

Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķa profesijas standarts

1. Vispārīgie jautājumi

1. Profesijas nosaukums – saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis.
2. Profesijas kods – 3119 33.

2. Nodarbinātības apraksts

1. Profesionālās kvalifikācijas līmenis – trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis.
2. Profesionālās darbības pamatuzdevumu kopsavilkums:
– saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis patstāvīgi plāno un organizē saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanu kādā no ražošanas posmiem atbilstoši tehnoloģijas shēmām un receptūrām, spēj piedalīties jaunu tehnoloģisko procesu un izstrādājumu ieviešanā, kā arī palīdz nodrošināt kvalitātes vadību un kontroli; pārzina riska analīzes principus kritiskajos kontroles punktos, ievēro tos tiešo pienākumu pildīšanā; darba procesā sadarbojas ar citiem speciālistiem. Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis veic darbu pie pārtikas rūpniecības komersanta, kas nodarbojas ar šokolādes, cukurotu un miltu izstrādājumu izgatavošanu.

3. Profesionālās darbības veikšanai nepieciešamās profesionālās kompetences

1. Spēja organizēt darba procesu, ievērojot prioritātes.
2. Spēja veikt izejvielu un palīgmateriālu novērtēšanu atbilstoši kvalitātes prasībām.
3. Spēja pieņemt un novērtēt izejvielas un palīgmateriālus ražošanas procesam.

4. Spēja izvērtēt un paredzēt iespējamos riskus droša galaprodukta radīšanai tehnoloģiskajā procesā.

5. Spēja piedalīties jaunu izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskā procesa organizēšanā.

6. Spēja pielietot atbilstošas ražošanas tehnoloģiskās un iekārtu ekspluatācijas instrukcijas.

7. Spēja pielietot atbilstošus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinficēšanas līdzekļus.

8. Spēja piemērot darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības noteikumus.

9. Spēja ar datora palīdzību veikt uzskaiti izstrādājuma ražošanas procesā.

10. Spēja novērtēt un kontrolēt izstrādājuma paraugus organoleptiski.

11. Spēja novērtēt un kontrolēt ražošanas procesa tehnoloģisko parametru novirzes.

12. Spēja strādāt komandā, sadarbojoties un ievērojot darba ētikas principus.

13. Spēja pieņemt lēmumus un uzņemties atbildību.

14. Spēja ievērot ražošanas un personīgās higiēnas prasības.

15. Spēja sazināties angļu un krievu valodā.

16. Spēja rūpēties par profesionālās kvalifikācijas pilnveidošanu.

17. Spēja sekot jauninājumiem nozarē, profesionāli izvērtēt savu un kolēģu pieredzi profesijā.

18. Spēja piedalīties jaunu izstrādājumu izgatavošanas iekārtu apgūvē, tehnoloģiju izstrādēs un novērtēšanā.

19. Spēja izvēlēties vidi saudzējošu darbību, ievērojot vides aizsardzības prasības.

4. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās prasmes

1. Izvērtēt prioritātes konkrētā darba veikšanai.
2. Orientēties izejvielu nodrošinājuma iespējās.
3. Izprast konkrētā procesa uzdevumu, metodes un paņēmienus tā izpildei.
4. Pieņemt lēmumus savas kompetences ietvaros.
5. Izvērtēt izmantojamo izejvielu un materiālu atbilstību izvirzītajām kvalitātes prasībām.
6. Pielietot iekārtas un kontrolēt to pielietošanu atbilstoši to funkcijām un ekspluatācijas instrukcijām izstrādājumu izgatavošanas procesā.
7. Izvērtēt tehnoloģiskās iekārtas piemērotību procesā noteiktā uzdevuma veikšanai.
8. Orientēties tehniskajā dokumentācijā un iekārtu darbības shēmās.
9. Prast režīmu ieregulēšanu.
10. Izvērtēt parametru vai režīmu neievērošanas riskus.
11. Veikt vienkāršus ķīmiskos vai fizikālos mērījumus.
12. Novērtēt produktu organoleptiski.
13. Noņemt paraugus kontrolei.
14. Uzskaitīt zudumus procesā.
15. Pielietot informācijas tehnoloģijas.
16. Novērtēt vizuāli iekārtu tīrību.
17. Izvērtēt un pielietot atbilstošus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus, ievērojot darba aizsardzības prasības saskarē ar ķīmiskām vielām.

