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

PROFESIJAS STANDARTS
PĀRTIKAS PRODUKTU RAŽOŠANA

PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS
GAĻS UN GAĻAS PRODUKTU RAŽOŠANAS TEHNIĶIS

<table>
<tr><th colspan="2">1. Profesionālās kvalifikācijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis, prasības izglītībai</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Gaļas un gaļas produktu 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, 4PKL.</td></tr>
<tr><th colspan="2">3. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu kopsavilkums</th></tr>
<tr><td colspan="2">Profesionālās kvalifikācijas apraksts:
Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķis ir specializācija Pārtikas produktu ražošanas tehniķa kvalifikācijai.
Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķis veic un uzrauga gaļas pārstrādes, gaļas izstrādājumu un gaļas produktu ražošanas tehnoloģiskos procesus, sagatavo un uzrauga tehnoloģisko iekārtu darbību, kontrolē receptūru ievērošanu, tehnoloģiskos parametrus un produkcijas kvalitātes un nekaitīguma rādītājus, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas, higiēnas, pārtikas nekaitīguma un darba drošības prasības.
Gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķis var strādāt pilna cikla gaļas pārstrādes uzņēmumos, kautuvēs, gaļas pārstrādes cehos, mājražošanas uzņēmumos vai tirdzniecības vietās ar savu ražošanu.

Profesionālās kvalifikācijas reglamentācija, papildu prasības:
Nav
Uz gaļas un gaļas produktu ražošanas tehniķa kvalifikāciju attiecināmi Pārtikas produktu ražošanas tehniķa kvalifikācijas pienākumi un uzdevumi.
Profesionālās kvalifikācijas pienākumi un uzdevumi:
3.1. Gaļas un gaļas produktu ražošana:</td></tr>
</table>

3.1.1. veikt dzīvnieku pirmskaušanas izturēšanu un kaušanu; 3.1.2. veikt liemeņu un kaušanas blakusproduktu pirmapstrādi; 3.1.3. veikt gaļas atdzesēšanu un uzglabāšanu; 3.1.4. veikt gaļas sadali realizācijai un/vai pārstrādei; 3.1.5. ražot gaļas izstrādājumus un gaļas produktus.

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)**	
Gaļas un gaļas produktu ražošana					
4.1.	Veikt dzīvnieku pirmskaušanas izturēšanu un kaušanu.	Organizēt dzīvniek labturības nosacījumu izpildi pirmskaušanas laikā pilna cikla gaļas pārstrādes uzņēmumā.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Dzīvnieku stresa ietekme uz gaļas kvalitāti. Tradicionālās gaļas ieguves metodes. Reliģisko kopienu tradicionālās gaļas ieguves metodes. Bioloģiskās produkcijas ražošanas prasības. <u>Izpratnes līmenī:</u> Dzīvnieku labturības prasības. Biodrošība (cūku mēris, putnu gripa).	Spējas ievērot labturības prasības dzīvnieku pirmskaušanas procesos.	LKI 4. līmenis
		Veikt dažādu sugu lauksaimniecības dzīvnieku kaušanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.		Spēja veikt dzīvnieku kaušanu, ievērojot dzīvnieku labturības, higiēnas, darba drošības un pārtikas nekaitīguma prasības.	LKI 4. līmenis
		Ievērot higiēnas un darba drošības prasības kaušanas procesā.			
		Identificēt kaušanas procesa neatbilstības un rīkoties saskaņā ar uzņēmuma paškontroles procedūrām.			

