

## PĀRTIKAS KVALITĀTES KONTROLIERIS PROFESIJAS STANDARTS

<b>1. Profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis</b>	
Pārtikas kvalitātes kontrolieris.	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3.PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4. 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 kvalitātes kontrolieris strādā pārtikas ražošanas uzņēmumu laboratorijā vai kvalitātes kontroles laboratorijā. Sagatavo testēšanai laboratorijas iekārtas, traukus, reaģentus un barotnes. Veic vides, izejvielu, materiālu, starpproduktu un gatavā produkta paraugu noņemšanu, to fizikāli - ķīmisko un mikrobioloģisko testēšanu. Pārbauda higiēnas prasību ievērošanu pārtikas ražošanas uzņēmumos.</p> <p>Pārtikas kvalitātes kontroliera 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 pārtikas uzņēmumos;</li><li>– ievērot pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēmas noteiktās prasības;</li><li>– uzraudzīt pārtikas produktu izsekojamības prasības.</li></ul> <p>3.2. Laboratorijas trauku, reaģentu un iekārtu sagatavošana darbam:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– sagatavot laboratorijas traukus fizikāli-ķīmiskajai un mikrobioloģiskajai testēšanai;</li><li>– sagatavot reaģentus testēšanai;</li><li>– sagatavot barotnes mikrobioloģiskajai testēšanai;</li><li>– sagatavot laboratorijas iekārtas un aprīkojumu darbam;</li><li>– uzraudzīt mērinstrumentu verifikācijas termiņus un reaģentu, barotņu, ekspress testu derīguma termiņus un uzglabāšanas apstākļus;</li><li>– uzturēt kārtību laboratorijas ledusskapjos, termostatos, kontroles paraugu uzglabāšanas noliktavās.</li></ul> <p>3.3. Vides uzraudzīšana pārtikas uzņēmumā:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– kontrolēt higiēnas prasības atbilstoši sastādītajam kontroles grafikam uzņēmumā;</li><li>– noņemt paraugus nomazgājumiem no strādājošo rokām un darba virsmām;</li><li>– kontrolēt fizikālo parametru ievērošanu ražošanas telpās, noliktavās transportā;</li><li>– nodrošināt paraugu mikrobioloģisko testēšanu;</li><li>– veikt pierakstus atbilstoši uzņēmuma iekšējām dokumentācijas prasībām.</li></ul> <p>3.4. Izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu noņemšana:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– ievērot paškontroles sistēmas prasības paraugu noņemšanā;</li><li>– noņemt izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu vidējo paraugu;</li></ul>	

- noņemt starpproduktu paraugu;
- atlasīt galaproduktu vidējo paraugu;
- noņemt ūdens paraugus.

3.5. Izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu fizikāli - ķīmiskā un mikrobioloģiskā testēšana:

- kontrolēt ūdens parametrus;
- veikt izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu sensoro novērtēšanu;
- veikt izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu fizikāli - ķīmisko testēšanu;
- veikt izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu mikrobioloģisko testēšanu;
- veikt ekspress testus;
- reģistrēt testēšanas rezultātus.

3.6. Profesionālās darbības pamatprincipu ievērošana:

- sazināties valsts valodā;
- lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās;
- sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus;
- pielietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas dažādu profesionālo dokumentu sagatavošanā;
- ievērot darba tiesību, darba aizsardzības un vides aizsardzības prasības;
- ievērot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus;
- novērtēt savas darba spējas un veselības stāvokli darbavietā un darba pienākumu izpildes laikā;
- nelaimes gadījumā rīkoties atbilstoši situācijai un sniegt pirmo palīdzību cietušajiem;
- iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā;
- pilnveidot profesionālai darbībai nepieciešamās zināšanas.

