

## **Gaļas produktu izgatavotāja profesijas standarts**

### **1. Vispārīgie jautājumi**

1. Profesijas nosaukums – gaļas produktu izgatavotājs.
2. Profesijas kods – 7511 08.

### **2. Nodarbinātības apraksts**

1. Profesionālās kvalifikācijas līmenis – otrais profesionālās kvalifikācijas līmenis.

2. Profesionālās darbības pamatuzdevumu kopsavilkums:  
– gaļas produktu izgatavotājs ir pārtikas rūpniecības nozares darbinieks, kas izgatavo gaļas produktus, prot darbam sagatavot gaļas produktu sagatavošanas iekārtas un instrumentus un spēj strādāt ar tiem.

Gaļas produktu izgatavotājs strādā gaļas produktu ražošanas vai mazumtirdzniecības uzņēmumos.

### **3. Profesionālās darbības veikšanai nepieciešamās profesionālās kompetences**

1. Spēja izprast un ievērot labas higiēnas prakses vadlīnijas gaļas produktu izgatavošanā.

2. Spēja sensori (organoleptiski) novērtēt gaļas produktu izgatavošanā nepieciešamo resursu daudzumu un to kvalitāti plānotā pasūtījuma izpildei.

3. Spēja racionāli sakārtot darba vietu un izgatavot gaļas produktus.

4. Spēja izgatavot gaļas produktus atbilstoši uzņēmuma noteiktajām tehnoloģiskajām prasībām.

5. Spēja sagatavot un lietot tehnoloģiskās iekārtas, instrumentus un aprīkojumu atbilstoši to funkcijām gaļas produktu izgatavošanas procesā.

6. Spēja lietot atbilstošus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus .

7. Spēja pielāgoties izmaiņām uzņēmuma iekšējās kontroles sistēmā, tai skaitā jaunu tehnoloģiju ieviešanā, tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma pilnveidošanā.

8. Spēja pilnveidot profesionālas prasmes, izvērtēt un radoši izmantot pieredzi gaļas produktu izgatavošanā.

9. Spēja zināt un ievērot marķēšanas principus.

10. Spēja sekot līdzi aktuālajām tendencēm un jaunākajām tehnoloģijām gaļas produktu izgatavošanā, izmantojot dažādus informatīvos avotus un informācijas tehnoloģijas.

11. Spēja veikt darbu patstāvīgi vai grupā un uzņemties atbildību par sava darba rezultātu.

12. Spēja ievērot profesionālās un vispārējās ētikas pamatprincipus.

13. Spēja ievērot saskarsmes pamatprincipus sadarbībā ar klientiem un kolēģiem.

14. Spēja ievērot darba tiesisko attiecību normas.

15. Spēja praktiski izmantot individuālos darba aizsardzības līdzekļus, ievērot elektrodrošības, ugunsdrošības prasības un uzņēmuma iekšējās kārtības noteikumus.

16. Spēja sniegt pirmo palīdzību.

17. Spēja ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi.

18. Spēja sazināties valsts valodā.

19. Spēja izprast pārtikas aprites normatīvajos aktos definīcijas lietotos jēdzienus un gaļas produktu izgatavošanas procesu profesionālo terminoloģiju.

#### **4. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās prasmes**

1. Pārzināt pārtikas apriti reglamentējošos normatīvos aktos un uzņēmuma iekšējās kontroles sistēmas prasības.

2. Racionāli iekārtot gaļas produktu izgatavošanas darba vietu.

3. Identificēt dzīvnieku sugu gaļu.
4. Noteikt nepieciešamo gaļas, pārtikas piedevu un palīgmateriālu daudzumu un novērtēt to atbilstību pasūtījuma izpildei un kvalitāti.
5. Pārzināt un izvēlēties gaļas produktu izgatavošanas metodes un paņēmienus.
6. Pārzināt gaļas, pārtikas piedevu un palīgmateriālu uzglabāšanas režīmus.
7. Izprast gaļas produktu izgatavošanas darba uzdevumu.
8. Sagatavot un lietot gaļas produktu izgatavošanas iekārtas, instrumentus un aprīkojumu atbilstoši to funkcijām.
9. Profesionāli izgatavot gaļas produktus atbilstoši higiēnas prasībām.
10. Saskatīt un novērst gaļas produktu izgatavošanas procesā radušās neatbilstības, analizēt to cēloņus un vajadzības gadījumā informēt tiešo darba vadītāju.
11. Nodrošināt gaļas produktu izgatavošanas iekārtu atbilstošu ekspluatāciju (izjaukšanu, mazgāšanu, dezinficēšanu un salikšanu).
12. Lietot atbilstošus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus .
13. Izprast gaļas izstrādājumu marķējumu.
14. Izgatavojot gaļas produktus, nepakļaut riskam sevi un kolēģus.
15. Ievērot profesionālos un vispārējās ētikas pamatprincipus.
16. Uzklaut norādījumus un sadarboties ar tiešo darbu vadītāju.
17. Uztvert, izvērtēt un izmantot darba kvalifikācijas pilnveides procesā iegūto informāciju .
18. Ievērot darba tiesisko attiecību noteikumus.
19. Novērtēt un lietot individuālos darba aizsardzības līdzekļus un darba apģērbu.

