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

PROFESIJAS STANDARTS
PĀRTIKAS PRODUKTU RAŽOŠANA

PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS
PIENA UN PIENA PRODUKTU RAŽOŠANAS TEHNIĶIS

<table>
<tr><th colspan="2">1. Profesionālās kvalifikācijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis, prasības izglītībai</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Piena un piena 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, 4. PKL</td></tr>
<tr><th colspan="2">3. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu kopsavilkums</th></tr>
<tr><td colspan="2">Profesionālās kvalifikācijas apraksts:
Piena un piena produktu ražošanas tehniķis ir specializācija Pārtikas produktu ražošanas tehniķa kvalifikācijai.
Piena un piena produktu ražošanas tehniķis uzrauga pilna vai nepilna cikla piena pārstrādes un piena produktu ražošanas tehnoloģiskos procesus, nodrošina mehanizēto un automatizēto ražošanas līniju darbību, kontrolē piena un piena produktu kvalitātes un nekaitīguma rādītāju atbilstību noteiktajām prasībām, kā arī ievēro higiēnas un darba drošības prasības savas kompetences ietvaros.
Piena un piena produktu ražošanas tehniķis var strādāt piena pārstrādes uzņēmumos, ražotnēs, zemnieku saimniecību pārstrādes cehos vai citos pārtikas aprites uzņēmumos.

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

3.1.1. veikt svaigpiena un šķidro piena izejvielu pieņemšanu un uzglabāšanu tvertnēs; 3.1.2. veikt svaigpiena un šķidro piena izejvielu pirmapstrādi; 3.1.3. novērtēt piena un piena produktu kvalitātes un nekaitīguma rādītājus; 3.1.4. ražot dažādus piena 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)**	
Piena un piena produktu ražošana					
4.1.	Veikt svaigpiena un šķidro piena izejvielu pieņemšanu un uzglabāšanu tvertnēs.	Novērtēt pieņemšanas tvertņu sanitāri higiēnisko stāvokli. Sagatavot tvertnes un pieņemšanas tehnoloģiskās iekārtas izejvielu pieņemšanai. Veikt svaigpiena un šķidro piena izejvielu pieņemšanu atbilstoši noteiktajiem kvalitātes un nekaitīguma kritērijiem. Identificēt neatbilstošu svaigpienu un šķidrā piena izejvielas, un rīkoties saskaņā ar uzņēmuma paškontroles procedūrām. Uzglabāt pieņemto svaigpienu un šķidrās piena izejvielas tvertnēs atbilstoši noteiktajiem uzglabāšanas režīmiem.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Piena ieguves apstākļu un sezonālo faktoru ietekme uz svaigpiena un šķidro piena izejvielu kvalitāti. Svaigpiena sastāva un īpašību izmaiņas dažādu faktoru ietekmē (Laktācija, tesmeņa iekaisums, mehāniskā iedarbība, gaisma u.c.). Dažādu lauksaimniecības dzīvnieku piena sastāva īpatnības. <u>Izpratnes līmenī:</u> Svaigpiena sastāvs, fizikāli ķīmiskās un mikrobioloģiskās īpašības. Svaigpiena un šķidro piena izejvielu kvalitāti un nekaitīgumu ietekmējošie faktori. <u>Lietošanas līmenī:</u> Svaigpiena un šķidro piena (sūkalas, krējums u.c.) izejvielu kvalitātes kritēriji: - piena mikrobioloģiskā tīrība; - piena fizikāli ķīmiskās īpašības; - pienam neraksturīgu vielu klātbūtne (viltošanas metodes); - piena sensorās īpašības. Tehnoloģisko iekārtu tīrīšanas un dezinfekcijas prasības.	Spēja veikt svaigpiena un šķidro piena izejvielu pieņemšanu un uzglabāšanu tvertnēs atbilstoši noteiktajām kvalitātes, nekaitīguma un uzglabāšanas prasībām.	LKI 4. līmenis