18. Noņemt virsmas tīrības paraugus mikrobioloģisko analīžu veikšanai.
19. Ievērot minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumos.
20. Ievērot darba aizsardzības, elektrodrošības un ugunsdrošības noteikumus.
21. Kontrolēt piemērotu un atbilstošu individuālo darba aizsardzības līdzekļu izvēli kādā no ražošanas posmiem.
22. Sniegt pirmo palīdzību.
23. Izpildīt vides aizsardzības prasības.
24. Novērtēt iespējamo apdraudējumu videi kādā no ražošanas posmiem.
25. Argumentēt savu viedokli un sadarboties.
26. Ievērot darba ētikas principus.
27. Analizēt savu rīcību.
28. Uzklusīt citu speciālistu viedokli.
29. Prast piekāpties un atrast kompromisu.
30. Sazināties angļu un krievu valodā.
31. Pielietot profesionālo terminoloģiju latviešu un angļu valodā.
32. Pielietot kolēģu pozitīvo darba pieredzi.
33. 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. vides aizsardzība;
 - 1.3. saskarsmes pamati.

2. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas izpratnes līmenī:

2.1. izejvielu un materiālu veidi šokolādes un saldumu izstrādājumu ražošanā;

2.2. pamatzināšanas tehniskajā grafikā, tehniskie apzīmējumi;

2.3. kvalitātes prasības;

2.4. izejvielu rotācijas princips (pirmais iekšā, pirmais ārā princips);

2.5. iekšējās kontroles sistēmas ieviešanas pārtikas komersantā pamatprincipi;

2.6. kvalitātes kritisko punktu būtība un monitorings;

2.7. laba ražošanas prakse;

2.8. organoleptiskā produkta novērtēšanas teorija;

2.9. ražošanas procesa un iekārtu reglamentētie parametri;

2.10. ķīmijas pamatzināšanas;

2.11. tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas pamatprincipi;

2.12. vispārējās higiēnas prasības atbilstoši spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem;

2.13. pirmās palīdzības sniegšana;

2.14. iekārtu elektrodrošības noteikumi;

2.15. ugunsdrošības noteikumi;

2.16. angļu valoda;

2.17. krievu valoda;

2.18. grāmatvedības un uzskaites pamatprincipi;

2.19. tālākizglītības iespējas profesijā.

3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas lietošanas līmenī:

3.1. ražošanas plānošanas pamatprincipi;

3.2. higiēnas prasības pārtikas uzņēmumos;

3.3. tehnoloģisko iekārtu darbības pamatprincipi;

3.4. speciālās tehnoloģijas kakao, šokolādes, saldumu, cukurotu (marmelāde, zefīrs, dražejas un tml.) un miltu (vafeles, cepumi un tml.) izstrādājumu zināšanas ražošanā;

3.5. personīgās higiēnas prasības;

3.6. darba aizsardzība;

3.7. valsts valoda;

3.8. mikrobioloģijas pamati;

3.9. informācijas tehnoloģiju izmantošana.

