	Spēja ražot produktu atbilstoši receptūrām un tehnoloģiskām instrukcijām un pielietojot tehnoloģiskās iekārtas atbilstoši ekspluatācijas instrukcijām.	4. LKI
		Iesvērt, sagatavot pārtikas piedevas (E- vielas, aromatizētāji) pievienošanai produktam atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskai instrukcijai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Pārtikas piedevas, aromatizētāji, to sagatavošana pievienošanai produktam. Palīgmateriāli produktu ražošanā.		
		Nodrošināt izejvielu, materiālu un citu resursu racionālu izlietojumu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Pārtikas produktu ražošanas tehnoloģiskās instrukcijas. Pārtikas produktu ražošanas tehnoloģija.		
		Sagatavot palīgmateriālus produktu ražošanai (dzidrināšanas materiāli, specifiski filtrēšanas palīgmateriāli).	Tehnoloģiskās instrukcijas. Receptūras. Šķīdumu gatavošana.		
		Atbildīgi ievērot plūsmas principus ražošanā.			
		Nodrošināt ražošanas procesu nepārtrauktību.			



		Kontrolēt un reģistrēt ražošanas procesa tehnoloģiskos parametrus (temperatūra, mitrums, laiks u.c.).			
4.16.	Uzraudzīt produktu ražošanas tehnoloģiskos procesus.	Regulāri uzraudzīt ražošanas procesa tehnoloģiskos parametrus ražošanas laikā. Regulāri mērīt un izvērtēt tehnisko parametru atbilstību tehnoloģiskajās instrukcijās noteiktajiem. Ieregulēt iekārtas noteikto parametru nodrošināšanai. Veikt korektīvās darbības neatbilstošu tehnisko parametru konstatācijas gadījumos. Veikt pierakstus produktu ražošanas tehnoloģiskā procesā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Ārējo apstākļu ietekme uz kvalitāti – gaisa mitrums, temperatūra, saules gaisma. Tehnoloģisko procesu secība. <u>Lietošanas līmenī:</u> Dabiskie un tehnoloģiskie zudumi. Vienkāršas instrumentālās mērīšanas metodes produktu tehnisko parametru noteikšanai.	Spēja uzraudzīt produktu ražošanas tehnoloģiskos procesus atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai. Spēja precīzi veikt pierakstus par produktu ražošanu tehnoloģiskā procesā.	4. LKI
4.17.	Sekot produktu kvalitātes izmaiņām ražošanas laikā.	Novērtēt sensori produktu ražošanas posmos. Novērtēt produktu, veicot vienkāršus instrumentālos mērījumus. Ievērot produktu gatavošanas laika grafiku. Nodrošināt procesu nepārtrauktību.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Kvalitātes noteikšanas metodes laboratorijās – mikrobioloģiskā, fizikālā, ķīmiskā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Sensorā vērtēšana. Vienkāršas instrumentālās mērīšanas metodes ātrai produktu kvalitātes novērtēšanai.	Spēja novērtēt produktu kvalitātes izmaiņas ražošanas procesā.	4. LKI
4.18.	Veikt nepieciešamo uzskaiti ražošanas procesā.	Veikt izejvielu, piedevu u.c. produktu sastāvdaļu nepieciešamā izlietojuma aprēķinu. Veikt daudzuma mērījumus produktu ražošanas etapos. Uzskaitīt produktu zudumus ražošanas procesā.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Receptūru sastādīšana. <u>Izpratnes līmenī:</u> Dabiskie zudumi. Tehnoloģiskie zudumi. Zudumu samazināšanas metodes. <u>Lietošanas līmenī:</u>	Spēja veikt nepieciešamo uzskaiti ražošanas laikā. Spēja sagatavot atskaites par izejvielu izlietojumu.	4. LKI

