

**DZĒRIENU RAŽOŠANAS TEHNIKA
PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS**

1. Specializācijas vai saistītās profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis	
Dzērienu ražošanas tehniķis	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3.PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4.LKI))
2. Profesijas nosaukums	
Dzērienu ražošanas tehniķis ir specializācija profesijai: Pārtikas produktu ražošanas tehniķis , 3. PKP atbilst 4. LKI. Uz dzērienu ražošanas tehniķa profesiju attiecināmi pārtikas produktu ražošanas tehniķa profesijas pienākumi un uzdevumi.	

**3. Darba uzdevumu veikšanai nepieciešamās prasmes un attieksmes,
zināšanas un PROFESIONĀLĀS kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)	
3.1.	Veikt dzērienu šķidro izejvielu pieņemšanu, pārsūknēšanu uzglabāšanas tilpnēs (paraugu atlase).	<p>Atlasīt šķidro izejvielu paraugu laboratorijas analīžu veikšanai.</p> <p>Novērtēt pieņemšanas tilpņu un sūknēšanas komunikāciju higiēnisko stāvokli.</p> <p>Saslēgt sūknēšanas komunikācijas.</p> <p>Noteikt pieņemto izejvielu daudzumu.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Sūkņu darbības principi.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Ekspresmetodes tilpņu tīrības novērtēšanai. Šķidro izejvielu daudzuma noteikšanas paņēmieni. Sūknēšanas komunikāciju sastāvdaļas (lokanie/stacionārie cauruļvadi, sūkņu veidi).</p>	<p>Spēja pieņemt šķidrās izejvielas, ievērojot uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības.</p> <p>Spēja nodrošināt kvalitatīvu šķidro izejvielu uzglabāšanu tilpnēs.</p>	4. LKI
3.2.	Kontrolēt šķidro izejvielu kvalitātes rādītājus uzglabāšanas laikā (paraugu atlase).	<p>Ievērot kontroles režīmu regularitāti.</p> <p>Atlasīt šķidro izejvielu paraugu laboratorijas analīžu veikšanai.</p> <p>Veikt papildus nepieciešamās apstrādes darbības pēc tehnologa norādījumiem atbilstoši tehnoloģiskai instrukcijai.</p> <p>Uzraudzīt un reģistrēt temperatūru, derīguma termiņus un uzglabāšanas režīmus noliktavās.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Kvalitātes riski šķidro izejvielu uzglabāšanas laikā. Dzērienu apstrādes paņēmieni - SO2 apstrāde, filtrācija, siltuma un aukstuma apstrāde.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Šķidro izejvielu uzglabāšanas režīmi noliktavās (glikozes sīrups, koncentrētas sulas, vīns, spirts, aromatizētāji, u.c.).</p>	Spēja konstatēt novirzes no normas šķidrām izejvielām to uzglabāšanas laikā.	4. LKI
3.3.	Veikt ūdens apstrādi atbilstoši instrukcijām un paredzētajam pielietojumam.	<p>Regulēt ūdens apstrādes iekārtu parametrus atbilstoši eksploatācijas instrukcijām.</p> <p>Reģistrēt ūdens apstrādes procesu tehnoloģiskos parametrus.</p> <p>Noteikt ūdens fizikālķīmiskos rādītājus atbilstoši uzņēmumā noteiktajam monitoringam.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Dzeramā ūdens papildapstrādes veidi. Dzeramā ūdens kontroles monitorings.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Ūdens atdzelžošana, mīkstināšana, oksigenācija, hlorinācija, ozonēšana, apstrāde ar hlora dioksīdu plūsmā, filtrēšana.</p>	Spēja sagatavot dzērienu tehnoloģijai izmantojamu ūdeni.	4. LKI

