

PĀRTIKAS RŪPNIECĪBAS NOZARES KVALIFIKĀCIJU STRUKTŪRA

1. Nozares profesiju vispārīgs raksturojums	
1.1. Kvalifikācijas līmenis*	1.2. Nozares profesiju kvalifikācijas līmeņa raksturojums (sasniežamie mācīšanās rezultāti: zināšanas, prasmes, kompetence, autonomija un atbildība)
1. LKI	Nav attiecināms.
2. LKI	<p>Individuāli un/vai komandā kvalificēta speciālista kontrolē veikt iepriekš noteiktus darba vides sanitārās apstrādes, vienkāršus pārtikas produktu un/vai dzērienu izejvielu un/ vai starpproduktu sagatavošanas un/vai ražošanas darbus, atbildēt par veikto darbu rezultātiem. Ievērot darba drošības, elektrodrošības, ugunsdrošības, vides aizsardzības un higiēnas prasības.</p> <p>Sagatavot un lietot norādīto darbu veikšanai nepieciešamo aprīkojumu, atpazīt un sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, sagatavot darba vidi pārtikas produktu, dzērienu, to izejvielu un/vai starpproduktu pirmapstrādei, ražošanai, iepakojšanai un pēcapstrādei, veikt darba vides sanitāros apstrādes darbus un vienkāršus izejvielu un starpproduktu sagatavošanas darbus ražošanai un iepakojšanai.</p> <p>Norādīto darba uzdevumu veikšanai nepieciešamo pārtikas produktu un/ vai dzērienu, to izejvielu un/vai starpproduktu pirmapstrādes, ražošanas, iepakojšanas un/vai pēcapstrādes tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošanas un darbības principu un sanitārās apstrādes darbu zināšanas. Norādīto darba uzdevumu veikšanai nepieciešamo izejvielu, starpproduktu un/vai materiālu izmantošanas zināšanas. Vispārīgas zināšanas par pārtikas produktu un/vai dzērienu ražošanas procesu un zināšanas par minimālajām higiēnas prasībām pārtikas rūpniecības uzņēmumos.</p>
3. LKI	<p>Patstāvīgi individuāli un/vai komandā veikt noteiktus pārtikas produktu un/vai dzērienu izejvielu un/vai starpproduktu sagatavošanas darbus. Kvalificēta speciālista uzraudzībā veikt pārtikas produktu un/vai dzērienu ražošanas darbus atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai instrukcijai un atbildēt par veikto darbu rezultātiem. Ievērot darba drošības, elektrodrošības, ugunsdrošības, vides aizsardzības, higiēnas un/vai dzīvnieku labturības prasības.</p> <p>Sagatavot un pielietot pirmapstrādes, izejvielu/starpproduktu transportēšanas, ražošanas, iepakojšanas un/vai pēcapstrādes tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu, darba vidi un vietu. Veikt izejvielu, materiālu, starpproduktu un/vai galaproduktu uzglabāšanu, vizuālo novērtēšanu un/vai temperatūras mērījumus atbilstoši iepriekš noteiktām prasībām.</p> <p>Darba uzdevumu veikšanai nepieciešamo pārtikas produktu un/vai dzērienu, to izejvielu un/ vai starpproduktu pirmapstrādes, transportēšanas, ražošanas, iepakojšanas un/ vai pēcapstrādes tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošanas, pielietojuma, darbības principu un tehnoloģisko procesu zināšanas. Nepieciešamo izejvielu, materiālu, starpproduktu un/vai galaproduktu vizuālas kvalitātes novērtēšanas principu un/ vai temperatūras mērījumu veikšanas zināšanas. Pārtikas produktu un/vai dzērienu, to izejvielu un/vai starpproduktu, to terminoloģijas un minimālo higiēnas prasību zināšanas pārtikas rūpniecības uzņēmumos.</p>