**4. Profesionālās darbības pamatuzdevumu 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>Atbildīgi savā darbā piemērot higiēnas prasības.</p> <p>Lietot darba apģērbu un individuālos aizsardzības līdzekļus.</p> <p>Atbildīgi novērtēt un savlaicīgi ziņot par personīgo veselības stāvokli.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Pārtikas kodekss (Codex Alimentarius). Pārtikas izraisītas saslimšanas.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Labas higiēnas prakses vadlīnijas.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Personiskās higiēnas prasības. Personālhigiēnas prasības. Minimālās higiēnas prasības pārtikas rūpniecības uzņēmumā. Obligātās veselības pārbaudes, kur tās noteiktas kā obligātas.</p>	<p>Spēja ievērot minimālās higiēnas prasības, apzinoties personīgās un personāla higiēnas un veselības stāvokļa nozīmi pārtikas uzņēmumā.</p> <p align="right">4.LKI</p>	
4.2.	Ievērot ražošanas higiēnas prasības pārtikas uzņēmumos.	<p>Atbildīgi piemērot ražošanas higiēnas prasības, veicot darba uzdevumu.</p> <p>Piemērot nozares iekšējo un ārējo, uz higiēnu attiecināmo normatīvo aktu prasības uzdevumu izpildē.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Nekaitīgas pārtikas produkts. Laba higiēnas prakse. Higiēnas prasību vadlīnijas pārtikas aprites uzņēmumos. Higiēnas programmas.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Minimālās higiēnas prasības ražošanā pārtikas rūpniecības uzņēmumā. Sanitārās procedūras (tīrīšana, mazgāšana un dezinfekcija, u.c.).</p>	<p>Spēja identificēt ražošanas higiēnas prasības un to nozīmi pārtikas uzņēmumos.</p> <p align="right">4.LKI</p>	
4.3.	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><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> Uzņēmuma paškontroles sistēmu</p>	<p>Spēja ievērot paškontroles sistēmas prasības darba pienākumu veikšanā.</p> <p align="right">4.LKI</p>	

			prasības.		
4.4.	Uzraudzīt pārtikas produktu izsekojamības prasību ievērošanas nosacījumus.	Kontrolēt izsekojamības principus pārtikas ražošanas izejvielu un materiālu aprites procesā.  Regulāri uzraudzīt izsekojamības principus ražošanas procesā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Izsekojamības principi. Nozares normatīvie akti izsekojamības nodrošināšanai.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Izsekojamības sistēma pārtikas aprītē (pārtikas identifikācija un uzskaitē, preču marķējums, iekšējie pieraksti).	Spēja uzraudzīt pārtikas produktu izsekojamības procesu pārtikas uzņēmumā atbilstoši paškontroles sistēmas prasībām.	4.LKI
4.5.	Sagatavot laboratorijas traukus fizikāli-ķīmiskajai un mikrobioloģiskajai testēšanai.	Uzturēt laboratorijas traukus tīrus un nebojātus.  Atlasīt darbam laboratorijas traukus.  Sterilizēt laboratorijas traukus mikrobioloģisko testu veikšanai.  Lietot vienreizlietojamus traukus mikrobioloģiskajā testēšanā.  Ievērot prasības laboratorijas trauku sagatavošanā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Laboratorijas kvalitātes sistēmas standarti.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Laboratorijas trauki, materiāli, to veidi un pielietojums. Sterilizēšanas process, iekārtas.	Spēja sagatavot traukus fizikāli - ķīmiskajai un mikrobioloģiskajai testēšanai, atbilstoši laboratorijas darba instrukcijām.	4.LKI
4.6.	Sagatavot reaģentus testēšanai.	Veikt reaģentu pagatavošanas aprēķinus.  Sagatavot reaģentus atbilstoši instrukciju prasībām.  Veikt pierakstus darba žurnālā.	<u>Priekšstata līmenī</u> Datu drošības lapas.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Ķīmisko vielu, reaģentu īpašības un koncentrācijas. Matemātiskie aprēķini.	Spēja precīzi un atbildīgi sagatavot reaģentus testēšanas veikšanai.	4.LKI
4.7.	Sagatavot barotnes mikrobioloģiskajai testēšanai.	Gatavot barotnes mikrobioloģiskai testēšanai pēc instrukcijas.  Pārbaudīt sagatavotās barotnes ar standartu (references materiāliem).  Nodrošināt barotņu identifikāciju.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Barotņu sertifikāti.  <u>Lietošanas līmenī:</u> References materiāli, veidi, lietošana. Barotņu veidi. Barotņu identifikācijas nozīme.	Spēja rūpīgi sagatavot barotnes mikrobioloģisko testu veikšanai.	4.LKI