		Atbildīgi rīkoties dzīvnieku kaušanas procesā, ievērojot labas ražošanas prakses prasības, attiecīgās reliģisko kopienu tradīcijas un citus kaušanas procesam noteiktos priekšnosacījumus	Dzīvnieku infekcijas slimību izplatības situācija valstī un savā reģionā. Energoresursu, materiālu u.c. resursu efektīva un racionāla izmantošana. Mikrobioloģiskā piesārņojuma rašanās cēloņi pirmapstrādes laikā. Sterilizācijas iekārtu pielietojums. Vides piesārņojuma avoti gaļas pārstrādē. Pārtikas nekaitīguma un paškontroles prasības dzīvnieku kaušanas procesā. Šķērspiesārņojuma riski un to novēršanas principi kaušanas procesā. Kaušanas procesa neatbilstību identificēšanas un korektīvo darbību principi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Dzīvnieku kaušanas tehnoloģijas. Sterilizācijas iekārtu lietošana produkcijas nekaitīguma nodrošināšanai. Darba drošības un higiēnas prasības, veicot kaušanas procesu. Ražošanas procesu attēlojums tehnoloģiskajā shēmā. Kvalitātes kontrole un procesu uzraudzība.		
4.2.	Veikt liemeņu un kaušanas blakusproduktu pirmapstrādi.	Sensori novērtēt gaļas izejvielu kvalitāti.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Gaļas sastāvs, uzturvērtība un kvalitātes rādītāji. <u>Izpratnes līmenī:</u> Dzīvnieku veidi un šķirnes.	Spēja veikt dzīvnieku liemeņu un kaušanas blakusproduktu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai.	LKI 4. līmenis
		Sadalīt nokauto dzīvnieku (cūku, liellopu un sīklopu) liemeņus 1/2, 1/4 liemeņos.		Spēja nodrošināt liemeņu sadali un blakusproduktu šķirošanu atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai.	LKI 4. līmenis

		Veikt liemeņu un blakusproduktu pirmapstrādi, atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām un higiēnas prasībām. Atdalīt pārtikā izmantojamos subproduktus. Nodrošināt kaušanas blakusproduktu un pārtikā neizmantojamo blakusproduktu atbilstošu šķirošanu. Identificēt neatbilstošas gaļas izejvielas un rīkoties saskaņā ar uzņēmuma paškontroles procedūrām.	Gaļas mikrobioloģiskā piesārņojuma veidi un riski. Pārtikas nekaitīguma prasības gaļas izejvielu pirmapstrādē. <u>Lietošanas līmenī:</u> Liemeņu klasifikācija. Liemeņu kategorijas. Pārtikā izmantojamie subprodukti. Liemeņu uzbūve un sadales shēmas. Liemeņu uzglabāšanas nosacījumi. Liemeņu pirmapstrādes higiēnas prasības. Sensorās novērtēšanas metodes. Liemeņu un kaušanas blakusproduktu pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojums. Liemeņu un blakusproduktu pirmapstrādes un šķirošanas tehnoloģija. Blakusproduktu pirmapstrādes, šķirošanas un apsaimniekošanas prasības. Neatbilstošu izejvielu identificēšanas un rīcības kārtība atbilstoši paškontroles procedūrām.	Spēja novērtēt gaļas izejvielu kvalitāti, ievērojot higiēnas prasības un identificējot neatbilstošu produkciju.	LKI 4. līmenis
4.3.	Uzraudzīt gaļas atdzesēšanu un uzglabāšanu.	Nošķirt liemeņus saskaņā ar dzīvnieku kaušanas vai izcelsmes specifiku. Veikt tehnoloģisko instrukciju nosacījumu izpildi aukstumapstrādes procesā, ievērojot aukstuma ķēdes prasības.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Aukstumapstrādes tehnoloģisko iekārtu veidi un aprīkojums, to darbības principi. <u>Izpratnes līmenī:</u> Mikrobioloģiskā piesārņojuma riski atdzesēšanas posmā.	Spēja veikt un uzraudzīt gaļas atdzesēšanu un uzglabāšanu atbilstoši noteiktajiem procesa parametriem, nodrošinot nepārtrauktu aukstuma ķēdi gaļas kvalitātes un nekaitīguma saglabāšanu.	LKI 4. līmenis

