

Gaļas izcirtēja profesijas standarts

1. Vispārīgie jautājumi

1. Profesijas nosaukums – gaļas izcirtējs.
2. Profesijas kods – 7511 04.

2. Nodarbinātības apraksts

1. Profesionālās kvalifikācijas līmenis – otrais profesionālās kvalifikācijas līmenis.

2. Profesionālās darbības pamatuzdevumu kopsavilkums:
– gaļas (izņemot putnu gaļas) izcirtējs ir pārtikas rūpniecības nozares darbinieks, kurš pārzina pārtikas apriti reglamentējošos normatīvos aktos un dzīvnieku anatomisko uzbūvi, spēj novērtēt gaļas kvalitāti, prot sagatavot un strādāt ar gaļas izciršanā izmantojamām iekārtām un instrumentiem, izcērt gaļu atbilstoši darba tirgus tendencēm vai uzņēmumā darba devēja noteiktajām prasībām.

Gaļas izcirtējs strādā pārtikas aprites uzņēmumos vai kā individuālais komersants, vai pašnodarbināta persona.

3. Profesionālās darbības veikšanai nepieciešamās profesionālās kompetences

1. Spēja izprast un ievērot labas higiēnas prakses vadlīnijas gaļas produktu ražošanas gaļas izciršanā.

2. Spēja sensori (organoleptiski) novērtēt gaļas izciršanā nepieciešamo resursu daudzumu un to kvalitāti plānotā pasūtījuma izpildei.

3. Spēja racionāli iekārtot darba vietu un veikt gaļas izciršanu atbilstoši tehnoloģijām.

4. Spēja sagatavot un lietot tehnoloģiskās iekārtas, instrumentus un aprīkojumu atbilstoši to funkcijām gaļas izciršanas procesā.

5. Spēja lietot atbilstošus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus.

6. Spēja izvērtēt pārtikā neizmantojamo dzīvnieku izcelsmes blakusproduktus un to tālāku izmantošanu.

7. Spēja pielāgoties izmaiņām uzņēmuma iekšējās kontroles sistēmā, tai skaitā jaunu tehnoloģiju ieviešanā, tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma pilnveides gadījumā.

8. Spēja pilnveidot profesionālās iemaņas.

9. Spēja sekot līdzi aktuālajām tendencēm un jaunākajām tehnoloģijām gaļas izciršanā, izmantojot dažādus informatīvos avotus un informācijas tehnoloģijas .

10. Spēja praktiski izmantot individuālos darba aizsardzības līdzekļus, ievērot elektrodrošības, ugunsdrošības prasības un uzņēmuma iekšējās kārtības noteikumus.

11. Spēja sniegt pirmo palīdzību.

12. Spēja ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi.

13. Spēja izprast pārtikas aprites normatīvajos aktos noteiktos jēdzienus un gaļas izciršanas profesionālo terminoloģiju.

14. Spēja strādāt patstāvīgi vai grupā un uzņemties atbildību par sava darba rezultātu.

15. Spēja sadarboties ar klientiem un kolēģiem, ievērojot profesionālās un vispārējās ētikas pamatprincipus.

16. Spēja ievērot darba tiesisko attiecību normas.

17. Spēja sazināties valsts valodā.

4. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās prasmes

1. Izprast pārtikas aprites normatīvajos aktos noteiktos jēdzienus un definīcijas un ievērot uzņēmuma kontroles sistēmas prasības.

2. Racionāli iekārtot gaļas izcirtēja darba vietu.

3. Identificēt dzīvnieku sugu gaļu.

4. Noteikt nepieciešamo gaļas un palīgmateriālu daudzumu un novērtēt tās atbilstību un kvalitāti pasūtījuma izpildei.
5. Pārzināt un izvēlēties gaļas izciršanas metodes un paņēmienus.
6. Pārzināt gaļas un palīgmateriālu uzglabāšanas režīmus.
7. Uztvert gaļas izciršanas darba uzdevumu.
8. Sagatavot un lietot gaļas izciršanas iekārtas, instrumentus un aprīkojumu atbilstoši to funkcijām.
9. Profesionāli izcirst gaļu, ievērojot higiēnas prasības.
10. Saskatīt un novērst gaļas izciršanas procesā radušās neatbilstības, analizēt to cēloņus.
11. Nodrošināt pārtikā neizmantojamo dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu apriti.
12. Nodrošināt atbilstošu gaļas sadales iekārtu ekspluatāciju (izjaukšanu, mazgāšanu, dezinficēšanu un salikšanu).
13. Lietot atbilstošus tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus.
14. Veicot gaļas izciršanu, nepakļaut riskam sevi un kolēģus.
15. Novērtēt un lietot individuālos darba aizsardzības līdzekļus un darba apģērbu.
16. Ievērot darba aizsardzības, elektrodrošības un ugunsdrošības noteikumus.
17. Ievērot drošības zīmes un reaģēt uz drošības signāliem.
18. Prast rīkoties ugunsgrēka, elektrotraumu un citu avāriju gadījumos.
19. Sniegt pirmo palīdzību.
20. Izmantot informācijas tehnoloģijas darba procesa nodrošināšanā.
21. Veikt darba pienākumus atbilstoši vides aizsardzības normatīvo aktu prasībām, nekaitējot videi.

