

**ZIVJU UN ZIVJU PRODUKTU RAŽOŠANAS TEHNIKA
PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS**

1. Specializācijas vai saistītās profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis	
Zivju un zivju produktu ražošanas tehniķis	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3.PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4.LKI))
2. Profesijas nosaukums	
Profesija, kvalifikācijas līmenis: Zivju un zivju produktu ražošanas tehniķis ir specializācija profesijai: Pārtikas produktu ražošanas tehniķis, 3.PKL, atbilst 4.LKI. Uz zivju un zivju produktu 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.	Novērtēt zivju izejvielu.	<p>Novērtēt dzīvu zivju izejvielas kvalitāti un atbilstību prasībām.</p> <p>Novērtēt svaigi atvēsinātu zivju izejvielas kvalitāti un atbilstību prasībām.</p> <p>Novērtēt saldētu zivju izejvielas kvalitāti un atbilstību prasībām.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Zivju produktu ieguves raksturojums. Dzīvu zivju labturības prasības.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Zivju transportēšanas veidi un režīmi. Ūdens parametri dzīvu zivju turēšanai. Temperatūras režīmu ietekme uz zivju izejvielu. Izejvielu specifiskācijas. Kaušanas metodes.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Zivju sugu raksturojums un veidi Baltijas jūrā, Rīgas jūras līcī, okeānā, iekšējos ūdeņos. Zivju svaiguma un izmēra kritēriji. Sensorās novērtēšanas paņēmieni. Zivju kaušana.</p>	Spēja sašķirot zivju izejvielu, novērtējot zivju izejvielas kvalitāti un novirzot to tālākai apstrādei.
3.2.	Šķirot zivju izejvielu.	<p>Sašķirot zivju izejvielu pēc zivju sugām.</p> <p>Sašķirot zivju izejvielas atbilstoši tālākās apstrādes iespējām.</p> <p>Atšķirot piezveju.</p> <p>Mazgāt zivis un atdalīt zvīņas pēc nepieciešamības.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Ražošanā izmantojamā zivju izejviela un piezveja.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Prasības pārtikā nederīgu zivju produktu izmantošanai 3.kategorijas dzīvnieku izcelsmes blakusproduktos.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Piezvejas apjoma noteikšana. Pasūtījuma atbilstība specifiskācijai.</p>	
3.3.	Veikt zivju aukstumapstrādi.	<p>Atvēsināt zivis.</p> <p>Sagatavot iepakojumu.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Zivju atvēsināšanas raksturojums. Zivju saldēšanas raksturojums.</p>	Spēja veikt zivju aukstumapstrādi un defrostāciju saskaņā ar atvēsināšanas, saldēšanas un defrostācijas,

		Izvēlēties saldēšanas režīmu.	Zivju defrostācijas raksturojums.	tehnoloģiskām instrukcijām.	
		Saldēt sagatavotās zivis.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Defrostēšanas veidi. Mikrobioloģiskā piesārņojuma riski. Higiēnas prasības zvejas produktu apstrādē.		
		Veikt defrostāciju.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Atvēsināšanas tehnoloģijas, iekārtas un režīmi. Defrostēšanas tehnoloģijas, iekārtas un režīmi. Saldēšanas tehnoloģijas, iekārtas un režīmi.		
3.4.	Ražot svaigu zivju produktus.	Sadalīt svaigās zivis atbilstoši produkta veidam.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Zivju sadalīšanas veidi. Temperatūras režīmu ietekme uz svaigu zivju produktiem. Tehnoloģisko zudumu rašanās iemesli. Bojāšanās riski svaigu zivju produktu ražošanā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģisko iekārtu lietošana. Zivju ķidāšana. Ādas noņemšana. Asaku izņemšana. Ražošanas procesa operāciju norises laika uzraudzība.	Spēja ražot svaigu zivju produktus, pastāvīgi uzraugot un ievērojot ražošanas tehnoloģiju un ražošanas procesus.	4. LKI
		Sagatavot iepakojumu.			
		Uzglabāt iepakoto zivju produktu.			
3.5.	Ražot termiski apstrādātus zivju produktus ar pazeminātu mitruma daudzumu.	Sagatavot zivis termiskai apstrādei.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Sālījumu, marināžu veidi. <u>Izpratnes līmenī:</u> Termiskās apstrādes veidi. Ķīmiskā piesārņojuma riski kūpināšanas procesā. Karstās un aukstās kūpināšanas tehnoloģija.	Spēja ražot termiski apstrādātus zivju produktus ar pazeminātu mitruma saturu, pielietojot termiskās apstrādes tehnoloģijas.	4. LKI
		Veikt zivju izejvielas termisko apstrādi: <ul style="list-style-type: none"> - vītināt; - kaltēt; - žāvēt; - kūpināt; - blanšet. 			

