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

PROFESIJAS STANDARTS
PĀRTIKAS PRODUKTU RAŽOŠANA

PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS
DZĒRIENU RAŽOŠANAS TEHNIĶIS

<table>
<tr><th colspan="2">1. Profesionālās kvalifikācijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis, prasības izglītībai</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Dzērienu 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:
Dzērienu ražošanas tehniķis ir Pārtikas produktu ražošanas tehniķa kvalifikācijas specializācija
Dzērienu ražošanas tehniķis veic un uzrauga bezalkoholisko un alkoholisko dzērienu ražošanas tehnoloģiskos procesus, uzrauga izejvielu, starpproduktu un dzērienu kvalitātes un nekaitīguma rādītājus, kā arī nodrošina tehnoloģisko iekārtu darbību, ievērojot receptūras, ražošanas tehnoloģiskās instrukcijas, pārtikas nekaitīguma, labas higiēnas un labas ražošanas prakses prasības.
Dzērienu ražošanas tehniķis var strādāt bezalkoholisko un alkoholisko dzērienu ražošanas uzņēmumos vai citos pārtikas aprites uzņēmumos, kuros tiek ražoti dzērieni.

Profesionālās kvalifikācijas reglamentācija, papildu prasības:
Nav
Uz dzērienu ražošanas tehniķa kvalifikāciju attiecināmi Pārtikas produktu ražošanas tehniķa kvalifikācijas pienākumi un uzdevumi.
Profesionālās kvalifikācijas pienākumi un uzdevumi:
3.1. Dzērienu ražošana:
3.1.1. veikt dzērienu šķidro izejvielu pieņemšanu, pārsūknēšanu un ievietošanu uzglabāšanas tilpnēs;
3.1.2. uzraudzīt šķidro izejvielu kvalitātes un nekaitīguma rādītājus uzglabāšanas laikā;
3.1.3. veikt ūdens apstrādi atbilstoši ražošanas tehnoloģiskajām instrukcijām un paredzētajam lietojumam;</td></tr>
</table>

3.1.4. sagatavot starpproduktus dzērienu ražošanai; 3.1.5. uzraudzīt nefasētu dzērienu kvalitātes un nekaitīguma rādītājus uzglabāšanas laikā; 3.1.6. ražot dažādu veidu dzērienus; 3.1.7. pasterizēt dzērienus pirms un/vai pēc pildīšanas; 3.1.8. sagatavot pildīšanas iekārtas un fasēšanas materiālus un veikt dzērienu pildīšanu.

4. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu izpildei nepieciešamā PROFESIONĀLĀ kompetence (profesionālo zināšanu, prasmju, patstāvības un atbildības kopums)					
Nr.p.k.	**Uzdevums**	**Prasmes**	**Profesionālās zināšanas**	**Kompetence (kvalifikācijas līmenis)**	
Dzērienu ražošana					
4.1.	Veikt dzērienu šķidro izejvielu pieņemšanu, pārsūknēšanu un ievietošanu uzglabāšanas tilpnēs.	Atlasīt šķidro izejvielu paraugus laboratorijas analīžu veikšanai.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Sūkņu darbības principi. <u>Izpratnes līmenī:</u> Dzērienu ražošanā izmantojamo šķidro izejvielu veidi, īpašības un kvalitāti ietekmējošie faktori. Šķērspiesārņojuma riski šķidro izejvielu pieņemšanas, pārsūknēšanas un uzglabāšanas laikā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Dzērienu ražošanā izmantojamās šķidrās izejvielas (ūdens, koncentrāti, glikozes sīrups, koncentrētas sulas, vīns, spirts, u.c.) un to raksturojums. Ekspressmetodes tilpņu tīrības novērtēšanai. Šķidro izejvielu daudzuma noteikšanas paņēmieni. Sūknēšanas komunikāciju sastāvdaļas (lokanie un stacionārie cauruļvadi, sūkņu veidi). Šķidro izejvielu paraugu atlases kārtība. Šķidro izejvielu kvalitātes kritēriji un pieņemšanas kārtība. Šķidro izejvielu uzglabāšanas režīmi un tilpņu higiēniskās prasības.	Spēja pieņemt un nodrošināt kvalitatīvu šķidro izejvielu uzglabāšanu tilpnēs.	LKI 4. līmenis
		Salīdzināt saņemtās šķidrās izejvielas ar pavaddokumentāciju, specifikācijām un noteiktajām kvalitātes un nekaitīguma prasībām.		Spēja veikt šķidro izejvielu pieņemšanu, pārsūknēšanu un uzglabāšanu, ievērojot kvalitātes, izsekojamības, higiēnas un pārtikas nekaitīguma prasības.	LKI 4. līmenis
		Novērtēt pieņemšanas tilpņu un sūknēšanas komunikāciju higiēnisko stāvokli.			
		Sagatavot un saslēgt sūknēšanas komunikācijas atbilstoši darba uzdevumam.			
		Noteikt pieņemto izejvielu daudzumu.			
		Veikt šķidro izejvielu pārsūknēšanu un ievietošanu uzglabāšanas tilpnēs atbilstoši noteiktajām prasībām.			
		Identificēt pieņemšanas laikā konstatētas neatbilstošas šķidrās izejvielas un rīkoties saskaņā ar uzņēmuma paškontroles procedūrām.			
4.2.	Uzraudzīt šķidro izejvielu kvalitātes un nekaitīguma rādītājus uzglabāšanas laikā.	Veikt šķidro izejvielu kvalitātes un nekaitīguma kontroli atbilstoši noteiktajam kontroles režīmam.	<u>Izpratnes līmenī:</u>	Spēja uzraudzīt šķidro izejvielu kvalitātes rādītājus uzglabāšanas laikā, identificēt novirzes un veikt	LKI 4. līmenis

		Atlasīt šķidro izejvielu paraugus laboratorijas analīžu veikšanai. Veikt šķidro izejvielu papildus apstrādi atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām un tehnologa norādījumiem. Uzraudzīt šķidro izejvielu uzglabāšanas tehnoloģiskos parametrus tilpnēs. Uzraudzīt šķidro izejvielu kvalitātes un nekaitīguma rādītāju izmaiņas uzglabāšanas laikā. Identificēt šķidro izejvielu kvalitātes un nekaitīguma rādītāju un uzglabāšanas parametru novirzes un veikt noteiktās korektīvās darbības.	Kvalitātes riski šķidro izejvielu uzglabāšanas laikā. Šķidro izejvielu papildu apstrādes paņēmieni - SO_2 apstrāde, filtrācija, siltuma un aukstuma apstrāde. Šķidro izejvielu kvalitātes un nekaitīguma rādītāju izmaiņas uzglabāšanas laikā. Procesa noviržu un korektīvo darbību pamatprincipi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Šķidro izejvielu uzglabāšanas režīmi. Paraugu atlases un kvalitātes un nekaitīguma kontroles metodes. Temperatūras, derīguma termiņu un uzglabāšanas apstākļu kontrole un dokumentēšana. Ražošanas tehnoloģiskās instrukcijas šķidro izejvielu papildu apstrādei.	noteiktās korektīvās darbības.	
4.3.	Veikt ūdens apstrādi atbilstoši ražošanas tehnoloģiskajām instrukcijām un paredzētajam lietojumam.	Regulēt ūdens apstrādes iekārtu parametrus atbilstoši ekspluatācijas instrukcijām. Reģistrēt ūdens apstrādes procesa tehnoloģiskos parametrus. Noteikt ūdens fizikāli ķīmiskos rādītājus atbilstoši uzņēmumā noteiktajam monitoringam. Uzraudzīt ūdens kvalitātes un nekaitīguma rādītājus pēc apstrādes un identificēt procesa novirzes	<u>Priekšstata līmenī:</u> Dzeramā ūdens papildapstrādes veidi dzērienu ražošanai. Dzeramā ūdens kontroles monitorings. <u>Izpratnes līmenī:</u> Ūdens kvalitātes un nekaitīguma rādītāju ietekme uz dzērienu ražošanas procesu un gala produkta kvalitāti. Ūdens apstrādes procesu higiēnas un pārtikas nekaitīguma prasības. <u>Lietošanas līmenī:</u> Ūdens atdzelžošana, mīkstināšana, oksigenācija, hlorinācija, ozonēšana, apstrāde ar hlora dioksīdu plūsmā, filtrēšana u.c. Ūdens apstrādes iekārtu darbības pamatprincipi un tehnoloģiskie parametri.	Spēja sagatavot dzērienu tehnoloģijai izmantojamu ūdeni. Spēja veikt ūdens apstrādi, lai nodrošinātu ūdens atbilstību paredzētajam lietojumam. Spēja uzraudzīt un reģistrēt ūdens apstrādes procesa parametrus un rīkoties noviržu gadījumā.	LKI 4. līmenis LKI 4. līmenis LKI 4. līmenis