		Veikt pierakstus darba žurnālā.			
4.8.	Sagatavot laboratorijas iekārtas un aprīkojumu darbam.	<p>Vizuāli novērtēt laboratorijas iekārtu un aprīkojuma gatavību darbam</p> <p>Sagatavot laboratorijas iekārtas darbam, veicot to pārbaudi.</p> <p>Sekot laboratorijas mērinstrumentu un iekārtu kalibrēšanas vai verifikācijas termiņiem.</p> <p>Pastāvīgi uzraudzīt laboratorijas iekārtu darbību.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Laboratorijas iekārtu apkopes grafiki. Laboratorijas iekārtu veidi un to darbības principi.</p>	Spēja sagatavot un sekot līdzi laboratorijas iekārtu un aprīkojumu darbam.	4.LKI
4.9.	Ievērot mērinstrumentu verifikācijas termiņu un reaģentu, barotņu, ekspress testu derīguma termiņus un uzglabāšanas apstākļus.	<p>Fiksēt reaģentu, barotņu, ekspress testu derīguma termiņus.</p> <p>Ievērot reaģentu, barotņu, ekspress testu uzglabāšanas apstākļus.</p> <p>Fiksēt specifisko uzglabāšanas apstākļu temperatūras rādījumus.</p> <p>Kontrolēt mērinstrumentu verifikācijas termiņu</p> <p>Veikt darbības konstatēto neatbilstību novēršanai.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Barotņu, ekspress testu uzglabāšanas apstākļi. Mērinstrumentu verifikācijas termiņi</p>	Spēja uzraudzīt mērinstrumentu verifikācijas termiņu un reaģentu, barotņu, ekspress testu derīguma termiņus un uzglabāšanas apstākļus.	4.LKI
4.10.	Uzturēt kārtību laboratorijas ledusskapjos, termostatos, kontroles paraugu uzglabāšanas noliktavās.	<p>Pastāvīgi tīrīt un mazgāt, laboratorijas iekārtas, virsmas, paraugu uzglabāšanas vietas.</p> <p>Dezinficēt laboratorijas iekārtas, virsmas, paraugu uzglabāšanas vietas.</p> <p>Veikt pierakstus par uzkopšanas darbībām.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Vispārējās higiēnas prasības virsmu un iekārtu konstrukcijām. Laboratorija iekārtu mazgāšanas, dezinfekcijas līdzekļu lietošana.</p>	Spēja patstāvīgi nodrošināt kārtību un tīrību laboratorijā kontroles paraugu uzglabāšanas noliktavās.	4.LKI
4.11.	Kontrolēt higiēnas prasības	Precīzi ievērot uzņēmuma higiēnas	<u>Izpratnes līmenī:</u>	Spēja plānot paraugu ņemšanu atbilstoši	4.LKI

	atbilstoši sastādītajam kontroles grafikam uzņēmumā.	kontroles grafiku. Plānot paraugu ņemšanas izpildi maiņas laikā.	Laboratorijas kvalitātes sistēmas standarti. Pārtikas ražošanas uzņēmumā izmantojamo mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu pielietojums. Paškontroles sistēmā iekļautās higiēnas prasības, to kontroles grafiks.	uzņēmuma higiēnas kontroles grafikam.	
4.12.	Noņemt paraugus nomazgājumiem no strādājošo rokām un darba virsmām.	Noņemt paraugus no strādājošo rokām. Noņemt paraugus no darba virsmām. Nodrošināt paraugu identifikāciju. Izvērtēt kontrolējamus rezultātus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Paraugu noņemšanas metodes. Parametru rādījumu noviržu pieļaujamība, raksturojums. Vides un higiēnas testēšanas metodes.	Spēja noņemt nomazgājumus no darbinieku rokām un darba virsmām.	4.LKI
4.13.	Kontrolēt fizikālo parametru ievērošanu ražošanas telpās, noliktavās, transportā.	Veikt fizikālo parametru mērījumus (temp., mitrums, apgaismojums, u.c.) vai nolasīt no reģistrācijas ierīcēm. Izvērtēt kontrolējamo parametru noviržu pieļaujamību.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Rīcība neatbilstošu fizikālo parametru gadījumā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Labas ražošanas prakses vadlīnijas. Mērinstrumentu raksturojums un lietošana.	Spēja patstāvīgi veikt fizikālo parametru mērījumus un tos izvērtēt.	4.LKI
4.14.	Nodrošināt paraugu mikrobioloģisko testēšanu.	Veikt mikrobioloģisko testēšanas paraugu noņemšanu no: – gaisa, – virsmas, – apģērba, – personāla, – telpas, – iekārtām, u.c. Sagatavot mikrobioloģisko paraugu testēšanai. Testēt mikrobioloģisko paraugu. Novērtēt analīžu vai mērījumu rezultātus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Rīcība neatbilstošu mikrobioloģisko parametru gadījumā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Mikrobioloģisko paraugu noņemšanas metodes.	Spēja nodrošināt mikrobioloģisko paraugu noņemšanu, sagatavošanu un testēšanu.	4.LKI

