

Pārtikas rūpniecības nozares  
kvalifikāciju struktūra

# Saturs

<b>1. Ievads</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Nozares profesionālo kvalifikācijas līmeņu karte</b> .....	<b>6</b>
<b>3. Nozares saistīto profesiju karte</b> .....	<b>8</b>
<b>4. Nozares profesiju raksturojums</b> .....	<b>9</b>
<b>5. Nozares pamatprofesiju apraksti</b> .....	<b>13</b>
5.1. Pamatprofesijas 5.profesionālās kvalifikācijas līmenī .....	13
5.1.1. Pārtikas un dzērienu tehnologs .....	13
5.1.2. Kvalitātes inženieris .....	15
5.2. Pamatprofesijas 4.profesionālās kvalifikācijas līmenī .....	16
5.2.1. Pārtikas produktu un dzērienu speciālists .....	16
5.2.2. Pārtikas kvalitātes speciālists .....	17
5.2.3. Mikrobioloģijas tehniķis .....	18
5.3. Pamatprofesijas 3.profesionālās kvalifikācijas līmenī .....	19
5.3.1. Pārtikas produktu ražošanas tehniķis .....	19
5.3.2. Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis .....	20
5.3.3. Pārtikas produktu kvalitātes speciālista palīgs .....	20
5.4. Pamatprofesijas 2.profesionālās kvalifikācijas līmenī .....	22
5.4.1. Pārtikas produktu ražošanas operators .....	22
5.4.2. Lopu kāvējs .....	23
5.4.3. Gaļas izcirtējs .....	24
5.4.4. Desu izgatavotājs .....	24
5.4.5. Maiznieks .....	25
5.4.6. Konditors .....	26
5.5. Pamatprofesijas 1.profesionālās kvalifikācijas līmenī .....	28
5.5.1. Pārtikas produktu ražošanas strādnieks .....	28
5.5.2. Maiznieka palīgs .....	29
5.5.3. Konditora palīgs .....	30

# 1. Ievads

Valsts izglītības attīstības aģentūra kopā ar četriem sadarbības partneriem - Latvijas Darba devēju konfederāciju, Latvijas Brīvo arodbiedrību savienību, Valsts izglītības satura centru un Izglītības kvalitātes valsts dienestu - īsteno projektu, kas izstrādāts Eiropas Sociālā fonda aktivitātes „Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana” ietvaros (vienošanās Nr. 2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001).

Projekta mērķis ir profesionālās izglītības kvalitātes un efektivitātes uzlabošana atbilstoši tautsaimniecības nozaru attīstības vajadzībām, veicot profesionālās izglītības pārstrukturizāciju, izveidojot nozaru kvalifikāciju sistēmu, veicot tautsaimniecības nozaru izpēti, izstrādājot vai pilnveidojot pamatprofesiju standartus un specializāciju kvalifikācijas pamatprasības un attīstot ārpus formālās izglītības iegūto prasmju atzīšanu.

Nozares profesionālo kvalifikāciju struktūra izstrādāta saskaņā ar Latvijas Republikas Izglītības un zinātnes ministrijas Profesionālās izglītības administrācijas izstrādāto Nozares izpētes metodiķu un formulēto darba uzdevumu nacionālās programmas projekta „Vienotas metodikas izstrāde profesionālās izglītības kvalitātes paaugstināšanai un sociālo partneru iesaistei un izglītošanai” ietvaros.

Nozares izpētes rezultāti sastāv no divām daļām – nozares apraksta profesionālās izglītības vajadzībām (šis dokuments) un nozares profesionālās kvalifikāciju struktūras. **Primārais šajā izpētē ir nozares profesionālo kvalifikāciju struktūra un tās rezultāti, jo tas ir pamats, lai varētu izstrādāt vai aktualizēt profesiju standartus un izstrādāt atbilstošas profesionālās izglītības programmas ar moduļu pieeju.** Ar nozares aprakstu tiek iegūts visaptverošs nozari raksturojošs informācijas kopums, ko var izmantot jaunieši, lai iegūtu priekšstatu par nozari, par nākamās profesijas izvēli. Vienlaicīgi šo informāciju var izmantot arī darba devēji, pedagogi un profesionālās izglītības audzēkņi, lai iegūtu papildus informāciju par nozares saistību ar izglītības sektoru.

Nozares profesionālo kvalifikāciju struktūra veidota, izmantojot šādus informācijas avotus un datu analīzes metodes:

1. Esošie profesiju standarti un mācību/studiju programmas (informācijas analīze).
2. Publiskā informācija par nozarē nepieciešamajām nākotnes profesijām (informācijas analīze).
3. Nozares uzņēmumu pārstāvju viedoklis par nepieciešamajām profesijām nozarē (anketēšana, intervijas).
4. Ekspertu viedoklis par nepieciešamajām profesijām nozarē (fokusgrupu diskusijas, intervijas).
5. Nozares ekspertu padomes viedoklis par nepieciešamajām profesijām nozarē (fokusgrupu diskusijas).

**Darba mērķis** ir izstrādāt praksē esošo nozares profesionālo kvalifikāciju struktūru un identificēt Latvijas Republikas Profesiju klasifikatorā neiekļautas, bet nozarei būtiskas profesijas.

**Lai sasniegtu mērķi, tika īstenoti tālāk minētie uzdevumi.**

1. Apzinātas profesijas pētāmajā nozarē, sagatavojot pārstāvēto nozares profesiju sarakstu (nozares pamatdarbībā iesaistītās un nozares atbalsta profesijas).
2. Sagrupētas nozares pamatdarbībā iesaistītās profesijas pamatprofesijās, specializācijās un saistītajās profesijās.
3. Izstrādāta kvalifikāciju struktūra, sagrupējot nozares pamatdarbībā iesaistītās profesijas Nacionālās profesionālās kvalifikācijas līmeņos.
4. Pamatojoties uz izstrādātajiem nozaru profesiju zināšanu, prasmju un kompetenču aprakstiem, nozares profesijas attiecinātas pret Eiropas kvalifikāciju ievadstruktūras (EKI) atbilstošajiem līmeņiem, ņemot vērā Ministru kabineta 2008.gada 2.decembra noteikumu Nr.990 „Noteikumi par Latvijas izglītības klasifikāciju” 1.pielikuma 2.tabulu „EKI līmenim atbilstošo zināšanu, prasmju un kompetences apraksti”.

5. Katrai kvalifikācijas struktūrā ietvertajai pamatprofesijai izstrādāts īss apraksts, uzskaitot profesionālās darbības raksturīgākos elementus.

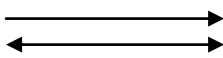
Nozares kvalifikāciju struktūras dokumenta izstrādē izmantotas tālāk minētās **kvantitatīvās un kvalitatīvās metodes**.

- *Informācijas iegūšana, apkopošana un grupēšana*, lai apkopotu Latvijas Republikas Profesiju klasifikatorā iekļautās profesijas, profesijas, kurām ir izstrādāti profesiju standarti, kā arī profesijas, kurās tiek īstenotas atbilstošas profesionālās izglītības programmas.
- *Nozares uzņēmumu anketēšana*, lai iegūtu kvantitatīvu un viegli apkopojamu informāciju par nozarē esošajām profesijām.
- *Nozares ekspertu fokusgrupas diskusijas* – strukturētas intervijas nozares ekspertu grupā, kuru laikā apspriesti sagatavotie kvalifikāciju struktūras darba materiāli un definēti virzieni kvalifikāciju struktūras papildināšanai un pilnveidošanai.
- *Nozares ekspertu novērtējums (Peer review)* – attiecīgās nozares ekspertu vērtējums par nozares profesiju izpētes procesā iegūtajiem rezultātiem, lai nodrošinātu pilnīgāku situācijas izpratni un vērtējumu.