			Ūdens fizikāli ķīmisko rādītāju noteikšanas metodes un procesa monitoringa pieraksti.		
4.4.	Sagatavot starpproduktus dzērienu ražošanai.	Sagatavot iesalu, ekstraktus, destilātus un citus starpproduktus atbilstoši ražošanas tehnoloģiskajām instrukcijām.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Dzērienu starpproduktu sagatavošanā izmantojamās izejvielas un to raksturojums. <u>Izpratnes līmenī:</u> Augu valsts izejvielu pirmapstrādes metodes. Izejvielu un procesa parametru ietekme uz starpproduktu kvalitāti un nekaitīgumu. <u>Lietošanas līmenī:</u> Ekstraktu gatavošanas paņēmieni. Destilācijas tehnoloģija, iekārtas un procesa parametri. Cukura sīrupa un karameles sagatavošanas tehnoloģija. Starpproduktu filtrēšanas metodes. Starpproduktu sensorās kvalitātes novērtēšanas kritēriji un metodes. Starpproduktu paraugu atlases paņēmieni. Starpproduktu sagatavošanas iekārtas, procesa parametru kontrole un uzglabāšanas prasības.	Spēja sagatavot dzērienu ražošanai nepieciešamos starpproduktus atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām un noteiktajiem procesa parametriem.	LKI 4. līmenis
		Sagatavot cukura sīrupu ar karsto un auksto paņēmienu.		Spēja noteikt un izvērtēt starpproduktu kvalitātes un nekaitīguma rādītājus un identificēt tehnoloģiskā procesa novirzes.	LKI 4. līmenis
		Sagatavot karameli atbilstoši ražošanas tehnoloģiskajai instrukcijai.			
		Filtrēt sagatavotos starpproduktus. Vizuāli un sensori novērtēt sagatavotos starpproduktus.			
		Atlasīt sagatavoto starpproduktu paraugus iesniegšanai testēšanai laboratorijā.			
		Uzraudzīt un reģistrēt starpproduktu sagatavošanas procesa parametrus.			
		Uzglabāt sagatavotos starpproduktus atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai.			
4.5.	Uzraudzīt nefasētu dzērienu kvalitātes un nekaitīguma rādītājus uzglabāšanas laikā.	Veikt nefasētu dzērienu kvalitātes un nekaitīguma rādītāju mērījumus atbilstoši paškontroles sistēmā noteiktajām prasībām.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Dzērienu testēšanas ekspressmetodes. <u>Izpratnes līmenī:</u> Pārnēsājamais mērīšanas aprīkojums. Nefasētu dzērienu kvalitāti un nekaitīgumu ietekmējošie faktori uzglabāšanas laikā.	Spēja veikt nefasētu dzērienu kontroli uzglabāšanas laikā.	LKI 4. līmenis
		Atlasīt nefasētu dzērienu paraugus testēšanai atbilstoši noteiktajai kārtībai.		Spēja noteikt nefasētu dzērienu kvalitātes rādītājus ar mērīšanas aprīkojumu, reģistrējot iegūtos rezultātus ražošanas uzskaites dokumentācijā.	LKI 4. līmenis
		Reģistrēt mērījumu rezultātus.			