		Sagatavot atskaites par produktu sastāvdaļu izlietojumu.	Daudzuma noteikšana pēc svara, pēc tilpuma, pēc skaita. Zudumu aprēķināšanas metodika.		
4.19.	Novērtēt gala produktu un veikt pierakstus.	Sensori novērtēt gala produkta atbilstību produkta aprakstam / specifikācijai. Veikt vienkāršus instrumentālus mērījumus gala produkta kvalitātes novērtēšanai. Atlasīt paraugus gala produktu testēšanai laboratorijā. Veikt korektīvas darbības gala produkta neatbilstību konstatācijas gadījumā. Veikt pierakstus par gala produkta novērtējumu.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Produkta fizikāli - ķīmiskie rādītāji: sensorie, mikrobioloģiskie, fizikālie, ķīmiskie. Neatbilstošs produkts. Iespējamās rīcības ar neatbilstošu produktu. Ārējo apstākļu ietekme uz ražošanu un produktu. Ražošanas iekārtu ražība.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Sensorā vērtēšana. Vienkāršas instrumentālās metodes kvalitātes novērtēšanai. Neatbilstoša produkta nošķiršanas paņēmieni.	Spēja sensori novērtēt gala produktu.  Spēja veikt pierakstus par gala produkta novērtējumu.	4. LKI
4.20.	Sagatavot fasēšanas, iepakšanas aprīkojumu un materiālus.	Rūpīgi novērtēt fasēšanas aprīkojumu un iekārtas. Iestādīt iekārtu tehniskos parametrus. atbilstoši ražošanas uzdevumam, ievērojot ekspluatācijas instrukcijas. Pārbaudīt fasēšanas un iepakšanas materiālu atbilstību paredzētajam pielietojumam. Ievērot fasēšanas procesu reglamentējošās prasības attiecībā uz iepakojumu, marķējumu un iekārtu ekspluatāciju.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Marķēšanas iekārtas. Uzturvērtība, tās aprēķini.  <u>Izpratnes līmenī:</u> Pārtikas produktu marķēšanas obligātās prasības. Prasības materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Fasēšanas, iepakšanas aprīkojuma lietošanas noteikumi. Sekundārā iepakojuma apzīmējumu veidi.	Spēja sagatavot fasēšanas, iepakšanas aprīkojumu un materiālus.	4. LKI
4.21.	Fasēt un iepakot gala produktu.	Pieņemt produktu fasēšanai, ievietot fasēšanas iekārtās. Fasēt produktu atbilstoši tehnoloģiskai instrukcijai un iekārtu ekspluatācijas	<u>Priekšstata līmenī:</u> Iepakojuma nozīme produkta nekaitīguma nodrošināšanā.  <u>Izpratnes līmenī:</u>	Spēja fasēt produktu atbilstoši tehnoloģiskai instrukcijai un iekārtu ekspluatācijas instrukcijām.  Spēja iepakot fasēto produktu atbilstoši	4. LKI

		instrukcijām.	Prasības materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku. Fasēšanas veidi. Sekundārā iepakojuma veidi.	ražošanas uzdevumam un iekārtu ekspluatācijas instrukcijām.	
		Marķēt fasēto produktu, veikt pierakstus par marķējumu izsekojamības nodrošināšanai.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Primārā iepakojuma materiāli un to marķējums. Produkta marķēšanas obligātās prasības primārajam un sekundārajam iepakojumam.		
		Veikt paškontroles sistēmā noteiktos kvalitātes kontroles mērījumus fasēšanas laikā.	Fasēšanas prasības (piemēram, hermētiskums).		
		Iepakot fasēto produktu atbilstoši ražošanas uzdevumam un iekārtu ekspluatācijas instrukcijām.			
4.22.	Ievietot gala produktu noliktavā.	Sagatavot iekārtas produktu nodošanai un izvietošanai noliktavās atbilstoši iekārtu ekspluatācijas instrukcijām.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Uzņēmuma iekšējā transporta veidi.	Spēja ievietot gala produktu noliktavā.  Spēja ievērot gatavā produkta uzglabāšanas režīmus un derīguma termiņus.  Spēja veikt produkta uzskaiti noliktavā un noformēt izsniegšanas dokumentus.	4. LKI
		Pārvietot gala produktu uz noliktavām.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Gala produktu pārvietošanas metodes (mehāniskā ar transportieriem, manuālā) Terciārais iepakojums, tā nozīme produkta saglabāšanā transportēšanas laikā.		
		Sekot produkta iepakojuma veselumam pārvietošanas laikā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Gatavo produktu izvietošanas nosacījumi noliktavā.		
		Veikt produktu automatizētu paletizēšanu (terciārais iepakojums) atbilstoši darba uzdevuma un iekārtu ekspluatācijas instrukcijai			
4.23.	Ievērot gatavā produkta uzglabāšanas režīmus un derīguma termiņus.	Sekot gala produktu derīguma termiņiem uzglabāšanas laikā.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Marķējumā ietvertās informācijas nozīme produkta nekaitīguma un izsekojamības nodrošināšanai. Eiropas un starptautiskie svītrkodu marķējumi (EAN, IAN kodi).		
		Ievērot produkta uzglabāšanas režīmus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Pārtikas produktu uzglabāšanas principi, derīguma termiņi. Riski produktu uzglabāšanas laikā. Produkta ražošanas partiju un derīguma		
		Veikt pierakstus par uzglabāšanas režīmiem			
		Ievērot produktu uzglabāšanas nosacījumus (uzglabāšana pa partijām, sortimenta nesajaukšana utml).			
		Izsniegt produktus, ievērojot FIFO			