4.15.	Veikt pierakstus atbilstoši uzņēmuma iekšējām dokumentācijas prasībām.	Reģistrēt analīžu vai mērījumu rezultātus no: <ul style="list-style-type: none"> <li>- gaisa,</li> <li>- virsmas,</li> <li>- apģērba,</li> <li>- personāla,</li> <li>- telpas,</li> <li>- iekārtām, u.c.</li> </ul>	<u>Izpratnes līmenī:</u> Dokumentu noformēšanas prasības.	Spēja reģistrēt analīžu un mērījumu rezultātus.	4.LKI
		Atlasīt neatbilstošos reģistrētos rādītājus.			
4.16.	Ievērot paškontroles sistēmas prasības paraugu noņemšanā.	Precīzi ievērot ieviestās pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības paraugu noņemšanā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Paraugu ņemšanas periodiskums. Kvalitātes un produkta nekaitīguma vadības sistēma. Rīcība ar neatbilstošu izejvielu, materiālu, starpproduktu un galaproduktu.	Spēja ievērot uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības darba pienākumu veikšanā.	4.LKI
		Konstatēt izejvielas, materiālu, starpproduktu un galaproduktu neatbilstības.			
4.17.	Noņemt izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu vidējo paraugu.	Atlasīt izejvielu (sausu un šķidro) vidējo paraugu laboratorijas analīžu veikšanai.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Izejvielu un materiālu raksturojums.  <u>Izpratnes līmenī:</u> Izejvielu un materiālu nekaitīguma kritēriji. Kvalitātes riski izejvielu un materiālu uzglabāšanas laikā. Materiālu, kas nonāk saskarē ar pārtiku, raksturojums.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Marķējuma informācija. Izejvielu un materiālu uzglabāšanas režīmi noliktavās. Vidējo paraugu noņemšanas metodes.	Spēja atlasīt un noņemt izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu vidējos paraugus.	4.LKI
		Noņemt materiālu vidējo paraugu laboratorijas analīžu veikšanai.			
		Uzraudzīt uzglabāšanas režīmu ievērošanu noliktavās.			
4.18.	Noņemt starpproduktu paraugu.	Ievērot starpproduktu kontroles režīmu regularitāti.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Kvalitātes riski starpproduktu uzglabāšanas laikā. Starpproduktu nekaitīguma kritēriji.  <u>Lietošanas līmenī:</u>	Spēja noņemt starpproduktu paraugu ievērojot uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības.	4.LKI
		Noņemt starpproduktu paraugu laboratorijas analīžu veikšanai.			

		Atlasīt starpproduktu kontroles paraugus.	Paraugu ņemšanas tehnika. Starpproduktu kontroles paraugu uzglabāšanas režīmi.		
4.19.	Atlasīt galaproduktu vidējo paraugu.	Ievērot galaprodukta vidējo paraugu atlases periodiskumu.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Galaprodukta partija un marķējums.	Spēja noņemt galaproduktu vidējo paraugu, ievērojot uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības un normatīvo aktu prasības pārtikas nekaitīgumam un kvalitātei.	4.LKI
		Atlasīt galaproduktu vidējo paraugu laboratorijas analīžu veikšanai.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Galaproduktu vidējo paraugu ņemšanas metodes.		
		Atlasīt galaproduktu kontroles paraugus.	Galaproduktu kontroles paraugu uzglabāšanas režīmi.		
		Uzraudzīt galaproduktu kontroles paraugus to uzglabāšanas laikā.	Kvalitātes riski galaproduktu kontroles paraugu uzglabāšanas laikā.		
4.20.	Noņemt ūdens paraugus.	Noņemt ūdens paraugu laboratorijas analīžu veikšanai.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Dzeramā ūdens apstrādes veidi. Dzeramā ūdens kvalitātes monitorings.	Spēja noņemt ūdens un noskalojuma ūdeņu paraugus, ievērojot uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības fizikāli-ķīmiskajai un mikrobioloģiskajai testēšanai.	4.LKI
		Noņemt noskalojuma ūdeņu paraugu laboratorijas analīžu veikšanai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Ūdens mikrobioloģiskā piesārņojuma veidi. Specifiskās prasības ūdenim, ko izmanto produktu ražošanā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Ūdens un noskalojamo ūdeņu paraugu ņemšanas metodes fizikāli-ķīmiskajai un mikrobioloģiskajai testēšanai.		
4.21.	Kontrolēt ūdens parametrus.	Veikt ūdens sensoro testēšanu.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Normatīvo aktu prasības ūdenim.	Spēja patstāvīgi kontrolēt ūdens kvalitātes sensoros, fizikāli – ķīmiskos un mikrobioloģiskos rādītājus.	4.LKI
		Veikt ūdens fizikāli-ķīmisko testēšanu izmantojot dažādas ūdens kvalitātes noteikšanas metodes: – klasisko; – testēšanas iekārtas; – ūdens ekspress testēšana.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Ūdens kvalitātes noteikšanas metodes.		
		Veikt ūdens mikrobioloģisko testēšanu.			
4.22.	Veikt izejvielu,	Sagatavot telpu sensorai novērtēšanai.	<u>Izpratnes līmenī:</u>	Spēja veikt izejvielu, starpproduktu,	4.LKI



	starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu sensoro novērtēšanu.	Sagatavot paraugus sensorai novērtēšanai. Novērtēt parauga atbilstību uzstādītajām prasībām. Veikt sensoros novērtēšanas pierakstus.	Sensorās novērtēšanas standarti. <u>Lietošanas līmenī:</u> Sensorā novērtēšana, tās pamatprincipi. Sensorās novērtēšanas metodes.	galaproduktu un materiālu paraugu sensoro novērtēšanu.	
4.23.	Veikt izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu fizikāli-ķīmisko testēšanu.	Sagatavot paraugu fizikāli-ķīmiskajai testēšanai. Testēt sagatavoto paraugu atbilstoši fizikāli-ķīmisko parametru noteikšanas metodēm. Nolasīt fizikāli-ķīmiskos testēšanas rezultātus. Izvērtēt fizikāli-ķīmiskos testēšanas rezultātus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu fizikāli-ķīmisko testēšanu metodes. Izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu kvalitātes parametri.	Spēja veikt izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu fizikāli-ķīmisko testēšanu.	4.LKI
4.24.	Veikt izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu mikrobioloģisko testēšanu.	Sagatavot paraugu mikrobioloģiskajai testēšanai. Testēt sagatavoto paraugu atbilstoši mikrobioloģisko parametru novērtēšanas metodēm. Nolasīt mikrobioloģiskās testēšanas rezultātus. Izvērtēt mikrobioloģiskās testēšanas rezultātus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Testa metodes noteikšana atbilstoši produkta un mikrobioloģiskā riska veidam. Pārtikas produktu mikrobioloģiskie nekaitīguma kritēriji. <u>Lietošanas līmenī:</u> Iekārtu un inventāra lietošanas noteikumi. Mikroorganismi to veidi un klasifikācija. Testēšanas rezultātu nolasīšanas principi.	Spēja nolasīt, reģistrēt un izvērtēt analīžu un mērījumu rezultātus.	4.LKI
4.25.	Veikt ekspress testus.	Sagatavot paraugus ekspress testa veikšanai. Pārbaudīt sagatavoto paraugu ar ekspress testu.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Alerģēni, to veidi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Ekspress testu iespējamie veidi vides, starpproduktu, galaproduktu un	Spēja veikt un izvērtēt ekspress testus.	4.LKI

		Izvērtēt paraugu ekspres testu rezultātus.	materiālu nekaitīguma pārbaudei. Paraugu ņemšanas metodes ekspres testiem.		
4.26.	Reģistrēt testēšanas rezultātus.	Veikt testa rezultātu pierakstīšanu apstiprināto dokumentu sistēmā. Rīkoties neatbilstošu testēšanas rezultātu gadījumā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Paškontroles sistēmas rokasgrāmata. Dokumentācijas uzglabāšanas noteikumi.	Spēja reģistrēt testēšanas rezultātus un rīkoties neatbilstību gadījumā.	4.LKI