		Veikt mērinstrumenta aprīkojuma rādījumu pierakstus. Identificēt neatbilstības atdzesēšanas un uzglabāšanas procesā un rīkoties saskaņā ar uzņēmuma paškontroles procedūrām.	Gaļas temperatūras režīmi un aukstuma ķēdes nozīme. Gaļas kvalitāti ietekmējošie faktori atdzesēšanas un uzglabāšanas laikā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Temperatūras mērīšanas metodes un ierīces. Gaļas pH rādītāji un to robežvērtības. Gaļas aukstumapstrādes tehnoloģiskās instrukcijas un procesa parametri. Gaļas aprites un krājumu rotācijas principi. Neatbilstību identificēšanas un rīcības kārtība atbilstoši paškontroles procedūrām.		
4.4.	Veikt gaļas sadali realizācijai un/vai pārstrādei.	Novērtēt sensori gaļas izejvielas kvalitāti. Identificēt liemeņus un gaļas izcirtumus atbilstoši noteiktajai marķēšanas un izsekojamības kārtībai. Veikt gaļas sadali, atkaulošanu un šķirošanu atbilstoši darba uzdevumam, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas prasības. Kontrolēt gaļas zudumus un izejvielu izlietojumu sadales un atkaulošanas procesā. Veikt izejvielas atlaidināšanu atbilstoši darba uzdevumam.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Izejvielas aukstumapstrādes veidi: atdzesēšana, sasaldēšana un atlaidināšana. Dzīvnieku liemeņu un pusliemeņu uzbūve. <u>Izpratnes līmenī:</u> Liemeņa sadales pamatprincipi. Gaļas anatomiskā uzbūve un audu veidi. Muskuļaudu, taukaudu un saistaudu raksturojums. <u>Lietošanas līmenī:</u> Gaļas sadales un asināšanas aprīkojums, tehnoloģiskās iekārtas – raksturojums, veidi, ekspluatācijas prasības.	Spēja veikt gaļas sadali, atkaulošanu, apgriešanu un šķirošanu atbilstoši ražošanas tehnoloģiskajām instrukcijām, kvalitātes, higiēnas un darba drošības prasībām. Spēja nodrošināt izejvielu izsekojamību, novērtēt kvalitāti un kontrolēt zudumus, temperatūru, ievērojot higiēnu un darba drošības prasības visos gaļas apstrādes posmos.	LKI 4. līmenis LKI 4. līmenis

		Kontrolēt gaļas izejvielu temperatūru sagatavošanas un sadales laikā atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai. Veikt liemeņu sadali atbilstoši specifikācijām: – lielos gabalos; – porciju gabalos; – sīkgabalos; – maltas gaļas izstrādājumiem u.c.	Aprīkojuma sterilizācijas iekārtas un to lietošana. Liemeņu un frakciju sensorā novērtēšana. Gaļas šķirošanas un klasifikācijas principi un prasības. Gaļas zudumu veidi un to kontroles principi sadales un atkaulošanas procesā. Gaļas izcirtumu veidi un to izmantošana dažādu produktu ražošanā. Gaļas kvalitātes saglabāšanas nosacījumi sadales un atkaulošanas procesā. Gaļas atkaulošanas un apgriešanas tehnoloģija. Darba drošības un higiēnas prasības, veicot gaļas sadali un atkaulošanu.		
4.5.	Ražot gaļas izstrādājumus un gaļas produktus.	Novērtēt saņemtās gaļas atbilstību ražojamo gaļas produktu vai izstrādājumu grupām. Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un darba vietu ražošanai. Sagatavot dabīgo un mākslīgo desu apvalkus atbilstoši ražojamā produkta tehnoloģiskajām prasībām. Sagatavot konservu kārbas gaļas masas pildīšanai. Pārbaudīt gaļas produktu marķējuma atbilstību gaļas produktiem noteiktajām specifiskajām prasībām.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Gaļas izstrādājumu ražošanas tehnoloģiskais process. Gaļas produktu ražošanas tehnoloģiskais process. <u>Izpratnes līmenī:</u> Nažu dezinfekcijas metodes. Gaļas izstrādājumu sortiments. Gaļas produktu, t.sk. konservu, sortiments. Gaļas produktu specifiskās marķēšanas prasības. Desu izstrādājumu un kūpinājumu ražošanas tehnoloģijas un tehnoloģiskie procesi.	Spēja sagatavot gaļas izejvielas, sastāvdaļas, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu dažādu gaļas izstrādājumu un gaļas produktu ražošanai atbilstoši receptūrām un tehnoloģiskajām instrukcijām. Spēja ražot dažādu veidu gaļas izstrādājumus un gaļas produktus atbilstoši receptūrām un tehnoloģiskajām instrukcijām.	LKI 4. līmenis LKI 4. līmenis

