SASKAŅOTS
Profesionālās izglītības un nodarbinātības
trīspusējās sadarbības apakšpadomes
2026. gada 14.oktobra sēdē, protokols Nr. 5

PROFESIJAS STANDARTS
PĀRTIKAS PRODUKTU RAŽOŠANA

PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS
AUGĻU UN DĀRZEŅU PĀRSTRĀDES RAŽOŠANAS TEHNIĶIS

<table>
<tr><th colspan="2">1. Profesionālās kvalifikācijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis, prasības izglītībai</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Augļu un dārzeņu pārstrādes ražošanas tehniķis</td><td>Kvalifikācijas līmenis:
Ceturtais profesionālās kvalifikācijas līmenis (4. PKL)</td></tr>
<tr><td>Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību:
Specifisku prasību nav</td></tr>
<tr><th colspan="2">2. Profesionālās kvalifikācijas daļas un profesionālās kvalifikācijas prasības attiecībā uz specializāciju un saistītu profesionālo kvalifikāciju</th></tr>
<tr><td colspan="2">Prasības attiecībā uz darba tirgū atpazīstamu kvalifikācijas daļu:
Nav</td></tr>
<tr><td colspan="2">Profesionālās kvalifikācijas specializācijas:
Nav</td></tr>
<tr><td colspan="2">Saistītās profesionālās kvalifikācijas, kvalifikācijas līmenis:
Pārtikas produktu ražošanas tehniķis, 4. PKL</td></tr>
<tr><th colspan="2">3. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu kopsavilkums</th></tr>
<tr><td colspan="2">Profesionālās kvalifikācijas apraksts:
Augļu un dārzeņu pārstrādes ražošanas tehniķis ir specializācija Pārtikas produktu ražošanas tehniķa kvalifikācijai.
Augļu un dārzeņu pārstrādes ražošanas tehniķis veic augļu un dārzeņu pārstrādes tehnoloģiskos procesus un uzrauga tos: pieņem un novērtē augļus, dārzeņus un citas izejvielas, kontrolē to uzglabāšanu, sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojuma un uzrauga to darbību, veic izejvielu sagatavošanu un pirmapstrādi, ražo dažādu veidu augļu un dārzeņu produktus, ievērojot receptūras, tehnoloģiskās instrukcijas, uzņēmuma paškontroles sistēmas, pārtikas nekaitīguma, higiēnas un labas ražošanas prakses prasības.
Augļu un dārzeņu pārstrādes ražošanas tehniķis var strādāt augļu un dārzeņu pārstrādes uzņēmumos, pārtikas produktu ražotnēs, saimniecību pārstrādes cehos, mājražošanas uzņēmumos vai citos pārtikas aprites uzņēmumos.

Profesionālās kvalifikācijas reglamentācija, papildu prasības:
Nav</td></tr>
</table>

Uz augļu un dārzeņu pārstrādes ražošanas tehniķa kvalifikāciju attiecināmi Pārtikas produktu ražošanas tehniķa kvalifikācijas pienākumi un uzdevumi.

Profesionālās kvalifikācijas pienākumi un uzdevumi:

3.1. Augļu un dārzeņu pārstrādes ražošana:

3.1.1. novērtēt augļus, dārzeņus un citas izejvielas pieņemšanas laikā;

3.1.2. uzraudzīt augļu, dārzeņu un citu izejvielu kvalitātes rādītājus uzglabāšanas laikā;

3.1.3. uzraudzīt augļu, dārzeņu un citu izejvielu pirmapstrādi un sagatavošanu;

3.1.4. ražot dažādu veidu augļu un dārzeņu produktus;

3.1.5. veikt augļu un dārzeņu produktu iepakošanu, pildīšanu un marķēšanu.

4. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu izpildei nepieciešamā PROFESIONĀLĀ kompetence (profesionālo zināšanu, prasmju, patstāvības un atbildības kopums)					
Nr.p.k.	**Uzdevumi**	**Prasmes**	**Profesionālās zināšanas**	**Kompetence (kvalifikācijas līmenis)**	
Augļu un dārzeņu pārstrādes ražošana					
4.1.	Novērtēt augļus un dārzeņus, un citas izejvielas pieņemšanas laikā.	Sensori novērtēt augļus, dārzeņus un izejvielu kvalitāti pieņemšanas laikā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Augļu un dārzeņu veidi (svaigi, saldēti, kaltēti, žāvēti, u.c.) un to raksturojums. Citas izejvielas augļu un dārzeņu pārstrādei, to raksturojums. Augļu un dārzeņu un citu izejvielu kvalitāti apliecinošo dokumentu un pavaddokumentu veidi un tajos ietvertā informācija. <u>Lietošanas līmenī:</u> Augļu un dārzeņu un citu izejvielu kvalitātes kritēriji. Augļu un dārzeņu un citu izejvielu sensorās īpašības un sensorās novērtēšanas principi. Izejvielu paraugu atlases, identifikācijas un sagatavošanas kārtība laboratoriskajai testēšanai. Augļu un dārzeņu un citu izejvielu pieņemšanas kārtība. Augļu un dārzeņu un citu izejvielu neatbilstību veidi un rīcība neatbilstību gadījumā.	Spēja novērtēt augļu un dārzeņu un citu izejvielu kvalitāti un atbilstību noteiktajām prasībām pieņemšanas laikā un veikt korektīvās darbības neatbilstības gadījumā.	LKI 4. līmenis
		Atlasīt, identificēt un sagatavot augļu un dārzeņu paraugus laboratoriskajai testēšanai.			
		Pārbaudīt augļu un dārzeņu atbilstību specifikācijām un citiem atbilstību apliecinošiem dokumentiem.		Spēja nodrošināt augļu un dārzeņu un citu izejvielu partiju identifikāciju un izsekojamību, ievērojot uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības.	
4.2.	Uzraudzīt augļu un dārzeņu un citu izejvielu	Uzraudzīt un reģistrēt uzglabāšanas režīmus (temperatūru, gaisa relatīvo mitrumu u.c.	<u>Izpratnes līmenī:</u>	Spēja kontrolēt augļu un dārzeņu un citu izejvielu kvalitātes rādītājus uzglabāšanas laikā.	LKI 4. līmenis