**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.	Sazināties valsts valodā.	<p>Sazināties valsts valodā.</p> <hr/> <p>Lietot profesionālo terminoloģiju valsts valodā.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Vārdu krājums. Gramatikas un valodas funkcijas. Verbālās mijiedarbības veidi. Valodas stili un intonācijas iezīmes. Valodas un komunikācijas daudzveidība dažādos kontekstos.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Valsts valoda.</p>	<p>Spēja izteikt un interpretēt jēdzienus, domas, faktus un viedokli gan mutiski, gan rakstiski.</p> <p align="right">4.LKI</p>	
5.2.	Lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.	<p>Sazināties mutiski un rakstiski svešvalodās.</p> <hr/> <p>Lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Gramatikas un valodas funkcijas. Verbālās mijiedarbības veidi. Valodas stili un intonācijas iezīmes. Valodas un komunikācijas daudzveidība dažādos kontekstos.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Svešvalodas. Starpkultūru mijiedarbība.</p>	<p>Spēja sazināties vismaz divās svešvalodās.</p> <p align="right">4.LKI</p>	
5.3.	Sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus.	<p>Sadarboties komandā ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus.</p> <hr/> <p>Efektīvi sadarboties dažādās vidēs un situācijās, veicot profesionālos pienākumus.</p> <hr/> <p>Kritiski un radoši domāt.</p> <hr/> <p>Racionāli plānot savu un komandas laiku.</p> <hr/> <p>Identificēt stresa rašanās cēloņus.</p> <hr/> <p>Apzināties savu atbildību kopējā</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Sociālo attiecību dažādība. Sabiedrības sociālā un politiskā struktūra.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Sadarbības veicināšanas principi. Komandas izveide. Konfliktu novēršana.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Laika plānošanas paņēmieni. Efektīvas saskarsmes un sadarbības paņēmieni. Lietišķās komunikācijas process.</p>	<p>Spēja efektīvi iesaistīties komandas darbā, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus.</p> <p align="right">4.LKI</p>	

		uzdevuma veikšanā.			
5.4.	Pielietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas dažādu profesionālo dokumentu sagatavošanā.	Lietot datoru un biroja tehniku. Mērķtiecīgi apstrādāt informāciju, izvēloties piemērotāko risinājumu. Atbildīgi apmainīties ar informāciju. Patstāvīgi sagatavot profesionālos dokumentus un organizēt to plūsmu, izmantojot lietojumprogrammas. Atrast nepieciešamo informāciju interneta resursos, datu nesējos. Izvērtēt kritiski informācijas ticamību.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Normatīvie akti informācijas tehnoloģiju jomā. Datora un biroja tehnikas darbības principi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Lietojumprogrammas atbilstoši darba uzdevumam. Darbs ar biroja tehniku. Informācijas sistēmu drošība. Datoru drošības programmas.	Spēja pārliecinoši un droši izvēlēties un lietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas profesionālo darba uzdevuma veikšanai.	4.LKI
5.5.	Ievērot darba tiesību, darba aizsardzības un vides aizsardzības prasības.	Organizēt darba vietu atbilstoši darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un vides aizsardzības prasībām. Novērtēt darba vides riska faktoru ietekmi uz veselību. Ievērot darba likumdošanas prasības. Ievērot uzņēmuma darba iekšējās kārtības noteikumus.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Darba aizsardzības sistēmas organizācija. <u>Izpratnes līmenī:</u> Darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības, dabas un vides aizsardzības normatīvie akti. Ilgtspējīgas attīstības būtība. Darba apstākļi un cilvēka veselība kā dzīves kvalitātes nosacījums. Ugunsdrošības aizsardzības līdzekļi un to pielietošana. Ergonomikas pamatprincipi. Darba vides riska faktori un novērtēšanas metodes. Atkritumu šķirošanas nepieciešamība.	Spēja ievērot darba tiesību, darba, vides, ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus, ievērojot normatīvo aktu prasības.	4.LKI
5.6.	Ievērot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus.	Pielietot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus, veicot konditora pienākumus. Pielietot ugunsdrošības aizsardzības līdzekļus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Darba vides riska faktoru novēršanas preventīvie pasākumi. Normatīvie akti darba aizsardzības jomā. Elektrodrošības noteikumi.	Spēja noteikt darba vides apstākļu kaitīgo ietekmi uz veselību.	4.LKI
5.7.	Novērtēt savas darba spējas un veselības	Ievērot ergonomikas prasības darba vietas iekārtošanā.			

