

APSTIPRINĀTS
ar Izglītības un zinātnes ministrijas
2003. gada 30.aprīļa
rīkojumu Nr.187

PROFESIJAS STANDARTS

Reģistrācijas numurs PS 0159

Profesija

**Piena produktu ražošanas
meistara palīgs**

Kvalifikācijas līmenis

3

Nodarbinātības apraksts

Piena produktu ražošanas meistara palīgs ir kvalificēts strādnieks piena pārstrādes uzņēmumā, kas meistara vadībā ražo un realizē kvalitatīvus, tirgus prasībām atbilstošus piena produktus, novērtē izmantojamo izejvielu kvalitāti, prot rīkoties un uzraudzīt ražošanas iekārtas piena pārstrādē un uzglabāšanā, ievērojot sanitārijas, higiēnas un darba drošības noteikumus.

Pienākumi un uzdevumi

Pienākums	Uzdevumi
1. Organizēt darbu ražošanas vietā	1.1 Plānot darba procesus; 1.2 Uzraudzīt tehnoloģisko aprīkojumu atbilstoši ekspluatācijas noteikumiem; 1.3 Uzturēt kārtībā ražošanas vietu; 1.4 Organizēt savu darbu; 1.5 Atbildēt par darba kvalitāti. 1.6 Nodrošināt resursu taupīgu izmantošanu; 1.7 Izstrādāt priekšlikumus darba uzlabošanai.
2. Veikt ražošanas uzskaiti un kārtot dokumentāciju	2.1 Aizpildīt izejvielu pieņemšanas dokumentāciju; 2.2 Veikt gatavās produkcijas uzskaiti
3. Ražot piena produktus un produktus uz piena bāzes, atbilstoši normatīvo aktu prasībām	3.1 Pieņemt izejvielas, pārbaudīt to kvalitāti; 3.2 Uzglabāt izejvielas atbilstoši MK noteikumiem; 3.3 Veikt izejvielu pirmapstrādi atbilstoši MK noteikumiem; 3.4 Ražot dzeramo pienu; 3.5 Ražot skābpiena produktus (fermentētos); 3.6 Ražot sieru; 3.7 Ražot piena konservus, sauso piena produktu ražošanā; 3.8 Ražot saldējumu; 3.9 Izvērtēt produkcijas kvalitātes rādītājus (sensoros un atbilstību deklarētiem ķīmiskiem rādītājiem)
4. Ievērot darba aizsardzības, sanitāri higiēniskos un vides aizsardzības noteikumus	4.1 Izpildīt Veterinārā un pārtikas dienesta prasības un instrukcijas; 4.2 Izpildīt Vides veselības centra noteikumus; 4.3 Izpildīt darba aizsardzības un drošība tehnikas noteikumus; 4.4 Sniegt pirmo medicīnisko palīdzību nelaimes gadījumos.
5. Ievērot saskarsmes pamatprincipus.	5.1 Veikt paškontroli; 5.2 Sadarboties ar kolēģiem. 5.3 Strādāt komandā. 5.4 Pieņemt lēmumus savas kompetences robežās. 5.5 Ievērot konfliktu risināšanas metodes.
6. Turpināt pašizglītību	6.1 Celt savu profesionālo kvalifikāciju; 6.2 Apgūt kolēģu pieredzi, piedalīties semināros; 6.3 Iepazīties ar speciālo literatūru.

Īpašie faktori, kas raksturo darba vidi

- Organizatoriskie – darbs tiek veikts patstāvīgi, kā arī meistara vadībā

Īpašās prasības atsevišķu uzdevumu veikšanai - nav

Prasmes

Kopīgās prasmes nozarē	Specifiskās prasmes profesijā	Vispārējās prasmes (spējas)
<ul style="list-style-type: none"> Racionāli organizēt darba vietu; Ievērot uzņēmuma iekšējās kārtības un personīgās higiēnas noteikumus; Ievērot darba aizsardzības un iekārtu ekspluatācijas noteikumus. 	<ul style="list-style-type: none"> Veikt izmantojamo izejvielu un gatavās produkcijas kvalitātes organoleptisko novērtējumu; Veikt pareizu izejvielu uzglabāšanu un realizāciju; Sagatavot izejvielas un piedevas izstrādājumu ražošanai; Veikt izejvielu pirmapstrādi; Veikt tehnoloģiskos aprēķinus izstrādājumu gatavošanai; Izvērtēt analīžu rezultātus; Pieņemt lēmumus savas kompetences ietvaros; Lietot profesionālo terminoloģiju; Veikt paškontroli; Sniegt pirmo medicīnisko palīdzību. 	<ul style="list-style-type: none"> Strādāt darba grupā; Strādāt patstāvīgi; Risināt konfliktus; Saudzēt apkārtējo vidi, dabas resursus; Pašizglītoties; Ievērot profesionālās ētikas pamatprincipus;

