

## **PĀRTIKAS PRODUKTU RAŽOŠANAS OPERATORA PROFESIJAS STANDARTS**

<b>1. Profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis</b>	
<b>Pārtikas produktu ražošanas operators</b>	Otrais profesionālās kvalifikācijas līmenis (2.PKL) (atbilst trešajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (3.LKI))
<b>2. Profesionālās kvalifikācijas prasības</b>	
<b>Profesijas specializācijas:</b> Nav.	
<b>Saistītās profesijas, kvalifikācijas līmenis:</b> Nav.	
<b>3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu kopsavilkums</b>	
<p>Pārtikas produktu ražošanas operators strādā pārtikas aprites uzņēmumā, veic noteiktus darbus strādājot ar mehānizētām un automatizētām plūsmas līnijām, ievērojot pārtikas produktu ražošanas tehnoloģisko un iekārtu ekspluatācijas instrukcijas, labas higiēnas un labas ražošanas prakses nosacījumus.</p> <p>Pārtikas produktu ražošanas operatora pienākumi un uzdevumi:</p> <p>3.1. Labas higiēnas un kvalitātes sistēmas prasību ievērošana:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– ievērot darbā personiskās un personālhigiēnas prasības;</li><li>– ievērot ražošanas higiēnas prasības visos pārtikas produktu ražošanas posmos;</li><li>– īstenot pārtikas produktu izsekojamības prasības;</li><li>– ievērot pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēmas noteiktās prasības.</li></ul> <p>3.2. Pārtikas produktu ražošanas izejvielu pirmapstrāde:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– saņemt pārtikas produktu ražošanas izejvielas un materiālus konkrētam darba uzdevumam;</li><li>– sagatavot pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu darbam;</li><li>– veikt dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši norādījumiem un tehnoloģiskajām instrukcijām;</li><li>– uzraudzīt izejvielu kvalitātes rādītājus pirmapstrādes procesā.</li></ul> <p>3.3. Pārtikas produkta ražošana tehnoloģiskajā procesā:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu ražošanas procesiem;</li><li>– lietot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu produktu ražošanas procesā;</li><li>– uzraudzīt pārtikas produktu ražošanas tehnoloģiskos procesus;</li><li>– novērtēt saražoto produktu un veikt pierakstus;</li><li>– nodrošināt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra uzturēšanu darba kārtībā.</li></ul> <p>3.4. Pārtikas produktu sagatavošana uzglabāšanai un realizēšanai:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– sagatavot fasēšanas, pildīšanas, iepakšanas iekārtas, aprīkojumu un materiālus;</li><li>– fasēt, pildīt un iepakot saražoto produktu;</li><li>– uzraudzīt fasēšanas, pildīšanas un iepakšanas iekārtu un procesu darbību;</li></ul>	

- ievietot saražoto produktu noliktavā.
- 3.5. Uzņēmuma darbības pamatprincipu ievērošana un īstenošana:
- ievērot darba drošības, darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības;
  - ievērot vides aizsardzības prasības;
  - ievērot darba tiesisko attiecību normas;
  - veikt savus uzdevumus atbilstoši uzņēmuma darba organizācijas principiem;
  - strādāt individuāli un sadarboties ar darba kolēģiem;
  - lietot valsts valodu;
  - lietot profesionālo terminoloģiju vismaz vienā svešvalodā;
  - pilnveidot profesionālo kvalifikāciju.

