

Pārtikas produktu kvalitātes inspektora palīga profesijas standarts

1. Vispārīgie jautājumi

1. Profesijas nosaukums – pārtikas produktu kvalitātes inspektora palīgs.
2. Profesijas kods – 3119 41.

2. Nodarbinātības apraksts

1. Profesionālās kvalifikācijas līmenis – trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis.

2. Profesionālās darbības pamatuzdevumu kopsavilkums:
– pārtikas produktu kvalitātes inspektora palīgs veic vides, pārtikas un izejvielu paraugu noņemšanu, to ķīmiskās un mikrobioloģiskās analīzes, aprēķina un noformē analīžu rezultātus; plāno paraugu noņemšanas un analīžu grafikus; organizē savu darbu laboratorijā analīžu veikšanai.

Pārtikas produktu kvalitātes inspektora palīgs strādā pārtikas ražošanas uzņēmumu laboratorijās un kvalitātes kontroles laboratorijās.

3. Profesionālās darbības veikšanai nepieciešamās profesionālās kompetences

1. Spēja patstāvīgi un precīzi veikt pārtikas produktu, izejvielu un vides paraugu ķīmiskās un mikrobioloģiskās analīzes.

2. Spēja strādāt ar mērīšanas un kontroles līdzekļiem, novērtēt kontroles rezultātus.

3. Spēja uzturēt laboratorijas aparatūru un iekārtas tīras un darba kārtībā, nodrošinot analīžu rezultātu kvalitāti un precizitāti.

4. Spēja precīzi un savlaicīgi aprēķināt un dokumentēt analīžu rezultātus.

5. Spēja saprast un ievērot kvalitātes sistēmas pamatprasības, kā arī normatīvo aktu prasības, kas attiecas uz noteiktu darba uzdevumu izpildi.

6. Spēja lietot laboratorijas aparāturu un iekārtas, izejvielas un materiālus, darba apģērbu, individuālos un kolektīvos aizsardzības līdzekļus atbilstoši darba aizsardzības prasībām.

7. Spēja ievērot sprādziendrošības, ugunsdrošības un elektrodrošības noteikumu prasības, ja nepieciešams, atbilstoši rīkoties un sniegt pirmo palīdzību.

8. Spēja atpazīt drošības signālus un zīmes un atbilstoši rīkoties.

9. Spēja atbildēt par saviem darba rezultātiem, racionālu darba laika un resursu izmantošanu.

10. Spēja plānot un organizēt savu darbu laboratorijā.

11. Spēja strādāt komandā, neradot konfliktus un psiholoģisku diskomfortu darbā, ievērojot ētikas normas.

12. Spēja saskaņot savu darbību ar dažādu līmeņu speciālistiem.

13. Spēja sazināties valsts valodā un vienā svešvalodā.

14. Spēja ievērot darba tiesisko attiecību normas un vides aizsardzības reglamentējošo normatīvo aktu prasības.

4. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās prasmes

1. Veikt izejvielu, pārtikas produktu un vides paraugu (ūdens, gaisa, virsmas nomazgājumi) mikrobioloģiskās un ķīmiskās analīzes.

2. Strādāt ar ķīmiskajām vielām, reaģentiem un barotnēm.

3. Pielietot laboratorijas aparāturu, iekārtas un datortehniku paraugu analīžu veikšanai, rezultātu apkopošanai un datu uzskaitēi.

4. Pielietot Latvijas Valsts standartus, ja nepieciešams, starptautiski atzītus standartus un citu tehnisko dokumentāciju.

5. Veikt analīžu rezultātu aprēķinus.

6. Veikt darba pienākumus, ievērojot darba aizsardzības un vides aizsardzības prasības, kas noteiktas ķīmijas un mikrobioloģijas laboratorijām.

7. Lietot elektroiekārtas atbilstoši elektrodrošības noteikumu prasībām.
8. Lietot ugunsdzēsības līdzekļus un rīkoties ugunsgrēka gadījumā.
9. Rīkoties ārkārtas gadījumos.
10. Lietot drošības zīmes un signālus.
11. Sniegt pirmo palīdzību.
12. Lietot darbam paredzēto apģērbu.
13. Lietot individuālos un kolektīvos aizsardzības līdzekļus.
14. Lietot mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus laboratorijas un inventāra kopšanai.
15. Strādāt patstāvīgi un komandā.
16. Uzņemties atbildību par saviem darba rezultātiem.
17. Ievērot higiēnas prasības.
18. Ievērot profesionālās ētikas principus.
19. Pārvaldīt valsts valodu.
20. Pārvaldīt vienu svešvalodu profesionālā jomā saziņas līmenī.
21. Lietot profesionālo terminoloģiju valsts valodā un vienā svešvalodā.
22. Ievērot darba tiesisko attiecību noteikumus.

5. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas

1. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas priekšstata līmenī:
 - 1.1. kvalitātes sistēmas;
 - 1.2. veselīga uztura pamati;
 - 1.3. pārtikas tehnoloģijas pamati;
 - 1.4. pārtikas apriņķa reglamentējošie normatīvie akti.

2. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas izpratnes līmenī:

2.1. pārtikas apdraudējuma un kritisko kontroles punktu sistēmas pamatprincipi (HACCP);

2.2. pārtikas ķīmija;

2.3. pārtikas mikrobioloģijas pamati (patogēnie un indikatormikroorganismi), saindēšanās ar uzturu;

2.4. dzeramā ūdens sastāvs un laboratorisko izmeklējumu veidi;

2.5. pārtikas higiēnas pamati;

2.6. ekonomikas pamati;

2.7. profesionālie termini valsts valodā un vienā svešvalodā.

3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas lietošanas līmenī:

3.1. laboratorijas trauki un iekārtas;

3.2. laboratorijas darba procedūras;

3.3. kvalitatīvās un kvantitatīvās analīzes metodes;

3.4. pārtikas produktu, vides objektu un dzeramā ūdens fizikāli ķīmiskās un mikrobioloģiskās analīzes metodes;

3.5. analīžu dokumentācijas veidi;

3.6. darba aizsardzība;

3.7. vides aizsardzība;

3.8. pirmā palīdzība;

3.9. individuālie un kolektīvie aizsardzības līdzekļi;

3.10. rīcība ārkārtas gadījumos;

3.11. ugunsdrošības līdzekļi;

3.12. darba higiēna;

3.13. saskarsmes pamati;

3.14. valsts valoda;

3.15. viena svešvaloda profesionālā saziņas līmenī;

3.16. profesionālā ētika;

3.17. informācijas tehnoloģijas;

3.18. darba tiesiskās attiecības.

Pienākumi un uzdevumi

Pienākumi	Uzdevumi
1. Laboratorijas trauku, reaktīvu un aparatūras sagatavošana darbam	1.1. mazgāt un sagatavot traukus ķīmiskajām analīzēm; 1.2. mazgāt, sagatavot un sterilizēt traukus mikrobioloģiskajām analīzēm; 1.3. sagatavot analīzēm ķīmisko vielu un ķīmisko produktu šķīdumus pēc instrukcijām un standartiem; 1.4. sagatavot mikrobioloģiskajām analīzēm barotnes pēc instrukcijām un standartiem; 1.5. sterilizēt barotnes; 1.6. sagatavot aparatūru darbam pēc instrukciju prasībām; 1.7. sekot reaktīvu un barotņu derīguma termiņiem; 1.8. taupīt visu veidu enerģiju.
2. Izejvielu un pārtikas produktu paraugu noņemšana ķīmiskajām un mikrobioloģiskajām analīzēm	2.1. sastādīt izejvielu paraugu ņemšanas grafikus; 2.2. sastādīt pārtikas produktu paraugu ņemšanas grafikus; 2.3. noņemt izejvielu paraugus pēc sastādītā grafika; 2.4. noņemt pārtikas produktu paraugus pēc sastādītā grafika.
3. Izejvielu un pārtikas produktu ķīmisko un mikrobioloģisko analīžu veikšana	3.1. veikt izejvielu un pārtikas produktu organoleptiskās analīzes; 3.2. palīdzēt sagatavot produktus degustācijām; 3.3. veikt izejvielu un pārtikas produktu ķīmiskās analīzes; 3.4. veikt izejvielu un pārtikas produktu mikrobioloģiskās analīzes; 3.5. aprēķināt un noformēt analīžu rezultātus; 3.6. nodrošināt racionālu reaktīvu un barotņu izlietošanu analīzēs; 3.7. uzturēt kārtību laboratorijas ledusskapjos, termostatos un noliktavās; 3.8. kārtot un tīrīt laboratorijas galdus un mikrobioloģijas boksus.

4. Higiēnas prasību ievērošanas kontrole pārtikas ražošanas uzņēmumos	4.1. sastādīt higiēnas prasību kontroles grafikus uzņēmumā; 4.2. noņemt paraugus nomazgājumiem no strādājošo rokām un darba virsmām; 4.3. sastādīt pārbaudes aktus atbilstoši normatīvi tehniskās dokumentācijas prasībām; 4.4. kontrolēt temperatūras ievērošanu ražošanas telpās un gatavās produkcijas noliktavās; 4.5. dot priekšlikumus pārtikas uzņēmuma higiēnas prasību uzlabošanai.
---	--

Profesiju standarta izstrādes darba grupas sastāvs:

- Sergejs Titarenko – Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskais institūts "BIOR", vecākais eksperts;
- Vitālijs Titajevs – AS "Olainfarm", hromatogrāfijas centra vadītājs;
- Smaida Bāliņa – SIA "Eksremma", galvenā tehnoloģe, valdes locekle;
- Anna Valdniece – Olaines Mehānikas un tehnoloģijas koledža, dr.biol., profesionālo mācību priekšmetu skolotāja;
- Māra Gailuma – Olaines Mehānikas un tehnoloģijas koledža, profesionālo mācību priekšmetu skolotāja;
- Alla Imanta – Olaines Mehānikas un tehnoloģijas koledža, direktora vietniece mācību un profesionālās izglītības darbā.

Profesijas standarta eksperti:

- D.Lucaua – LR Zemkopības ministrija, valsts sekretārs;
- I.Ciproviča – Latvijas Lauksaimniecības universitāte, Pārtikas tehnoloģijas fakultātes dekāne;
- L.Turnere – Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija, valdes locekle;
- M.Balodis – LR Pārtikas un veterinārais dienests, ģenerāldirektors.