

Profesijas standarts

1. Vispārīgie jautājumi

1. Profesijas nosaukums - Pārtikas produktu ražošanas tehniķis.
2. Profesijas kods - 3119 21.

2. Nodarbinātības apraksts

1. Profesionālās kvalifikācijas līmenis - trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis.
2. Profesionālās darbības pamatuzdevumu kopsavilkums:
- pārtikas produktu ražošanas tehniķis ir pārtikas produktu ražošanas nozares (gaļas un gaļas produktu, piena produktu, zivju un zivju produktu, augļu un dārzeņu pārstrādes, dzērienu, maizes un miltu produktu un citu pārtikas produktu ražošanas) speciālists un strādā pārtikas rūpniecības komercsabiedrībās. Pārtikas produktu ražošanas tehniķis patstāvīgi plāno, organizē un izpilda darbu kādā no pārtikas produktu ražošanas posmiem, pārzina reglamentētās prasības nozarē un pārtikas higiēnā. Pārzina riska analīzes principus kritiskajos kontroles punktos un ievēro tos tiešo pienākumu pildīšanā, kā arī uzrauga to izpildi, nodrošina nepieciešamo uzskaiti pakļautībā esošajā ražošanas posmā. Pārtikas produktu ražošanas tehniķis darba procesā sadarbojas ar citiem speciālistiem.

3. Profesionālās darbības veikšanai nepieciešamās profesionālās kompetences

1. Spēja racionāli saplānot procesu, ievērojot prioritātes un reglamenta prasības.
2. Spēja noteikt nepieciešamo resursu apjomu.
3. Spēja pielietot pieejamos resursus ražošanas procesu veikšanai.
4. Spēja pieņemt un novērtēt izejvielas un palīgmateriālus atbilstoši kvalitātes prasībām.
5. Spēja izvērtēt un paredzēt iespējamus riskus droša galaprodukta radīšanai, pielietojot neatbilstošas kvalitātes izejvielas un palīgmateriālus.
6. Spēja pielietot tehnoloģiskās iekārtas atbilstoši to funkcijām ražošanas procesā.
7. Spēja vadīt un regulēt iekārtu darbību atbilstoši nepieciešamajiem parametriem, kuri noteikti produktu ražošanas tehnoloģiskās instrukcijās un iekārtu ekspluatācijas instrukcijās.
8. Spēja ņemt paraugus kontrolei un novērtēt tos organoleptiski.
9. Spēja veikt vienkāršos ķīmiskos un fizikālos mērījumus ar atbilstošiem mērinstrumentiem un ierīcēm.
10. Spēja ar datora palīdzību veikt uzskaiti pārtikas produktu ražošanas procesā.
11. Spēja pielietot atbilstošus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinficēšanas līdzekļus, ievērojot darba drošību.
12. Spēja nodrošināt iekārtu mazgāšanu atbilstoši mazgāšanas programmām.
13. Spēja ņemt tīrības paraugus, mikrobioloģisko nekaitīguma kritēriju kontrolei.
14. Spēja novērtēt kontrolējamo parametru novirzes bīstamību.

15. Spēja ievērot minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā.
16. Spēja praktiski pielietot darba drošības tehnikas, elektrodrošības, ugunsdrošības noteikumu prasības darba vidē.
17. Spēja izvēlēties vidi saudzējošu darbību, ievērojot vides aizsardzības likumdošanu.
18. Spēja pieņemt lēmumus un uzņemt atbildību.
19. Spēja strādāt komandā, sadarbojoties un ievērojot darba ētikas principu.
20. Spēja sazināties, uzklaustot citus, argumentējot pamatot savu viedokli un meklēt kompromisu.
21. Spēja sazināties angļu un krievu valodās.
22. Spēja rūpēties par profesionālās kvalifikācijas uzturēšanu un pilnveidošanu.
23. Spēja sekot jauninājumiem nozarē, profesionāli izvērtēt savu un kolēģu pieredzi profesijā, izmantojot visus pieejamos avotus.

4. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās prasmes

1. Racionāli organizēt darbu darba vietā, orientēties procesa laika reglamentā.
2. Izvērtēt prioritātes konkrētā darba veikšanai.
3. Izprast konkrētā procesa vai darba vietas nozīmi kopējā procesā.
4. Orientēties resursu nodrošinājuma iespējās.
5. Noteikt nepieciešamo resursu apjomu.
6. Izvērtēt resursu trūkuma riskus.
7. Pārzināt konkrētā procesa uzdevumu, metodes un paņēmienus tā izpildei.
8. Pieņemt lēmumus savas kompetences ietvaros.
9. Lasīt marķējumu izejvielām un materiāliem.
10. Izvērtēt izmantojamo izejvielu un materiālu atbilstību izvirzītām kvalitātes prasībām.
11. Izpildīt noteiktās apstrādes darbības, izvēlēties racionālākās metodes un iespējas izejvielu pirmapstrādē.
12. Pielietot iekārtas atbilstoši to funkcijām, izejvielas pirmapstrādes procesā.
13. Izvērtēt tehnoloģiskās iekārtas piemērotību procesā noteiktā uzdevuma veikšanai.
14. Orientēties tehniskajā dokumentācijā un iekārtu darbības principiālajās shēmās.
15. Lietot iekārtas atbilstoši ekspluatācijas instrukcijām.
16. Prast režīmu ieregulēšanu.
17. Izvērtēt parametru vai režīmu neievērošanas riskus.
18. Veikt vienkāršus ķīmiskos vai fizikālos mērījumus.
19. Orientēties mērinstrumentu klasifikācijā.
20. Novērtēt produktu organoleptiski.
21. Noņemt paraugus kontrolei.
21. Uzskaitīt zudumus procesā.
22. Pielietot informācijas tehnoloģijas.
23. Sagatavot iekārtu darbam, ieregulēšana.
24. Orientēties produktu piesārņojuma riskos iepakojšanas procesā.
25. Nodalīt neatbilstošu produktu.
26. Izprast pārtikas produkta marķēšanas prasības.
27. Pielietot atbilstošus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinficēšanas līdzekļus, ievērojot darba drošību saskarē ar ķīmiskām vielām.
28. Novērtēt vizuāli iekārtu tīrību.
29. Izvērtēt un pielietot mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus.
30. Nodrošināt mazgāšanas šķīdumu atbilstošu koncentrāciju, temperatūru un nepieciešamo eksponēšanas laiku.
31. Noņemt virsmas tīrības paraugus mikrobioloģisko analīžu veikšanai.
32. Izvērtēt kontrolējamā parametra noviržu bīstamību.

33. Ievērot minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumos.
34. Izpildīt darba drošības tehnikas, elektrodrošības un ugunsdrošības noteikumus.
35. Izvēlēties piemērotus un atbilstošus individuālos darba aizsardzības līdzekļus.
36. Sniegt pirmo palīdzību.
37. Izpildīt vides aizsardzības prasības.
38. Novērtēt iespējamo apdraudējumu videi kādā no ražošanas posmiem.
39. Prast pieņemt lēmumus.
40. Uzņemties atbildību.
41. Argumentēt savu viedokli un sadarboties.
42. Ievērot darba ētikas principus.
43. Analizēt savu rīcību.
44. Uz klausīt citus speciālistu viedokli.
45. Kontrolēt savas emocijas.
46. Prast piekāpties un atrast kompromisu.
47. Sazināties ar kolēģiem angļu un krievu valodās.
48. Pielietot angļu un krievu valodas darba uzdevuma veikšanai.
49. Pielietot angļu un krievu valodas profesionālo terminoloģiju.
50. Pielietot kolēģu pozitīvo darba pieredzi.
51. Pielietot iegūtās zināšanas savā darbā.
52. Izvērtēt iegūtās zināšanas.
53. Prast orientēties informācijas iegūšanas avotos nozarē.

5. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas

1. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas priekšstata līmenī:
 - 1.1. darba tiesiskās attiecības;
 - 1.2. darba aizsardzības prasības;
 - 1.3. vides aizsardzības prasības;
 - 1.4. saskarsmes pamati.

2. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas izpratnes līmenī:
 - 2.1. resursu veidi pārtikas produktu ražošanā;
 - 2.2. pārtikas produktu marķēšanas noteikumi;
 - 2.3. prasības materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku;
 - 2.4. dzīvnieku un augu valsts izcelsmes produktu kvalitātes prasības;
 - 2.5. izejvielu/ produktu rotācijas princips (pirmais iekšā, pirmais ārā princips);
 - 2.6. pamatzināšanas tehniskajā grafikā, tehniskie apzīmējumi;
 - 2.7. paškontroles sistēmas ieviešanas pārtikas uzņēmumā pamatprincipi;
 - 2.8. kvalitātes kritisko punktu būtība un monitorings;
 - 2.9. laba ražošanas prakse;
 - 2.10. organoleptiskā produkta novērtēšanas teorija;
 - 2.11. reglamentētie parametri;
 - 2.12. ķīmijas pamatzināšanas;
 - 2.13. tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas pamatprincipi;
 - 2.14. vispārējās higiēnas prasības atbilstoši spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem;
 - 2.15. darba drošības noteikumi saskarē ar ķīmiskām vielām;
 - 2.16. ķīmisko līdzekļu uzglabāšanas noteikumi;
 - 2.17. pirmās palīdzības sniegšana;
 - 2.18. pamatzināšanas fizikāli – ķīmisko un mikrobioloģisko analīžu veikšanai;
 - 2.19. elektrodrošības noteikumi;

- 2.20. ugunsdrošības noteikumi;
- 2.21. angļu valoda;
- 2.22. krievu valoda;
- 2.23. grāmatvedības un uzskaites pamatprincipi;
- 2.24. tālākizglītības iespējas profesijā;
- 2.25. komercdarbības pamati.