**4. Profesionālās darbības pamatzdevumu un pienākumu izpildei nepieciešamās prasmes un attieksmes,  
PROFESIONĀLĀS zināšanas un kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Profesionālās zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)	
4.1.	Ievērot darbā personiskās un personālhigiēnas prasības.	<p>Ievērot personīgo higiēnu.</p> <hr/> <p>Ievērot personālhigiēnas prasības.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Pārtikas kodekss (Codex Alimentarius).</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Minimālās higiēnas prasības personālam pārtikas aprites uzņēmumos.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Personiskās higiēnas prasības. Personālhigiēnas prasības. Obligātās veselības pārbaudes.</p>	Spēja ievērot minimālās higiēnas prasības, apzinoties personīgās un personāla higiēnas un veselības stāvokļa nozīmi droša pārtikas produkta ražošanā.	3. LKI
4.2.	Ievērot ražošanas higiēnas prasības visos pārtikas produktu ražošanas posmos.	<p>Atbildīgi izpildīt ražošanas higiēnas prasības, veicot darba uzdevumu.</p> <hr/> <p>Piemērot nozares iekšējo un ārējo, uz higiēnu attiecināmo normatīvo aktu prasības uzdevumu izpildē.</p> <hr/> <p>Veikt sanitārās apstrādes (tīrīšanu, mazgāšanu, dezinfekciju) atbilstoši sanitārajām programmām.</p> <hr/> <p>Ievērot telpu un iekārtu vispārējās higiēnas prasības.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Nekaitīgas pārtikas produkts. Laba higiēnas prakse. Higiēnas prasību vadlīnijas pārtikas aprites uzņēmumos. Sanitārās programmas.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Minimālās higiēnas prasības ražošanā pārtikas rūpniecības uzņēmumā. Sanitārās procedūras (tīrīšana, mazgāšana un dezinfekcija).</p>	Spēja identificēt higiēnas prasības un to nozīmi visos pārtikas produktu ražošanas posmos.	3. LKI
4.3.	Īstenot pārtikas produktu izsekojamības prasības.	<p>Veikt pierakstus izsekojamības nodrošināšanai visos pārtikas ražošanas procesa posmos.</p> <hr/> <p>Marķēt (identificēt) visus ražošanā izmantojamus materiālus, palīgmateriālus darba rīkus u.c.</p> <hr/> <p>Nepieļaut nemarkētu (neidentificētu) izejvielu, materiālu, palīgmateriālu u.c.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Nozares normatīvie akti izsekojamības nodrošināšanai.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Izsekojamības principi</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Izsekojamības sistēma pārtikas aprītē (preču pavaddokumenti, pārtikas</p>	<p>Spēja īstenot pārtikas produktu izsekojamības nodrošināšanas prasības savas kompetences ietvaros.</p> <p>Spēja precīzi veikt pierakstus izsekojamības nodrošināšanai visos pārtikas ražošanas procesa posmos.</p>	3. LKI

		kustību vai pielietošanu ražošanā.	identifikācija un uzskaitē, preču marķējums, iekšējie pieraksti). Izsekojamības nodrošināšana sava ražošanas posma ietvaros.		
4.4.	Ievērot pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēmas noteiktās prasības.	<p>Precīzi piemērot ieviestās pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības savā darbā.</p> <p>Veikt noteiktos produkta un procesa kontroles pasākumus atbilstoši paškontroles sistēmai.</p> <p>Savlaicīgi un precīzi veikt pierakstus par produktu ražošanu procesa posmā.</p> <p>Ievērot standartu operāciju procedūras, instrukcijas un citu reglamentējošo dokumentāciju.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Pārtikas nekaitīguma normatīvie akti Uz apdraudējumu analīzes un kritisko kontroles punktu (HACCP) principiem balstīta paškontroles sistēma. Apdraudējumu veidi.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Potenciālo risku novēršana.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Uzņēmuma paškontroles sistēmu prasības.</p>	<p>Spēja ievērot pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības savas kompetences ietvaros.</p> <p>Spēja savlaicīgi un precīzi veikt pierakstus par produktu ražošanu procesa posmā.</p> <p>Spēja dokumentēt produktu ražošanu tehnoloģiskajā ražošanas posmā.</p>	3. LKI
4.5.	Saņemt pārtikas produktu ražošanas izejvielas un materiālus konkrētam darba uzdevumam.	<p>Izvērtēt saņemto izejvielu un materiālu atbilstību pavaddokumentiem.</p> <p>Veikt izejvielu un materiālu pieņemšanu pēc daudzuma.</p> <p>Pārbaudīt izejvielu un materiālu iepakojumu un citus kvalitāti raksturojošu radītāju atbilstību darba uzdevumam.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Pārtikas produktu grupas, to raksturojums. Marķējuma informācija.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Preču pieņemšana pēc daudzuma. Izejvielu un materiālu pieņemšanas kontroles kritēriji (sensorā vērtēšana). Uzņēmuma iekšējie pavaddokumenti.</p>	Spēja pieņemt un izvērtēt izejvielu un materiālu atbilstību darba uzdevumam.	3. LKI
4.6.	Sagatavot pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu darbam.	<p>Novērtēt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma, inventāra darba kārtību.</p> <p>Sagatavot iekārtas un aprīkojumu darbam, atbilstoši iekārtu ekspluatācijas instrukcijām.</p> <p>Pārbaudīt mērinstrumentus darba procesam.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Šķerspiesārņojuma riski.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Mērinstrumentu izmantošana. Pirmapstrādes tehnoloģisko iekārtu veidi un to ekspluatācija.</p>	Spēja patstāvīgi sagatavot pirmapstrādei tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru atbilstoši ekspluatācijas instrukcijām.	3. LKI
4.7.	Veikt dažādu izejvielu	Sagatavot dažādas izejvielas pārtikas	<u>Priekšstata līmenī:</u>	Spēja sagatavot izejvielas un veikt	3. LKI