<p>4. LKI</p>	<p>Individuāli un/vai komandā, organizēt un uzraudzīt standartizētus pārtikas produktu un/vai dzērienu ražošanas un pārstrādes darbus, patstāvīgi individuāli un/vai komandā īstenot ražošanas un/vai pirmapstrādes darbus atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai instrukcijai, piedalīties produkta rūpnieciskā izmēģinājuma īstenošanā un atbildēt par savu un/vai komandas veikto darbu rezultātiem un atbilstību pārtikas rūpniecības nozares uzņēmuma kvalitātes prasībām. Ievērot darba drošības, elektrodrošības, ugunsdrošības, vides aizsardzības, higiēnas, dzīvnieku labturības prasības.</p> <p>Iestātīt un pielietot pirmapstrādes, izejvielu/ starpproduktu transportēšanas, ražošanas, iepakojšanas un pēcapstrādes tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu un/ vai veikt CIP (no angļu val. <i>clean-in-place</i>) procesus iekārtām un cauruļvadiem atbilstoši darba uzdevumam un tehnoloģiskajai instrukcijai. Novērtēt izejvielu, materiālu, starpproduktu un/vai galaproduktu apjomu un organoleptiskos rādītājus, novērtēt nodošanas ražošanai, iepakojšanas un marķēšanas procesa atbilstību iepriekš noteiktām prasībām.</p> <p>Pārtikas produktu un/ vai dzērienu, to izejvielu un/ vai starpproduktu pirmapstrādes, ražošanas, izejvielu/starpproduktu transportēšanas, iepakojšanas, marķēšanas un CIP procesu īstenošanas zināšanas, tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma regulēšanas un darbības principu zināšanas. Pirmapstrādes un ražošanas darbu un/vai procesu, izejvielu/ starpproduktu nodošanas ražošanai, iepakojšanas un marķēšanas procesu plānošanas, organizēšanas un uzraudzības, to terminoloģijas, galaprodukta iepakojuma, tilpuma, svara un skaita rādītāju atbilstības novērtēšanas metožu zināšanas. Saviem darba uzdevumiem atbilstošo kvalitātes standartu un/vai profesionālās saskarsmes pamatprincipu zināšanas.</p>
<p>5. LKI</p>	<p>Individuāli un/ vai komandā, un/vai vadot komandu, plānot, organizēt, uzraudzīt un veikt pārtikas un dzērienu ražošanas darbus atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskā procesa dokumentācijai, deleģēt un izskaidrot tos zemāka līmeņa speciālistiem, piedalīties produkta idejas un receptes izstrādē un atbildēt par savu un/vai komandas veikto darbu rezultātiem. Ievērot uzņēmuma darba drošības, elektrodrošības, ugunsdrošības, vides aizsardzības, higiēnas, dzīvnieku labturības un pārtikas rūpniecības nozares uzņēmuma kvalitātes prasības.</p> <p>Izvēlēties un uzraudzīt pirmapstrādes, ražošanas, iepakojšanas, pēcapstrādes un sanitārās apstrādes iekārtu un/vai cauruļvadu CIP tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši tehnoloģiskā procesa dokumentācijai, uzraudzīt tehnoloģisko iekārtu tehniskā stāvokļa uzturēšanu. Plānot pārtikas produktu un/vai dzērienu ražošanai nepieciešamo resursu iepirkumus atbilstoši ražošanas plānam. Organizēt ražošanas posmu izejvielu, materiālu, starpproduktu un/vai galaproduktu uzglabāšanu, veikt to fizikālo un/vai ķīmisko rādītāju novērtēšanu atbilstoši uzņēmuma kvalitātes prasībām un receptūrai. Izstrādāt darba uzdevumu atbilstoši ražošanas plānam, piedalīties produkta idejas, receptes un/vai ražošanas tehnoloģiskās instruktāžas izstrādē.</p> <p>Pirmapstrādes, izejvielu/starpproduktu transportēšanas, ražošanas, iepakojšanas, pēcapstrādes, sanitāro un CIP procesu tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma darbības principu un uzturēšanas prasību zināšanas. Resursu plānošanas, izejvielu, materiālu, starpproduktu un/vai galaproduktu uzglabāšanas organizēšanas un/vai to fizikālo un/vai ķīmisko rādītāju atbilstības novērtēšanas zināšanas. Pārtikas produktu un dzērienu pirmapstrādes, sanitāro, ražošanas, izejvielu/starpproduktu transportēšanas, iepakojšanas un/vai pēcapstrādes tehnoloģisko procesu plānošanas, organizēšanas, uzraudzības, procesu testēšanas un terminoloģijas zināšanas pārtikas rūpniecības uzņēmumos. Pārtikas produktu un/vai dzērienu receptūras un tehnoloģiskās instruktāžas izstrādes zināšanas. Pārtikas ražošanas un/vai pārstrādes uzņēmumu izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un/vai marķējuma kvalitātes prasību un to piemērošanas zināšanas.</p>
<p>6. LKI</p>	<p>Individuāli un/ vai komandā, un/vai vadot komandu, plānot, organizēt un uzraudzīt pārtikas un/ vai dzērienu ražošanas darbus un/ vai posmus, izstrādāt produkta ideju un recepti un atbildēt par savu un/vai komandas veikto darbu rezultātiem. Ievērot darba drošības, elektrodrošības, ugunsdrošības, vides aizsardzības, higiēnas, dzīvnieku labturības prasības, kvalitātes un/vai uzņēmuma kvalitātes vadības sistēmas prasības, izstrādāt ieteikumus kvalitātes prasību izmaiņām.</p> <p>Plānot un uzraudzīt pārtikas un/vai dzērienu ražošanas tehnoloģiskos procesus. Plānot nepieciešamo resursu iepirkumus, analizēt pārtikas produktu un/vai dzērienu ražošanas</p>

