

APSTIPRINĀTS
ar Izglītības un zinātnes ministrijas
2002. gada 14. novembra
rīkojumu Nr. 642

PROFESIJAS STANDARTS

Reģistrācijas numurs PS 0125

Profesija Pārtikas produktu pārstrādes speciālists

Kvalifikācijas līmenis 4

Nodarbinātības apraksts Pārtikas produktu pārstrādes speciālists veic darbu, atbild par ražošanas sanitāriju un personāla higiēnu, un darba drošības ievērošanu darba vietā. Orientējās un prot strādāt ar ražošanas tehnoloģijām. Seko Latvijas Republikas likumu un citu normatīvo aktu ievērošanai un piemērošanai pārtikas produktu ražošanā. Izprot uzņēmuma normatīvi tehnisko dokumentāciju. Veic kvalitātes vadību un kontroli.

Pienākumi un uzdevumi

Pienākumi	Uzdevumi
1. Izejvielu un materiālu pieņemšana, novērtēšana un uzglabāšana.	1.1 Pārbaudīt izejvielu kvalitātes atbilstību piegādātāja sertifikātam vai specifikācijai. 1.2 Pārbaudīt iepakojumu un preces marķējumu atbilstoši MK noteikumiem. 1.3 Veikt svāra un skaita atbilstību dokumentācijai. 1.4 Veikt organoleptisko vērtējumu. 1.5 Ievērot uzglabāšanas režīmu. 1.6 Ievērot sanitāro stāvokli izejvielu noliktavās un atbilstību darba drošībai. 1.7 Aprēķināt izejvielu daudzumu tehnoloģiskajam ciklam. 1.8 Nepieciešamo izejvielu un materiālu pieprasījuma noformēšana.
2. Izejvielu sagatavošana un starpproduktu ieguve.	2.1. Sekot izejvielu apstrādei. 2.2. Kontrolēt starpprodukta izgatavošanu atbilstoši normatīvi tehniskai dokumentācijai. 2.3. Uzraudzīt un nodrošināt optimālos apstākļus izejvielu sagatavošanā un starpproduktu ieguvē.
3. Pārtikas produktu ražošanas tehnoloģijas vadīšana.	3.1. Kontrolēt receptūras ievērošanu. 3.2. Kontrolēt tehnoloģisko procesu parametrus un to atbilstību normatīvi tehniskai dokumentācijai. 3.3. Novērtēt organoleptiski gatavo produkciju. 3.4. Piedalīties jaunu iekārtu apgūšanā. 3.5. Kontrolēt gatavās produkcijas nodošanu noliktavā.
4. Kvalitātes vadīšana	4.1. Pārzināt pārtikas piesārņojuma kritisko punktu noteikšanu, pārtikas nekaitīguma kritisko kontroles punktu identificēšanu un nodrošināt atbilstošu uzraudzību un kontroli. 4.2. Zināt obligātās nekaitīguma prasības pārtikai, kurā izmantotas pārtikas piedevas. 4.3. Veikt nepieciešamības gadījumā preventatīvas darbības vēlamās produkcijas iegūšanai (mikrobioloģisko, ķīmisko rādītāju pārbaude laboratorijā).
5. Gatavās produkcijas uzskaitē un analīze.	5.1. Veikt gatavās produkcijas uzskaiti un analīzi. 5.2. Veikt neatbilstošās produkcijas uzskaiti un iemeslu analīzi.
6. Darba organizācija	6.1. Nodrošināt ražošanas plāna izpildi. 6.2. Nodrošināt personāla kvalifikācijas pilnveidošanu un veicināt darbinieku izaugsmes iespējas atbilstoši jaunajām tehnoloģijām. 6.3. Organizēt darbu laikā un telpā. 6.4. Nodrošināt ražošanas sanitāriju un personāla higiēnu.