	kvalitātes rādītājus uzglabāšanas laikā.	parametrus), derīguma termiņus uzglabāšanas laikā.	Augļu un dārzeņu un citu izejvielu uzglabāšanas zonu raksturojums. augļu un dārzeņu un citu izejvielu kvalitāti ietekmējošie riski uzglabāšanas laikā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Augļu un dārzeņu un citu izejvielu uzglabāšanas režīmi un to kontroles prasības. Uzglabāšanas režīmu (temperatūras, gaisa relatīvā mitruma un citu parametru) kontroles un reģistrēšanas kārtība. Paraugu atlases kārtība laboratoriskajai testēšanai uzglabāšanas laikā. Korektīvās darbības neatbilstošu uzglabāšanas režīmu gadījumos.		
		Novērtēt augļu un dārzeņu un citu izejvielu kvalitātes izmaiņas uzglabāšanas laikā.		Spēja novērtēt uzglabāšanas režīmu un kvalitātes rādītāju novirzes un veikt korektīvās darbības neatbilstības gadījumā.	
		Atlasīt augļu un dārzeņu paraugus uzglabāšanas laikā laboratorijas testēšanai.			
		Identificēt uzglabāšanas režīmu un kvalitātes rādītāju novirzes un rīkoties saskaņā ar uzņēmuma paškontroles procedūrām.			
4.3.	Veikt un uzraudzīt augļu un dārzeņu un citu izejvielu pirmapstrādi un sagatavošanu.	Veikt augļu un dārzeņu pirmapstrādi manuāli un ar tehnoloģiskajām iekārtām atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Ražošanas zonu sadalījums. Izejvielu zudumi un blakusproduktu rašanās pirmapstrādes procesos. Blakusproduktu un ražošanas atkritumu šķirošanas un apsaimniekošanas prasības. Pirmapstrādes procesu ietekme uz izejvielu kvalitāti. Piesārņojuma un šķērspiesārņojuma riski pirmapstrādes laikā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Augļu un dārzeņu pirmapstrādes paņēmieni: šķirošana, mazgāšana, tīrīšana, mizošana, griešana,	Spēja veikt un uzraudzīt augļu un dārzeņu un citu izejvielu pirmapstrādi, novērtējot kvalitāti un ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas.	LKI 4. līmenis
		Sagatavot citas izejvielas atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajām instrukcijām.		Spēja sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu pirmapstrādei un uzraudzīt to darbību.	LKI 4. līmenis
		Uzraudzīt pirmapstrādes procesa tehnoloģiskos parametrus un procesa norisi.			
		Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un darba vietu ražošanai.			
		Šķirot un novirzīt blakusproduktus un ražošanas atkritumus atbilstoši noteiktajām prasībām.			

		Novērtēt pirmapstrādāto izejvielu kvalitāti un uzglabāšanas apstākļus līdz turpmākajai ražošanai. Identificēt pirmapstrādes procesa parametru un kvalitātes rādītāju novirzes un rīkoties saskaņā ar uzņēmuma paškontroles procedūrām.	smalcināšana, seržu, kauliņu un citu neizmantojamo daļu atdalīšana, blanšēšana u.c. Augļu un dārzeņu pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas, to raksturojums un ekspluatācijas noteikumi. Augļu un dārzeņu kvalitātes radītāju noteikšanas metodes un iekārtas (temperatūra, pH, sausnes saturs u.c.). Sensorās novērtēšanas metodes. Augļu un dārzeņu un citu izejvielu sagatavošanas, svēršanas un dozēšanas principi. Dozēšanas aprēķini atbilstoši receptūrai. Pirmapstrādes procesa tehnoloģiskie parametri un to kontroles kārtība. Korektīvās darbības Augļu un dārzeņu un citu izejvielu neatbilstību gadījumā pirmapstrādē.		
4.4.	Ražot dažādu veidu augļu un dārzeņu produktus.	Ražot svaigus un minimāli apstrādātus, saldētus, termiski apstrādātus, skābētus, fermentētus, kaltētus un citus augļu un dārzeņu produktus atbilstoši receptūrām un tehnoloģiskajām instrukcijām. Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un darba vietu ražošanai.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Augļu un dārzeņu produktu veidi un to raksturojums. <u>Izpratnes līmenī</u> Produktu kvalitāti ietekmējošie riski ražošanas procesā. Ražošanas procesa parametru noviržu ietekme uz produkta kvalitāti. Pasterizācijas, sterilizācijas, žāvēšanas un saldēšanas procesu raksturojums un ietekme uz produkta kvalitāti.	Spēja ražot dažādu veidu augļu un dārzeņu produktus atbilstoši receptūrām un tehnoloģiskajām instrukcijām, ievērojot noteiktos tehnoloģiskos parametrus, kvalitātes un pārtikas nekaitīguma prasības Spēja uzraudzīt un reģistrēt ražošanas procesa tehnoloģiskos parametrus visos tehnoloģiskajos posmos. Spēja identificēt procesa parametru un kvalitātes rādītāju novirzes un rīkoties	LKI 4. līmenis LKI 4. līmenis LKI 4. līmenis

