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

PROFESIJAS STANDARTS
PĀRTIKAS PRODUKTU RAŽOŠANA

PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS
ZIVJU UN ZIVJU PRODUKTU RAŽOŠANAS TEHNIĶIS

<table>
<tr><th colspan="2">1. Profesionālās kvalifikācijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis, prasības izglītībai</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Zivju un zivju 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:
Zivju un zivju produktu ražošanas tehniķis ir specializācija Pārtikas produktu ražošanas tehniķa kvalifikācijai.
Zivju un zivju produktu ražošanas tehniķis uzrauga un veic zivju pārstrādes tehnoloģiskos procesus, nodrošina izejvielu pieņemšanu, kvalitātes novērtēšanu un pirmapstrādi, kā arī dažādu zivju produktu ražošanu, izmantojot manuālas darba metodes un ražošanas tehnoloģiskās iekārtas. Tehniķis seko līdzi pārtikas nekaitīguma un kvalitātes prasību ievērošanai, kā arī atbild par higiēnas, labas ražošanas prakses un darba drošības prasību ievērošanu savas kompetences ietvaros.
Zivju un zivju produktu ražošanas tehniķis var strādāt zivju pārstrādes uzņēmumos, zivju produktu ražotnēs, akvakultūras saimniecību pārstrādes cehos vai citos pārtikas aprites uzņēmumos.

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

3.1.1. novērtēt zivju izejvielu; 3.1.2. veikt zivju pirmapstrādi; 3.1.3. veikt zivju aukstumapstrādi un sālīšanu; 3.1.4. ražot svaigus, kūpinātus, kaltētus un žāvētus zivju produktus un zivis; 3.1.5. ražot zivju konservus un sterilizētus un pasterizētus zivju produktus; 3.1.6. ražot zivju starpproduktus, kulinārijas izstrādājumus un preservus.

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)**	
Zivju un zivju produktu ražošana					
4.1.	Novērtēt zivju izejvielu.	Veikt zivju izejvielu pieņemšanu atbilstoši pavaddokumentācijai un izejvielu specifikācijām.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Zivju produktu ieguves raksturojums. Dzīvu zivju labturības prasības. Zivju transportēšanas veidi un režīmi. Ūdens parametri dzīvu zivju turēšanai. Zivju sugu raksturojums un veidi Baltijas jūrā, Rīgas jūras līcī, okeānā, iekšējos ūdeņos, akvakultūrā. <u>Izpratnes līmenī:</u> Pārtikā izmantojamo zivju, divvāku gliemju, vēžveidīgo u.c. raksturojums. Sālsūdens, saldūdens un akvakultūras zivju izejvielu raksturojums. Kvalitātes kontroles un procesu uzraudzības pamatprincipi. Zivju uzbūve un bioloģiskās īpatnības. Temperatūras režīmu ietekme uz zivju izejvielu. Izejvielu specifikācijas. Zivju izejvielu fizikāli ķīmiskās īpašības un to saistība ar kvalitāti. Svaiguma zudumu un bojāšanās procesi. Mikroorganismu ietekme uz zivju izejvielu kvalitāti. <u>Lietošanas līmenī:</u> Zivju svaiguma un izmēra kritēriji. Sensorās novērtēšanas paņēmieni. Zivju izejvielu pieņemšanas kārtība.	Spēja novērtēt ražošanai piegādāto zivju izejvielu atbilstību kvalitātes un nekaitīguma prasībām.	LKI 4. līmenis
		Atlasīt zivju izejvielu paraugus testēšanai un novērtēšanai.		Spēja novirzīt zivju izejvielu tālākai apstrādei atbilstoši darba uzdevumam.	LKI 4. līmenis
		Sensori novērtēt dzīvu, atvēsinātu un saldētu zivju izejvielu kvalitātes un nekaitīguma atbilstību prasībām.			