#### **Darba ierobežojumi**

- Nozares kvalifikāciju struktūra izstrādāta, izmantojot Nacionālās programmas projekta „Vienotas metodikas izstrāde profesionālās izglītības kvalitātes paaugstināšanai un sociālo partneru iesaistei un izglītošanai” nozares izpētes metodiku, to pielāgojot tik tālu, cik tas nepieciešams nozares profesiju izklāsta un nozares specifikas vajadzībām.
- Nozares kvalifikāciju struktūra sagatavota, izmantojot Latvijas Republikas Profesiju klasifikatoru, izstrādātos nozaru profesiju standartus, informāciju par profesijām, kurās tiek īstenotas atbilstošas profesionālās izglītības programmas, nozares uzņēmumu aptaujas ietvaros iegūto informāciju par nozarē pārstāvētajām profesijām, kā arī nozares ekspertu viedokli, nozares saistīto profesiju kartes darba materiālu skaņojot ar nozares ekspertu padomes pārstāvjiem.
- Nozares kvalifikāciju struktūras sagatavošanai ir izmantoti nozares uzņēmumu aptaujā iegūtie dati, ļaujoties uz respondentu viedokli un sniegto ziņu patiesumu un neveicot datu patiesuma pārbaudi.
- Nozares uzņēmumu aptaujā iegūtie dati, t.sk. dati par nozares profesijām atspoguļo situāciju konkrētā brīdī, līdz ar to nav garantijas, ka iegūtais rezultāts būs tāds pats, atkārtojot uzņēmumu aptauju pēc noteikta laika perioda (ceturkšņa, gada utt.).
- Nozares kvalifikāciju struktūra izstrādāta saskaņā ar noteikto darba uzdevumu un Nacionālās programmas projekta „Vienotas metodikas izstrāde profesionālās izglītības kvalitātes paaugstināšanai un sociālo partneru iesaistei un izglītošanai” nozares izpētes metodiku, neveicot nepieciešamā nodarbināto skaita prognozēšanu pa nozares profesijām, kā arī neveicot salīdzinājumu ar Latvijas Republikas Ekonomikas ministrijas darbaspēka pieprasījuma prognozēm.
- Apkopojot informāciju par profesijām, kurās tiek īstenotas atbilstošas profesionālās izglītības programmas, izmantots Izglītības kvalitātes valsts dienesta mājas lapā uz kvalifikāciju struktūras izstrādes brīdi pieejamais Akreditēto profesionālās izglītības programmu reģistrs un nodibinājuma „Augstākās izglītības kvalitātes novērtēšanas centrs” mājas lapā pieejamā informācija par akreditētajām profesionālās augstākās izglītības studiju programmām, atlasot programmas, kurām 2012. gada janvārī nav beidzies akreditācijas termiņš. Gadījumā, ja Izglītības kvalitātes valsts dienesta reģistrā fiksētā izglītības iestāde ir mainījusi nosaukumu vai tikusi reorganizēta, kvalifikāciju struktūrā pie attiecīgās izglītības programmas fiksēts mainītais izglītības iestādes nosaukums vai reorganizētās izglītības iestādes nosaukums, nepārbaudot, vai izglītības programma tiek realizēta attiecīgajā izglītības iestādē.
- Nozares kvalifikāciju struktūra atspoguļo vēlamu nākotnes nozares profesionālo kvalifikāciju struktūru, nevis esošo situāciju nozarē.

**Nozares saistītajā profesiju kartē izmantotie apzīmējumi:**

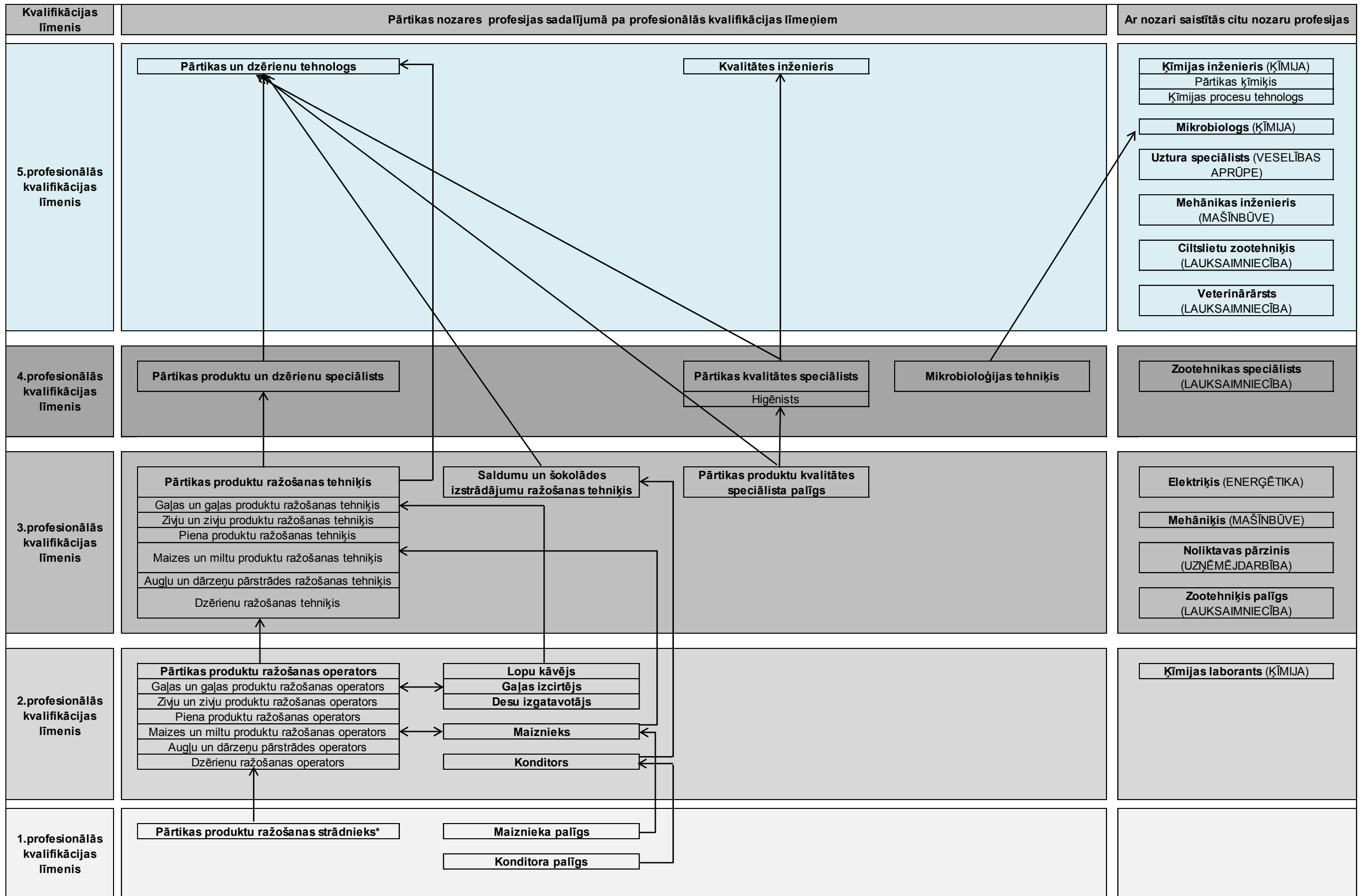
<b>Profesija</b>	Nozares pamatprofesija
	Saistītā profesija
Profesija	Specializācija

## 2. Nozares profesionālo kvalifikācijas līmeņu karte

Kval. līmenis	Prasmis vispārējs raksturojums	Izglītības īstenošana			Pamatprofesija	Specializācija
		Programmas veids	Ilgums klātienē (aptuvenus)	Profesijas standarta reģistrācijas numurs		
5	Noteiktas nozares speciālista augstākā kvalifikācija, kas dod iespēju plānot un veikt arī zinātniskās pētniecības darbu attiecīgajā nozarē	Otrā līmeņa profesionālā augstākās izglītības programma	Līdz 5 gadiem pēc vidējās izglītības	PS 0171	<b>Pārtikas un dzērienu tehnologs</b>	
				PS 0468 (Procesu kvalitātes vadības inženieris)	<b>Kvalitātes inženieris</b>	
4	Teorētiskā un praktiskā sagatavotība, kas dod iespēju veikt sarežģītu izpildītāja darbu, kā arī organizēt un vadīt citu cilvēku darbu	Pirmā līmeņa profesionāla augstākās izglītības programma	2-3 gadi pēc vidējās izglītības	-	<b>Pārtikas produktu un dzērienu speciālists</b>	
				PS 0127	<b>Pārtikas kvalitātes speciālists</b>	
				-		Higiēnists
				-	<b>Mikrobioloģijas tehniķis</b>	
3	Paaugstināta teorētiskā sagatavotība un profesionālā meistarība, kas dod iespēju veikt noteiktus izpildītāja pienākumus, kuros ietilps arī zināma darba plānošana un organizēšana	Profesionālā vidējās izglītības programma	3-4 gadu pēc pamatzglītības	PS 0212	<b>Pārtikas produktu ražošanas tehniķis</b>	
				-		Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķis
				-		Zivju un zivju produktu ražošanas tehniķis
				-		Piena produktu ražošanas tehniķis
				PS 0197 (Maizes un miltu konditorejas izstrādājumu speciālists)		Maizes un miltu produktu ražošanas tehniķis
				-		Augļu un dārzeņu pārstrādes ražošanas tehniķis
				-		Dzērienu ražošanas tehniķis
				PS 0427	<b>Saldumu un šokolādes</b>	