			Svaigpiena un šķidro piena izejvielu pieņemšanas specifiskās prasības. Svaigpiena un šķidro piena izejvielu paraugu atlases kārtība. Pieņemšanas tvertņu un tehnoloģisko iekārtu higiēniskā stāvokļa novērtēšanas prasības. Rīcība neatbilstošu piena izejvielu konstatēšanas gadījumā. Šķidro piena izejvielu uzglabāšanas režīmi, temperatūra un kvalitātes saglabāšanas nosacījumi.		
4.2.	Veikt svaigpiena un šķidro piena izejvielu pirmapstrādi.	Veikt piena filtrēšanu, separāciju, pasterizāciju (termizāciju), homogenizāciju un dzesēšanu saskaņā ar ražošanas tehnoloģiskajām instrukcijām. Uzraudzīt un nodrošināt pirmapstrādes tehnoloģisko procesu parametru ievērošanu. Uzglabāt sagatavoto piena maisījumu atbilstoši noteiktajiem uzglabāšanas režīmiem. Veikt piena normalizēšanu atbilstoši produkta tehnoloģiskajām prasībām. Uzraudzīt piena pirmapstrādes procesa kvalitātes un nekaitīguma rādītājus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Piena ķīmiskais sastāvs un struktūra. Piena sastāvdaļas. Piena fizikāli ķīmiskās īpašības. Saldā krējuma ķīmiskais sastāvs un struktūra. Piena sastāvdaļu izmaiņas karsēšanas laikā. Homogenizācijas nozīme dzeramā piena un skābpiena produktu ražošanā. Piena attīrīšanas (baktofugēšanas) nozīme siera ražošanā. Piena separēšanas un krējuma iegūšanas process. <u>Lietošanas līmenī:</u> Svaigpiena un šķidro piena produktu uzglabāšanas režīmi. Piena dzesēšanas principi. Piena pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojums. Piena filtrēšanas, attīrīšanas, separēšanas, pasterizācijas (termizācijas),	Spēja veikt un uzraudzīt piena un šķidro piena produktu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām, testēšanas rezultātiem un noteiktajiem procesa parametriem.	LKI 4. līmenis

			homogenizācijas, atdzesēšanas un uzglabāšanas tehnoloģiskie procesi. Procesu kontrole un uzraudzība. Pirmapstrādes tehnoloģisko procesu parametru kontroles metodes. Piena normalizēšanas aprēķini. Testēšanas rezultātu interpretācija un izmantošana piena pirmapstrādes procesa vadībā. Izejvielu daudzuma mērīšanas, uzskaites un kontroles principi.		
4.3.	Novērtēt piena un piena produktu kvalitātes un nekaitīguma rādītājus.	Veikt produkta parauga atlasi noteiktajām laboratoriskām pārbaudēm.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Sensorās novērtēšanas metodes un paraugu atlase. Laboratoriskās testēšanas metodes. <u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu specifikācijas un nekaitīguma prasības. Piena un piena produktu kvalitātes un nekaitīguma rādītāju izmaiņas ražošanas laikā. Piena produktu prasības un marķējuma atbilstības novērtēšanas prasības. Produkta masas un neto daudzuma kontroles metodes. Iepakojuma hermētiskuma kontroles un novērtēšanas metodes. Kvalitātes un nekaitīguma kontroles rezultātu reģistrēšanas prasības.	Spēja novērtēt piena un piena produktu kvalitātes un nekaitīguma rādītājus atbilstoši produkta specifikācijai un noteiktajām prasībām.	LKI 4. līmenis
		Reģistrēt kvalitātes un nekaitīguma kontroles rezultātus.		Spēja uzraudzīt piena un piena produktu kvalitātes un nekaitīguma rādītāju izmaiņas ražošanas laikā.	LKI 4. līmenis
		Uzraudzīt piena un piena produktu kvalitātes un nekaitīguma rādītāju izmaiņas ražošanas laikā.			
		Novērtēt sensori dažādu piena produktu kvalitātes rādītāju atbilstību noteiktajiem produkta kvalitātes kritērijiem.			
4.4.	Ražot dažādus piena produktus.	Izvērtēt piena produktu ražošanai sagatavotās izejvielas.	<u>Priekšstata līmenī:</u>	Spēja ražot dažādus piena produktus, ievērojot ražošanas tehnoloģiskās	LKI 4. līmenis