	<p>izejvielu, materiālu, starpproduktu un/vai galaproduktu atbilstību specifikācijai, līgumiem, normatīvo aktu un kvalitātes prasībām. Sniegt ieteikumus izejvielu un materiālu piemērošanai ražošanas vajadzībām. Veikt mikrobioloģiskos un citus specifiskos kvalitātes rādītāju testus, apkopot jaunu produkta izmēģinājuma, izejvielu, materiālu, starpproduktu, galaproduktu un/vai ražošanas procesa testēšanas rezultātus. Izstrādāt produkta ideju un recepti, kā arī iekārtu mazgāšanas un dezinfekcijas programmas un/vai ražošanas tehnoloģiskās instrukcijas. Sekot modernajām un inovatīvajām pārtikas produktu rūpniecības nozares tendencēm un standartiem, piedalīties jaunu tehnoloģisko procesu izstrādē un izstrādāt priekšlikumus to ieviešanai ražošanā.</p> <p>Vispusīgas un specializētas pārtikas un dzērienu ražošanas izejvielu, materiālu, starpproduktu un/vai galaproduktu kvalitātes rādītāju, to mikrobioloģisko un nozarei specifisko testēšanas un rezultātu analīzes metožu zināšanas. Vispusīgas un specializētas pārtikas ražošanas procesu nodrošināšanas, optimizācijas, uzraudzības, testēšanas un terminoloģijas zināšanas, jaunu produktu idejas, receptūras un mazgāšanas un dezinfekcijas programmu izstrādes zināšanas pārtikas rūpniecības uzņēmumos. Pārtikas rūpniecības uzņēmumu kvalitātes prasību un standartu, jaunāko nozares sasniegumu un metožu zināšanas ražošanas, kvalitātes nodrošināšanas un kontroles procesos. Pārtikas aprites regulējošo normatīvo aktu un to izmaiņu zināšanas.</p>
<p>7. LKI</p>	<p>Individuāli un/vai vadot komandu un/vai vairākas komandas paralēli sistemātiski plānot, organizēt un/vai uzraudzīt pārtikas ražošanas tehnoloģiskos procesus un atbildēt par savu un/vai komandas veikto darbu rezultātiem. Izstrādāt kvalitātes prasības un/vai uzņēmuma kvalitātes vadības sistēmas prasības, uzraudzīt pārtikas rūpniecības nozares uzņēmuma kvalitātes prasību ievērošanu un to atbilstību normatīvajiem aktiem. Uzraudzīt darba drošības, elektrodrošības, ugunsdrošības, vides aizsardzības, higiēnas un/vai dzīvnieku labturības prasību ievērošanu.</p> <p>Izvēlēties pārtikas produktu un dzērienu pirmapstrādes, izejvielu, starpproduktu un/vai galaproduktu transportēšanas, uzglabāšanas, ražošanas, iepakojšanas un pēcapstrādes veidu, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu. Uzraudzīt un nodrošināt tehnoloģisko procesu un iekārtu atbilstību kvalitātes un normatīvo aktu prasībām, plānot un uzraudzīt resursu iepirkumus. Izstrādāt pārtikas rūpniecības nozares uzņēmuma kvalitātes prasības un/vai uzņēmuma kvalitātes vadības sistēmas prasības, uzraudzīt kvalitātes prasību ievērošanu un to atbilstību normatīvajiem aktiem, nodrošināt jauna produkta idejas, receptes, receptūras un rūpnieciskā izmēģinājuma atbilstību kvalitātes un normatīvo aktu prasībām. Plānot, organizēt un uzraudzīt tehniskās dokumentācijas, jauna produkta idejas, receptes un vai receptūras izstrādi. Sekot modernajām un inovatīvajām pārtikas rūpniecības nozares tendencēm un standartiem, izstrādāt priekšlikumus to ieviešanai ražošanā. Integrējot dažādu jomu zināšanas, projektēt, ieviest jaunus un/vai optimizēt esošos pārtikas tehnoloģiskos procesus.</p> <p>Padziļinātas un paplašinātas kvalitātes testēšanas metožu izvēles un/vai prasību izstrādes zināšanas pārtikas rūpniecības uzņēmumos. Padziļinātas un paplašinātas pārtikas un dzērienu ražošanas procesu, to izpildes nodrošināšanas, uzraudzības, analīzes, optimizācijas un terminoloģijas zināšanas. Nozari reglamentējošo nacionālo un ES līmeņa normatīvo aktu, to izmaiņu, jaunāko nozares tehnoloģisko sasniegumu zināšanas gan Latvijā, gan ārpus tās, jaunāko tehnoloģiju un metožu zināšanas pārtikas un dzērienu ražošanas un to kvalitātes nodrošināšanas procesos.</p>
<p>8. LKI</p>	<p>Nav attiecināms.</p>

* Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras (LKI) līmenis, Izglītības likuma 8.¹ pants. Atbilstoši Profesionālās izglītības likuma 5. pantam 1. un 8. LKI līmenis nav attiecināms.

2. Nozares profesiju, tajās ietilpstošo specializāciju, saistīto profesiju pārskats

2.1. Profesijas nosaukums		2.2. Kvalifikācijas līmenis	2.3. Profesijas kods	2.4. Profesijas raksturojums**	2.5. Profesijas specializācijas	2.6. Saistītās profesijas, profesionālās kvalifikācijas līmenis***	
2.1.1.	Pārtikas produktu ražošanas strādnieks.	2. LKI	Nav.	<p><u>Profesijas būtības apraksts:</u></p> <p>Pārtikas produktu ražošanas strādnieks veic izejvielu/ starpproduktu nodošanas un izejvielu un materiālu sagatavošanas darbus.</p> <p><u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u></p> <p>Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude.</p> <p>Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados.</p> <p><u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u></p> <p>EN: food production worker.</p>	Nav.	Pārtikas produktu ražošanas operators.	2.PKL atbilst 3.LKI
2.1.2.	Pārtikas produktu ražošanas operators.	3. LKI	8160 01	<p><u>Profesijas būtības apraksts:</u></p> <p>Pārtikas produktu ražošanas operators veic pārtikas produktu pirmapstrādes, izejvielu/ starpproduktu transportēšanas, ražošanas,</p>	Nav.	Pārtikas produktu ražošanas strādnieks.	1.PKL atbilst 2.LKI