22. Veikt darbu patstāvīgi un uzņemt atbildību par sava darba rezultātu.
23. Ievērot darba tiesisko attiecību noteikumus.
24. Pārvaldīt valsts valodu.
25. Lietot profesionālo terminoloģiju valsts valodā.
26. Uz klausīt norādījumus un sadarboties ar tiešo darbu vadītāju.
27. Uztvert, izvērtēt un izmantot darba kvalifikācijas pilnveides procesā iegūto informāciju.
28. Ievērot profesionālās un vispārējās ētikas pamatprincipus.

5. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas

1. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas priekšstata līmenī:
 - 1.1. veselīga uztura pamatprincipi;
 - 1.2. gaļas izciršanas pieredzes uzkrāšana;
 - 1.3. saskarsmes pamatprincipi;
 - 1.4. pārtikas apriti reglamentējošie pamata normatīvie akti.
2. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas izpratnes līmenī:
 - 2.1. dzīvnieku anatomiskā uzbūve;
 - 2.2. izcirstās gaļas sensorās (organoleptiskās) novērtēšanas pamatprincipi;
 - 2.3. prasības attiecībā uz materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku;
 - 2.4. paškontroles sistēmas pamatprincipi pārtikas uzņēmumā;
 - 2.5. palīgresursi, to lietošanas principi un iekārtu uzbūve;
 - 2.6. vispārējās higiēnas prasības gaļas izciršanas uzņēmumā;
 - 2.7. profesionālo zināšanu pamatbāzes pilnveidošanas un tālākizglītības iespējas;
 - 2.8. profesionālie termini valsts valodā.
3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas lietošanas līmenī:
 - 3.1. gaļas izciršanas metodes un paņēmieni;
 - 3.2. labas ražošanas prakse;
 - 3.3. nepieciešamā gaļas un palīgmateriālu daudzuma noteikšana pasūtījuma izpildei;

- 3.4. izcērtamās gaļas sensorais (organoleptiskais) novērtējums;
- 3.5. gaļas un palīgmateriālu kvalitātes atbilstība pasūtījuma izpildei;
- 3.6. izcirstās gaļas atbilstība izciršanas shēmai;
- 3.7. izcirstās gaļas marķēšanas noteikumi;
- 3.8. pārtikā neizmantojamo dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu klasifikācija;
- 3.9. pārtikā neizmantojamo dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu savākšanas konteineri un to marķējums;
- 3.10. tehnoloģisko iekārtu, instrumentu un aprīkojuma ekspluatācijas noteikumi;
- 3.11. labas higiēnas prakse;
- 3.12. tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas pamatprincipi;
- 3.13. darba tiesiskās attiecības;
- 3.14. darba aizsardzība (elektrodrošības un ugunsdrošības noteikumi, individuālie darba aizsardzības līdzekļi);
- 3.15. vides aizsardzība;
- 3.16. informācijas tehnoloģiju izmantošana;
- 3.17. pirmās palīdzības sniegšana;
- 3.18. profesionālās un vispārējās ētikas pamatprincipi;
- 3.19. valsts valoda.

