

Pārtikas produktu ražošanas operatora profesijas standarts

1. Vispārīgie jautājumi

1. Profesijas nosaukums – pārtikas produktu ražošanas operators.
2. Profesijas kods – nav.

2. Nodarbinātības apraksts

1. Profesionālās kvalifikācijas līmenis – otrais profesionālās kvalifikācijas līmenis.
2. Profesionālās darbības pamatuzdevumu kopsavilkums:
 - pārtikas produktu ražošanas operators ir pārtikas produktu ražošanas nozares (gaļas un gaļas produktu, piena produktu, zivju un zivju pārstrādes produktu, augļu un dārzeņu pārstrādes, dzērienu ražošanas, maizes un miltu produktu un citu pārtikas produktu ražošanas) speciālists, kurš veic darbu pie pārtikas rūpniecības komersanta. Pārtikas produktu ražošanas operators prot strādāt ar pārtikas produktu ražošanas iekārtām un instrumentiem, ievērojot higiēnas un darba aizsardzības noteikumus.

3. Profesionālās darbības veikšanai nepieciešamās profesionālās kompetences

1. Spēja izprast higiēnas prasības pārtikas produktu ražošanā.
2. Spēja pielietot tehnoloģiskās iekārtas atbilstoši to funkcijām ražošanas procesā.
3. Spēja pielietot atbilstošus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinficēšanas līdzekļus, ievērojot darba drošību saskarē ar ķīmiskām vielām.
4. Spēja vadīt un regulēt iekārtu darbību atbilstoši nepieciešamajiem parametriem, kuri noteikti produktu ražošanas tehnoloģiskās instrukcijās un iekārtu ekspluatācijas instrukcijās.
5. Spēja pieņemt un novērtēt izejvielas un palīgmateriālus atbilstoši kvalitātes prasībām.

6. Spēja izvērtēt un paredzēt iespējamus riskus droša galaprodukta radīšanai.

7. Spēja praktiski pielietot darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības noteikumu prasības darba vidē.

8. Spēja izvēlēties vidi saudzējošu darbību, ievērojot vides aizsardzības noteikumus.

9. Spēja piedalīties lēmuma pieņemšanā un uzņemt atbildību.

10. Spēja sadarboties komandā, ievērojot darba ētikas principus.

11. Spēja izvērtēt savu un kolēģu pieredzi, izvēloties optimālāko profesionālo pilnveidi profesijā.

12. Spēja sekot jauninājumiem nozarē, izmantojot visus pieejamos informācijas avotus.

13. Spēja sazināties valsts valodā un izprast profesionālos terminus svešvalodās.

4. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās prasmes

1. Sagatavot darba vietu un iekārtas atbilstoši instrukcijām.

2. Pielietot atbilstošus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinficēšanas līdzekļus, ievērojot darba drošību saskarē ar ķīmiskām vielām.

3. Novērtēt iekārtas atbilstību darba aizsardzības un ekspluatācijas instrukcijām.

4. Lietot iekārtas vai instrumentiem atbilstoši tehnoloģiskam uzdevumam un ekspluatācijas instrukcijām.

5. Orientēties tehniskajā dokumentācijā un iekārtu darbības principiālajās shēmās.

6. Atpazīt palīgmateriālus un izejvielas.

7. Lasīt marķējumu izejvielām un materiāliem.

8. Izvērtēt izmantojamo izejvielu un materiālu atbilstību izvirzītām kvalitātes prasībām.
9. Prast noregulēt tehnoloģiskās iekārtas.
10. Novērtēt gala produkta atbilstību vizuāli, organoleptiski, veicot elementārus uzmērījumus.
11. Prast aizpildīt protokolus un to analogus.
12. Novērst neracionālu izejvielu un materiālu izlietojumu.
13. Izpildīt darba aizsardzības tehnikas, elektrodrošības un ugunsdrošības noteikumus.
14. Izvēlēties piemērotus un atbilstošus individuālos darba aizsardzības līdzekļus.
15. Sniegt pirmo palīdzību.
16. Ievērot vides aizsardzības prasības.
17. Prast novērtēt iespējamo apdraudējumu videi kādā no ražošanas posmiem.
18. Prast pieņemt lēmumus.
19. Uzņemties atbildību.
20. Ievērot darba ētikas principus.
21. Pielietot kolēģu vai citu pieredzi.
22. Izvērtēt un pielietot iegūtās zināšanas savā darbā.
23. Prast strādāt komandā.
24. Sazināties valsts valodā un svešvalodās.