20. Ievērot darba aizsardzības, elektrodrošības un ugunsdrošības noteikumus.

21. Ievērot drošības zīmes un reaģēt uz drošības signāliem.

22. Prast rīkoties elektrotraumu un citu avāriju gadījumos.

23. Sniegt pirmo palīdzību.

24. Veikt darba pienākumus, atbilstoši vides aizsardzības normatīvu prasībām, nekaitējot videi.

25. Veikt darbu patstāvīgi un uzņemties atbildību par sava darba rezultātu.

26. Pārvaldīt valsts valodu .

27. Lietot profesionālo terminoloģiju valsts valodā.

## **5. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas**

1. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas priekšstata līmenī:

1.1. veselīga uztura pamatprincipi;

1.2. saskarsmes pamatprincipi;

1.3. pārtikas apriti reglamentējošie pamata normatīvie akti.

2. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas izpratnes līmenī:

2.1. dzīvnieku anatomiskā uzbūve;

2.2. produktu izgatavošanā izmantojamās gaļas sensorais (organoleptiskais) un laboratoriskais novērtējums;

2.3. prasības attiecībā uz materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku;

2.4. iekšējās kontroles sistēmas pamatprincipi pārtikas uzņēmumā;

2.5. vispārējās higiēnas prasības gaļas produktu izgatavošanas uzņēmumā;

2.6. informācija par tālākizglītības iespējām;

2.7. informācijas tehnoloģiju izmantošana;

2.8. profesionālie termini valsts valodā.

3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas lietošanas līmenī:

3.1. gaļas produktu izgatavošanas metodes un paņēmieni;

3.2. labas ražošanas prakse;

3.3. higiēnas prakse;

- 3.4. nepieciešamais gaļas, pārtikas piedevu un palīgmateriālu daudzums un to atbilstība nekaitīguma un kvalitātes prasībām uzdevuma izpildei;
- 3.5. tehnoloģisko iekārtu, instrumentu un aprīkojuma ekspluatācijas noteikumi;
- 3.6. gaļas produktu izgatavošanas atbilstība tehnoloģiskajām instrukcijām un higiēnas prasībām;
- 3.7. gaļas, pārtikas piedevu un palīgmateriālu uzglabāšanas režīmi;
- 3.8. gaļas produktu marķēšanas noteikumi;
- 3.9. gaļas produktu sensorais ( organoleptiskais ) un laboratoriskais novērtējums;
- 3.10. tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas pamatprincipi;
- 3.11. darba tiesiskās attiecības;
- 3.12. darba aizsardzība (elektrodrošības un ugunsdrošības noteikumi, individuālie darba aizsardzības līdzekļi);
- 3.13. vides aizsardzība;
- 3.14. pirmās palīdzības sniegšana;
- 3.15. profesionālās un vispārējās ētikas pamatprincipi;
- 3.16. valsts valoda.

## Pienākumi un uzdevumi

Pienākumi	Uzdevumi
1. Pārtikas apriti reglamentējošo pamata normatīvo aktu zināšanas.	1.1. pārzināt pārtikas apriti reglamentējošo profesijas darbu pamata normatīvo aktu noteikumus; 1.2. zināt uzņēmuma noteiktās prasības gaļas produktu izgatavošanā; 1.3. saņemt apmācību par minimālajām higiēnas prasībām; 1.4. iegūt veselības apliecinājumu par tiesībām strādāt pārtikas uzņēmumā.
2. Sagatavošanas darbi gaļas produktu izgatavošanā.	2.1. iekārtot darba vietu; 2.2. iepazīties ar gaļas produktu izgatavošanas sortimentu un apjomu; 2.3. novērtēt gaļas, pārtikas piedevu un palīgmateriālu kvalitāti un daudzumu; 2.4. sagatavot darbam atbilstošas gaļas produktu izgatavošanas iekārtas, instrumentus un inventāru.
3. Gaļas produktu izgatavošana.	3.1. uzraudzīt un nodrošināt gaļas temperatūras atbilstību; 3.2. sterilizēt darba instrumentus; 3.3. uzraudzīt gaļas produktu un starpproduktu