			<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Termiskās apstrādes iekārtu lietošana un režīmi.</p>		
3.6.	Ražot sterilizētus zivju konservus.	<p>Sagatavot zivis un palīgmateriālus (piedevas).</p> <p>Uzraudzīt aizvākotā iepakojuma hermētiskumu.</p> <p>Uzraudzīt zivju konservu sterilizācijas procesu.</p> <p>Rīkoties zivju konservu produkcijas neatbilstības gadījumā.</p> <p>Pakot un pildīt sagatavotās zivis iepakojumā.</p> <p>Dozēt sagatavotos palīgmateriālus (piedevas).</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Prasības sterilizētiem zivju konserviem. Mērīšanas līdzekļu metroloģisko prasību principi.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Zivju konservu grupas. Iepakojuma hermētiskuma nodrošināšanas veidi. Pārkāpumi aizvākošanas un sterilizācijas procesos. Neatbilstoša produkta pazīmes.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Sterilizācija, tās režīmi. Iepakojuma hermētiskuma pārbaudes paņēmieni. Neatbilstoša produkta identifikācija (marķēšana). Darbs ar paaugstināta spiediena tehnoloģiskajām iekārtām.</p>	Spēja īstenot sterilizētu zivju konservu ražošanas procesā hermētisku produkta iepakojumu un drošu sterilizācijas procesu.	
3.7.	Ražot zivju kulinārijas produktus un preservus.	<p>Apstrādāt zivis zivju kulinārijas produktu un preservu ražošanai.</p> <p>Sagatavot uzlējumus, marinādes mērces, sāļījumus un citus palīgmateriālus.</p> <p>Pakot un pildīt apstrādātās zivis iepakojumā.</p> <p>Dozēt sagatavotos palīgmateriālus (piedevas).</p> <p>Ražot citu veidu zivju produktus.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Preservi - nesterilizēti zivju konservi. Zivju ikru, vēžveidīgo, krabju nūjiņu uc. produktu ražošana. Normatīvo aktu prasības pārtikas piedevu izmantošanā.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Termiskās apstrādes veidu raksturojums (cepšana, grillēšana, vārīšana u.c.) Nogatavināšanas tehnoloģijas. Zivju kulinārijas un preservu derīguma termiņi. Mikrobioloģiskie riski preservu</p>	Spēja ražot dažādus zivju kulinārijas produktus atbilstoši to veidiem un tehnoloģiskai dokumentācijai.	4. LKI

			ražošanā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Palīgmateriālu apstrāde. Nogatavināšanas process. Uzglabāšanas laiks un temperatūras režīmi.		
--	--	--	--	--	--

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"> - Imants Cīrulis – eksperts, biedrība "Rīgas Šprotes", valdes priekšsēdētājs; - Dace Sergeta – eksperte, SIA "Sabiedrības IMS", ražošanas direktore; - Aleksandra Platunova – eksperte, SIA "Karavēla", tehnoloģe; - Henrijs Babris – eksperts, AS "Brīvais vilnis", tehnoloģiskā procesa kontrolieris; - Jānis Baltačs – moderators; - Paula Strode – moderatora asistente. <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	–