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;
- 1.5. psiholoģijas pamati.

2. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas izpratnes līmenī:

- 2.1. riska analīzes kritisko punktu pamatprincipi;
- 2.2. vispārējās higiēnas prasības saskaņā ar spēkā esošo likumdošanu;
- 2.3. prasības materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku;
- 2.4. ķīmijas pamatzināšanas;
- 2.5. tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas pamatprincipi;
- 2.6. ķīmisko līdzekļu uzglabāšanas noteikumi;
- 2.7. darba aizsardzības noteikumi saskarē ar ķīmiskām vielām;
- 2.8. pamatzināšanas tehniskajā grafikā;
- 2.9. tehniskie apzīmējumi;
- 2.10. reglamentētie parametri;
- 2.11. pirmās palīdzības sniegšana;
- 2.12. iekārtu elektrodrošības noteikumi;
- 2.13. ugunsdrošības noteikumi;
- 2.14. pierakstu nozīme kvalitātes vadības sistēmā;
- 2.15. izejvielu zudumu veidošanās un to rašanās cēloņi;
- 2.16. izglītības iespēju veidi nozarē.

3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas lietošanas līmenī:

- 3.1. tehnoloģijas zināšanas;
- 3.2. higiēnas prasības;
- 3.3. pārtikas produktu ražošanas vispārīgā tehnoloģija;
- 3.4. tehnoloģisko iekārtu darbības pamatprincipi un ekspluatācija;
- 3.5. zināšanas par konkrēta produkta izvirzītām prasībām;
- 3.6. darba aizsardzības prasības, lietojot individuālos aizsardzības līdzekļus;
- 3.7. valsts valoda;
- 3.8. profesionālā terminoloģija svešvalodās.

Pienākumi un uzdevumi

Pienākumi	Uzdevumi
1. Darba vietas (iekārtas) sagatavošana darbam un uzturēšana kārtībā procesu veikšanai.	1.1. racionāli sakārtot darba vietu un sagatavot darbam atbilstošās iekārtas, instrumentus un inventāru, atbilstoši ievērojot higiēnas prasības un ekspluatācijas noteikumus. 1.2. uzturēt kārtībā darba vietu; 1.3. pārbaudīt iekārtas tehnisko stāvokli; 1.4. pārbaudīt palīgmateriālu kvalitāti un veikt to ielādi.
2. Pārtikas produkta ražošanas kopējā procesā.	2.1. veikt konkrētu darba uzdevumu pirmapstrādē, produktu sagatavošanā un fasēšanā; 2.2. veikt pastāvīgu izmantojamā palīgmateriāla un izejvielas uzraudzību procesa gaitā; 2.3. uzraudzīt tehnoloģiskos režīmus; 2.4. ievērot iekārtu ekspluatācijas un darba drošības noteikumus; 2.5. uzraudzīt ražošanas procesu un gala produktu, atbilstoši izvirzītām kvalitātes prasībām; 2.6. veikt precīzu un savlaicīgu protokola vai tā analoga aizpildīšanu; 2.7. nodrošināt materiālu un resursu izlietojumu atbilstoši instrukcijām.
3. Darba un vides aizsardzības noteikumu ievērošana.	3.1. izpildīt spēkā esošās darba aizsardzības likumdošanas prasības; 3.2. izpildīt spēkā esošās vides aizsardzības likumdošanas prasības.
4. Saskarsmes pamatprincipu ievērošana.	4.1. pieņemt lēmumus un uzņemties atbildību savas kompetences ietvaros; 4.2. strādāt komandā; 4.3. izmantot konfliktu risināšanas metodes.
5. Profesionālo kompetenču pilnveidošana.	5.1. pilnveidot savu profesionalitāti; 5.2. apgūt kolēģu pieredzi un dalīties ar tiem savā pieredzē; 5.3. piedalīties profesionāli izglītojošos pasākumos.

Pārtikas produktu ražošanas operatora profesijas standarta izstrādes darba grupa:

Ilze Zuimača – Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija, projektu vadītāja;
Lolita Belozerova – SIA Spilva, 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 kombināts, ražošanas direktors;
Edgars Grāvītis – A/S Rīgas Dzirnāvis, tirdzniecības vadītājs.

Pārtikas produktu ražošanas operatora profesijas standarta eksperti:

Dace Lucaua – Zemkopības ministrija, valsts sekretāre;
Laura Krastiņa – Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija, izpilddirektore.