				<p>iepakošanas un/ vai pēcapstrādes darbus.</p> <p><u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u></p> <p>Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude.</p> <p>Pirmreizēji jānoklausās kurss “Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā”, atkārtoti – reizi 3 gados.</p> <p><u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u></p> <p>EN: food production machine operator.</p>		Pārtikas produktu ražošanas tehnikas.	3.PKL atbilst 4.LKI
2.1.3.	Lopu kāvējs.	3. LKI	7511 09	<p><u>Profesijas būtības apraksts:</u></p> <p>Lopu kāvējs veic dzīvnieku kaušanas, gaļas liemeņu pirmapstrādes, izejvielu/ starpproduktu transportēšanas, ražošanas palīgmateriālu sagatavošanas, iepakošanas un/ vai pēcapstrādes darbus.</p> <p><u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u></p> <p>Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude.</p> <p>Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados.</p> <p><u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u></p> <p>LV: dzīvnieku kāvējs.</p> <p>EN: slaughterer (ISCO).</p>	Nav.	<p>Gaļas izcirtējs.</p> <p>Gaļas produktu izgatavotājs.</p>	<p>2.PKL atbilst 3.LKI</p> <p>2.PKL atbilst 3.LKI</p>

2.1.4.	Gaļas izcirtējs.	3. LKI	7511 04	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Gaļas izcirtējs veic gaļas izciršanas un sadales darbus, izejvielu/ starpproduktu transportēšanas, ražošanas palīgmateriālu sagatavošanas, iepakojšanas un/ vai pēcapstrādes darbus. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude. Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> EN: meat cutter (ISCO).	Nav.	Lopu kāvējs.	2.PKL atbilst 3.LKI
						Gaļas produktu izgatavotājs.	2.PKL atbilst 3.LKI
2.1.5.	Gaļas produktu izgatavotājs.	3. LKI	7511 08	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Gaļas produktu izgatavotājs veic gaļas produktu izejvielu/ starpproduktu	Nav.	Lopu kāvējs.	2.PKL atbilst 3.LKI

				<p>transportēšanas, ražošanas, iepakojšanas un/vai pēcapstrādes darbus.</p> <p><u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u></p> <p>Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude.</p> <p>Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados.</p> <p><u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u></p> <p>EN: meat products producer.</p>		Gaļas izcirtējs.	2.PKL atbilst 3. LKI
2.1.6.	Maiznieka palīgs.	3. LKI	Nav.	<p><u>Profesijas būtības apraksts:</u></p> <p>Maiznieka palīgs veic maizes ražošanas palīgdarbus – izejvielu un produktu pirmapstrādi, mīklas un ierauga gatavošanu, mīklas sagatavju veidošanu un sadali.</p> <p><u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u></p> <p>Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude.</p> <p>Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti – reizi 3 gados.</p> <p><u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u></p> <p>EN: baker's assistant.</p>	Nav.	Maiznieks.	3. PKL atbilst 4.LKI
2.1.7.	Pārtikas produktu ražošanas tehniķis.	4. LKI	3119 20	<p><u>Profesijas būtības apraksts:</u></p> <p>Pārtikas produktu ražošanas tehniķis īsteno un uzrauga dažādu pārtikas produktu sagatavošanas, apstrādes, gala produktu iepakojšanas, pēcapstrādes un uzglabāšanas darbus.</p>	Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķis.	Pārtikas produktu ražošanas operators.	2.PKL atbilst 3.LKI
				Piena un piena produktu ražošanas tehniķis.	Pārtikas produktu ražošanas speciālists.	4.PKL atbilst 5.LKI	

				<p><u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u></p> <p>Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude.</p> <p>Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados.</p> <p><u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u></p> <p>EN: food production technician.</p>	<p>Maizes un miltu produktu ražošanas tehniķis.</p> <p>Augļu un dārzeņu pārstrādes ražošanas tehniķis.</p> <p>Dzērienu ražošanas tehniķis.</p> <p>Zivju un zivju produktu ražošanas tehniķis.</p> <p>Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis.</p>		
2.1.8.	Maiznieks.	4. LKI	7512 01	<p><u>Profesijas būtības apraksts:</u></p> <p>Maiznieks īsteno un uzrauga maizes un maizes produktu pirmapstrādes, izgatavošanas, iepakojšanas, pēcapstrādes un uzglabāšanas darbus.</p> <p><u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u></p> <p>Pārtikas produktu un dzērienu ražošanas uzņēmumā strādājošam:</p> <p>Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude.</p> <p>Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados.</p>	Nav.	Maiznieka palīgs.	2.PKL atbilst 3.LKI