		Veikt gaļas malšanu, smalcināšanu, kuterēšanu, maisīšanu un formēšanu atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai instrukcijai. Dozēt garšvielas, sāls maisījumus, marinādes un pārtikas piedevas atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai instrukcijai. Ražot dažādu veidu gaļas starpproduktus atbilstoši receptūrām un tehnoloģiskajām instrukcijām. Veikt desu masas pildīšanu apvalkos, formēšanu, termisko apstrādi un kūpināšanu atbilstoši noteiktajiem tehnoloģiskajiem parametriem. Uzraudzīt un reģistrēt konservu pasterizācijas un sterilizācijas procesa parametrus un kontrolēt iepakojuma hermētiskumu. Ražot dažādu veidu gaļas kulinārijas izstrādājumus, kontrolējot termiskās apstrādes un dzesēšanas parametrus. Novērst šķērspiesārņojuma, tai skaitā alergēnu pārneses, riskus gaļas produktu ražošanas procesā. Identificēt gaļas produktu ražošanas procesa neatbilstības un rīkoties saskaņā ar uzņēmuma paškontroles procedūrām.	Desu apvalku veidi un to izmantošana. Kūpināšanas, vārīšanas, cepšanas un dzesēšanas procesu ietekme uz produkta kvalitāti. Kūpināšanas materiāli un to izmantošanas pamatprincipi. Pārtikas nekaitīguma riski gaļas produktu ražošanā. Konservēšanas, pasterizācijas un sterilizācijas pamatprincipi. Gaļas kulinārijas izstrādājumu ražošanas tehnoloģiskie procesi. Šķērspiesārņojuma un alergēnu pārneses riski gaļas produktu ražošanā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Nažu sterilizācija. Gaļas produktu termiskās apstrādes veidi. Gaļas produkcijas marķēšana. Gaļas izstrādājumu un gaļas produktu ražošanas tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums, to pielietojums. Gaļas starpproduktu izejvielas, sastāvdaļas, receptūras un malšanas, marinēšanas un formēšanas tehnoloģijas. Gaļas malšanas, kuterēšanas, maisīšanas un desu masas pildīšanas tehnoloģija. Desu izstrādājumu termiskās apstrādes un kūpinājumu sagatavošanas un kūpināšanas tehnoloģija. Gaļas konservu izejvielas receptūras, dozēšanas, pildīšanas, iepakošanas, pasterizācijas un sterilizācijas tehnoloģija.	Spēja uzraudzīt gaļas izstrādājumu un gaļas produktu ražošanas tehnoloģiskos procesus, nodrošinot noteikto kvalitātes un pārtikas nekaitīguma prasību ievērošanu.	LKI 4. līmenis

			Gaļas kulinārijas izstrādājumu receptūras, izejvielu sagatavošanas un gatavošanas tehnoloģija. Dabīgo un mākslīgo desu apvalku sagatavošanas paņēmieni. Konservu taras un iepakojuma sagatavošanas prasības.		

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