			Piena produktu defekti, to cēloņi un novēršanas pasākumi.	instrukcijas.	
		Sagatavot ieraugus, fermentus un citas nepieciešamās izejvielas atbilstoši produkta veidam un tehnoloģiskajām prasībām.	Produktu ražošanā izmantotās izejvielas, to veidi un raksturojums. Izejvielu kvalitātes noviržu ietekme uz gala produktu kvalitāti. Iespējamās piena izraisītās veselības problēmas (alerģija, laktozes nepanesamība). <u>Izpratnes līmenī:</u> Dzeramā piena, raudzēta piena, sieru, biezpiena, krējuma, sviesta un citu piena pārstrādes produktu veidi un to raksturojums. Koncentrētu piena tauku produktu, kausētā siera, atjaunotu un rekombinētu piena produktu, piena un krējuma saldējuma, piena desertu, sauso un koncentrēto piena produktu, sterilizēto vai UHT apstrādāto piena produktus veidi un to raksturojums. Piena recēšanas un biezpiena veidošanās procesi. Siera masas veidošanās, apstrādes un nogatavināšanas procesi. Sviesta veidošanās process un to ietekmējošie faktori. <u>Lietošanas līmenī:</u> Kvalitātes kontroles procedūras. Piena produktu ražošanas tehnoloģiskās iekārtas, to veidi un darbības pamatprincipi. Tehnoloģisko iekārtu regulēšana.	Spēja izvēlēties un sagatavot izejvielas, ieraugus un fermentus dažādu piena produktu ražošanai atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai.	LKI 4. līmenis
		Svērt un dozēt ieraugus, fermentus un citas nepieciešamās izejvielas atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.			
		Ražot piena produktus, ievērojot tehnoloģijas prasības: – dzeramo pienu; – raudzētos piena produktus; – saldo krējumu; – koncentrētos piena tauku produktus; – biezpienu; – sieru; – kausēto sieru; – atjaunotus un rekombinētus piena produktus; – piena un krējuma saldējumu; – piena produktu desertus; – sausos un koncentrētos piena produktus ; – sterilizētos vai UHT apstrādātos piena produktus			
		Veikt gala produktu atdzesēšanu, pildīšanu, iepakošanu un marķēšanu atbilstoši noteiktajām prasībām.		Spēja sekot piena produktu kvalitātes rādītāju izmaiņām visos ražošanas posmos un sensori novērtēt gala produktu kvalitāti.	LKI 4. līmenis
		Ievērot piena produktu ražošanas tehnoloģiskās instrukcijas.			

		Veikt ražošanas tehnoloģisko procesu parametru reģistrāciju darba protokolos.	Produktu un starpproduktu uzglabāšanas prasības. Dažādu piena produktu ražošanas tehnoloģijas: – dzeramais piens; – raudzētie piena produkti; – saldais krējums; – koncentrētie piena tauku produkti; – biezpiens; – siers; – kausētais siers; – atjaunoti un rekombinēti piena produkti; – piena un krējuma saldējums; – piena produktu deserti; – sausie un koncentrētie piena produkti – sterilizētie vai UHT apstrādātie piena produkti. Produktu pildīšanas, iepakošanas, marķēšanas un uzglabāšanas prasības. Gala produktu atdzesēšanas režīmi un prasības. Ražošanas blakusprodukti un to apsaimniekošana. 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.). Gatavā produkta atdzesēšanas režīmi un prasības. Gatavās produkcijas uzglabāšanas veidi.		

			Produktu marķēšanas prasības un marķējumā norādāmā informācija. Produkta partijas identifikācijas un izsekojamības principi. 2. un 3. kategorijas dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu iedalījums un apsaimniekošanas 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