	pirmapstrādi atbilstoši norādījumiem un tehnoloģiskajām instrukcijām.	<p>produktu pirmapstrādei.</p> <p>Veikt izejvielu pirmapstrādi atbilstoši ražošanas uzdevumam saskaņā ar tehnoloģisko instrukciju.</p> <p>Nošķirt izejvielu pirmapstrādē radušos atkritumus.</p> <p>Veikt pirmapstrādes procesa tehnoloģisko parametru reģistrāciju paškontroles sistēmas pierakstos.</p> <p>Sagatavot materiālus ražošanas procesam.</p>	<p>Ražošanas blakusprodukti, atlikumi un atkritumu veidi.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Zudumi pirmapstrādes procesos. Izejvielu veidi. Materiālu un taras veidi. Transporta iekārtu veidi.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Izejvielu pirmapstrādes veidi. Izejvielu pirmapstrādes tehnoloģiskais aprīkojums un inventārs.</p>	<p>izejvielu pirmapstrādes darbības pēc dotā uzdevuma.</p> <p>Spēja atšķirt un nodalīt pirmapstrādes procesā radušos atkritumus</p> <p>Spēja veikt nepieciešamos pierakstus paškontroles sistēmas ietvaros konkrētajā posmā.</p>	
4.8.	Uzraudzīt izejvielu kvalitātes rādītājus pirmapstrādes procesā.	<p>Izvērtēt izejvielu kvalitātes rādītāju izmaiņas pirmapstrādes procesā.</p> <p>Novērtēt un uzraudzīt iespējamus nekaitīguma apdraudējumus pirmapstrādes procesā.</p> <p>Identificēt sagatavotās izejvielas un materiālus ražošanas procesam.</p> <p>Novērtēt sensori izejvielu pēc pirmapstrādes.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Nekaitīguma apdraudējuma riski pirmapstrādes procesā. Sensorās novērtēšanas metodes.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Mērījumu veikšana. Izejvielu kvalitātes rādītāji. Izejvielu un materiālu marķēšanas prasības.</p>	Spēja patstāvīgi uzraudzīt izejvielu pirmapstrādes procesu atbilstoši dotajam darba uzdevumam	3. LKI
4.9.	Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu ražošanas procesiem.	<p>Izvērtēt tehnoloģisko iekārtu atbilstību veicamajam ražošanas procesam un darba uzdevumam.</p> <p>Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra gatavību ražošanas procesam.</p> <p>Veikt tehnoloģisko iekārtu un inventāra higiēnisko apstrādi pirms un/vai pēc ražošanas procesa.</p> <p>Veikt tehnoloģisko parametru uzstādīšanu tehnoloģiskajās iekārtās.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Pārtikas produktu ražošanas tehnoloģisko iekārtu veidi. Iekārtu izvēles un izvietojuma principi.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģisko iekārtu ekspluatācija. Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi.</p>	Spēja patstāvīgi sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu ražošanas procesam atbilstoši iekārtu ekspluatācijas instrukcijām un konkrētam darba uzdevumam.	3. LKI

