

APSTIPRINĀTS
ar Izglītības un zinātnes ministrijas
2003.gada 8.septembra
rīkojumu Nr.424

PROFESIJAS STANDARTS

Reģistrācijas numurs PS 0190

Profesija

Gaļas kulinārs

Kvalifikācijas līmenis

2

Nodarbinātības apraksts

Gaļas kulinārs ir pārtikas ražošanas uzņēmuma darbinieks, kas ražo un realizē gaļas kulinārijas izstrādājumus, novērtē izmantojamo izejvielu kvalitāti, prot apieties ar ražošanas iekārtām un instrumentiem, ievērojot sanitārijas un higiēnas un darba drošības noteikumus; strādājot darba grupā.

Pienākumi un uzdevumi

Pienākums	Uzdevumi
1. Organizēt savu darba vietu	1.1. Racionāli iekārtot darba vietu. 1.2. Sagatavot darbam atbilstošās iekārtas, instrumentus un inventāru. 1.3. Ievērot sanitārijas un higiēnas noteikumus. 1.4. Strādāt un kopt tehnoloģisko aprīkojumu atbilstoši ekspluatācijas noteikumiem. 1.5. Ievērot darba drošības noteikumus. 1.6. Uzturēt kārtībā darba vietu.
2. Sagatavot izejvielas	2.1. Pieņemt izejvielas, novērtēt to kvalitāti organoleptiski. 2.2. Uzglabāt izejvielas atbilstoši noteikumiem. 2.3. Veikt izejvielu pirmapstrādi.
3. Gatavot gaļas kulinārijas izstrādājumus	3.1. Gatavot gaļas pusfabrikātus 3.2. Iesaiņot, svērt un marķēt gaļas pusfabrikātus. 3.3. Gatavot lielo gabalu, porciju un sīko gabalu gaļas kulinārijas izstrādājumus; 3.4. Marinēt un sālīt gaļu atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai. 3.5. Veikt izstrādājumu termisko apstrādi 3.6. Lietot profesionālo terminoloģiju.
4. Uzglabāt un realizēt gaļas kulinārijas izstrādājumus	4.1. Konsultēt patērētājus par gaļas pusfabrikātu lietošanu. 4.2. Noformēt realizējamās produkcijas pavadzīmes. 4.3. Noformēt un pasniegt gaļas kulinārijas izstrādājumus. 4.4. Veikt norēķinus ar klientiem. 4.5. Uzglabāt gaļas kulinārijas izstrādājumus, saglabājot to kvalitāti
5. Ievērot saskarsmes pamatprincipus	5.1. Veikt pašvērtējumu. 5.2. Sadarboties ar kolēģiem. 5.3. Strādāt darba grupā. 5.4. Pieņemt lēmumus savas kompetences ietvaros. 5.5. Spēt risināt konfliktus. 5.6. Sadarboties ar klientiem.
6. Turpināt pašizglītību	6.1. Celt profesionālo kvalifikāciju. 6.2. Apgūt kolēģu pieredzi.

Īpašie faktori, kas raksturo darba vidi:

- Organizatoriskie – spēja patstāvīgi veikt savu darbu, izpildīt uzdevumus
- Ķīmiskie faktori – sertificēto mazgāšanas un dezinficēšanas līdzekļu lietošana
- Fizikālie faktori – temperatūras režīmu ievērošana ražošanas procesā

Īpašās prasības atsevišķu uzdevumu veikšanai – nav

Prasmes

Kopīgās prasmes	Specifiskās prasmes profesijā	Vispārējās prasmes/spējas
<ul style="list-style-type: none"> • Racionāli organizēt darba vietu; • Ievērot darba un personīgās higiēnas noteikumus; • Ievērot ekspluatācijas noteikumus, darba drošības un aizsardzības noteikumus strādājot ar visām iekārtām un instrumentiem; 	<ul style="list-style-type: none"> • Veikt izmantojamo izejvielu kvalitātes organoleptisko novērtējumu; • Veikt pareizu visu izejvielu uzglabāšanu un realizāciju; • Sagatavot izejvielas un pusfabrikātus gaļas kulinārijas izstrādājumu ražošanai; • Veikt izejvielu pirmapstrādi gaļas pusfabrikātu gatavošanai; • Gatavot dabiskos, panētos un maltas gaļas pusfabrikātus; • Gatavot gaļas kulinārijas izstrādājumus no cūkgaļas, liellopu un sīklopu gaļas; • Gatavot gaļas kulinārijas izstrādājumus no putnu gaļas; • Gatavot gaļas kulinārijas izstrādājumus no subproduktiem; • Marinēt un sālīt gaļu, speķi; • Gatavot marinādes, žeļejas; • Veikt gaļas termisko apstrādi (cepšanu, vārīšanu, kūpināšanu, dzesēšanu); • Sagatavot gaļas plates, noformēt tās un pasniegt. • Sniegt konsultāciju par gaļas kulinārijas izstrādājumiem, to lietošanu; • Pārdot gaļas pusfabrikātus, gaļas kulinārijas izstrādājumus, noformējot norēķinu dokumentus; • Veikt tehnoloģiskos aprēķinus izstrādājumu gatavošanai; • Veikt paškontroli, lai nodrošinātu pārtikas nekaitīgumu cilvēka veselībai; • Ievērot katra produkcijas veida ražošanas procesa kritiskos kontroles punktus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Strādāt darba grupā; • Sadarbošanās ar klientiem; • Komunikācijas spējas; • Spēja strādāt patstāvīgi; • Konflikta risināšanas prasme; • Saudzējoša attieksme pret apkārtējo vidi, dabas resursiem; • Prasme argumentēt.