	stāvokli darbavietā un darba pienākumu izpildes laikā.	Sagatavot darba vietu drošai darba veikšanai.	Drošības signāli un zīmes. Darba aizsardzības līdzekļi un to pielietošana. Individuālo un kolektīvo aizsardzības līdzekļu lietošanas prasības. Droši un ergonomiski darba paņēmieni. Pirmā palīdzība. Rīcība ārkārtas situācijā.		
5.8.	Nelaiemes gadījumā rīkoties atbilstoši situācijai un sniegt pirmo palīdzību cietušajiem.	Pielietot ABC-shēmu viskritiskāko stāvokļu novēršanai, dzīvības saglabāšanai un uzturēšanai. Sniegt pirmo palīdzību aroda negadījumos. Veidot tehnoloģisko dokumentāciju, matemātiski pamatojot aprēķinus. Kritiski un radoši domāt.		Spēja sniegt pirmo palīdzību un rīkoties ārkārtas situācijā.	4.LKI
5.9.	Iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā.	Personīgi iesaistīties jaunu ideju radīšanā veicinot uzņēmuma atpazīstamību. Argumentēti definēt prioritātes. Efektīvi plānot resursus. Izvērtēt ekonomiskos riskus. Pieņemt lēmumus par problēmu risinājumu konkrētās situācijās.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Uzņēmējdarbību regulējošie normatīvie akti. <u>Izpratnes līmenī:</u> Ekonomiskie resursi un ekonomikas pamatproblēmas. Komercedarbības veidi. Biznesa plāna loma uzņēmējdarbībā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Uzņēmuma darba organizācija. Tirgzinības pamati.	Spēja radīt jaunas idejas un pieņemt pamatotus lēmumus konkrētās situācijās savas profesionālās darbības jomā.	4.LKI
5.10.	Pilnveidot profesionālai darbībai nepieciešamās zināšanas.	Izvērtēt profesionālo pieredzi un savas karjeras izaugsmes iespējas. Kritiski izvērtēt un izmantot iegūto informāciju profesionālajā darbībā. Pielietot dažādas mācīšanās stratēģijas.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Plānošanas un lēmumu pieņemšanas principi. <u>Izpratnes līmenī:</u> Darbinieka motivēšanas un talantu attīstīšanas nozīme darba kvalitātes paaugstināšanā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Mācīšanās stratēģijas. Pašvērtējuma principi.	Spēja plānot un pieņemt lēmumus savas profesionālās karjeras veidošanā.	4.LKI

<b>Vispārīga informācija</b>	
<b>Profesijas standarta iesniedzējs</b>	<p><b>Lauksaimniecības organizācijas sadarbības padome.</b></p> <p><b>Profesiju standarta izstrādes darba grupa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inese Ladusāne – eksperte, SIA “Rīgas piensaimnieks” jauno produktu attīstības tehnoloģe;</li> <li>- Ināra Borska – eksperte, SIA “Margret” kvalitātes speciāliste;</li> <li>- Vilnis Strazds – eksperts, SIA “Milda KM” direktors;</li> <li>- Agnese Rubene – eksperte, SIA “CIDO grupa” tehnoloģe;</li> <li>- Zane Līce - eksperte, SIA “Pure Chocolate” kvalitātes vadītāja;</li> <li>- Jānis Pumpiņš – moderators, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, Restorānu nodaļa, vadītājs;</li> <li>- Linda Alksnīte – moderatora asistente.</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>- Liene Jirgensone – Zemkopības ministrijas Biotehnoloģijas un kvalitātes nodaļas vecākā eksperte;</li> <li>- Iveta Veinberga – Zemkopības ministrijas Veterinārā un pārtikas departamenta Pārtikas drošuma un higiēnas nodaļas vecākā referente;</li> <li>- Ilze Zuimača - Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijas Projektu vadītāja;</li> <li>- Jānis Šolks – Latvijas Piensaimnieku Centrālās savienības priekšsēdētājs;</li> <li>- Iveta Austruma – VSIA “Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums”, Pārtikas ražošanas nodaļas vadītāja;</li> <li>- Rita Jaurēna - VISC Profesionālās izglītības departamenta Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļas vecākā referente.</li> </ul>
<b>Profesijas standarta NEP atzinums</b>	06.06.2018.
<b>Profesijas standarta saskaņošana PINTSA</b>	13.06.2018.
<b>Profesijas standarta iepriekš saskaņotās redakcijas</b>	Nav.