4.10.	Lietot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu produktu ražošanas procesā.	Padot izejvielas uz tehnoloģiskajām iekārtām.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Tehnoloģisko iekārtu darbības shēmas.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Termiskās apstrādes iekārtu veidi un to raksturojums. Aukstumiekārtu veidi, to raksturojums. Plūsmas un periodiskās darbības iekārtu un to veidu raksturojums.	Spēja veikt izejvielu padošanu uz iekārtām ražošanas procesa nodrošināšanai.  Spēja lietot tehnoloģiskās iekārtas un regulēt to darbību atbilstoši tehnoloģisko un ekspluatācijas instrukciju parametriem.	3. LKI
		Pārbaudīt izejvielu un materiālu atbilstību kvalitātei, daudzumam un sortimentam ražošanas procesa veikšanai.			
		Sekot līdzi pārtikas produktu ražošanas tehnoloģisko iekārtu darbības procesiem.			
		Vadīt pārtikas produktu ražošanas plūsmas un periodiskas darbības tehnoloģiskās iekārtas: <ul style="list-style-type: none"> <li>– termiskās apstrādes iekārtas, (pasterizācija, sterilizācija, u.c.);</li> <li>– aukstumiekārtas (dzesēšanas un saldēšanas iekārtas);</li> <li>– transportēšanas iekārtas;</li> <li>– svēršanas un dozēšanas iekārtas;</li> <li>– fasēšanas, pildīšanas un aizvākošanas iekārtas;</li> <li>– marķēšanas iekārtas;</li> <li>– hidromehāniskās apstrādes iekārtas;</li> <li>– mehāniskās apstrādes iekārtas, u.c.</li> </ul>			
4.11.	Uzraudzīt pārtikas produktu ražošanas tehnoloģiskos procesus.	Pastāvīgi uzraudzīt ražošanas procesa tehnoloģiskos parametrus ražošanas laikā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Tehnoloģisko procesu secība. Produkta kvalitātes pārbaude laboratorijā. Sensorā vērtēšana.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģisko iekārtu regulēšanas principi.	Spēja patstāvīgi uzraudzīt produktu ražošanas tehnoloģiskos procesu atbilstoši dotajam darba uzdevumam.	3. LKI
		Uzraudzīt iekārtu tehnisko parametru atbilstību tehnoloģiskajās instrukcijās noteiktajiem.			
		Ieregulēt iekārtas noteikto parametru nodrošināšanai.			
		Veikt produktu ražošanas procesu tehnoloģisko parametru reģistrāciju paškontroles sistēmas pierakstos.			