		Rīkoties neatbilstošu kvalitātes un nekaitīguma rādītāju gadījumā, veicot korektīvas darbības. Uzturēt darba kārtībā mērīšanas līdzekļus un ierīces. Uzraudzīt nefasētu dzērienu uzglabāšanas temperatūru un citus noteiktos uzglabāšanas parametrus.	Mērīšanas aprīkojuma metroloģisko prasību un pārbaudes pamatprincipi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Nefasētu dzērienu kvalitātes rādītāju (CO_2, O_2, cukura satura, krāsas, Brix, skābuma, pH, Plato grādu, temperatūras u.c.) noteikšanas un mērīšanas metodes. Nefasētu dzērienu specifikācijas un tajās noteiktie kvalitātes rādītāji. Nefasētu dzērienu paraugu atlases un kvalitātes kontroles kārtība. Rīcība kvalitātes rādītāju un uzglabāšanas parametru noviržu gadījumā.	Spēja izvērtēt iegūtos nefasētu dzērienu kvalitātes rādītājus.	LKI 4. līmenis
4.6.	Ražot dažādu veidu dzērienus.	Samaisīt (kupažēt) šķidrumus atbilstoši receptūrām saskaņā ar ražošanas tehnoloģiskajām instrukcijām. Sagatavot piedevu, krāsvielu un aromatizētāju šķīdumus. Sagatavot filtrus darbam un filtrēt dzērienus. Karbonizēt dzērienus. Veikt dzērienu stabilizāciju atbilstoši ražošanas tehnoloģiskajām instrukcijām. Uzraudzīt raudzēšanas procesa parametrus atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām. Uzraudzīt un reģistrēt dažādu veidu dzērienu ražošanas procesa tehnoloģiskos parametrus atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Stabilitātes palielināšanas metodes. Dažādu dzērienu grupas un to ražošanas procesa raksturojums. <u>Izpratnes līmenī:</u> Bezalkoholisko un alkoholisko dzērienu ražošanas tehnoloģijas. Filtrācijas teorētiskie pamati. Dzērienu kvalitātes un nekaitīguma novērtēšanas metodes. Raudzēšanas procesa pamatprincipi un temperatūras, laika un citu procesa parametru ietekme uz dzērienu kvalitāti un nekaitīgumu. <u>Lietošanas līmenī:</u> Plašāk pielietotie filtrācijas veidi. Koncentrāciju aprēķini. Šķidrumu daudzuma noteikšana pēc svara un tilpuma. Stabilitātes palielināšanas metodes.	Spēja ražot dažādu veidu dzērienus atbilstoši receptūrām, tehnoloģiskajām instrukcijām.	LKI 4. līmenis
				Spēja uzraudzīt dzērienu ražošanas tehnoloģiskos procesus un identificēt procesa parametru novirzes.	LKI 4. līmenis