		principu.	termiņu norādes marķējumā.		
		Veikt produktu uzskaiti noliktavā.	<u>Lietošanas līmenī:</u>		
		Noformēt izsniegšanas dokumentus.	Pārtikas produktu uzglabāšanas prasības (temperatūras, mitrums, ilgums, u.c.).		

**5. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu izpildei nepieciešamās prasmes un attieksmes,  
VISPĀRĒJĀS zināšanas un kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Vispārējās zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)
5.1.	Ievērot darba drošības, darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības.	<p>Pielietot noteiktos aizsargtērpus un individuālos darba aizsardzības līdzekļus.</p> <p>Droši ekspluatēt tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru.</p> <p>Sniegt pirmo palīdzību.</p> <p>Pielietot drošus darba paņēmienus, pārtikas produktu ražošanā.</p> <p>Īstenot evakuācijas plānu.</p> <p>Rīkoties ugunsgrēka gadījumā saskaņā ar noteikto kārtību.</p> <p>Pazīt drošības signālus un zīmes.</p> <p>Organizēt savu darba vietu atbilstoši darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un vides aizsardzības prasībām un ietekmei uz veselību.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Darba vides riska faktori un novērtēšanas metodes. Darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības, dabas un vides aizsardzības normatīvie akti. Ilgtspējīgas attīstības būtība.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Aizsardzības pasākumi darba vides gaisa temperatūras, trokšņa, vibrāciju un putekļu līmeņa kaitīgās ietekmes uz veselību mazināšanā. Elektrodrošība un ugunsdrošība. Ergonomikas principi.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Darba drošības un aizsardzības prasības pārtikas nozarē un uzņēmumā. Tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma ekspluatācijas noteikumi. Sprādzienbīstamas iekārtas un to ekspluatācijas noteikumi. Drošības signāli un zīmes. Darba apstākļi un cilvēka veselība kā dzīves kvalitātes nosacījums. Elektrodrošības pamati. Pirmās palīdzības sniegšana.</p>	<p>Spēja veikt darba uzdevumus ievērojot darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un vides aizsardzības (dabas aizsardzības, ja to nosaka attiecīgās nozares normatīvie akti) prasības, atbildīgi rīkoties ekstremālās situācijās un sniegt pirmo palīdzību.</p>
5.2.	Ievērot vides aizsardzības prasības.	<p>Strādāt videi draudzīgi.</p> <p>Racionāli izmantot resursus.</p> <p>Ievērot vides aizsardzības prasības.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Vidi piesārņojošo darbību kategorijas.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Dzeramā ūdens nekaitīguma un kvalitātes rādītāji.</p>	<p align="center">4. LKI</p>