		Atlasīt un nodot produkta paraugus kvalitātes kontrolei.			
4.12.	Novērtēt saražoto produktu un veikt pierakstus.	Sensori novērtēt produkta atbilstību produkta aprakstam / specifikācijai.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Instrumentālās mērīšanas metodes.	Spēja atpazīt neatbilstošu saražoto produktu un to identificēt.  Spēja sensori novērtēt saražoto produktu un veikt instrumentālus mērījumus kvalitātes pārbaudei.	3. LKI
		Veikt vienkāršus instrumentālus mērījumus produkta kvalitātes novērtēšanai un veikt pierakstus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Sensorā novērtēšana un paraugu atlase.		
		Atlasīt paraugus produktu testēšanai laboratorijā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnisko un fizikāli-ķīmisko parametru mērījumu veikšana. Tehnoloģiskā procesa novirzes.		
4.13.	Nodrošināt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra uzturēšanu darba kārtībā.	Ievērot tehnoloģisko iekārtu drošas ekspluatācijas instrukcijas un tehnoloģisko iekārtu lietošanas režīmu robežas.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Tehnoloģisko iekārtu vispārējie apkopes darbi.	Spēja nodrošināt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra uzturēšanu darba kārtībā.	3. LKI
		Veikt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra ikdienas apkopi.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģisko iekārtu apkopes grafiki.		
		Uzturēt tehnoloģiskās iekārtas atbilstoši reglamentējošās dokumentācijas prasībām.			
		Noteikt aprīkojuma un inventāra defektus un remonta veidus to izlabošanai.			
4.14.	Sagatavot fasēšanas, pildīšanas, iepakojšanas iekārtas, aprīkojumu un materiālus.	Pārbaudīt un novērtēt fasēšanas, pildīšanas vai iepakojšanas iekārtu un aprīkojuma darba kārtību.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Fasēšanas, pildīšanas un iepakojšanas iekārtu veidi. Fasēšanas, pildīšanas un iepakojšanas materiālu veidi, to raksturojums un izvēle.	Spēja patstāvīgi sagatavot fasēšanas, pildīšanas, iepakojšanas iekārtas, aprīkojumu un materiālus konkrētam darba uzdevumam.	3. LKI
		Sagatavot fasēšanas, pildīšanas vai iepakojšanas iekārtas un aprīkojumu darbam, atbilstoši iekārtu ekspluatācijas instrukcijām.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Iepakojšanas veidi un paņēmieni. Vakuuma iepakojumu vai specialās vides iepakojumu veidi un pielietojums.		
		Veikt fasēšanas, pildīšanas vai iepakojšanas iekārtu un aprīkojuma tīrīšanu, mazgāšanu un dezinfekciju.			
		Pārbaudīt fasēšanas, pildīšanas vai			

		iepakšanas materiālu atbilstību noteiktām kvalitātes prasībām un paredzētajam pielietojumam, darba uzdevumam.			
4.15.	Fasēt, pildīt un iepakot saražoto produktu.	Pieņemt produktu fasēšanai, pildīšanai un ievietot fasēšanas, pildīšanas vai iepakšanas iekārtās.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Iepakojuma nozīme produkta nekaitīguma nodrošināšanā.	Spēja fasēt, pildīt un iepakot produktus atbilstoši darba uzdevumam un iekārtu ekspluatācijas instrukcijām.	3. LKI
		Veikt produktu fasēšanu un pildīšanu ar fasēšanas, pildīšanas vai iepakšanas iekārtām atbilstoši šo iekārtu ekspluatācijas instrukcijām.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Produktu marķēšanas obligātās prasības. Neatbilstoša produkta pazīmes.		
		Ierugelēt fasēšanas, pildīšanas, iepakšanas iekārtās instrukcijās noteiktos parametrus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Fasēšanas, pildīšanas un iepakšanas iekārtu darbības principi. Fasēšanas, pildīšanas un iepakšanas veidi un paņēmieni.		
		Marķēt saražoto produktu un veikt pierakstus par marķējumu izsekojamības nodrošināšanai.			
		Novērtēt saražotā produkta atbilstību specifikācijai.			
4.16.	Uzraudzīt fasēšanas, pildīšanas un iepakšanas iekārtu un procesu darbību.	Izvērtēt un uzraudzīt iekārtu tehnoloģiskos parametrus.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Tehnoloģisko iekārtu izvēle.	Spēja uzraudzīt fasēšanas, pildīšanas un iepakšanas iekārtu darbību.	3. LKI
		Novērtēt un uzraudzīt iespējamus nekaitīguma apdraudējumus procesos.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Galvenie faktori, kas ietekmē produktu uzglabāšanas laiku.		
		Novērtēt gatavā izstrādājumā kvalitātes rādītājus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Pārtikas produktu iepakojuma galvenie uzdevumi. Paškontroles sistēmas pieraksti.		
4.17.	Ievietot saražoto produktu noliktavā.	Novērtēt sensori izejvielu pēc pirmapstrādes.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Produktu uzglabāšanas režīmi.	Spēja pārvietot un novietot saražoto produktu noliktavā, izmantojot dažāda veida transportēšanas un paletizēšanas iekārtas un aprīkojumu.	3. LKI
		Pārvietot gala produktu uz noliktavām.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Iekšējie transporta veidi un darbības principi.		
		Veikt produkta drošu pārvietošanu			