				<u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> EN: baker (ISCO, ESCO).			
2.1.9.	Pārtikas kvalitātes kontrolieris.	4. LKI	Nav.	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Pārtikas kvalitātes kontrolieris veic piegādāto izejvielu, starpproduktu un galaproduktu kvalitātes testēšanu. Analizē un nodrošina kvalitātes prasību ievērošanu pirmapstrādes, transportēšanas, ražošanas, iepakojšanas, uzglabāšanas un pēcapstrādes procesos. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Pārtikas produktu un dzērienu ražošanas uzņēmumā strādājošam: Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude. Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti – reizi 3 gados. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> LV: pārtikas produktu kvalitātes inspektora palīgs. EN: food quality controller.	Nav.	Pārtikas kvalitātes speciālists.	4.PKL atbilst 5.LKI
2.1.10.	Pārtikas produktu ražošanas	5. LKI	Nav.	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Pārtikas produktu ražošanas speciālists	Nav.	Pārtikas produktu ražošanas tehniķis.	3.PKL atbilst 4.LKI

	speciālists.			<p>piegalās produkta idejas, receptes, ražošanas tehnoloģiskā procesa un instrukcijas izstrādē un veic izejvielu, materiālu un tehnoloģisko procesu testēšanu. Plāno un uzrauga pārtikas produktu sagatavošanas, pirmapstrādes, ražošanas, iepakšanas pēcapstrādes un uzglabāšanas procesus.</p> <p><u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u></p> <p>Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude.</p> <p>Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados.</p> <p><u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u></p> <p>LV: pārtikas produktu pārstrādes speciālists. EN: food production specialist.</p>		Pārtikas tehnoloģis.	5.PKL atbilst 6.LKI
2.1.1 1.	Pārtikas kvalitātes speciālists.	5. LKI	3119 42	<p><u>Profesijas būtības apraksts:</u></p> <p>Pārtikas kvalitātes speciālists izvērtē piegādāto pārtikas produktu izejvielu, starpproduktu un galaproduktu fizikālo un ķīmisko rādītāju atbilstību kvalitātes prasībām. Veic izejvielu, starpproduktu un/ vai galaproduktu pirmapstrādes, transportēšanas, ražošanas, iepakšanas, uzglabāšanas un pēcapstrādes procesu testēšanu, kā arī nodrošina kvalitātes prasību piemērošanu uzņēmumā.</p> <p><u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u></p> <p>Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude.</p> <p>Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados</p>	Nav.	Pārtikas kvalitātes kontrolieris.	3.PKL atbilst 4.LKI

				<u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> LV: pārtikas kvalitātes noteicējs, kvalitātes koordinators. EN: food quality specialist.			
2.1.1 2.	Pārtikas tehnologs.	6. LKI	Nav.	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Pārtikas tehnologs izstrādā pārtikas produktu receptes, tehnoloģiskos procesus un instrukcijas, projektē tehnoloģiskās līnijas. Nodrošina pārtikas produktu ražošanas procesu resursu un kvalitātes vadību. Plāno un uzrauga pārtikas produktu izejvielu, starpproduktu un/ vai galaproduktu pirmapstrādes, transportēšanas, ražošanas, iepakojšanas, uzglabāšanas un pēcapstrādes procesus. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude. Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> LV: pārtikas un dzērienu tehnologs. EN: food production technologist.	Nav.	Pārtikas kvalitātes inženieris.	5.PKL atbilst 7.LKI

2.1.1 3.	Pārtikas kvalitātes inženieris.	7. LKI	Nav.	<p><u>Profesijas būtības apraksts:</u></p> <p>Pārtikas kvalitātes inženieris izvērtē iespējamās pārtikas produktu izejvielas un materiālus, to atbilstību normatīvo aktu, uzņēmuma kvalitātes standartu, pārtikas nekaitīguma un higiēnas prasībām. Veido uzņēmuma kvalitātes vadības sistēmu, pārtikas produktu izejvielu un starpproduktu un produktu ražošanas testēšanas kvalitātes prasības.</p> <p><u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u></p> <p>Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude.</p> <p>Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados.</p> <p><u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u></p> <p>LV: kvalitātes inženieris. EN: food quality engineer.</p>	Nav.	Pārtikas tehnologs.	5.PKL atbilst 6.LKI
-------------	---------------------------------	--------	------	--	------	---------------------	------------------------

** Sadaļā "Profesijas raksturojums" attiecīgo profesijas reglamentāciju un papildu prasības nosaka spēkā esošie normatīvie akti.

