

**APSTIPRINĀTS**  
**ar Izglītības un zinātnes ministrijas**  
**2006.gada 17.marta**  
**rīkojumu Nr.185**

## **PROFESIJAS STANDARTS**

**Reģistrācijas numurs PS 0340**

**Profesija** **Gaļas izstrādājumu ražošanas operators**

**Kvalifikācijas līmenis** **2**

**Nodarbinātības apraksts** **Gaļas produktu ražošanas operators ir pārtikas ražošanas uzņēmuma darbinieks, kas prot strādāt ar gaļas produktu ražošanas iekārtām un instrumentiem un piedalās, strādājot darba grupā, ražošanas procesā, ievērojot sanitārijas un higiēnas un darba drošības noteikumus.**

**Pienākumi un uzdevumi**

<b>Pienākumi</b>	<b>Uzdevumi</b>
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. Kopt tehnoloģisko aprīkojumu atbilstoši ekspluatācijas noteikumiem. 1.5. Ievērot darba drošības noteikumus. 1.6. Uzturēt kārtībā darba vietu.
2. Sagatavot iekārtas darbam.	2.1. Salikt iekārtu. 2.2. Pārbaudīt iekārtas tehnisko stāvokli. 2.3. Iestādīt atbilstošo apstrādes režīmu. 2.4. Pārbaudīt iekārtu tukšgaitā. 2.5. Veikt palīgmateriālu ielādi.
3. Apkalpot gaļas produktu ražošanas iekārtas un ražot produktus.	3.1. Veikt gaļas sasmalcināšanu gaļas maļamajā mašīnā, griezt gaļu un speķi gabaliņos, sasmalcināt saldētu gaļu. 3.2. Sagatavot desu masu kuterī, pievienojot zvīņveida ledu, kas iegūts ledus ģeneratorā, un maisītājā. 3.3. Sagatavot desu apvalkus pildīšanai, veikt desu masas pildīšanu apvalkos un veikt desu apvalku aizdari, pielietojot apvalku sagatavošanas, vakuuma pildīšanas un hidrauliskās pildīšanas iekārtas. Aizdarināt desu apvalkus ar klipsatoru. 3.4. Sagatavot gaļu kūpināšanai, pagatavot sālāmo šķīdumu, sālīt gaļu ar injektora palīdzību, apstrādāt iesālīto gaļu masētājos. 3.5. Uzraudzīt termiskās apstrādes iekārtas, t.sk. dūmgāzu ģeneratorus gaļas vārīšanai un kūpināšanai, auksti kūpināto gaļas produktu ražošanai. 3.6. Veikt gaļas produktu griešanu, svēršanu, marķēšanu un iepakojumu vakuumā pakošanas iekārtās, gāzes aizsargatmosfēras iekārtās.
4. Ievērot saskarsmes pamatprincipus.	4.1. Veikt pašvērtējumu. 4.2. Sadarboties ar kolēģiem. 4.3. Strādāt darba grupā. 4.4. Pieņemt lēmumus savas kompetences ietvaros. 4.5. Spēt risināt konfliktus.
5. Turpināt pašizglītību.	5.1. Celt profesionālo kvalifikāciju. 5.2. Apgūt kolēģu pieredzi.

**Darba vidi raksturojošie īpašie faktori**

Organizatoriskie faktori – materiālā atbildība.

Ķīmiskie faktori – sertificēto mazgāšanas un dezinficēšanas līdzekļu lietošana.

Fizikālie faktori – temperatūras režīmu ievērošana ražošanas procesā, pazemināta un paaugstināta temperatūra, mitrums, vibrācijas.

**Īpašās prasības atsevišķu uzdevumu veikšanai – nav****Prasmes**

<b>Kopīgās prasmes nozarē</b>	<b>Specifiskās prasmes profesijā</b>	<b>Vispārējās prasmes/spējas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Racionāli organizēt darba vietu.</li> <li>Ievērot darba un personīgās</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Orientēties gaļas produktu receptūrās.</li> <li>Veikt izmantojamo izejvielu un palīgmateriālu kvalitātes organoleptisko novērtējumu.</li> <li>Veikt pareizu visu izejvielu uzglabāšanu un realizāciju.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Strādāt darba grupā.</li> <li>Komunikācijas spējas.</li> <li>Spēja strādāt</li> </ul>

<p>higiēnas noteikumus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ievērot ekspluatācijas noteikumus, darba drošības un aizsardzības noteikumus strādājot ar visām iekārtām un instrumentiem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sagatavot izejvielas un palīgmateriālus gaļas produktu ražošanai.</li> <li>Veikt iekārtu sagatavošanu gaļas produktu gatavošanai.</li> <li>Gatavot gaļas produktus.</li> <li>Analizēt defekta cēloņus un novērst tos.</li> <li>Apkalpot iekārtas, nodrošināt tās nepārtrauktu darbību.</li> <li>Novērtēt gatavo gaļas produktu kvalitāti.</li> <li>Regulēt iekārtu, iestādot atbilstošus režīmus.</li> <li>Izjaukt un mazgāt iekārtas; veikt dezinfekciju.</li> <li>Veikt paškontroli, lai nodrošinātu pārtikas nekaitīgumu cilvēka veselībai.</li> <li>Ievērot katra produkcijas veida ražošanas procesa kritiskos kontroles punktus.</li> <li>Ievērot un kontrolēt temperatūras un laika režīmus gaļas produktu ražošanas laikā.</li> </ul>	<p>patstāvīgi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Konfliktu risināšanas prasme.</li> <li>Saudzējoša attieksme pret apkārtējo vidi un dabas resursiem.</li> <li>Prasme argumentēt.</li> </ul>
--	--	--

### Zināšanas

Zināšanas	Zināšanu līmenis		
	Priekšstats	Izpratne	Pielietošana
Latviešu valoda			
Svešvaloda			
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 produktu ražošanas tehnoloģija			
Iekārtas			
Paškontroles sistēma			

### Profesijas standarta izstrādes darba grupa:

- M.Grīnberga – Valmieras Pārtikas ražotāju vidusskolas izglītības metodiķe;  
A.Kozlova – SIA “Triāls” filiāles Valmieras gaļas kombināta desu ceha priekšiece;  
E.Daukšte – “SIA PAKS DINIJA” ražošanas daļas vadītāja;  
L.Podiņa – SIA “BLC” ražošanas laboratorijas vadītāja;  
A.Upeniece – Valsts SIA Rīgas Pārtikas ražotāju vidusskolas gaļas tehnoloģijas skolotāja.

### Profesionālās izglītības un nodarbinātības trīspusējās sadarbības apakšpadomes noteiktie profesijas standarta eksperti:

- S.Vīgants – Zemkopības ministrijas Cilvēkresursu attīstības nodaļas vecākais referents;  
J.Zutis – Latvijas Gaļas ražotāju un gaļas pārstrādātāju asociācijas izpilddirektors;  
A.Sedmale – Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijas izpilddirektore.