		saglabājot produkta kvalitāti.	Gatavo produktu izvietojšanas nosacījumi noliktavā. Paletizēšanas darbības principi.		
		Veikt produktu paletizēšanu atbilstoši darba uzdevumam un ievērojot iekārtu ekspluatācijas instrukcijas.			
		Ievērot saražotā produkta uzglabāšanas režīmus.			

**5. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu izpildei nepieciešamās prasmes un attieksmes,  
VISPĀRĒJĀS zināšanas un kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Vispārējās zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)
5.1.	Ievērot darba drošības, darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības.	<p>Pielietot noteiktos aizsargtērpus un individuālos darba aizsardzības līdzekļus.</p> <p>Droši ekspluatēt tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru.</p> <p>Sniegt pirmo palīdzību.</p> <p>Pielietot drošus darba paņēmienus, pārtikas produktu ražošanā.</p> <p>Īstenot evakuācijas plānu.</p> <p>Rīkoties ugunsgrēka gadījumā saskaņā ar noteikto kārtību.</p> <p>Pazīt drošības signālus un zīmes.</p> <p>Organizēt savu darba vietu atbilstoši darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un vides aizsardzības prasībām un ietekmei uz veselību.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Darba vides riska faktori un novērtēšanas metodes. Darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības, dabas un vides aizsardzības normatīvie akti. Ilgtspējīgas attīstības būtība.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Aizsardzības pasākumi darba vides gaisa temperatūras, trokšņa, vibrāciju un putekļu līmeņa kaitīgās ietekmes uz veselību mazināšanā. Elektrodrošība un ugunsdrošība. Ergonomikas principi.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Darba drošības un aizsardzības prasības pārtikas nozarē un uzņēmumā. Tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma ekspluatācijas noteikumi. Sprādzienbīstamas iekārtas un to ekspluatācijas noteikumi. Drošības signāli un zīmes. Darba apstākļi un cilvēka veselība kā dzīves kvalitātes nosacījums. Elektrodrošības pamati. Pirmās palīdzības sniegšana.</p>	<p>Spēja veikt darba uzdevumus ievērojot darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un vides aizsardzības (dabas aizsardzības, ja to nosaka attiecīgās nozares normatīvie akti) prasības, atbildīgi rīkoties ekstremālās situācijās un sniegt pirmo palīdzību.</p>
5.2.	Ievērot vides aizsardzības prasības.	<p>Strādāt videi draudzīgi.</p> <p>Racionāli izmantot resursus.</p> <p>Ievērot vides aizsardzības prasības.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Vidi piesārņojošo darbību kategorijas.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Dzeramā ūdens nekaitīguma un kvalitātes rādītāji.</p>	3. LKI