			Izejvielu kvalitātes kritēriju noteikšanas laboratoriskās un sensorās metodes. Paraugu atlases kārtība.		
4.2.	Veikt zivju pirmapstrādi.	Sašķirot zivju izejvielas atbilstoši tālākās apstrādes iespējām. Atšķirot piezveju. Nodrošināt plūsmu nošķiršanu zivju pirmapstrādes laikā, lai novērstu šķērspiesārņojumu. Šķirot un novirzīt pārtikā neizmantojamos blakusproduktus atbilstoši noteiktajām prasībām. Veikt zivju pirmapstrādi (kaušanu, ķidāšanu, mazgāšanu, zvīņu atdalīšanu, filēšanu u.c.) maksimāli samazinot zudumus. Uzglabāt pirmapstrādātās un sašķirotās zivju izejvielas atbilstoši noteiktajām prasībām.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Ražošanā izmantojamās zivju izejvielas un piezveja. Piezvejas veidi un identificēšanas principi. <u>Izpratnes līmenī:</u> Zivju sadalīšanas veidi un to piemērotība dažādu zivju produktu ražošanai. Pārtikā neizmantojamo zivju izcelsmes blakusproduktu šķirošanas un apsaimniekošanas prasības. 2. un 3. kategorijas dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu iedalījums un apsaimniekošanas prasības. Izejvielu uzglabāšanas nosacījumi. Blakusproduktu un ražošanas atkritumu apsaimniekošanas prasības. Zivju kaušanas metodes. <u>Lietošanas līmenī:</u> Pasūtījuma atbilstība specifikācijai. Zivju pirmapstrādes tehnoloģijas. Zivju pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojums.	Spēja veikt zivju pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai manuāli un ar tehnoloģiskajām iekārtām.	LKI 4. līmenis
4.3.	Veikt zivju aukstumapstrādi un sālīšanu.	Atvēsināt zivis.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Zivju atdzesēšanas, saldēšanas un atlaidināšanas procesu raksturojums.	Spēja veikt zivju aukstumapstrādi un defrostāciju, nodrošinot paškontroles (HACCP), darba aizsardzības un higiēnas prasību ievērošanu ražošanas procesos.	LKI 4. līmenis

		Iestatīt atdzesēšanas, saldēšanas un sālīšanas režīmus atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām. Saldēt sagatavotās zivis. Veikt atlaidināšanu. Sālīt zivis un zivju produktus atbilstoši noteiktajiem tehnoloģiskajiem parametriem. Sekot atdzesētu, saldētu un sālītu zivju produktu kvalitātes un nekaitīguma rādītāju izmaiņām visos ražošanas posmos.	Atdzesētu, saldētu un sālītu zivju produktu veidi un to raksturojums. <u>Izpratnes līmenī:</u> Mikrobioloģiskā piesārņojuma riski. Higiēnas prasības zvejas produktu apstrādē. Temperatūras, laika un mitruma ietekme uz zivju izejvielu un gala produktu kvalitāti un nekaitīgumu. Atdzesētu, saldētu un sālītu zivju produktu kvalitātes rādītāji un to izmaiņas uzglabāšanas laikā. Aukstuma ķēdes nozīme atdzesētu un saldētu zivju produktu ražošanā un uzglabāšanā. Sālītu zivju produktu uzglabāšanas nosacījumi un kvalitātes izmaiņas uzglabāšanas laikā. Sālīšanas process, sāls iedarbība uz zivju audu īpašībām un produkta kvalitāti. <u>Lietošanas līmenī:</u> Atdzesēšanas tehnoloģijas, iekārtas un tehnoloģiskie režīmi. Saldēšanas tehnoloģijas, iekārtas un tehnoloģiskie režīmi. Atlaidināšanas (defrostācijas) tehnoloģijas, iekārtas un tehnoloģiskie režīmi. Aukstumapstrādes tehnoloģisko parametru ietekme uz zivju produktu kvalitāti. Sālīšanas tehnoloģijas un sāls koncentrācijas, laika un temperatūras režīmu piemērošana. Sālīšanas iekārtu un aprīkojuma darbības pamatprincipi.	Spēja veikt zivju un zivju produktu sālīšanu atbilstoši ražošanas tehnoloģiskām instrukcijām.	LKI 4. līmenis

4.4.	Ražot svaigus, kūpinātus, kaltētus un žāvētus zivju produktus un zivis.	Sensori novērtēt svaigu, saldētu un sālītu zivju izejvielu kvalitāti un piemērotību konkrētam tālākas pārstrādes veidam.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Svaigu, kūpinātu, kaltētu un žāvētu zivju produktu veidi un raksturojums. <u>Izpratnes līmenī:</u> Termiskās apstrādes veidu raksturojums, to specifika. Ķīmiskā piesārņojuma riski kūpināšanas procesā. Zudumu rašanās iemesli un to mazināšanas iespējas. Zivju produktu bojāšanās riski ražošanas un uzglabāšanas laikā. Iepakošanas un uzglabāšanas apstākļu ietekme uz zivju produktu kvalitāti. <u>Lietošanas līmenī:</u> Kūpināšanas, kaltēšanas un žāvēšanas tehnoloģijas un ražošanas tehnoloģiskās instrukcijas. Termiskās apstrādes iekārtu lietošana un režīmi. Iepakošanas tehnoloģijas un iepakojuma materiālu izvēle atbilstoši produkta veidam. Zivju produktu iepakošanas un uzglabāšanas prasības. Zivju produktu aprites principi uzglabāšanā. Zivju produktu sensorā kvalitātes novērtēšana.	Spēja ražot svaigus, kūpinātus, kaltētus un žāvētus zivju produktus atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām, ievērojot pārtikas nekaitīguma un kvalitātes prasības.	LKI 4. līmenis
		Sadalīt un sagatavot zivis atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai un darba uzdevumam.			
		Ievērot tehnoloģisko operāciju secību visā produkta ražošanas procesā.			
		Sagatavot zivis termiskai apstrādei.			
		Veikt zivju izejvielas termisko apstrādi, atbilstoši produkta veidam: −vītināt; −kaltēt; −žāvēt; −kūpināt; −blanšēt.		Spēja iepakot svaigus, kūpinātus, kaltētus un žāvētus zivju produktus atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai.	LKI 4. līmenis
		Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un darba vietu ražošanai.			
		Uzraudzīt zivju produktu kvalitātes un nekaitīguma rādītājus ražošanas procesā.			
		Sagatavot produktus iepakošanai, iepakot un uzglabāt atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai.			
4.5.	Ražot zivju konservus un sterilizētus un pasterizētus zivju produktus.	Sagatavot zivju izejvielas, mērces, garšvielas, citas sastāvdaļas, pārtikas piedevas un iepakojumu konservu ražošanai.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Zivju konservu un sterilizētu/pasterizētu zivju produktu veidi un raksturojums. Konservu iepakojuma veidi un to raksturojums.	Spēja ražot zivju konservus un sterilizētus un pasterizētus zivju produktus, ievērojot ražošanas tehnoloģiskās instrukcijas.	LKI 4. līmenis
		Uzraudzīt aizvākotā iepakojuma higiēnu un hermētiskumu.			