Pienākumi un uzdevumi

Pienākumi	Uzdevumi
1. Pārtikas apriti reglamentējošo pamata normatīvo aktu zināšanas.	1.1. pārzināt pārtikas apriti reglamentējošo profesijas darbu pamata normatīvo aktu noteikumus; 1.2. zināt uzņēmuma noteiktās prasības gaļas izciršanā; 1.3. saņemt apmācību par minimālajām higiēnas prasībām; 1.4. iegūt veselības apliecinājumu par tiesībām strādāt pārtikas uzņēmumā.
2. Sagatavošanas darbi gaļas izciršana.	2.1. iekārtot darba vietu; 2.2. iepazīties ar gaļas izciršanas sortimentu un apjomu; 2.3. novērtēt gaļas un palīgmateriālu kvalitāti un daudzumu; 2.4. sagatavot darbam atbilstošas gaļas izciršanas iekārtas, instrumentus un inventāru.
3. Gaļas izciršana.	3.1. uzraudzīt un nodrošināt gaļas temperatūras atbilstību;

	<p>3.2. sterilizēt darba instrumentus, nodrošinot atbilstošu ūdens temperatūru vai izmantojot alternatīvu metodi;</p> <p>3.3. uzraudzīt gaļas izciršanas telpas temperatūras atbilstību;</p> <p>3.4. ievērot gaļas izciršanas higiēnas prasības, tai skaitā personīgās higiēnas prasības;</p> <p>3.5. veikt gaļas izciršanu atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām saskaņā ar izcirstās gaļas sortimentu un apjomu;</p> <p>3.6. ievērot gaļas izciršanas tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus;</p> <p>3.7. nodrošināt gaļas, palīgmateriālu un citu resursu (ūdens, elektrība, gāze u.c.) racionālu izlietojumu;</p> <p>3.8. savākt pārtikā neizmantojamās dzīvnieku izcelsmes blakusproduktus atbilstošos konteineros vai tvertnēs;</p> <p>3.9. tīrīt, mazgāt un dezinficēt darba vietu pēc dzīvnieku kaušanas un apstrādes saskaņā ar uzņēmuma paškontroles programmu.</p>
<p>4. Darba drošības un vides aizsardzības noteikumu ievērošana.</p>	<p>4.1. pārbaudīt darba apģērba atbilstību higiēnas un darba drošības prasībām;</p> <p>4.2. pārbaudīt darba vietas atbilstību darba drošības prasībām;</p> <p>4.3. pārbaudīt iekārtu, instrumentu un inventāra atbilstību darba drošības prasībām;</p> <p>4.4. lietot individuālos aizsardzības līdzekļus;</p> <p>4.5. ievērot drošības zīmes un signālus;</p> <p>4.6. ievērot elektrodrošības un ugunsdrošības noteikumus;</p> <p>4.7. ievērot saistošās vides aizsardzības prasības.</p>
<p>5. Saskarsmes pamatprincipu ievērošana.</p>	<p>5.1. neskaidrību gadījumā precizēt doto darba uzdevumu;</p> <p>5.2. informēt darba devēju neatbilstošas gaļas kvalitātes, darba negadījumu vai iekārtu bojājumu gadījumos;</p> <p>5.3. saskarsmē ar kolēģiem, klientiem ievērot vispārējās ētikas principus;</p> <p>5.4. neizraisīt konfliktsituācijas ar kolēģiem un klientiem.</p>
<p>6. Kvalifikācijas pilnveidošana.</p>	<p>6.1. sekot līdzi aktuālajām tendencēm un jaunākajām tehnoloģijām gaļas izciršanā;</p> <p>6.2. sistemātiski pilnveidot savu profesionalitāti</p>

	kvalifikācijas paaugstināšanas apmācībās; 6.3. apgūt kolēģu – gaļas izcirtēju – progresīvo pieredzi; 6.4. piedalīties profesionāļu izglītojošos pasākumos; 6.5. dalīties gaļas izcirtēja pieredzē.
--	---

Gaļas izcirtēja profesijas standarta izstrādes darba grupa:

Ināra Borska –	eksperte, SIA "Margret", kvalitātes speciāliste;
Jānis Zutis –	eksperts, SIA "Gaļas un piena rūpniecības inženiercentrs", valdes loceklis;
Arvīds Zirnis –	eksperts, Pārtikas un veterinārais dienests, daļas vadītājs;
Mairis Trupavnieks –	eksperts, SIA "Rēzeknes gaļas kombināts", tehnologs;
Vladimirs Afanasjevs –	eksperts, SIA "Margret", gaļas izcirtējs;
Kristaps Ābelis –	moderators, SIA "Biznesa augstskola Turība", katedras vadītājs;
Ligita Zīlīte –	moderatore, SIA "Biznesa augstskola Turība", dr. sc. administr., docētāja.

Gaļas izcirtēja profesijas standarta eksperti:

Ligita Turnere –	Latvijas pārtikas uzņēmumu federācija, valdes locekle;
Normunds Teicāns –	Latvijas gaļas ražotāju un gaļas pārstrādātāju asociācija, valdes loceklis.