			<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Notekūdeņu un gaisa piesārņošanas avoti. Darba vides parametri. Ķīmisko līdzekļu (mazgāšanas līdzekļu) drošs pielietojums.</p>		
5.3.	Ievērot darba tiesisko attiecību normas.	<p>Ievērot darba likumdošanas prasības.</p> <p>Ievērot uzņēmuma darba iekšējās kārtības noteikumus.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Tiesiskās attiecības. Latvijas Republikas Satversmē ietvertās normas tiesiskas un pilsoniskas sabiedrības kontekstā.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Indivīda tiesības, pienākumi un atbildība. Darba tiesību pamatjautājumi. Pilsoniskās sabiedrības būtība.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Darba līguma saturs.</p>	Spēja apzināties savu atbildību pilsoniskas sabiedrības kontekstā, identificēt un ievērot pilsoniskās tiesības un pildīt pilsoniskos pienākumus, nodibināt un ievērot darba tiesiskās attiecības.	3. LKI
5.4.	Veikt savus uzdevumus atbilstoši uzņēmuma darba organizācijas principiem.	<p>Ievērot vadības norādījumus un noteiktos termiņus.</p> <p>Lietot datoru un biroja tehniku.</p> <p>Sagatavot pēc parauga dokumentus izmantojot lietojumprogrammas.</p> <p>Atrast noteiktu informāciju interneta resursos, datu nesējos.</p> <p>Sazināties izmantojot informācijas tehnoloģijas.</p> <p>Atbildīgi apmainīties ar informāciju.</p> <p>Izmantot drošības programmas.</p> <p>Prast uzklaustīt citu speciālistu viedokli.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Normatīvie akti informācijas tehnoloģiju jomā.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Datora un biroja tehnikas darbības principi. Informācijas sistēmu drošība.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Lietojumprogrammas dokumentu sagatavošanā. Darbs ar biroja tehniku. Datoru drošības programmas. Biznesa plānošanas loma uzņēmējdarbībā. Rēķināšana. Mērvienības un formas. Matemātiskā terminoloģija. Matemātikas metodes un instrumenti.</p>	Spēja novērtēt profesionālās darbības problēmas no ekonomiskā un ētiskā aspekta, pārliecinoši un droši izvēlēties un lietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas darba uzdevuma veikšanai un atbildēt par sava darba rezultātiem, strādājot mainīgajos apstākļos.	3. LKI

		Prast piekāpties un atrast kompromisu.			
		Lietot matemātikas pamatprincipus un paņēmienus.			
5.5.	Strādāt individuāli un sadarboties ar darba kolēģiem.	Sadarboties komandā.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Efektīvas komunikācijas. priekšnosacījumi. Ekonomikas pamatprincipi un ekonomiskie procesi. Komercedarbības veidi. Tirgzinības procesa būtība. Sociālo attiecību dažādība. Sabiedrības sociālā un politiskā struktūra.  <u>Izpratnes līmenī:</u> Saskarsmes psiholoģija Sadarbības veicināšanas principi Komandas izveide.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Darbu secības plānošana. Pozitīvas saskarsmes paņēmieni. Laika plānošanas paņēmieni.	Spēja veidot un kritiski analizēt mijiedarbību ar citiem cilvēkiem.  Spēja patstāvīgi plānot laiku, veicot uzdevumu individuāli vai komandā, efektīvi iesaistīties komandas darbā un sekmīgi sadarboties daudz kultūru vidē izmantojot starp kultūru komunikāciju.	3. LKI
	Apzināties savu atbildību kopējā uzdevuma veikšanā.				
	Personīgi iesaistīties jaunu ideju radīšanā, izrādot iniciatīvu.				
	Piedalīties jaunu produktu izstrādē.				
	Argumentēti definēt prioritātes, plānojot savu darbību.				
	Efektīvi sadarboties dažādās vidēs				
	Kritiski un radoši domāt.				
	Risināt konfliktsituācijas.				
	Racionāli plānot savu un komandas laiku.				
	Identificēt un novērst stresa rašanas cēloņus.				
	Strādāt individuāli.				
	Racionāli plānot darba pienākumus.				
	Atbildēt par sava darba rezultātu.				
	Uzklausīt citu speciālistu viedokli.				
	Piekāpties un atrast kompromisu.				
	Analizēt savu rīcību un darba rezultātus.				