			<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Notekūdeņu un gaisa piesārņošanas avoti. Darba vides parametri Ķīmisko līdzekļu (mazgāšanas līdzekļu) drošs pielietojums</p>		
5.3.	Ievērot darba tiesisko attiecību normas.	<p>Ievērot darba likumdošanas prasības.</p> <p>Ievērot uzņēmuma darba iekšējās kārtības noteikumus.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Tiesiskās attiecības. Latvijas Republikas Satversmē ietvertās normas tiesiskas un pilsoniskas sabiedrības kontekstā.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Indivīda tiesības, pienākumi un atbildība. Darba tiesību pamatjautājumi. Pilsoniskās sabiedrības būtība.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Darba līguma sastāvs.</p>	Spēja apzināties savu atbildību pilsoniskas sabiedrības kontekstā, identificēt un ievērot pilsoniskās tiesības un pildīt pilsoniskos pienākumus, nodibināt un ievērot darba tiesiskās attiecības.	4. LKI
5.4.	Veikt savus uzdevumus atbilstoši uzņēmuma darba organizācijas principiem.	<p>Ievērot vadības norādījumus un noteiktos termiņus.</p> <p>Lietot datoru un biroja tehniku.</p> <p>Sagatavot pēc parauga dokumentus izmantojot lietojumprogrammas.</p> <p>Atrast noteiktu informāciju interneta resursos, datu nesējos.</p> <p>Sazināties izmantojot informācijas tehnoloģijas.</p> <p>Atbildīgi apmainīties ar informāciju.</p> <p>Izmantot drošības programmas.</p> <p>Prast uzklaut citu speciālistu viedokli.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Normatīvie akti informācijas tehnoloģiju jomā.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Datora un biroja tehnikas darbības principi. Informācijas sistēmu drošība.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Lietojumprogrammas dokumentu sagatavošanā. Darbs ar biroja tehniku. Datoru drošības programmas. Biznesa plānošanas loma uzņēmējdarbībā. Rēķināšana. Mērvienības un formas. Matemātiskā terminoloģija. Matemātikas metodes un instrumenti.</p>	Spēja novērtēt profesionālās darbības problēmas no ekonomiskā un ētiskā aspekta, pārliecinoši un droši izvēlēties un lietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas darba uzdevuma veikšanai un atbildēt par sava darba rezultātiem, strādājot mainīgajos apstākļos.	4. LKI

		Prast piekāpties un atrast kompromisu.			
		Lietot matemātikas pamatprincipus un paņēmienus.			
5.5.	Strādāt individuāli un sadarboties ar darba kolēģiem.	Sadarboties komandā.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Efektīvas komunikācijas. priekšnosacījumi. Ekonomikas pamatprincipi un ekonomiskie procesi. Komercedarbības veidi. Tirgzinības procesa būtība. Sociālo attiecību dažādība. Sabiedrības sociālā un politiskā struktūra.  <u>Izpratnes līmenī:</u> Saskarsmes psiholoģija Sadarbības veicināšanas principi Komandas izveide.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Darbu secības plānošana. Pozitīvas saskarsmes paņēmieni. Laika plānošanas paņēmieni.	Spēja veidot un kritiski analizēt mijiedarbību ar citiem cilvēkiem.  Spēja patstāvīgi plānot laiku, veicot uzdevumu individuāli vai komandā, efektīvi iesaistīties komandas darbā un sekmīgi sadarboties daudz kultūru vidē izmantojot starp kultūru komunikāciju.	4. LKI
	Apzināties savu atbildību kopējā uzdevuma veikšanā.				
	Personīgi iesaistīties jaunu ideju radīšanā, izrādot iniciatīvu.				
	Piedalīties jaunu produktu izstrādē.				
	Argumentēti definēt prioritātes, plānojot savu darbību.				
	Efektīvi sadarboties dažādās vidēs				
	Kritiski un radoši domāt.				
	Risināt konfliktsituācijas.				
	Racionāli plānot savu un komandas laiku.				
	Identificēt un novērst stresa rašanas cēloņus.				
	Strādāt individuāli.				
	Racionāli plānot darba pienākumus.				
	Atbildēt par sava darba rezultātu.				
	Uzklausīt citu speciālistu viedokli.				
	Piekāpties un atrast kompromisu.				
	Analizēt savu rīcību un darba rezultātus.				