3.4.	Sagatavot starpproduktu (augu valsts izejvielu ekstraktu, destilātu u.c. gatavošana) dzērienu gatavošanai.	Sagatavot ekstraktus un destilātus saskaņā ar tehnoloģiskajām un iekārtu ekspluatācijas instrukcijām.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Dzērienu ražošanā izmantojamās augu valsts izejvielas. <u>Izpratnes līmenī:</u> Augu valsts izejvielu pirmapstrādes metodes. <u>Lietošanas līmenī:</u> Ekstraktu gatavošanas paņēmieni. Destilācija. Sensorā novērtēšana, starpproduktu sensorās novērtēšanas specifika. Paraugu ņemšanas tehnika.	Spēja sagatavot starpproduktus dažādu dzērienu gatavošanai atbilstoši tehnoloģiskajām un iekārtu ekspluatācijas instrukcijām.	4. LKI
		Sagatavot cukura sīrupu ar karsto un auksto paņēmieni.			
		Sagatavot karameli saskaņā ar tehnoloģisko un iekārtu ekspluatācijas instrukciju.			
		Filtrēt sagatavotos starpproduktus. Vizuāli un sensori novērtēt sagatavotos starpproduktus.			
		Atlasīt sagatavoto starpproduktu paraugus iesniegšanai testēšanai laboratorijā.			
3.5.	Kontrolēt nefasētu dzērienu kvalitātes rādītājus uzglabāšanas laikā (CO ₂ , O ₂ , cukurs, krāsa, Brix, skābe, pH, plato, temperatūra, u.c.).	Veikt paškontroles sistēmā noteiktos mērījumus.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Dzērienu testēšanas ekspressmetodes. <u>Izpratnes līmenī:</u> Pārnēsājami mērinstrumenti. <u>Lietošanas līmenī:</u> CO ₂ , O ₂ , cukura, krāsas, Brix, skābes, pH, plato, temperatūras noteikšanas vai mērīšanas metodes dzērienos.	Spēja veikt nefasētu dzērienu kontroli uzglabāšanas laikā.	4. LKI
		Reģistrēt mērījumu rezultātus.			
		Rīkoties neatbilstošu parametru gadījumā.			
		Uzturēt darba kārtībā mērīšanas līdzekļus un ierīces.			
3.6.	Saražot dažādu veidu dzērienus.	Samaisīt (kupažēt) šķidrumus atbilstoši receptūrām saskaņā ar tehnoloģiskajām instrukcijām.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Dzērienu stabilitāte. <u>Izpratnes līmenī:</u> Dzērienu ražošana tehnoloģija. Filtrācijas teorētiskie pamati. Stabilitātes palielināšanas metodes. Dzērienu kvalitātes novērtēšanas metodes.	Spēja ražot dažāda veida dzērienus atbilstoši tehnoloģiskajām un iekārtu ekspluatācijas instrukcijām.	4. LKI
		Sagatavot piedevu, krāsvielu, aromatizētāju šķidrumus.			
		Sagatavot filtrus darbam, filtrēt dzērienus.			