		Identificēt dzērienu ražošanas procesa tehnoloģisko parametru novirzes un veikt noteiktās korektīvās darbības. Uzraudzīt dzērienu kvalitātes un nekaitīguma rādītāju izmaiņas ražošanas laikā un novērtēt dzērienu sensorās kvalitātes rādītājus. Ražot dzērienus: bezalkoholiskos dzērienus; dzeramo ūdeni un minerālūdeni; sulas un nektārus no sulu koncentrātiem; iesala dzērienus; raudzētos dzērienus (alus, vīns, sidrs, dzirkstošais vīns, kvass); stipros alkoholiskos dzērienus.	Dzērienu sagatavošanas tehnoloģiskās iekārtas, to veidi un darbības pamatprincipi. Dzērienu ražošanas tehnoloģiskie procesi - maisīšana (kupažēšana), dozēšana, filtrēšana, karbonizācija, raudzēšana, stabilizēšana u.c. – un to tehnoloģisko parametru kontrole.		
4.7.	Pasterizēt dzērienus pirms un/vai pēc pildīšanas.	Uzraudzīt pasterizācijas iekārtas un procesa parametrus (tvaika padeve, produkta plūsmas ātrums, temperatūra). Uzraudzīt pasterizācijas un dzesēšanas procesa specifiskos tehnoloģiskos parametrus. Veikt noteiktās korektīvās darbības pasterizācijas procesa parametru noviržu gadījumā, tostarp nepieciešamības gadījumā pārtraukt vai atkārtot pasterizācijas procesu. Novērtēt dzēriena kvalitātes un nekaitīguma rādītājus pēc pasterizācijas.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Pasterizācijas vienības (laiks, temperatūra). Pasterizācijas process. Pasterizācijas ietekme uz dzērienu kvalitāti un pārtikas nekaitīgumu. Procesa noviržu un korektīvo darbību pamatprincipi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Pasterizācijas un dzesēšanas iekārtu veidi. Pasterizācijas tehnoloģiskie režīmi un procesa parametru kontrole.	Spēja veikt un uzraudzīt dzērienu pasterizācijas procesu pirms vai pēc pildīšanas atbilstoši noteiktajiem tehnoloģiskajiem parametriem un pārtikas nekaitīguma prasībām.	LKI 4. līmenis
4.8.	Sagatavot pildīšanas iekārtas un fasēšanas materiālus un veikt dzērienu pildīšanu.	Vizuāli novērtēt fasēšanā izmantojamo materiālu atbilstību (marķējumu, iepakojuma veselumu, materiālu tīrību u.c.).	<u>Izpratnes līmenī:</u> Pildīšanas veidi (pēc iepakojuma, tilpuma vai svara u.c.).	Spēja sagatavot dzērienu pildīšanas iekārtas un fasēšanas materiālus.	LKI 4. līmenis

		Nepieļaut neatbilstošu materiālu izmantošanu fasēšanā. Sagatavot pildīšanas iekārtas darbam un novērtēt to higiēnisko stāvokli. Iestatīt pildīšanas iekārtu režīmus atbilstoši darba uzdevumam un ekspluatācijas instrukcijai. Novērtēt pildīšanai paredzētā dzēriena atbilstību noteiktajiem daudzuma, kvalitātes un nekaitīguma kritērijiem. Sagatavot PET pudeļu izpūšanas iekārtu darbam atbilstoši uzdevumam un ekspluatācijas instrukcijai. Veikt dzērienu pildīšanu un uzraudzīt pildīšanas procesa parametrus atbilstoši ražošanas tehnoloģiskajām prasībām. Identificēt pildīšanas procesa un fasēšanas materiālu neatbilstības un rīkoties saskaņā ar uzņēmuma paškontroles procedūrām.	Mikrobioloģiskie riski pildīšanas iekārtu sagatavošanā. Fasēšanas materiālu veidi, to īpašības un piemērotība dzērienu pildīšanai. Pildīšanas procesa parametru ietekme uz produkta kvalitāti un pārtikas nekaitīgumu. <u>Lietošanas līmenī:</u> Fasēšanas materiālu raksturīgākie defekti un to identificēšana. Fasēšanas materiālu tīrības prasības. Pildīšanas iekārtu darbības pamatprincipi. Pildīšanas iekārtu sagatavošanas, tīrīšanas un dezinfekcijas prasības. Pildīšanas procesa režīmu iestatīšana un parametru kontrole. PET pudeļu izpūšanas iekārtu darbības pamatprincipi. Fasējamā dzēriena pieņemšanas kvalitātes kritēriji. Pildīšanas procesa kvalitātes kontrole un procesu uzraudzība.	Spēja veikt dzērienu pildīšanu, ievērojot ražošanas tehnoloģiskās, higiēnas, kvalitātes un pārtikas nekaitīguma prasības.	LKI 4. līmenis

Vispārīga informācija	
Iesniedzējs	Lauksaimniecības un pārtikas nozares ekspertu padome
Iesniegums	13.05.2026 Nr.1.-6.2/26/2303
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