

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

PROFESIJAS STANDARTS

Reģistrācijas numurs PS 0192

Profesija

**Gaļas produktu ražošanas
meistara palīgs**

Kvalifikācijas līmenis

3

Nodarbinātības apraksts

Gaļas produktu ražošanas meistara palīgs ir kvalificēts strādnieks gaļas pārstrādes uzņēmumā, kas meistara vadībā ražo un realizē kvalitatīvus, tirgus prasībām atbilstošu gaļas produktus, novērtē izmantojamo izejvielu kvalitāti, prot rīkoties un uzraudzīt ražošanas iekārtas gaļas produktu ražošanā un uzglabāšanā, ievērojot sanitārijas, higiēnas un darba drošības noteikumus; izprot ar ražošanu saistītos ekonomiskos jautājumus.

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. Sastādīt lietvedības dokumentus;
3. Ražot gaļas produktus atbilstoši uzņēmuma tehniskajai dokumentācijai	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 gaļas pusfabrikātus; 3.5. Ražot desu izstrādājumus; 3.6. Ražot sālītos un kūpinātos gaļas produktus; 3.7. Nodot realizācijai gaļas produktus; 3.8. Ražot gaļas konservus; 3.9. Veikt gatavās produkcijas kvalitātes novērtēšanu.
4. Ievērot darba aizsardzības, sanitāri higiēniskos un vides aizsardzības noteikumus	4.1. Izpildīt Veterinārās un pārtikas dienesta prasības un instrukcijas; 4.2. Ievērot Vides veselības centra noteikumus; 4.3. Ievērot darba aizsardzības un drošība tehnikas noteikumus; 4.4. Sniegt pirmo medicīnisko palīdzību nelaiemes 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 – spēja patstāvīgi veikt darbu, izpildīt uzdevumu, organizēt darbu

Ķīmiskie faktori – sertificēto mazgāšanas un dezinficēšanas līdzekļu lietošana

Fizikālie – 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 darba aizsardzības un iekārtu ekspluatācijas noteikumus. noteikumus • Veidot pozitīvu saskarsmi; 	<ul style="list-style-type: none"> • Pārzināt gaļas produktu ražošanas tehnoloģiju; • Veikt izmantojamo izejvielu un gatavās produkcijas kvalitātes organoleptisko novērtējumu; • Veikt pareizu izejvielu uzglabāšanu un realizāciju; • Organizēt darbu ražošanā savas kompetences ietvaros; • Sagatavot izejvielas un pusfabrikātus izstrādājumu ražošanai; • Veikt izejvielu pirmapstrādi • Veikt tehnoloģiskos aprēķinus izstrādājumu gatavošanai; • Prasme novērtēt analīžu rezultātus; • Pieņemt lēmumus savas kompetences ietvaros; • Lietot profesionālo terminoloģiju; • Izprast produkcijas standartu un kvalitātes sistēmas būtību; • Sniegt pirmo medicīnisko palīdzību. • 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 un vadīt darba grupu; • Komunikācijas spējas; • Spēja strādāt patstāvīgi; • Konfliktu risināšanas prasme; • Saudzējoša attieksme pret apkārtējo vidi, dabas resursiem; • Prasme argumentēt. • Pašizglītošanās spēja; • Elastība un pielāgošanās; • Ierosme un iniciatīva.

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			
Mikrobioloģija, sanitārija un higiēna			
Darba aizsardzība			
Gaļa un tās pārstrāde			
Pārtikas kvalitāte zinības			
Lietvedības pamati			
Likumdošana			

Papildinājumi 3.punktam nodaļā "Pienākumi un uzdevumi"

**RAŽOT GAĻAS PRODUKTUS ATBILSTOŠI UZŅĒMUMA TEHNISKAJAI
DOKUMENTĀCIJAI**

3.1 Pieņemt izejvielas, pārbaudīt to kvalitāti	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Pārbaudīt ienākošās produkcijas pavadzīmes; ↪ Svērt izejvielas; ↪ Novērtēt izejvielu kvalitāti (svaigumu, apstrādes kvalitāti, temperatūru, u.c.);
3.2. Uzglabāt izejvielas atbilstoši MK noteikumiem	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Ievērot produktu uzglabāšanas temperatūras ↪ Ievērot uzglabājamo produktu saderību.
3.3. Veikt izejvielu pirmapstrādi atbilstoši MK noteikumiem	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Liemeņu sadale un šķirošana; ↪ Liemeņa daļu atkaulošana; ↪ Atkaulotās gaļas šķirošana, smalcināšana; ↪ Subproduktu sagatavošana pārstrādei.
3.4. Ražot gaļas pusfabrikātus	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Dabiskos pusfabrikātus no liellopu, cūku un sīklopu gaļas: <ul style="list-style-type: none"> - lielos gabalos; - porciju pusfabrikātus; - sīkgabalu pusfabrikātus; ↪ Panētos pusfabrikātus; ↪ Maltos pusfabrikātus; ↪ Saiņot, svērt un marķēt gaļas pusfabrikātus.
3.5. Ražot desu izstrādājumus	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Saskaņā ar tehnoloģisko instrukciju ražot šādus desu izstrādājumus: <ul style="list-style-type: none"> - vārītās desas; - cīsiņus, sardeles; - aknu desas; - asins desas; - zilces, pastētes; - pužāvētās desas; - dūmdesas; - konservus.
3.6. Ražot sālītos un kūpinātos gaļas produktus	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Sālīt gaļu un speķi; ↪ Saskaņā ar tehnoloģisko instrukciju ražot šādus gaļas izstrādājumus: <ul style="list-style-type: none"> - vārīti kūpinātos; - sutinātos; - karsti kūpinātos; - auksti kūpinātos; - cepinātos.
3.7. Nodot realizācijai gaļas produktus	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Uzglabāt gaļas produktus atbilstoši noteikumiem; ↪ Noformēt realizējamās produkcijas dokumentāciju; ↪ Reklamēt produkciju.
3.8. Ražot gaļas konservus	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Sagatavot izejvielas konservu ražošanai; ↪ Pildīt konservus, veikt aizvākošanu, hermētiskuma pārbaudi. ↪ Marķēt, pakot konservus, ↪ Nodot konservus realizācijai.
3.9. Veikt gatavās produkcijas kvalitātes novērtēšanu	<ul style="list-style-type: none"> ↪ Veikt gaļas produkcijas organoleptisko vērtēšanu; ↪ Atlasīt gatavo produkciju degustācijai; ↪ Sagatavot degustējamo produkciju; ↪ Analizēt ķīmisko un bakterioloģisko analīžu rezultātus.

Profesijas standarta izstrādes darba grupas sastāvs:

- Mārīte Grinberga, Valmieras Pārtikas ražotāju vidusskola, izglītības metodiķe
- Iveta Šteinberga, LR Zemkopības ministrijas Lauksaimniecības nozaru un pārtikas attīstības departamenta Lopkopības nodaļas vecākā referente
- Elvīra Daukšte, gaļas pārstrādes firma "PAKS DINIJA", ražošanas vadītāja,
- Alda Kozlova, SIA "Triāls" filiāle Valmieras gaļas kombināts, desu ražošanas ceļa priekšniece

Profesionālās izglītības un nodarbinātības trīspusējās sadarbības apakšpadomes eksperts:

- Viktors Mende. Latvijas Pārtikas Uzņēmumu Federācija, prezidents

Konsultants:

- Māris Cers, SIA "Triāls" filiāle Valmieras gaļas kombināts, direktors