Kval. līmenis	Prasmes vispārējs raksturojums	Izglītības īstenošana			Pamatprofesija	Specializācija
		Programmas veids	Ilgums klātienē (aptuvenus)	Profesijas standarta reģistrācijas numurs		
					izstrādājumu ražošanas tehniķis	
				PS 0114 (Pārtikas produktu kvalitātes inspektora palīgs)	Pārtikas produktu kvalitātes speciālista palīgs	
2	Teorētiskā un praktiskā sagatavotība, kas dod iespēju patstāvīgi veikt kvalificētu izpildītāja darbu	Arodizglītības programma	Līdz 3 gadiem atkarībā no profesijas	-	Pārtikas produktu ražošanas operators	
				PS 0340 (Gaļas izstrādājumu ražošanas operators)		Gaļas un gaļas produktu ražošanas operators
				-		Zivju un zivju produktu ražošanas operators
				-		Piena produktu ražošanas operators
				-		Augļu un dārzeņu pārstrādes operators
				-		Maizes un miltu produktu ražošanas operators
				-		Dzērienu ražošanas operators
				-	Lopu kāvējs	
				PS 0339	Gaļas izcirtējs	
				-	Desu izgatavotājs	
				PS 0189	Maiznieks	
PS 0002	Konditors					
1	Teorētiskā un praktiskā sagatavotība, kas dod iespēju veikt vienkāršus uzdevumu noteiktā praktiskās darbības sfērā	Profesionālās pamatizglītības programma	Līdz 3 gadiem pēc pamatizglītības (arī ar nepilnu pamatizglītību)	-	Pārtikas produktu ražošanas strādnieks	
				-	Maiznieka palīgs	
				PS 0023	Konditora palīgs	

### 3. Nozares saistīto profesiju karte



\* Lielākoties šīs ir sezonas profesijas, kuras strādnieki apgūst darba vietā, tādēļ konkrētā profesijas specializācija ir atkarīga no attiecīgā uzņēmuma vajadzībām. Šīs profesijas pārstāvji var būt, piemēram, zivju, gaļas, augļu un dārzeņu apstrādātāji, taras mazgātāji, pakotāji u.c.



## 4. Nozares profesiju raksturojums

Nozares profesijas	Pamatprofesija / Specializācija	Profesionālās kvalifikācijas līmenis	EKI atbilstošais līmenis <sup>1</sup>	Profesijas standarts	Izglītības programma(s) un izglītības iestāde(s)
<b>Pārtikas un dzērienu tehnologs</b>	Pamatprofesija	5.kval.līmenis	6.EKI līmenis	Reģistrācijas numurs PS 0171, apstiprināts 2003. gada 30. aprīlī	<b>Pārtikas un dzērienu tehnologs</b> Latvijas Lauksaimniecības universitāte
<b>Kvalitātes inženieris</b>	Pamatprofesija	5.kval.līmenis	6.EKI līmenis	Reģistrācijas numurs PS 0468, apstiprināts 2011. gada 15. jūnijā (Procesu kvalitātes vadības inženieris)	Netiek realizēta akreditēta studiju programma
<b>Pārtikas produktu un dzērienu speciālists</b>	Pamatprofesija	4.kval.līmenis	5.EKI līmenis	Nav izstrādāts	<b>Pārtikas produktu pārstrādes speciālists</b> Rīgas Uzņēmējdarbības koledža
<b>Pārtikas kvalitātes speciālists</b>	Pamatprofesija	4.kval.līmenis	5.EKI līmenis	Reģistrācijas numurs PS 0127, apstiprināts 2002. gada 14. novembrī	<b>Pārtikas kvalitātes speciālists</b> Olaines Mehānikas un tehnoloģijas koledža
Higiēnists	Specializācija	4.kval.līmenis	5.EKI līmenis	Nav izstrādāts	Netiek realizēta akreditēta studiju programma
<b>Mikrobioloģijas tehniķis</b>	Pamatprofesija	4.kval.līmenis	5.EKI līmenis	Nav izstrādāts	Netiek realizēta akreditēta studiju programma
<b>Pārtikas produktu ražošanas tehniķis</b>	Pamatprofesija	3.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Reģistrācijas numurs PS 0212, apstiprināts 2008. gada 19. jūnijā	<b>Pārtikas produktu ražošanas tehniķis</b> Austrumlatgales Profesionālā vidusskola Valmieras Profesionālā vidusskola Valsts sabiedrība ar ierobežotu atbildību "Rīgas pārtikas ražotāju vidusskola"
Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķis	Specializācija	3.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Nav izstrādāts	Netiek realizēta akreditēta studiju programma
Zivju un zivju produktu	Specializācija	3.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Nav izstrādāts	

<sup>1</sup> Latvijas izglītības sistēmas piesaiste Eiropas kvalifikāciju ietvarstruktūrai mūžizglītībai un Eiropas augstākās izglītības telpas kvalifikāciju ietvarstruktūrai, Pašvērtējuma ziņojums, Rīga, 2011, pieejams: <http://www.nki-latvija.lv/wp-content/uploads/2011/06/Latvijas-zinojums-par-izglitibas-sistemas-piesaisti-EKI.pdf>

Nozares profesijas	Pamatprofesija / Specializācija	Profesionālās kvalifikācijas līmenis	EKI atbilstošais līmenis <sup>1</sup>	Profesijas standarts	Izglītības programma(s) un izglītības iestāde(s)
ražošanas tehniķis					
Piena produktu ražošanas tehniķis	Specializācija	3.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Nav izstrādāts	<b>Piena produktu ražošanas meistara palīgs</b> Valmieras Profesionālā vidusskola
Maizes un miltu produktu ražošanas tehniķis	Specializācija	3.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Reģistrācijas numurs PS 0197, apstiprināts 2003. gada 8. septembrī (Maizes un miltu konditorejas izstrādājumu speciālists)	<b>Maizes un miltu konditorejas izstrādājumu speciālists</b> Jelgavas Amatu vidusskola Valsts sabiedrība ar ierobežotu atbildību "Rīgas pārtikas ražotāju vidusskola" Ogres Valsts tehnikums
Augļu un dārzeņu pārstrādes ražošanas tehniķis	Specializācija	3.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Nav izstrādāts	Netiek realizēta akreditēta studiju programma
Dzērienu ražošanas tehniķis	Specializācija	3.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Nav izstrādāts	Netiek realizēta akreditēta studiju programma
<b>Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis</b>	Pamatprofesija	3.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Reģistrācijas numurs PS 0427, apstiprināts 2009. gada 18. februārī	<b>Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis</b> Valsts sabiedrība ar ierobežotu atbildību "Rīgas pārtikas ražotāju vidusskola"
<b>Pārtikas produktu kvalitātes speciālista palīgs</b>	Pamatprofesija	3.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Reģistrācijas numurs PS 0114, apstiprināts 2002. gada 25. septembrī (Pārtikas produktu kvalitātes inspektora palīgs)	Netiek realizēta akreditēta studiju programma
<b>Pārtikas produktu ražošanas operators</b>	Pamatprofesija	2.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Reģistrācijas numurs PS 0426, apstiprināts 2009. gada 18. februārī	Netiek realizēta akreditēta studiju programma
Gaļas un gaļas produktu ražošanas operators	Specializācija	2.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Reģistrācijas numurs PS 0340, apstiprināts 2006. gada 17. martā (Gaļas izstrādājumu ražošanas operators)	Netiek realizēta akreditēta studiju programma
Zivju un zivju produktu ražošanas operators	Specializācija	2.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Nav izstrādāts	Netiek realizēta akreditēta studiju programma