		Pildīt zivju izejvielas un citas sastāvdaļas iepakojumā un dozēt piedevas atbilstoši receptūrai. Uzraudzīt zivju konservu sterilizācijas un pasterizācijas procesus. Uzraudzīt un reģistrēt procesa parametrus. Identificēt procesa neatbilstības un rīkoties saskaņā ar uzņēmuma paškontroles procedūrām.	Prasības sterilizētiem zivju konserviem. Mērīšanas līdzekļu metroloģisko prasību principi. <u>Izpratnes līmenī:</u> Iepakojuma hermētiskuma nodrošināšanas metodes un kļūdu novēršanas korektīvās darbības. Neatbilstoša produkta pazīmes. Temperatūras, spiediena un laika ietekme uz konservu kvalitāti un nekaitīgumu. <u>Lietošanas līmenī:</u> Sterilizācijas un pasterizācijas režīmi un to piemērošana. Iepakojuma hermētiskuma pārbaudes paņēmieni. Neatbilstoša produkta identifikācija (marķēšana). Darbs ar paaugstināta spiediena tehnoloģiskajām iekārtām. Zivju konservu un sterilizētu/pasterizētu zivju produktu ražošanas tehnoloģijas, tehnoloģiskās instrukcijas. Autoklāvu un citu sterilizācijas/pasterizācijas iekārtu ekspluatācijas principi.		
4.6.	Ražot zivju starpproduktus, kulinārijas izstrādājumus un preservus.	Apstrādāt zivis starpproduktu, kulinārijas izstrādājumu un preservu ražošanai. Sagatavot zivju masu, malto zivju masu un citus produktus atbilstoši receptūrai. Sagatavot un dozēt uzlējumus, marinādes, mērces, sālījumus un citas sastāvdaļas atbilstoši receptūrai. Veikt zivju starpproduktu un kulinārijas izstrādājumu formēšanu un termisko	<u>Priekšstata līmenī:</u> Preservi - nesterilizēti zivju konservi. Zivju ikru, vēžveidīgo, krabju nūjiņu u.c. produktu ražošana. Normatīvo aktu prasības pārtikas piedevu izmantošanā. <u>Izpratnes līmenī:</u>	Spēja ražot zivju starpproduktus, kulinārijas izstrādājumus un preservus atbilstoši ražošanas tehnoloģiskajām instrukcijām, ievērojot kvalitātes un pārtikas nekaitīguma prasības.	LKI 4. līmenis

		apstrādi atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām. Iepakot zivju produktus atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām. Uzraudzīt zivju starpproduktu, kulinārijas izstrādājumu un preservu kvalitātes un nekaitīguma rādītājus ražošanas procesā. Sensori novērtēt zivju starpproduktu, kulinārijas izstrādājumu un preservu kvalitāti visos ražošanas posmos.	Termiskās apstrādes veidu piemērošana zivju starpproduktu, gala zivju kulinārijas izstrādājumu un preservu ražošanā. Nogatavināšanas tehnoloģijas. Zivju starpproduktu, kulinārijas un preservu derīguma termiņi. Mikrobioloģiskie riski preservu ražošanā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Nogatavināšanas process. Uzglabāšanas laiks un temperatūras režīmi. Zivju starpproduktu, kulinārijas izstrādājumu un preservu ražošanas tehnoloģiskās instrukcijas. Gala produktu - starpproduktu, kulinārijas izstrādājumu, preservu uzglabāšanas režīmi. Gala produktu - starpproduktu, kulinārijas izstrādājumu, preservu sensorās kvalitātes novērtēšana. Gala produktu - starpproduktu, kulinārijas izstrādājumu, preservu iepakošana un marķēšana.		

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