		Veikt produktu pasterizāciju, sterilizāciju, žāvēšanu, saldēšanu un citus tehnoloģiskos procesus atbilstoši produkta veidam. Uzrauga un reģistrēt ražošanas procesa tehnoloģiskos parametrus visos tehnoloģiskajos posmos un neatbilstību gadījumā veikt korektīvās darbības Identificēt procesa novirzes un rīkoties saskaņā ar uzņēmuma paškontroles procedūrām.	Kritiskie un kontrolējamie procesa parametri pasterizācijas, sterilizācijas, žāvēšanas un saldēšanas laikā. Procesa parametru novirzes un korektīvās darbības to gadījumā. Zudumi tehnoloģiskos procesos. Mikrobioloģiskie riski ražošanas procesā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Marinētu, konservētu, skābētu un fermentētu produktu, mērču, čipsu, ievārījumu, džemu, sīrupu, sulu u.c. ražošanas tehnoloģijas. Augļu un dārzeņu produktu ražošanas paņēmieni un apstrādes veidi: vārīšana, pasterizācija, sterilizācija, sajaukšana, homogenizācija, žāvēšana, kaltēšana, liofilizēšana, saldēšana u.c. Augļu un dārzeņu produktu ražošanas tehnoloģiskās iekārtas, to veidi un darbības pamatprincipi. Pasterizācijas, sterilizācijas, žāvēšanas un saldēšanas tehnoloģiskie režīmi. Ražošanas procesa tehnoloģiskie parametri un to kontroles kārtība. Augļu un dārzeņu produktu kvalitātes rādītāji un sensorās novērtēšanas metodes.	saskaņā ar uzņēmuma paškontroles procedūrām.	
4.5.	Veikt augļu un dārzeņu produktu iepakošanu, pildīšanu un marķēšanu.	Sagatavot iepakošanas un pildīšanas iekārtas un aprīkojumu atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām. Novērtēt iepakošanas materiālu atbilstību tehnoloģiskajai instrukcijai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Primārā, sekundārā un transporta iepakojuma veidi un to pielietojums.	Spēja veikt augļu un dārzeņu produktu iepakošanu, pildīšanu, izmantojot atbilstošus iepakošanas materiālus un iekārtas.	LKI 4. līmenis

		Veikt iepakošanu, pildīšanu, kontrolējot procesa atbilstību tehnoloģiskajai instrukcijai. Veikt gatavā produkta marķēšanu atbilstoši normatīvo aktu prasībām. Veikt gala produkta hermētiskuma un vizuālo pārbaudi.	Iepakojuma ietekme uz produkta kvalitāti un uzglabāšanas ilgumu. Iepakojuma kvalitātes riski un biežākie defekti. <u>Lietošanas līmenī:</u> Gatavās produkcijas uzglabāšanas veidi. Iepakošanas materiālu veidi, īpašības, kvalitātes prasības un defekti. Iepakošanas iekārtu darbības pamatprincipi un ekspluatācijas noteikumi. Produktu iepakošanas paņēmieni un tehnoloģiskās prasības (iepakošana gāzu vidē, aseptiskā, u.c.). Produktu marķēšanas prasības un marķējumā norādāmā informācija. Produkta partijas identifikācijas un izsekojamības principi.	Spēja veikt gatavā produkta marķēšanu un nodrošināt tā izsekojamību atbilstoši paškontroles sistēmas prasībām.	LKI 4. līmenis

Vispārīga informācija	
Iesniedzējs	Lauksaimniecības un pārtikas nozares ekspertu padome
Iesniegums	04.09.2026 1.-6.1/26/6851
Nozares ekspertu padomes, nozares ministrijas vai tās deleģētas institūcijas vai piesaistīto nozares ekspertu atzinums	Lauksaimniecības un pārtikas nozares ekspertu padome 25.09.2026
Saskaņojums PINTSA	14.10.2026
Iepriekš saskaņotā redakcija	nav