Nozares profesijas	Pamatprofesija / Specializācija	Profesionālās kvalifikācijas līmenis	EKI atbilstošais līmenis <sup>1</sup>	Profesijas standarts	Izglītības programma(s) un izglītības iestāde(s)
Piena produktu ražošanas operators	Specializācija	2.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Nav izstrādāts	Netiek realizēta akreditēta studiju programma
Maizes un miltu produktu ražošanas operators	Specializācija	2.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Nav izstrādāts	Netiek realizēta akreditēta studiju programma
Augļu un dārzeņu pārstrādes operators	Specializācija	2.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Nav izstrādāts	Netiek realizēta akreditēta studiju programma
Dzērienu ražošanas operators	Specializācija	2.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Nav izstrādāts	Netiek realizēta akreditēta studiju programma
<b>Lopu kāvējs</b>	Pamatprofesija	2.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Nav izstrādāts	Netiek realizēta akreditēta studiju programma
<b>Gaļas izcirtējs</b>	Pamatprofesija	2.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Reģistrācijas numurs PS 0339, apstiprināts 2006. gada 17. martā	Netiek realizēta akreditēta studiju programma
<b>Desu izgatavotājs</b>	Pamatprofesija	2.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Nav izstrādāts	Netiek realizēta akreditēta studiju programma
<b>Maiznieks</b>	Pamatprofesija	2.kval.līmenis	4.EKI līmenis	Reģistrācijas numurs PS 0189, apstiprināts 2009. gada 18. februārī	<b>Maiznieks</b> Barkavas arodvidusskola
<b>Konditors</b>	Pamatprofesija	2.kval.līmenis	3.EKI līmenis	Reģistrācijas numurs PS 0002, apstiprināts 2001. gada 12. martā	<b>Konditors</b> Jelgavas Amatu vidusskola Valmieras Profesionālā vidusskola Valsts sabiedrība ar ierobežotu atbildību "Rīgas pārtikas ražotāju vidusskola" Liepājas Valsts tehnikums Ogres Valsts tehnikums Ziemeļkurzemes Profesionālās izglītības kompetences centrs "Ventspils Profesionālā vidusskola" Laidzes Profesionālā vidusskola Kuldīgas Tehnoloģiju un tūrisma profesionālā vidusskola Daugavpils Tirdzniecības skola
<b>Pārtikas produktu ražošanas strādnieks</b>	Pamatprofesija	1.kval.līmenis	3.EKI līmenis	Nav izstrādāts	Netiek realizēta akreditēta studiju programma

Nozares profesijas	Pamatprofesija / Specializācija	Profesionālās kvalifikācijas līmenis	EKI atbilstošais līmenis <sup>1</sup>	Profesijas standarts	Izglītības programma(s) un izglītības iestāde(s)
<b>Maiznieka palīgs</b>	Pamatprofesija	1.kval.līmenis	3.EKI līmenis	Nav izstrādāts	Netiek realizēta akreditēta studiju programma
<b>Konditora palīgs</b>	Pamatprofesija	1.kval.līmenis	3.EKI līmenis	Reģistrācijas numurs PS 0023, apstiprināts 2001. gada 19. oktobrī	<b>Konditora palīgs</b> Liepājas Valsts tehnikums

# 5. Nozares pamatprofesiju apraksti

## 5.1. Pamatprofesijas 5. profesionālās kvalifikācijas līmenī

### 5.1.1. Pārtikas un dzērienu tehnologs

1	Profesijas nosaukums	Pārtikas un dzērienu tehnologs
2	Iespējamās variācijas profesijas nosaukumam	-
3	Profesijas standarta reģistrācijas numurs <sup>2</sup>	Reģistrācijas numurs PS 0171, apstiprināts 2003. gada 30. aprīlī
4	Profesijas kods <sup>3</sup>	2145 10
5	Profesionālās kvalifikācijas līmenis	5. kvalifikācijas līmenis
6	Profesionālās darbības raksturīgākie uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pārzināt pārtikas produktu ražošanas struktūrvienības uzdevumus kopējā ražošanas struktūrā</li> <li>- Analizēt struktūrvienības ražošanas tehnoloģiskos un ekonomiskos rādītājus un veicināt to uzlabošanu</li> <li>- Precīzi formulēt darba uzdevumus personālam</li> <li>- Kontrolēt uzdoto uzdevumu izpildi</li> <li>- Koordinēt savstarpēji saistīto ražošanas iecirkņu darbu</li> <li>- Sekot izejvielu un palīgmateriālu kvalitātes atbilstībai pārtikas produktu ražošanas procesos</li> <li>- Sekot tehnoloģisko procesu norisei un saskaņošanai visos tehnoloģiskā procesa posmos</li> <li>- Sekot un kontrolēt gatavās produkcijas, starpproduktu, izejvielu un palīgmateriālu uzskaiti</li> <li>- Pārzināt un pārbaudīt saražoto pārtikas produktu kvalitāti, to atbilstību normatīvi tehniskai dokumentācijai</li> <li>- Pārzināt kvalitātes vadības sistēmas un nodrošināt to efektīvu darbību, atbilstošu uzraudzību un kontroli</li> <li>- Apkopot un izvērtēt informāciju par jauniem produktiem, tehnoloģijām un tehnoloģiskajām iekārtām</li> <li>- Piedalīties līgumu slēgšanā par noteiktu izejvielu un palīgmateriālu iepirkšanu vai gatavās produkcijas realizāciju</li> <li>- Piedalīties darbinieku atlasē ražošanas procesa nodrošināšanai; pārzināt darba likumdošanu informatīvā līmenī</li> <li>- Piedalīties uzņēmuma attīstības un darbības mērķu un uzdevumu noteikšanā</li> <li>- Piedalīties jaunu tehnoloģiju un jaunu pārtikas produktu izstrādes procesos</li> <li>- Piedalīties uzņēmuma kvalitātes vadības un paškontroles sistēmu ieviešanā un pilnveidošanā</li> <li>- Piedalīties uzņēmuma ražošanas programmas plānošanā</li> </ul>

<sup>2</sup> Valsts izglītības satura centrs (VISC), 2011, [http://visc.gov.lv/saturs/profizgl/stand\\_registrs.shtml](http://visc.gov.lv/saturs/profizgl/stand_registrs.shtml)

<sup>3</sup> Saskaņā 2010. gada 18. maija Ministru kabineta noteikumiem Nr. 461 "Noteikumi par Profesiju klasifikatoru, profesijai atbilstošu pamatu uzdevumiem un kvalifikācijas pamatprasībām un Profesiju klasifikatora lietošanas un aktualizēšanas kārtību", Profesiju saraksts, pieejams [http://www.lm.gov.lv/upload/darba\\_devejiem/prof\\_klasif\\_0112.pdf](http://www.lm.gov.lv/upload/darba_devejiem/prof_klasif_0112.pdf)

<b>1</b>	<b>Profesijas nosaukums</b>	<b>Pārtikas un dzērienu tehnologs</b>
<b>7</b>	<b>Specializācija</b>	-
<b>8</b>	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana tajā pašā kvalifikācijas līmenī</b>	-
<b>9</b>	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana nākamajā kvalifikācijas līmenī</b>	-

## 5.1.2. Kvalitātes inženieris

1	<b>Profesijas nosaukums</b>	<b>Kvalitātes inženieris</b>
2	<b>Iespējamās variācijas profesijas nosaukumam</b>	-
3	<b>Profesijas standarta reģistrācijas numurs</b>	Reģistrācijas numurs PS 0468, apstiprināts 2011. gada 15. jūnijā (Procesu kvalitātes vadības inženieris)
4	<b>Profesijas kods</b>	2149 15
5	<b>Profesionālās kvalifikācijas līmenis</b>	5. kvalifikācijas līmenis
6	<b>Profesionālās darbības raksturīgākie uzdevumi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizēt tehnisko, tehnoloģisko un organizatorisko procesu vadības metožu, mērīšanas, vērtēšanas, atbilstības novērtēšanas un pilnveides metodoloģiju izstrādāšanu, kvalitātes risku identifikāciju un vadību</li> <li>- Analizēt, izvērtēt, veidot, izplatīt un ieviest praksē kvalitātes vadības un pilnveides metodes, lai sekmētu pastāvīgu uzņēmuma darbības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšanu</li> <li>- Rūpēties, lai uzņēmuma procesi un produkti apmierinātu klientu prasības, vajadzības, vēlmes, neradītu kaitējumu sabiedrībai un videi</li> <li>- Pārzināt uzņēmuma vadības, klientu, īpašnieku un sabiedrības intereses</li> <li>- Vadīt un īstenot kvalitātes vadības sistēmu ieviešanu un pilnveidi</li> <li>- Veikt savu darbu, ievērojot saistošās, nozares specifiskās, uz procesiem un produktiem attiecināmās normatīvo aktu un standartu prasības</li> <li>- Rosināt konkurentu un citu uzņēmumu pieredzes apgūšanu un prasmīgas saimniekošanas izpratni</li> <li>- Noteikt organizācijas procesus, to savstarpējo saistību un mijiedarbību</li> </ul>
7	<b>Specializācija</b>	-
8	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana tajā pašā kvalifikācijas līmenī</b>	-
9	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana nākamajā kvalifikācijas līmenī</b>	-