Pienākumi un uzdevumi

Pienākumi	Uzdevumi
1. Darba vietas organizēšana.	1.1. iekārtot darba vietu ; 1.2. sagatavot darbam atbilstošu inventāru; 1.3. pielietot tehnoloģiskajām iekārtas atbilstoši iekārtu ekspluatācijas noteikumiem; 1.4. ievērot darba aizsardzības noteikumus; 1.5. ievērot pārtikas higiēnas noteikumus; 1.6. uzturēt darba vietu kārtībā darba laikā un sakārtot pēc darba.
2. Izejvielu sagatavošana.	2.1. pieņemt izejvielas atbilstoši pārtikas likumdošanas normatīvajiem dokumentiem; 2.2. pārbaudīt svara un skaita atbilstību dokumentācijai; 2.3. novērtēt izejvielas organoleptiski; 2.4. veikt izejvielu sagatavošanu tehnoloģiskajam procesam; 2.5. nodrošināt resursu racionālu izmantošanu.
3. Tehnoloģiskā procesa organizēšana.	3.1. ievērot normatīvi tehniskās dokumentācijās noteiktās receptūras; 3.2. kontrolēt tehnoloģisko procesu parametru atbilstoši instrukcijām; 3.3. piedalīties jaunu produkcijas veidu ieviešanā; 3.4. izprast neatbilstošu izstrādājumu veidošanās iemeslus un mācēt novērst; 3.5. kontrolēt gatavās produkcijas nodošanu noliktavā.
4. Kvalitātes kontrolēšana ražošanas procesā.	4.1. novērtēt gatavo produkciju organoleptiski; 4.2. noteikt kritiskos kontroles punktus; 4.3. veikt kvalitātes protokolu aizpildīšanu.
5. Tehnoloģisko iekārtu pielietošana.	5.1. piedalīties jaunu iekārtu apgūšanā; 5.2. lietot ražošanas iekārtas atbilstoši ekspluatācijas instrukcijās noteiktām prasībām un režīmiem; 5.3. pielietot iekārtu darbības principus; 5.4. lietot rokasgrāmatas un diagrammas.
6. Darba drošības noteikumu ievērošana.	6.1. sekot ugunsdrošības iekārtu stāvoklim; 6.2. lietot darbā personīgās aizsardzības līdzekļus; 6.3. sekot elektroiekārtu drošai ekspluatācijai; 6.4. ziņot par specifiskiem iekārtu bojājumiem.

7. Saimnieciskās darbības uzskaitē un analīzē.	7.1. nepieciešamo izejvielu un materiālu pieprasījuma noformēšana; 7.2. gatavās produkcijas uzskaitē un analīzē; 7.3. neatbilstošās produkcijas uzskaitē un iemeslu analīzē.
8. Saskarsmes pamatprincipu ievērošana.	8.1. strādāt komandā; 8.2. atbildēt par sava darba rezultātu; 8.3. saskaņot savu darbību ar dažādu līmeņu speciālistiem; 8.4. ievērot darba laika racionālu izmantošanu.
9. Ražošanas higiēnas ievērošana.	9.1. ievērot telpu un iekārtu tīrīšanas un dezinfekācijas instrukcijas un sekot to izpildei; 9.2. organizēt ražošanas tehnoloģiskās plūsmas atbilstoši higiēnas prasībām; 9.3. sekot strādājošo personīgās higiēnas ievērošanai.
10. Jaunas informācijas pielietošana ražošanas procesā.	10.1. apgūt jauno receptūru un izstrādājumu izgatavošanas tehnoloģijas; 10.2. apgūt informāciju par jauno iekārtu apkalpošanu; 10.3. apgūt ražošanas uzdevumu izpildes kontroli; 10.4. apgūt jaunu informācija par normatīvi tehnisko dokumentāciju.

Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķa profesijas standarta darba grupa:

Māra Āboliņa – SIA "Kapus M" direktore;

Biruta Piterniece – Valsts SIA Rīgas pārtikas ražotāju vidusskola, pārtikas tehnoloģijas skolotāja;

Līga Broža – A/S Laima, ražošanas procesu vadītāja;

Elizabete Aigare – Valsts SIA Rīgas pārtikas ražotāju vidusskola, metodiķe;

Jānis Skalbe – A/S Laima, ražošanas direktors.

Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķa profesijas standarta eksperti:

Dace Lucaua – Zemkopības ministrija, valsts sekretāre;

Laura Krastiņa – Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija, izpilddirektore.