Zināšanas

Zināšanas	Zināšanu līmenis		
	priekšstats	izpratne	pielietošana
Latviešu valoda			
Svešvaloda		Angļu vai 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			
Prečzinība			
Mikrobioloģija, sanitārija un higiēna			
Darba aizsardzība			
Gaļas kulinārijas tehnoloģija			
Veikala darba organizācija			
Tirdzniecības rēķini, uzskaitē, atskaite			

Papildinājumi gaļas kulināra 2.pienākumam
SAGATAVOT IZEJVIELAS

Veikt izejvielu pirmapstrādi	<ul style="list-style-type: none"> ↗ Liellopu liemeņu kulinārā sadale un šķirošana; ↗ Cūku liemeņu kulinārā sadale un šķirošana; ↗ Sīklopu liemeņu kulinārā sadale un šķirošana; ↗ Mājputnu liemeņu kulinārā sadale un šķirošana; ↗ Medījumu liemeņu kulinārā sadale un šķirošana; ↗ Subproduktu sagatavošana
Uzglabāt izejvielas atbilstoši noteikumiem	<ul style="list-style-type: none"> ↗ Ievērot produktu uzglabāšanas temperatūras ↗ Ievērot uzglabājamo produktu saderību.

Papildinājumi gaļas kulināra 3.pienākumam
GATAVOT GAĻAS KULINĀRIJAS IZSTRĀDĀJUMUS

Gatavot gaļas pusfabrikātus	<ul style="list-style-type: none"> ↗ dabiskos pusfabrikātus no liellopu, cūku un sīklopu gaļas: <ul style="list-style-type: none"> - lielos gabalus; - porciju pusfabrikātus; - sīkgabalu pusfabrikātus ↗ panētos pusfabrikātus ↗ maltos pusfabrikātus (pelmeņus, pildītās pankūkas, kāpostu tīteņus, veltņus, kotletes, bifštekus, frikadeles)
Gatavot lielo gabalu, porciju un sīko gabalu gaļas kulinārijas izstrādājumus;	<ul style="list-style-type: none"> ↗ Maltos pusfabrikātus no liellopu, cūku un sīklopu gaļas <ul style="list-style-type: none"> - dabīgās masas; - kotlešu masas. ↗ Lielo gabalu, porciju un sīkgabalu kulinārijas izstrādājumus no liellopu, cūkas, sīklopu un putnu gaļas.
Veikt izstrādājumu termisko apstrādi	<ul style="list-style-type: none"> ↗ Pielietojot pamata paņēmienu <ul style="list-style-type: none"> - cepšanu; - vārīšanu; ↗ Pielietojot kombinēto paņēmienu <ul style="list-style-type: none"> - sautēšanu. ↗ Pielietojot palīgpaņēmienu <ul style="list-style-type: none"> - blanšēšanu; - apcepšanu
Marinēt un sālīt gaļu atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai.	<ul style="list-style-type: none"> ↗ Sālīt speķi. ↗ Sālīt gaļu, subproduktus. ↗ Gatavot marinādes, mērces, uzlējumus. ↗ Marinēt medījumus. ↗ Gatavot želejas.

Papildinājumi gaļas kulināra 3.pienākumam
GATAVOT GAĻAS KULINĀRIJAS IZSTRĀDĀJUMUS

<p>Gatavot gaļas pusfabrikātus</p>	<ul style="list-style-type: none"> ↗ dabiskos pusfabrikātus no liellopu, cūku un sūklopu gaļas: <ul style="list-style-type: none"> - lielos gabalus; - porciju pusfabrikātus; - sīkgabalu pusfabrikātus ↗ panētos pusfabrikātus ↗ maltos pusfabrikātus (pelmeņus, pildītās pankūkas, kāpostu tīteņus, tefteļus, frikadeles)
<p>Gatavot lielo gabalu, porciju un sīko gabalu gaļas kulinārijas izstrādājumus;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ↗ Maltos pusfabrikātus no liellopu, cūku un sūklopu gaļas <ul style="list-style-type: none"> - dabīgās masas; - kotlešu masas. ↗ Lielo gabalu, porciju un sīkgabalu kulinārijas izstrādājumus no liellopu, cūkas, sūklopu un putnu gaļas.
<p>Veikt izstrādājumu termisko apstrādi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - cepšanu; - vārīšanu; - sautēšanu.
<p>Marinēt un sālīt gaļu atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ↗ Sālīt speķi. ↗ Sālīt gaļu, subproduktus. ↗ Gatavot marinādes, mērces, uzlējumus. ↗ Marinēt medījumus. ↗ Gatavot želejas.

Profesijas standarta izstrādes darba grupas sastāvs:

- Ilze Karsele, Valmieras Pārtikas ražotāju vidusskola, direktora vietniece mācību darbā
- Iveta Šteinberga, LR Zemkopības ministrijas Lauksaimniecības nozaru un pārtikas attīstības departamenta Lopkopības nodaļas vecākā referente
- Maija Udalova, SIA “Daive” ražošanas vadītāja,
- Elvīra Daukšte, gaļas pārstrādes firma “PAKS DINIJA”, ražošanas vadītāja,

Profesionālās izglītības un nodarbinātības trīspusējās sadarbības apakšpadomes eksperts:

- Viktors Mende, Latvijas Pārtikas Uzņēmumu Federācija, prezidents

Konsultants

- Alda Kozlova, SIA “Triāls” filiāle Valmieras gaļas kombināts, desu ceha priekšniece