## 5.2. Pamatprofesijas 4.profesionālās kvalifikācijas līmenī

### 5.2.1.Pārtikas produktu un dzērienu speciālists

1	<b>Profesijas nosaukums</b>	<b>Pārtikas produktu un dzērienu speciālists</b>
2	<b>Iespējamās variācijas profesijas nosaukumam</b>	-
3	<b>Profesijas standarta reģistrācijas numurs</b>	Nav izstrādāts
4	<b>Profesijas kods</b>	Nav izstrādāts
5	<b>Profesionālās kvalifikācijas līmenis</b>	4. kvalifikācijas līmenis
6	<b>Profesionālās darbības raksturīgākie uzdevumi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pārbaudīt izejvielu kvalitātes atbilstību piegādātāja sertifikātam vai specifikācijai</li> <li>- Pārbaudīt iepakojumu un preces marķējumu atbilstoši MK noteikumiem</li> <li>- Veikt svara un skaita atbilstību dokumentācijai</li> <li>- Veikt organoleptisko vērtējumu</li> <li>- Ievērot uzglabāšanas režīmu</li> <li>- Ievērot sanitāro stāvokli izejvielu noliktavās un atbilstību darba drošībai</li> <li>- Aprēķināt izejvielu daudzumu tehnoloģiskajam ciklam</li> <li>- Kontrolēt starpprodukta izgatavošanu atbilstoši normatīvi tehniskai dokumentācijai</li> <li>- Uzraudzīt un nodrošināt optimālos apstākļus izejvielu sagatavošanā un starpproduktu ieguvē</li> <li>- Kontrolēt tehnoloģisko procesu parametrus un to atbilstību normatīvi tehniskai dokumentācijai</li> <li>- Kontrolēt gatavās produkcijas nodošanu noliktavā</li> <li>- Veikt gatavās produkcijas uzskaiti un analīzi</li> <li>- Veikt neatbilstošās produkcijas uzskaiti un iemeslu analīzi</li> <li>- Nodrošināt ražošanas plāna izpildi</li> <li>- Nodrošināt personāla kvalifikācijas pilnveidošanu un veicināt darbinieku izaugsmes iespējas atbilstoši jaunajām tehnoloģijām</li> <li>- Nodrošināt ražošanas sanitāriju un personāla higiēnu</li> <li>- Piedalīties jaunu produktu un tehnoloģiju izstrādē un ieviešanā</li> </ul>
7	<b>Specializācija</b>	-
8	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana tajā pašā kvalifikācijas līmenī</b>	-
9	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana nākamajā kvalifikācijas līmenī</b>	Pārtikas un dzērienu tehnologs



## 5.2.2. Pārtikas kvalitātes speciālists

1	<b>Profesijas nosaukums</b>	<b>Pārtikas kvalitātes speciālists</b>
2	<b>Iespējamās variācijas profesijas nosaukumam</b>	-
3	<b>Profesijas standarta reģistrācijas numurs</b>	Reģistrācijas numurs PS 0127, apstiprināts 2002. gada 14. novembrī
4	<b>Profesijas kods</b>	3119 42
5	<b>Profesionālās kvalifikācijas līmenis</b>	4. kvalifikācijas līmenis
6	<b>Profesionālās darbības raksturīgākie uzdevumi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizēt un/vai veikt regulāru ārējās vides, izejvielu, starpproduktu un gatavās produkcijas paraugu atlasi laboratoriskai testēšanai</li> <li>- Organizēt un/vai veikt paraugu reģistrāciju un ķīmiskās, mikrobioloģiskās analīzes atbilstoši uzņēmumā izstrādātai iekšējai kvalitātes un/vai nekaitīguma sistēmai</li> <li>- Noformēt analīžu rezultātus, salīdzināt tos ar standartu un pārtikas produktu un to izejvielu nekaitīguma prasībām</li> <li>- Pārzināt pārtikas produktu ražošanas tehnoloģiju, receptūras, produkcijas uzglabāšanas un citu pārtikas aprites posmu procedūras</li> <li>- Sniegt priekšlikumus ražošanas tehnoloģijas, produkta kvalitātes uzlabošanai uzņēmuma vadībai, kā arī organizēt korektīvas darbības</li> <li>- Organizēt un vadīt kvalitātes un nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas uzņēmumā</li> <li>- Organizēt un/vai veikt uzņēmuma personāla regulāras apmācības pārtikas kvalitātes un nekaitīguma saglabāšanas jautājumos</li> <li>- Kontrolēt pārtikas aprites higiēnas prasību ievērošanu uzņēmumā</li> <li>- Ierosināt higiēnas kvalitātes uzturēšanas un uzlabošanas, kā arī ūdens, gaisa, pārtikas un augsnes piesārņošanas aizkavēšanas pasākumus</li> <li>- Apkopot datus un novērtēt projektos nepieciešamo materiālu un darba apjomu, izmaksas</li> <li>- Izmantot higiēnas un sanitāro principu un prakses zināšanas, lai identificētu un atrisinātu darba gaitā radušās problēmas</li> <li>- Lietot dažāda veida laboratorijas aprīkojumu un ierīces, lai veiktu pārbaudes un sniegtu konsultācijas par vides sanitārajām problēmām un metodēm pārtikas rūpniecībā</li> <li>- Sadarboties ar kvalitātes inženieri</li> </ul>
7	<b>Specializācija</b>	Higiēnists
8	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītoshana tajā pašā kvalifikācijas līmenī</b>	-
9	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītoshana nākamajā kvalifikācijas līmenī</b>	Kvalitātes inženieris Pārtikas un dzērienu tehnologs

## 5.2.3. Mikrobioloģijas tehniķis

1	Profesijas nosaukums	Mikrobioloģijas tehniķis
2	Iespējamās variācijas profesijas nosaukumam	-
3	Profesijas standarta reģistrācijas numurs	Nav izstrādāts
4	Profesijas kods	Nav izstrādāts
5	Profesionālās kvalifikācijas līmenis	4. kvalifikācijas līmenis
6	Profesionālās darbības raksturīgākie uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strādāt ar aprīkojumu eksperimentu izpētei un vadīšanai, kas saistīts ar mikroorganismu struktūru, attīstību un īpašībām</li> <li>- Pētīt mikroorganismu (baktēriju, rauga un pelējuma sēnīšu, kā arī vīrusu) uzbūvi, attīstību un funkcionēšanu, kā arī fizikālo (piemēram, temperatūras, gaismas, mitruma) un ķīmisko (dažādu vielu) faktoru ietekmi uz dažādām šūnām</li> <li>- Izprast reakciju cēloņsakarības un rezultātus</li> <li>- Izstrādāt veidus, kā dabā pastāvošos mikroorganismus varētu izmantot cilvēku labā, piemēram, mīklas raudzēšanā maizei, skābo piena produktu pagatavošanā, alus un vīna darīšanā u.c.</li> <li>- Laboratorijā veikt dažādus pētījumus un izmēģinājumus, lai izzinātu kādu jaunu mikroorganismu pielietojuma veidu, izpētītu mikroorganismu funkcijas un dabu</li> <li>- Izstrādāt tehnoloģijas, kā, piemēram, dažādojot pārtikas produkta garšu, nezaudēt tā sākotnējās īpašības, proti, sākumā šos procesus izmēģināt mēģenēs vai kolbās un ar dažādu analīžu palīdzību pārbaudīt, kā šie procesi norisinās, un gadījumā, ja rezultāts ir pozitīvs, tad projektu izmēģināt praksē</li> <li>- Plānot, organizēt un kontrolēt darba izpildi un atbilstību kvalitātes prasībām</li> <li>- Spēja vadīt savu un citu darbu</li> <li>- Spēja izstrādāt priekšlikumus darba efektivitātes paaugstināšanai un resursu lietderīgākai izmantošanai</li> </ul>
7	Specializācija	-
8	Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana tajā pašā kvalifikācijas līmenī	-
9	Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana nākamajā kvalifikācijas līmenī	Mikrobiologs