3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas lietošanas līmenī:

- 3.1. ražošanas plānošanas pamatprincipi;
- 3.2. pārtikas produktu ražošanas vispārīgā tehnoloģija;
- 3.3. higiēnas prasības izejvielu pirmapstrādē;
- 3.4. tehnoloģiskās prasības izejvielu pirmapstrādē;
- 3.5. tehnoloģisko iekārtu un fasēšanas iekārtu darbības pamatprincipi;
- 3.6. spectehnoloģijas zināšanas gaļas un gaļas produktu, piena produktu, zivju un zivju produktu, augļu un dārzeņu pārstrādē, dzērienu, maizes un miltu produktu un citu pārtikas produktu ražošanā;
- 3.7. fasēšanas, pildīšanas pamatprincipi, metodes, iekārtas;
- 3.8. higiēnas prasības;
- 3.9. darba aizsardzības prasības, lietojot individuālos aizsardzības līdzekļus;
- 3.10. latviešu valoda;
- 3.11. informācijas tehnoloģiju izmantošana.

Pienākumi un uzdevumi

Pienākumi	Uzdevumi
1. Procesa organizēšana kādā no ražošanas posmiem	1.1. sastādīt procesa plānu; 1.2. koordinēt resursu nodrošinājumu procesa izpildei; 1.3. nodrošināt procesa izpildi.
2. Produktu ražošana	2.1. pieņemt un novērtēt izejvielas un palīgmateriālus; 2.2. veikt izejvielu pirmapstrādi; 2.3. izvēlēties nepieciešamās iekārtas un nodrošināt to atbilstošu ekspluatāciju; 2.4. ievērot noteiktos tehniskos parametrus un režīmus; 2.5.veikt nepieciešamās kvalitātes pārbaudes un pierakstus; 2.6. veikt nepieciešamo uzskaiti ražošanas procesā; 2.7. veikt produktu fasēšanu, iepakojšanu un marķēšanu.
3. Kvalitātes nodrošināšana ražošanas posmā	3.1.nodrošināt telpu un iekārtu sanitārās apstrādes programmas izpildi; 3.2.nodrošināt iekārtu mazgāšanu atbilstoši to mazgāšanas instrukcijām un kontrolēt to atbilstību mikrobioloģisko nekaitīgumu prasībām; 3.3.veikt ražošanas procesu kritisko kontroles punktu monitoringu; 3.4. ievērot personīgās higiēnas prasības.
4. Darba un vides aizsardzības noteikumu ievērošana	4.1.izpildīt spēkā esošās darba aizsardzības likumdošanas prasības; 4.2.izpildīt spēkā esošās vides aizsardzības likumdošanas prasības.
5. Saskarsmes pamatprincipu ievērošana	5.1.uzņemt atbildību un pieņemt lēmumus savas kompetences ietvaros; 5.2.strādāt komandā;

	5.3.ievērot konfliktu risināšanas metodes.
6. Profesionālo kompetenču pilnveidošana	6.1.pilnveidot savu profesionalitāti; 6.2.apgūt kolēģu pieredzi un dalīties ar tiem savā pieredzē; 6.3.piedalīties profesionāli izglītojošos pasākumos; 6.4.sekot jauninājumiem nozarē un pārtikas produktu attīstībā.

Pārtikas produktu ražošanas tehnikas profesijas standarta izstrādes darba grupa:

Ilze Zuimača - Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijas projektu vadītāja;

Lolita Belozerova - SIA Spilvas ražošanas tehnologs;

Aija Zablocka - A/S Latvijas Balzāms galvenais tehnologs;

Jānis Skalbe - A/S Rīgas Miesnieks ražošanas direktors;

Anita Stanko - A/S Rīgas Miesnieks tehnologs;

Kaspars Malcenieks - A/S Rīgas piena kombināta ražošanas direktors;

Edgars Grāvītis - A/S Rīgas Dzirnāvnīka tirdzniecības vadītājs.

Pārtikas produktu ražošanas tehnikas profesijas standarta eksperti:

Dace Lucaua - LR Zemkopības ministrijas valsts sekretāre;

Laura Krastiņa - Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijas izpilddirektore.