		Argumentēt savu viedokli un sadarboties.			
5.6.	Lietot valsts valodu.	Sazināties valsts valodā	<u>Izpratnes līmenī:</u> Vārdu krājums. Gramatikas un valodas funkcijas. Verbālās mijiedarbības veidi. Valodas stili un intonācijas iezīmes. Valodas un komunikācijas daudzveidība dažādos kontekstos.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Valsts valoda B2 līmenī. Profesionālā terminoloģija.	Spēja izteikt un interpretēt jēdzienus, domas, faktus un viedokli gan mutiski, gan rakstiski valsts valodā, sazināties un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz vienā svešvalodā.	3. LKI
		Lietot profesionālo terminoloģiju valsts valodā.			
5.7.	Lietot profesionālo terminoloģiju vismaz vienā svešvalodā.	Sazināties mutiski un rakstiski svešvalodā savas kompetences ietvaros.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Svešvaloda. Profesionālā terminoloģija. Starpkultūru mijiedarbība.		
		Lietot profesionālo terminoloģiju vienā svešvalodā.			
5.8	Pilnveidot profesionālo kvalifikāciju.	Izvērtēt profesionālo pieredzi un pielietot kolēģu pozitīvo darba pieredzi.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Profesionālās izaugsmes plānošana. Plānošanas un lēmumu pieņemšanas principi.  <u>Izpratnes līmenī:</u> Profesionālās karjeras izaugsme un tās nozīme. Darbinieka motivēšanas un talantu attīstīšanas nozīme darba kvalitātes paaugstināšanā.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Mācīšanās stratēģijas. Pašvērtējuma principi.	Spēja plānot un pieņemt pamatotus lēmumus par savas karjeras plānošanu izvēlētajā profesionālajā jomā.	3. LKI
		Orientēties informācijas iegūšanas avotos par nozarē notiekošo.			
		Novērtēt savas profesionālās darbības izaugsmes iespējas.			
		Novērtēt savas kompetences.			
		Kritiski novērtēt jaunu informāciju			
		Apgūt jaunu pieredzi atbilstoši darba tirgus vajadzībām.			
		Piedalīties kvalifikācijas pilnveidošanas pasākumos.			
		Sekot aktualitātēm nozarē.			

<b>Vispārīga informācija</b>	
<b>Profesijas standarta iesniedzējs</b>	<p><b>Latvijas Lauksaimnieku Organizāciju sadarbības padome.</b></p> <p><b>Profesijas standarta izstrādes darba grupa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Līga Broža – eksperte, SIA "Orkla Confectionery &amp; Snacks Latvija", ražošanas vadītāja;</li> <li>– Kaspars Malceniņš – eksperts, AS "Rīgas piena kombināts", vecākais produktu attīstības tehnologs;</li> <li>– Zane Līce – eksperte, SIA "Pure Chocolate", kvalitātes vadītāja;</li> <li>– Agnese Rubene – eksperte, SIA "CIDO grupa", tehnoloģe;</li> <li>– Dace Sergeta – eksperte, SIA "Sabiedrība IMS", ražošanas direktore;</li> <li>– Jānis Pumpiņš – moderators, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, Restorānu nodaļa, vadītājs;</li> <li>– Elmārs Vilciņš – moderatora asistents.</li> </ul> <p><b>Metodiskais atbalsts:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Inta Annuškāne – Valsts izglītības satura centrs, projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai", vecākā eksperte satura izstrādes jautājumos.</li> </ul>
<b>Profesijas standarta ekspertu darba grupa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Irita Lāce – Zemkopības ministrija, Veterinārais un pārtikas departaments, Pārtikas drošuma un higiēnas nodaļa, vecākā referente;</li> <li>– Jānis Šolks – Latvijas Lauksaimnieku Organizāciju sadarbības padome, Latvijas Piensaimnieku Centrālā Savienība, priekšsēdētājs;</li> <li>– Ilze Zuimača – Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija, projektu vadītāja;</li> <li>– Iveta Austruma – VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums", Pārtikas ražošanas nodaļa, vadītāja;</li> <li>– Rita Jaurēna – Valsts izglītības satura centrs, Profesionālās izglītības departamenta Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļa, vecākā referente.</li> </ul>
<b>Profesijas standarta NEP atzinums</b>	14.03.2018.
<b>Profesijas standarta saskaņošana PINTSA</b>	21.03.2018.
<b>Profesijas standarta iepriekš saskaņotās redakcijas</b>	18.02.2009.