Īpašie faktori, kas raksturo darba vidi:

- Organizatoriskie - materiāli atbildīgs darbs, kas veicams individuāli vai darba grupās, vai arī vadot zemāku kvalifikācijas līmeņa darbiniekus.
- Fizikālie - troksnis, vibrācija, mitrums, paaugstināta vai pazemināta temperatūra, traumatisms.
- Bioloģiskie - jābūt noturīgai uzmanībai un labi koordinētām kustībām.
- Ķīmiskie - indīgās gāzes, sārmu un skābes, dezinfekcijas līdzekļi.

Īpašas prasības uzdevumu veikšanai - nav

Prasmes

Kopīgās prasmes nozarē	Specifiskās prasmes profesijā	Vispārējās prasmes/spējas
<ul style="list-style-type: none"> • Prasme organizēt kvalitatīvu ražošanu. • Prasme strādāt ar citiem uzņēmumiem un struktūrvienībām, slēdzot līgumus. • Pieņemt stratēģiskus un taktiskus lēmumus. • Orientēties pārtikas produktu ražošanas normatīvajos aktos. • Novērtēt tehnoloģiskos un ekonomiskos riska faktorus. • Veikt ikdienas darba un darījumu analīzi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vadīt mazo uzņēmumu pārtikas produktu pārstrādi. • Organizēt un vadīt pārtikas produktu tehnoloģisko procesu. • Orientēties uzņēmuma saimnieciskajā darbībā. • Ievērot Latvijas Republikas likumdošanu un normatīvos aktus, kas attiecas uz pārtikas apripi. • Izmantot videi draudzīgus iepakojuma materiālus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vadīt komandas grupas darbu. Strādāt komandā. • Veikt darbu patstāvīgi, parādīt pašiniciatīvu. Labas komunikācijas prasmes. • Plānot izpildāmos darbus un noteikt prioritātes. • Lietot informācijas meklēšanas un atlasēšanas līdzekļus. • Prasme nodrošināt darba aizsardzību un ražošanas ekoloģisko aizsardzību. • Spēja sazināties ar partneriem vismaz divās svešvalodās. • Ievērot profesionālās ētikas pamatprincipus.

Zināšanas

Zināšanas	Zināšanu līmenis		
	priekšstats	izpratne	lietošana
Svešvaloda			
Socioloģijas pamati			
Elektrotehnikas pamati			
Lietišķā komunikācija			
Matemātika			
Datormācība			
Fizika			
Tehniskā mehānika			
Tehniskā grafika			
Būvniecības pamati			
Uzņēmējdarbības organizācija un plānošana			
Grāmatvedība			
Pārtikas produktu ķīmija			

Vispārējā ķīmija			
Aukstuma tehnika			
Pārtikas produktu pārstrādes tehnoloģija			
Pārtikas produktu ražošanas tehnoloģiskās iekārtas			
Specializācija tehnoloģijā			
Kvalitātes vadīšanas sistēma			

Profesijas standarta izstrādes darba grupas sastāvs:

- Ilga Karlsone - Dr.sc.ing., Latvijas Universitātes docente
- Gaida Bergmane - Latvijas Amatniecības kameras Maizes amatnieku biedrība, inženieris - tehnologs
- Anita Vasiļevska - Rīgas Uzņēmējdarbības koledža, dzērienu tehnoloģijas pasniedzēja
- Jānis Pildavs - Rīgas Uzņēmējdarbības koledža, gaļas produktu tehnoloģijas pasniedzējs
- Maija Jansone - Rīgas Uzņēmējdarbības koledža, piena produktu tehnoloģijas pasniedzēja
- Rota Maramzina - SIA "Sventa", zivju produktu tehnoloģe
- Astrīda Ruško - A/s "Aldaris", ražošanas konsultante

Profesijas standarta konsultanti:

- Harijs Sproģis - A/s "Rīgas Miesnieks" ražošanas daļas priekšnieks
- Vaida Zīle - firmas "Lido" alus darītavas direktore
- Eva Čerņavska - A/s "Aldaris" personāla daļas vadītāja
- Jānis Auslands - A/s "Rīgas Piensaimnieks" tehniskais direktors

Profesijas standarta eksperti:

- Viktors Mende – Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijas prezidents;
- L. Straujuma - LR Zemkopības ministrijas valsts sekretāre.