## 5.3. Pamatprofesijas 3.profesionālās kvalifikācijas līmenī

### 5.3.1.Pārtikas produktu ražošanas tehniķis

1	Profesijas nosaukums	Pārtikas produktu ražošanas tehniķis
2	Iespējamās variācijas profesijas nosaukumam	-
3	Profesijas standarta reģistrācijas numurs	Reģistrācijas numurs PS 0212, apstiprināts 2008. gada 19. jūnijā
4	Profesijas kods	3119 20
5	Profesionālās kvalifikācijas līmenis	3. kvalifikācijas līmenis
6	Profesionālās darbības raksturīgākie uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sastādīt pārtikas ražošanas procesa plānu</li> <li>- Koordinēt resursu nodrošinājumu ražošanas procesa izpildei</li> <li>- Nodrošināt ražošanas procesa izpildi</li> <li>- Pieņemt un novērtēt ražošanai nepieciešamās izejvielas un palīgmateriālus</li> <li>- Veikt ražošanas izejvielu pirmapstrādi</li> <li>- Izvēlēties nepieciešamās iekārtas un nodrošināt to atbilstošu ekspluatāciju</li> <li>- Ievērot noteiktos tehniskos parametrus un režīmus</li> <li>- Veikt nepieciešamās ražošanas kvalitātes pārbaudes un pierakstus</li> <li>- Veikt nepieciešamo uzskaiti ražošanas procesā</li> <li>- Veikt produktu fasēšanu, iepakojšanu un marķēšanu</li> <li>- Nodrošināt telpu un iekārtu sanitārās apstrādes programmas izpildi</li> <li>- Nodrošināt iekārtu mazgāšanu atbilstoši to mazgāšanas instrukcijām un kontrolēt to atbilstību mikrobioloģisko nekaitīgumu prasībām</li> <li>- Veikt ražošanas procesu kritisko kontroles punktu monitoringu</li> <li>- Izpildīt spēkā esošās darba aizsardzības likumdošanas prasības</li> <li>- Izpildīt spēkā esošās vides aizsardzības likumdošanas prasības</li> </ul>
7	Specializācija	Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķis, Zivju un zivju produktu ražošanas tehniķis, Piena produktu ražošanas tehniķis, Maizes un miltu produktu ražošanas tehniķis, Augļu un dārzeņu pārstrādes ražošanas tehniķis, Dzērienu ražošanas tehniķis
8	Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītoshana tajā pašā kvalifikācijas līmenī	-
9	Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītoshana nākamajā kvalifikācijas līmenī	Pārtikas produktu un dzērienu speciālists Pārtikas un dzērienu tehnologs (5.kvalifikācijas līmenis)

### 5.3.2. Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis

1	<b>Profesijas nosaukums</b>	<b>Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis</b>
2	<b>Iespējamās variācijas profesijas nosaukumam</b>	-
3	<b>Profesijas standarta reģistrācijas numurs</b>	Reģistrācijas numurs PS 0427, apstiprināts 2009. gada 18. februārī
4	<b>Profesijas kods</b>	3119 31
5	<b>Profesionālās kvalifikācijas līmenis</b>	3. kvalifikācijas līmenis
6	<b>Profesionālās darbības raksturīgākie uzdevumi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plānot un organizēt saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanu kādā no ražošanas posmiem atbilstoši tehnoloģijas shēmām un receptūrām</li> <li>- Piedalīties jaunu tehnoloģisko procesu un izstrādājumu ieviešanā, kā arī palīdzēt nodrošināt kvalitātes vadību un kontroli</li> <li>- Pieņemt izejvielas atbilstoši pārtikas likumdošanas normatīvajiem dokumentiem</li> <li>- Pārbaudīt svara un skaita atbilstību dokumentācijai</li> <li>- Novērtēt izejvielas un gatavo produkciju organoleptiski</li> <li>- Veikt izejvielu sagatavošanu tehnoloģiskajam procesam</li> <li>- Piedalīties jaunu produkcijas veidu ieviešanā</li> <li>- Izprast neatbilstošu izstrādājumu veidošanās iemeslus un mācēt novērst</li> <li>- Kontrolēt gatavās produkcijas nodošanu noliktavā</li> </ul>
7	<b>Specializācija</b>	-
8	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītoshana tajā pašā kvalifikācijas līmenī</b>	-
9	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītoshana nākamajā kvalifikācijas līmenī</b>	Pārtikas un dzērienu tehnologs (5.kvalifikācijas līmenis)

### 5.3.3. Pārtikas produktu kvalitātes speciālista palīgs

1	<b>Profesijas nosaukums</b>	<b>Pārtikas produktu kvalitātes speciālista palīgs</b>
2	<b>Iespējamās variācijas profesijas nosaukumam</b>	-
3	<b>Profesijas standarta reģistrācijas numurs</b>	Reģistrācijas numurs PS 0114, apstiprināts 2002. gada 25. septembrī (Pārtikas produktu kvalitātes inspektora palīgs)
4	<b>Profesijas kods</b>	3119 41(Pārtikas produktu kvalitātes inspektora palīgs)
5	<b>Profesionālās kvalifikācijas līmenis</b>	3. kvalifikācijas līmenis
6	<b>Profesionālās</b>	- Sastādīt izejvielu paraugu ņemšanas grafikus

1	Profesijas nosaukums	Pārtikas produktu kvalitātes speciālista palīgs
	<b>darbības raksturīgākie uzdevumi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sastādīt pārtikas produktu paraugu ņemšanas grafikus</li> <li>- Noņemt izejvielu paraugus pēc sastādītā grafika</li> <li>- Noņemt pārtikas produktu paraugus pēc sastādītā grafika</li> <li>- Veikt izejvielu un pārtikas produktu organoleptiskās analīzes</li> <li>- Nodrošināt receptūras uzturēšanu</li> <li>- Palīdzēt sagatavot produktus degustācijām</li> <li>- Veikt izejvielu un pārtikas produktu ķīmiskās analīzes</li> <li>- Veikt izejvielu un pārtikas produktu mikrobioloģiskās analīzes</li> <li>- Aprēķināt un noformēt analīžu rezultātus</li> <li>- Nodrošināt racionālu reaktīvu un barotņu izlietošanu analīzēs</li> <li>- Uzturēt kārtību laboratorijas ledusskapjos, termostatos un noliktavās</li> <li>- Kārtot un tīrīt laboratorijas galdus un mikrobioloģijas boksus</li> <li>- Sastādīt higiēnas prasību kontroles grafikus uzņēmumā</li> <li>- Noņemt paraugus nomazgājumiem no strādājošo rokām un darba virsmām</li> <li>- Sastādīt pārbaudes aktus atbilstoši normatīvi tehniskās dokumentācijas prasībām</li> <li>- Kontrolēt temperatūras ievērošanu ražošanas telpās un gatavās produkcijas noliktavās</li> <li>- Dot priekšlikumus pārtikas uzņēmuma higiēnas prasību uzlabošanai</li> </ul>
7	<b>Specializācija</b>	
8	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana tajā pašā kvalifikācijas līmenī</b>	-
9	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana nākamajā kvalifikācijas līmenī</b>	<p>Pārtikas kvalitātes speciālists</p> <p>Pārtikas un dzērienu tehnologs (5.kvalifikācijas līmenis)</p>

## 5.4. Pamatprofesijas 2.profesionālās kvalifikācijas līmenī

### 5.4.1.Pārtikas produktu ražošanas operators

1	<b>Profesijas nosaukums</b>	<b>Pārtikas produktu ražošanas operators</b>
2	<b>Iespējamās variācijas profesijas nosaukumam</b>	Pārtikas pārstrādes operators
3	<b>Profesijas standarta reģistrācijas numurs</b>	Reģistrācijas numurs PS 0426, apstiprināts 2009. gada 18. februārī
4	<b>Profesijas kods</b>	8160 01
5	<b>Profesionālās kvalifikācijas līmenis</b>	2. kvalifikācijas līmenis
6	<b>Profesionālās darbības raksturīgākie uzdevumi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pārbaudīt iekārtas tehnisko stāvokli</li> <li>- Pārbaudīt palīgmateriālu kvalitāti un veikt to ielādi</li> <li>- Veikt konkrētu darba uzdevumu pirmapstrādē, produktu sagatavošanā un fasēšanā</li> <li>- Veikt pastāvīgu izmantojamā palīgmateriāla un izejvielas uzraudzību procesa gaitā</li> <li>- Uzraudzīt tehnoloģiskos režīmus</li> <li>- Ievērot iekārtu ekspluatācijas un darba drošības noteikumus</li> <li>- Uzraudzīt ražošanas procesu un gala produktu, atbilstoši izvirzītām kvalitātes prasībām</li> <li>- Veikt precīzu un savlaicīgu protokola vai tā analoga aizpildīšanu</li> <li>- Nodrošināt materiālu un resursu izlietojumu atbilstoši instrukcijām</li> </ul>
7	<b>Specializācija</b>	Gaļas un gaļas produktu ražošanas operators, Zivju un zivju produktu ražošanas operators, Piena produktu ražošanas operators, Maizes un miltu produktu ražošanas operators, Augļu un dārzeņu pārstrādes operators, Dzērienu ražošanas operators
8	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana tajā pašā kvalifikācijas līmenī</b>	Gaļas izcirtējs, Desu izgatavotājs, Lopu kāvējs, Maiznieks
9	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana nākamajā kvalifikācijas līmenī</b>	Pārtikas produktu ražošanas tehniķis