		Argumentēt savu viedokli un sadarboties.			
5.6.	Lietot valsts valodu.	Sazināties valsts valodā	<u>Izpratnes līmenī:</u> Vārdu krājums. Gramatikas un valodas funkcijas. Verbālās mijiedarbības veidi. Valodas stili un intonācijas iezīmes. Valodas un komunikācijas daudzveidība dažādos kontekstos.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Valsts valoda B2 līmenī. Profesionālā terminoloģija.	Spēja izteikt un interpretēt jēdzienus, domas, faktus un viedokli gan mutiski, gan rakstiski valsts valodā, sazināties un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.	4. LKI
		Lietot profesionālo terminoloģiju valsts valodā.			
5.7.	Lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.	Sazināties mutiski un rakstiski svešvalodā/-ās savas kompetences ietvaros.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Svešvaloda/-as. Profesionālā terminoloģija Starpkultūru mijiedarbība		
		Lietot profesionālo terminoloģiju divās svešvalodās.			
5.8	Pilnveidot profesionālo kvalifikāciju.	Izvērtēt profesionālo pieredzi un pielietot kolēģu pozitīvo darba pieredzi.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Profesionālās izaugsmes plānošana. Plānošanas un lēmumu pieņemšanas principi.  <u>Izpratnes līmenī:</u> Profesionālās karjeras izaugsme un tās nozīme. Darbinieka motivēšanas un talantu attīstīšanas nozīme darba kvalitātes paaugstināšanā.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Mācīšanās stratēģijas. Pašvērtējuma principi.	Spēja plānot un pieņemt pamatotus lēmumus par savas karjeras plānošanu izvēlētajā profesionālajā jomā.	4. LKI
		Orientēties informācijas iegūšanas avotos par nozarē notiekošo.			
		Novērtēt savas profesionālās darbības izaugsmes iespējas.			
		Novērtēt savas kompetences.			
		Kritiski novērtēt jaunu informāciju			
		Apgūt jaunu pieredzi atbilstoši darba tirgus vajadzībām.			
		Piedalīties kvalifikācijas pilnveidošanas pasākumos.			
		Sekot aktualitātēm nozarē.			



<b>Vispārīga informācija</b>	
<b>Profesijas standarta iesniedzējs</b>	<p><b>Latvijas Lauksaimnieku Organizāciju sadarbības padome.</b></p> <p><b>Profesijas standarta izstrādes darba grupa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kaspars Malcenieks – eksperts, FOOD UNION, AS "Rīgas Piena kombināts", vecākais produktu attīstības tehnologs;</li> <li>- Aija Zablocka – eksperte, AS "Latvijas balzams", galvenā tehnoloģe;</li> <li>- Kaspars Ābrants – eksperts, AS "Hanzas Maiznīca" produktu attīstības vadītājs;</li> <li>- Ināra Borska – eksperte, SIA "Margret" kvalitātes speciāliste;</li> <li>- Aleksandra Platunova – eksperte, SIA "Karavela", tehnoloģe;</li> <li>- Jānis Baltačs – moderators;</li> <li>- Paula Strode – moderatora asistente.</li> </ul> <p><b>Metodiskais atbalsts:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inta Annuškāne – Valsts izglītības satura centrs, projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai", vecākā eksperte satura izstrādes jautājumos.</li> </ul>
<b>Profesijas standarta ekspertu darba grupa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Liene Jirgensone – Zemkopības ministrija, Veterinārais un pārtikas departaments, Pārtikas drošuma un higiēnas nodaļa, vecākā referente;</li> <li>- Jānis Šolks – Latvijas Lauksaimnieku Organizāciju sadarbības padome, Latvijas Piensaimnieku Centrālā Savienība, priekšsēdētājs;</li> <li>- Ilze Zuimača – Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija, projektu vadītāja;</li> <li>- Jānis Zutis – Latvijas Gaļas ražotāju un pārstrādātāju asociācija, izpilddirektors;</li> <li>- Iveta Austruma – VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums", Pārtikas ražošanas nodaļa, vadītāja;</li> <li>- Rita Jaurēna – Valsts izglītības satura centrs, Profesionālās izglītības departaments, Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļa, vecākā referente.</li> </ul>
<b>Profesijas standarta NEP atzinums</b>	26.01.2018.
<b>Profesijas standarta saskaņošana PINTSA</b>	07.02.2018.
<b>Profesijas standarta iepriekš saskaņotās redakcijas</b>	19.06.2008.