		<p>Karbonizēt dzērienus.</p> <p>Apstrādāt dzērienus stabilitātes paaugstināšanai.</p> <p>Uzraudzīt tehnoloģiskos parametrus.</p> <p>Reģistrēt paškontroles sistēmā noteiktos procesu parametrus.</p> <p>Rīkoties parametru noviržu gadījumā.</p> <p>Ražot dzērienus:</p> <ul style="list-style-type: none"> – bezalkoholiskos dzērienus, – dzeramo ūdeni, minerālūdeni, – sulas un nektārus, kas ražoti no sulu koncentrātiem, – iesala dzērienus, – raudzētos dzērienus (alus, vīns, sidrs, dzirkstošais vīns, kvass), – stipros alkoholiskos dzērienus. 	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Plašāk pielietotie filtrācijas veidi. Koncentrāciju aprēķini. Šķidrums daudzuma noteikšana pēc svara, pēc tilpuma. Stabilitātes palielināšanas metodes. Dzērienu sagatavošanas tehnoloģiskās iekārtas, to veidi un darbības pamatprincipi. Sensorā novērtēšana.</p>		
3.7.	Pasterizēt dzērienu pirms un/vai pēc pildīšanas.	<p>Kontrolēt pasterizācijas iekārtas parametrus (tvaika padeve, produkta plūsmas ātrums, temperatūra).</p> <p>Veikt korektīvās darbības noviržu gadījumā (iespēja pārtraukt pasterizācijas procesu).</p> <p>Ievērot pasterizācijas režīmus.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Pasterizācijas vienības (laiks, temperatūra). Pasterizācijas process.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Pasterizācijas un dzesēšanas iekārtu veidi.</p>	Spēja pasterizēt nefasētu vai fasētu dzērienu atbilstoši ražošanas tehnoloģiskajiem parametriem un iekārtu ekspluatācijas instrukcijām.	4. LKI
3.8.	Sagatavot pildīšanas iekārtas un fasēšanas materiālus (pudele, korķis, skrūvsvācītis, skārdenes, u.c.).	<p>Vizuāli veikt fasēšanā izmantojamo materiālu atbilstības novērtēšanu (materiālu atbilstību marķējumam, iepakojuma veselumu, materiālu tīrību u.c.).</p> <p>Nepieļaut neatbilstošu materiālu izmantošanu fasēšanā.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Pildīšanas veidi. Mikrobioloģiskie riski pildīšanas iekārtu sagatavošanā.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Fasēšanas materiālu defekti. Materiālu tīrība.</p>	Spēja sagatavot dzērienu pildīšanas iekārtas un fasēšanas materiālus.	4. LKI

		Iestatīt pildīšanas iekārtu režīmus atbilstoši darba uzdevumam un ekspluatācijas instrukcijai.	Pildīšanas iekārtu darbības pamatprincipi.		
		Pieņemt fasējamo dzērienu pildīšanai pēc daudzuma un pēc kvalitātes, atbilstoši paškontroles sistēmā noteiktiem kvalitātes kritērijiem.			
		Sagatavot PET pudeļu izpūšanas iekārtu darbam atbilstoši uzdevumam un ekspluatācijas instrukcijai.			

Vispārīga informācija	
Profesionālās kvalifikācijas prasību iesniedzējs	<p>Latvijas Lauksaimnieku Organizāciju sadarbības padome.</p> <p>Profesionālo kvalifikācijas prasību izstrādes darba grupa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aija Zablocka – eksperte, AS "Latvijas balzams", galvenā tehnoloģe; - Valdis Čunka – eksperts, AS "Aldaris", Alus darītavas vadītājs; - Agnese Rubene – eksperte, SIA "CIDO grupa", tehnoloģe; - Irēne Zeltiņa – eksperte, AS "Latvijas balzams", galvenā tehnoloģe; - Skaidrīte Pūce – eksperte, SIA "ILGEZEEM", Tehniskās daļa, vadītāja; - Jānis Pumpiņš – moderators, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, Restorānu nodaļas vadītājs; - Elmārs Vilciņš – moderatora asistents. <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.
Profesionālās kvalifikācijas prasību ekspertu darba grupa	<ul style="list-style-type: none"> - Liene Jirgensone – Zemkopības ministrija, Veterinārais un pārtikas departaments, Pārtikas drošuma un higiēnas nodaļa, vecākā referente; - Jānis Šolks – Latvijas Lauksaimnieku Organizāciju sadarbības padome, Latvijas Piensaimnieku Centrālā Savienība, priekšsēdētājs; - Ilze Zuimača – Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija, projektu vadītāja; - Jānis Zutis – Latvijas Gaļas ražotāju un pārstrādātāju asociācija, izpilddirektors; - Iveta Austruma – VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums", Pārtikas ražošanas nodaļa, vadītāja; - Rita Jaurēna – Valsts izglītības satura centrs, Profesionālās izglītības departaments, Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļa, vecākā referente.
Profesionālās kvalifikācijas prasību NEP atzinums	26.01.2018.
Profesionālās kvalifikācijas prasību saskaņošana PINTSA	07.02.2018.
Profesionālās kvalifikācijas prasību iepriekš saskaņotās redakcijas	–