## 5.4.2. Lopu kāvējs

1	<b>Profesijas nosaukums</b>	<b>Lopu kāvējs</b>
2	<b>Iespējamās variācijas profesijas nosaukumam</b>	-
3	<b>Profesijas standarta reģistrācijas numurs</b>	Nav izstrādāts
4	<b>Profesijas kods</b>	7511 09
5	<b>Profesionālās kvalifikācijas līmenis</b>	2. kvalifikācijas līmenis
6	<b>Profesionālās darbības raksturīgākie uzdevumi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pēc ieviešanas kaušanas telpā dzīvniekus nekavējoties apdullināt un atasiņot</li> <li>- Cilvēka uzturam paredzētās asinis savākt higiēniski tīrā konteinerā</li> <li>- Apdullināšanas laikā kontrolēt strāvas stiprumu, spriegumu un ekspozīcijas laiku</li> <li>- Vietu, kur dzīvniekus atasiņo, atdalīt no dzīvo dzīvnieku redzesloka</li> <li>- Apdullināšanas laikā dzīvniekus norobežot tā, lai pasargātu tos no ievainojumu vai sasitumu rašanās, nepieciešamības gadījumā lietot līdzekļus, ar kuru palīdzību tiek ierobežotas galvas kustības zirgiem un govīm, kas atrodas apdullināšanas iežogojumā</li> <li>- Dzīvniekus apdullināt galvas apvidū, lietojot mehāniskus vai elektriskus līdzekļus</li> <li>- Apdullinātus dzīvniekus atasiņot, iegriežot vienā no koronārajām (sirds) vēnām vai asinsvados, no kuriem vēnas rodas</li> <li>- Apdullināšanu, iekāršanu ķēdēs, pacelšanu un atasiņošanu atbilstošā secībā paveikt vienam dzīvniekam, pēc tam uzsākt darbības ar nākamo dzīvnieku</li> <li>- Pēc atasiņošanas dzīvniekam atdalīt ādu</li> <li>- Liemeņus zāģēt norobežotā vietā, lai uz blakus esošajiem liemeņiem zāģējot nenokļūtu kaulu šķidrums vai citi atkritumi</li> <li>- Liemeņus pēc kautproduktu veterinārās ekspertīzes un blakusproduktus pēc kautproduktu veterinārās ekspertīzes un apstrādes nekavējoties apzīmogot, atvēsināt un, ja kautuves ražošanas tehnoloģija paredz kautproduktu sasaldēšanu, sasaldēt, ievērojot higiēnas un sanitārās prasības</li> </ul>
7	<b>Specializācija</b>	-
8	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana tajā pašā kvalifikācijas līmenī</b>	Gaļas un gaļas produktu ražošanas operators
9	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana nākamajā kvalifikācijas līmenī</b>	Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķis

### 5.4.3. Gaļas izcirtējs

1	<b>Profesijas nosaukums</b>	<b>Gaļas izcirtējs</b>
2	<b>Iespējamās variācijas profesijas nosaukumam</b>	-
3	<b>Profesijas standarta reģistrācijas numurs</b>	Reģistrācijas numurs PS 0339, apstiprināts 2006. gada 17.martā
4	<b>Profesijas kods</b>	7511 04
5	<b>Profesionālās kvalifikācijas līmenis</b>	2. kvalifikācijas līmenis
6	<b>Profesionālās darbības raksturīgākie uzdevumi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pārbaudīt izejvielu kvalitātes un masas atbilstību dokumentiem</li> <li>- Novērtēt izejvielas organoleptiski</li> <li>- Noteikt gaļas termisko stāvokli</li> <li>- Sadalīt cūku, liellopu un sīklopu liemeņus izcirtņos pa šķirām</li> <li>- Uzglabāt izejvielas atbilstoši sanitārajām prasībām</li> <li>- Sadalīt cūku, liellopu un sīklopu liemeņus mazākos gabalos</li> <li>- Atdalīt kaulus, ādu, speķi, taukus, dzīslas un skrimšļus no gaļas</li> <li>- Izdalīt lielo gabalu, porciju un sīko gabalu pusfabrikātus</li> <li>- Sadalīt gaļu pa muskuļiem un šķirām</li> <li>- Sasmalcināt gaļu gaļas maļamajā mašīnā</li> <li>- Sadalīt cūku un liellopu liemeņus kūpināto produktu ražošanai</li> </ul>
7	<b>Specializācija</b>	-
8	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītoshana tajā pašā kvalifikācijas līmenī</b>	Gaļas un gaļas produktu ražošanas operators
9	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītoshana nākamajā kvalifikācijas līmenī</b>	Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķis

### 5.4.4. Desu izgatavotājs

1	<b>Profesijas nosaukums</b>	<b>Desu izgatavotājs</b>
2	<b>Iespējamās variācijas profesijas nosaukumam</b>	-
3	<b>Profesijas standarta reģistrācijas numurs</b>	Nav izstrādāts
4	<b>Profesijas kods</b>	7511 08
5	<b>Profesionālās kvalifikācijas līmenis</b>	2. kvalifikācijas līmenis



1	Profesijas nosaukums	Desu izgatavotājs
6	Profesionālās darbības raksturīgākie uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uzraudzīt ražošanas iekārtas desu izgatavošanā un uzglabāšanā, ievērojot sanitāros, higiēnas un darba aizsardzības noteikumus</li> <li>- Sagatavot desu izgatavošanas masu (kuterētājs)</li> <li>- Veikt masas iepildīšanu apvalkos (pildītājs)</li> <li>- Atbilstoši nepieciešamībai, veikt desu žāvēšanu</li> <li>- Prast novērtēt izmantoto izejvielu, desas masas un iepildīto desu kvalitāti</li> </ul>
7	Specializācija	-
8	Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana tajā pašā kvalifikācijas līmenī	Gaļas un gaļas produktu ražošanas operators
9	Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana nākamajā kvalifikācijas līmenī	Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķis

#### 5.4.5. Maiznieks

1	Profesijas nosaukums	Maiznieks
2	Iespējamās variācijas profesijas nosaukumam	-
3	Profesijas standarta reģistrācijas numurs	Reģistrācijas numurs PS 0189, apstiprināts 2009. gada 18. februārī
4	Profesijas kods	7512 01
5	Profesionālās kvalifikācijas līmenis	2. kvalifikācijas līmenis
6	Profesionālās darbības raksturīgākie uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pieņemt izejvielas atbilstoši nozares prasībām</li> <li>- Sagatavot izejvielas un palīgmateriālus</li> <li>- Noteikt izejvielu daudzumu produkta ražošanai</li> <li>- Gatavot rauga mīklu ar iejauva paņēmienu</li> <li>- Gatavot rauga mīklu ar beziejauva paņēmienu</li> <li>- Gatavot rauga mīklu izmantojot dažāda veida pārtikas piedevas</li> <li>- Gatavot rudzu vienkāršos ieraugus un mīklu</li> <li>- Mācēt atjaunot rudzu ieraugus (plaucējumus) un mīklu</li> <li>- Noteikt organoleptiski mīklas gatavību</li> <li>- Dalīt mīklas sagataves</li> <li>- Veidot mīklas sagataves atbilstoši izstrādājuma veidam</li> <li>- Ievērot pēcaudzēšanas režīmus</li> <li>- Veikt izstrādājumu virsmas apstrādi pirms cepšanas</li> <li>- Ievērot cepšanas režīmus</li> <li>- Novērtēt organoleptiski gatavās maizes kvalitāti</li> </ul>

<b>1</b>	<b>Profesijas nosaukums</b>	<b>Maiznieks</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pielietot tehnoloģiskās receptūras</li> <li>- Veikt izstrādājuma kalkulāciju</li> <li>- Noformēt izejvielu pieņemšanas un gatavās produkcijas realizācijas dokumentus</li> </ul>
<b>7</b>	<b>Specializācija</b>	-
<b>8</b>	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana tajā pašā kvalifikācijas līmenī</b>	Maizes un miltu produktu ražošanas operators
<b>9</b>	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana nākamajā kvalifikācijas līmenī</b>	Maizes un miltu produktu ražošanas tehniķis