*** Profesionālās kvalifikācijas līmenis (PKL) atbilstoši Profesionālās izglītības likuma 5. pantam:

- 1) pirmais profesionālās kvalifikācijas līmenis (1. PKL) atbilst otrajam LKI līmenim (2. LKI);
- 2) otrais profesionālās kvalifikācijas līmenis (2. PKL) atbilst trešajam LKI līmenim (3. LKI);
- 3) trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3. PKL) atbilst ceturtajam LKI līmenim (4. LKI);
- 4) ceturtais profesionālās kvalifikācijas līmenis (4. PKL) atbilst piektajam LKI līmenim (5. LKI);
- 5) piektais profesionālās kvalifikācijas līmenis (5. PKL) atbilst sestajam un septītajam LKI līmenim (6. LKI un 7. LKI).

Vispārīga informācija	
Nozares kvalifikāciju struktūras iesniedzējs	<p>Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai" (Vienošanās Nr. 8.5.2.0./16/I/001), izpildītājs - SIA "Ernst & Young Baltic".</p> <p>Nozares kvalifikāciju struktūras izstrādes darba grupa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jānis Šolks – eksperts, kooperatīvā sabiedrība "Latvijas Piensaimnieku Centrālā Savienība", valdes priekšsēdētājs; - Laila Ābola – eksperte, AS "Cēsu alus", laboratorijas vadītāja; - Ilze Zuimača – eksperte, biedrība "Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija", projektu vadītāja; - Gunta Duka – eksperte, biedrība "Latvijas Maiznieku biedrība", izpilddirektore; - Līga Broža – eksperte, SIA "SIA Orkla Confectionery & Snacks Latvija", ražošanas vadītāja; - Aivars Svarenieks – eksperts, SIA "Kronis", valdes loceklis; - Līga Indriksone – projekta vadītāja, ekspertu darba grupas vadītāja – moderatore, ekspertu grupu pētniece – metodoloģe, SIA "Ernst & Young Baltic", projektu vadītāja; - Zane Zilberga – ekspertu darba grupas vadītāja – moderatore, SIA "Ernst & Young Baltic", vecākā projektu vadītāja. <p>Metodiskais atbalsts:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inta Annuškāne – Valsts izglītības satura centrs, projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai", vecākā eksperte satura izstrādes jautājumos.
Nozares kvalifikāciju struktūras ekspertu darba grupa	<ul style="list-style-type: none"> - Kristīne Krumberga – Izglītības un zinātnes ministrija, Augstākās izglītības, zinātnes un inovāciju departaments, vecākā eksperte; - Ilze Slokenberga – Zemkopības ministrija, Starptautisko lietu un Stratēģijas analīzes departamenta Stratēģijas analīzes nodaļa, vadītāja vietniece; - Guntis Vilnītis – Lauksaimnieku organizāciju sadarbības padome, ģenerāldirektors; - Jānis Gaigals – Valsts izglītības satura centrs, Profesionālās izglītības departaments, direktors; - Mārtiņš Šabovics – Rektoru padome, deleģēts pārstāvis, Latvijas Lauksaimniecības universitāte, Pārtikas tehnoloģijas fakultāte, dekāns, vadošais pētnieks; - Jeļena Pistrjonoka – Koledžu asociācija, deleģēts pārstāvis, Olaines Mehānikas un tehnoloģijas koledža, lektore.
Nozares kvalifikāciju struktūras NEP atzinums	16.03.2018.
Nozares kvalifikāciju struktūras saskaņošana PINTSA	11.04.2018.
Nozares kvalifikāciju struktūras iepriekš saskaņotās redakcijas	Nav.