Zināšanas

Zināšanas	Zināšanu līmenis		
	priekšstats	izpratne	pielietošana
Latviešu valoda			
Svešvaloda			Angļu (vācu)
Matemātika			
Ķīmija			
Vides zinības			
Fizikas pamati			
Saskarsme			
Latvijas un pasaules vēsture			
Politika un tiesības			
Informātikas pamati			
Veselības mācība un pirmā medicīniskā palīdzība			
Biznesa pamati			
Mikrobioloģijas pamati, sanitārija un higiēna			
Darba aizsardzība			
Piens un tā pārstrāde			
Pārtikas uzņēmumu lietvedība			
Likumdošana			

Papildinājumi 3.punktam nodaļā "Pienākumi un uzdevumi"

RAŽOT PIENA PRODUKTUS UN PRODUKTUS UZ PIENA BĀZES ATBILSTOŠI
NORMATĪVO AKTU PRASĪBĀM

3.1.Pieņemt izejvielas, pārbaudīt to kvalitāti	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Pieņemt pienu; ↻ Pieņemt krējumu; ↻ Pārbaudīt piena un krējuma kvalitāti.
3.2.Uzglabāt izejvielas atbilstoši MK noteikumu prasībām	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Ievērot izejvielu uzglabāšanas temperatūru ↻ Sekot izejvielu kvalitātes izmaiņām uzglabāšanas laikā.
3.3.Veikt izejvielu pirmapstrādi atbilstoši MK noteikumu prasībām	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Dzesēšanu ↻ Attīrīšanu
3.4.Veikt piena mehānisko un termisko apstrādi	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Separēšana ↻ Normalizācija ↻ Pasterizācija ↻ Homogenizācija ↻ Dzesēšana ↻ Fasēšana, marķēšana.
3.5.Ražot dzeramo pienu	
3.6.Ražot skābpiena produktus	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Tīrkultūru ieraugus ↻ Pienskābos dzērienus ↻ Jogurtu ↻ Skābo krējumu ↻ Biezpienu ↻ Biezpiena izstrādājumus ↻ Produkti un piena bāzes (jaukti piena produkti)
3.7.Ražot sviestu.	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Skābkrējuma sviestu ↻ Saldkrējuma sviestu ↻ Piena tauku produktus
3.8.Ražot sieru	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Skābpiena sieru ↻ Mīkstos saldpiena sieru ↻ Pusmīkstos saldpiena sieru ↻ Puscietos saldpiena sieru ↻ Cietos saldpiena sieru ↻ Pārstrādātos sieru ↻ Produkti uz piena bāzes (jaukti piena produkti)
3.9.Ražot piena konservus, sausos piena produktus	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Iebiezināto pienu ar cukuru; ↻ Iebiezināto sterilizēto pienu; ↻ Sausos piena produktus.
3.10. Ražot saldējumu	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Piena un krējuma; ↻ Uz piena bāzes, kārtaino un citus.
3.11. Veikt gatavās produkcijas kvalitātes novērtēšanu	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Dzeramajam pienam; ↻ Skābpiena produkcijai; ↻ Sviesta; ↻ Siera; ↻ Piena konserviem; ↻ Saldējuma

Profesijas standarta izstrādes darba grupas sastāvs:

- Inta Lasmane, Valmieras Pārtikas ražotāju vidusskola, skolotāja
- Arnis Škoba, a/s “Vidzemes piens” ražošanas daļas vadītājs,
- Inese Aleksejeva, LR Zemkopības ministrijas Veterinārā un pārtikas departamenta Pārtikas nodaļas vecākā referente,
- Sandris Golvers, a/s “Limbažu piens”, ceha meistars

Profesionālās izglītības un nodarbinātības trīspusējās sadarbības apakšpadomes eksperts:

- Valda Treimane, LPCS standartizācijas nodaļas vadītāja

Konsultants:

Juris Kļaviņš, Trikātas piensaimnieku a/s “Beverīna” valdes priekšsēdētājs