#### 5.4.6. Konditors

<b>1</b>	<b>Profesijas nosaukums</b>	<b>Konditors</b>
<b>2</b>	<b>Iespējamās variācijas profesijas nosaukumam</b>	-
<b>3</b>	<b>Profesijas standarta reģistrācijas numurs</b>	Reģistrācijas numurs PS 0002, apstiprināts 2001. gada 12. martā
<b>4</b>	<b>Profesijas kods</b>	7512 06
<b>5</b>	<b>Profesionālās kvalifikācijas līmenis</b>	2. kvalifikācijas līmenis
<b>6</b>	<b>Profesionālās darbības raksturīgākie uzdevumi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saņemt izejvielas no noliktavas</li> <li>- Noteikt izejvielu kvalitāti organoleptiski</li> <li>- Ievērot izejvielu uzglabāšanas higiēniskos režīmus un termiņus</li> <li>- Veikt izejvielu pirmapstrādi</li> <li>- Sagatavot mīklas un pildījumus</li> <li>- Veidot mīklu izstrādājumus</li> <li>- Cept, ievērojot temperatūras režīmus</li> <li>- Gatavot krēmus</li> <li>- Gatavot sīrupus un pomādi</li> <li>- Gatavot glazūras</li> <li>- Veidot plastiskās masas un šokolādes rotājumus</li> <li>- Gatavot želejas rotājumus</li> <li>- Pielietot noformēšanas pamatprincipus</li> <li>- Izmantot dekorējošos elementus no plaucētās mīklas un olbaltummasas</li> <li>- Izmantot sausos apdares materiālus (drumslas, riekstus, pūdercukuru)</li> <li>- Veidot krēmu un zīmēšanas masu rakstus</li> <li>- Izmantot jaunākās tendences rotājumu veidošanā un konditorejas izstrādājumu noformēšanā</li> <li>- Sastādīt receptūras (tehnoloģiskās kartes)</li> <li>- Veikt konditorejas izstrādājumu kalkulāciju</li> <li>- Noformēt preču pieņemšanas un realizācijas dokumentus</li> </ul>

1	Profesijas nosaukums	Konditors
7	Specializācija	-
8	Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana tajā pašā kvalifikācijas līmenī	-
9	Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana nākamajā kvalifikācijas līmenī	Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehnikas

## 5.5. Pamatprofesijas 1.profesionālās kvalifikācijas līmenī

### 5.5.1.Pārtikas produktu ražošanas strādnieks

1	<b>Profesijas nosaukums</b>	<b>Pārtikas produktu ražošanas strādnieks</b>
2	<b>Iespējamās variācijas profesijas nosaukumam</b>	-
3	<b>Profesijas standarta reģistrācijas numurs</b>	Nav izstrādāts
4	<b>Profesijas kods</b>	Nav izstrādāts
5	<b>Profesionālās kvalifikācijas līmenis</b>	1. kvalifikācijas līmenis
6	<b>Profesionālās darbības raksturīgākie uzdevumi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atbilstoši konkrētā darba specifikai veikt pārtikas produktu sagatavošanas ražošanai palīgdarbus</li> <li>- Izprast veicamā darba mērķi un zināt, kā veikt konkrētā produkta apstrādi</li> <li>- Ievērot personīgo higiēnu, darba drošību, pārzināt sanitārijas un higiēnas noteikumu ievērošanu ražotnē</li> <li>- Prast darboties ar uzņēmumā esošām iekārtām un instrumentiem, kas nepieciešami produkta apstrādei</li> <li>- Prast strādāt kolektīvā, sadarboties ar citiem kolēģiem, kas veic produkta tālākapstrādi</li> <li>- Zivju apstrādātājam nepieciešams meistara vadībā veikt zivju pirmapstrādi, mazgāšanu un tīrīšanu, zivju šķirošanu, zivju ķidāšanu un citas ar zivju pirmapstrādi saistītas operācijas, piemēram, sagatavot zivis sālīšanai un kūpināšanai, proti, savērt tās uz iesmiem vai sakārtot konservu kārbās</li> <li>- Gaļas apstrādātājam nepieciešams veikt gaļas produktu apstrādi un sagatavošanu tālākapstrādes vajadzībām</li> <li>- Atbilstoši darba specifikai augļu un dārzeņu apstrādātājam nepieciešams veikt augļu/dārzeņu šķirošanu, mazgāšanu, mizošanu, skalošanu, sagriešanu/smalcināšanu</li> <li>- Pakotājam nepieciešams pēc norādījumiem un atbilstošā laikā veikt produktu fasēšanu</li> </ul>
7	<b>Specializācija</b>	-
8	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītoshana tajā pašā kvalifikācijas līmenī</b>	-
9	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītoshana nākamajā kvalifikācijas līmenī</b>	Pārtikas produktu ražošanas operators

## 5.5.2. Maiznieka palīgs

1	Profesijas nosaukums	Maiznieka palīgs
2	Iespējamās variācijas profesijas nosaukumam	-
3	Profesijas standarta reģistrācijas numurs	Nav izstrādāts
4	Profesijas kods	Nav izstrādāts
5	Profesionālās kvalifikācijas līmenis	1. kvalifikācijas līmenis
6	Profesionālās darbības raksturīgākie uzdevumi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Veikt izejvielu pirmapstrādi</li> <li>- Sagatavot izejvielas un palīgmateriālus</li> <li>- Gatavot rauga mīklu ar ievaju paņēmienu</li> <li>- Gatavot rauga mīklu ar beziejava paņēmienu</li> <li>- Gatavot rauga mīklu izmantojot dažāda veida pārtikas piedevas</li> <li>- Gatavot rudzu vienkāršos ieraugus un mīklu</li> <li>- Mācēt atjaunot rudzu ieraugus (plaucējumus) un mīklu</li> <li>- Noteikt organoleptiski mīklas gatavību</li> <li>- Dalīt mīklas sagataves</li> <li>- Veidot mīklas sagataves atbilstoši izstrādājuma veidam</li> <li>- Ievērot pēcraudzēšanas režīmus</li> <li>- Veikt izstrādājumu virsmas apstrādi pirms cepšanas</li> <li>- Ievērot cepšanas režīmus</li> <li>- Novērtēt organoleptiski gatavās maizes kvalitāti</li> <li>- Pielietot tehnoloģiskās receptūras</li> </ul>
7	Specializācija	-
8	Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana tajā pašā kvalifikācijas līmenī	-
9	Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana nākamajā kvalifikācijas līmenī	Maiznieks

### 5.5.3. Konditora palīgs

<b>1</b>	<b>Profesijas nosaukums</b>	<b>Konditora palīgs</b>
<b>2</b>	<b>Iespējamās variācijas profesijas nosaukumam</b>	-
<b>3</b>	<b>Profesijas standarta reģistrācijas numurs</b>	Reģistrācijas numurs PS 0023, apstiprināts 2001. gada 19. oktobrī
<b>4</b>	<b>Profesijas kods</b>	7512 10
<b>5</b>	<b>Profesionālās kvalifikācijas līmenis</b>	1. kvalifikācijas līmenis
<b>6</b>	<b>Profesionālās darbības raksturīgākie uzdevumi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Noteikt izejvielu kvalitāti organoleptiski</li> <li>- Veikt izejvielu pirmapstrādi</li> <li>- Sagatavot mīklas</li> <li>- Sagatavot sāļos un saldus pildījumus</li> <li>- Veidot rauga mīklas pīrādziņus, plātsmaizes un smalkmaizītes</li> <li>- Sagatavot smilšu mīklas cepumus un groziņus</li> <li>- Gatavot biskvīta mīklu ruletēm un plātskūkām</li> <li>- Gatavot bezrauga kārtainās mīklas pīrādziņus un cepumus</li> <li>- Izmantot pūdercukuru izstrādājumus noformēšanā</li> <li>- Sagatavot visu veidu riekstus, magones un citas sēklas apdarei</li> <li>- Sagatavot drumstalas veidus (biskvīta, smilšu, kārtainās bezrauga mīklas un miltu drumstalas)</li> </ul>
<b>7</b>	<b>Specializācija</b>	-
<b>8</b>	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana tajā pašā kvalifikācijas līmenī</b>	-
<b>9</b>	<b>Saistītās profesijas, kur nepieciešama papildus izglītošana nākamajā kvalifikācijas līmenī</b>	Konditors