	<p>temperatūras atbilstību uzņēmuma noteiktajām prasībām;</p> <p>3.4. ievērot gaļas produktu izgatavošanas higiēnas prasības, tai skaitā personīgās higiēnas prasības;</p> <p>3.5. izgatavot gaļas produktus atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām;</p> <p>3.6. ievērot gaļas produktu izgatavošanas tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus;</p> <p>3.7. nodrošināt gaļas, pārtikas piedevu, palīgmateriālu un citu resursu (ūdens, elektrība, gāze u.c.) racionālu izlietojumu;</p> <p>3.8. savākt pārtikā neizmantojamos dzīvnieku izcelsmes blakusproduktus atbilstošos konteineros vai tvertnēs;</p> <p>3.9. tīrīt, mazgāt un dezinficēt darba vietu pēc gaļas produktu izgatavošanas saskaņā ar uzņēmuma paškontroles programmu.</p>
<p>4. Darba drošības un vides aizsardzības noteikumu ievērošana.</p>	<p>4.1. pārbaudīt darba apgērba atbilstību higiēnas un darba drošības prasībām;</p> <p>4.2. pārbaudīt darba vietas atbilstību darba drošības prasībām;</p> <p>4.3. pārbaudīt iekārtu, instrumentu un inventāra atbilstību darba drošības prasībām;</p> <p>4.4. lietot individuālos aizsardzības līdzekļus;</p> <p>4.5. ievērot drošības zīmes un signālus;</p> <p>4.6. ievērot elektrodrošības un ugunsdrošības noteikumus;</p> <p>4.7. ievērot saistošās vides aizsardzības prasības.</p>
<p>5. Saskarsmes pamatprincipu ievērošana.</p>	<p>5.1. neskaidrību gadījumā precizēt doto darba uzdevumu;</p> <p>5.2. informēt darba devēju neatbilstošas gaļas, pārtikas piedevu, gaļas produktu kvalitātes, darba negadījumu vai iekārtu bojājumu gadījumos;</p> <p>5.3. saskarsmē ar kolēģiem, klientiem ievērot vispārējās ētikas principus;</p> <p>5.4. neizraisīt konfliktsituācijas ar kolēģiem un klientiem.</p>
<p>6. Kvalifikācijas pilnveidošana.</p>	<p>6.1. sekot līdzi aktuālajām tendencēm un jaunākajām tehnoloģijām gaļas produktu izgatavošanā;</p> <p>6.2. sistemātiski pilnveidot savu profesionalitāti</p>

	kvalifikācijas paaugstināšanas apmācībās; 6.3. apgūt kolēģu progresīvo pieredzi gaļas produktu izgatavošanā; 6.4. piedalīties profesionāļu izglītojošos pasākumos; 6.5. dalīties gaļas produktu izgatavošanas pieredzē.
--	--

### **Gaļas produktu izgatavotāja profesijas standarta izstrādes darba grupa:**

- Ināra Borska – eksperte, SIA "Margret", kvalitātes speciāliste;  
 Jānis Zutis – eksperts, SIA "Gaļas un piena rūpniecības inženiercentrs", valdes loceklis;  
 Arvīds Zirnis – eksperts, Pārtikas un veterinārais dienests, daļas vadītājs;  
 Mairis Trupavnieks – eksperts, SIA "Rēzeknes gaļas kombināts", tehnologs;  
 Austra Grebska – eksperte, SIA "Margret", tehnoloģe;  
 Kristaps Ābelis – moderators, SIA "Biznesa augstskola Turība", katedras vadītājs;  
 Līgita Zīlīte – moderatore, SIA "Biznesa augstskola Turība", dr. sc. administr., docētāja.

### **Gaļas produktu izgatavotāja profesijas standarta eksperti:**

- Līgita Turnere – Latvijas pārtikas uzņēmumu federācija, valdes locekle;  
 Normunds Teicāns – Latvijas gaļas ražotāju un gaļas pārstrādātāju asociācija, valdes loceklis.