|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Pielikums profesionālo kvalifikāciju apliecinošam dokumentam(\*) |  http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/8/84/Flag_of_Latvia.svg/125px-Flag_of_Latvia.svg.pngLatvija |

Profesionālo kvalifikāciju apliecinošā dokumenta sērija \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nr.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
| **1. Profesionālo kvalifikāciju apliecinošā dokumenta nosaukums(1)** |
| [ ]  Diploms par profesionālo vidējo izglītību[ ]  Profesionālās kvalifikācijas apliecībaProfesionālā kvalifikācija: **Pārtikas kvalitātes kontrolieris** |
| (1) oriģinālvalodā |

|  |
| --- |
| **2. Profesionālo kvalifikāciju apliecinošā dokumenta nosaukuma tulkojums(2)** |
| [ ]  A diploma of vocational secondary education[ ]  A vocational qualification certificateVocational qualification: **Food quality controller\*\*** |
| (2) Ja nepieciešams. Šim tulkojumam nav juridiska statusa. |

|  |
| --- |
| **3. Kompetenču raksturojums** |
| Pārtikas kvalitātes kontrolieris veic piegādāto izejvielu, starpproduktu un galaproduktu kvalitātes testēšanu. Analizē un nodrošina kvalitātes prasību ievērošanu pirmapstrādes, transportēšanas, ražošanas, iepakošanas, uzglabāšanas un pēcapstrādes procesos.Apguvis kompetences šādu profesionālo pienākumu un uzdevumu veikšanai:3.1. Labas higiēnas un kvalitātes sistēmas prasību ievērošana: − ievērot darbā personiskās un personālhigiēnas prasības; − ievērot ražošanas higiēnas prasības pārtikas uzņēmumos; − ievērot pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēmas noteiktās prasības; − uzraudzīt pārtikas produktu izsekojamības prasības. 3.2. Laboratorijas trauku, reaģentu un iekārtu sagatavošana darbam:− sagatavot laboratorijas traukus fizikāli-ķīmiskajai un mikrobioloģiskajai testēšanai; − sagatavot reaģentus testēšanai; − sagatavot barotnes mikrobioloģiskajai testēšanai; − sagatavot laboratorijas iekārtas un aprīkojumu darbam; − uzraudzīt mērinstrumentu verifikācijas termiņus un reaģentu, barotņu, ekspress testu derīguma termiņus un  uzglabāšanas apstākļus; − uzturēt kārtību laboratorijas ledusskapjos, termostatos, kontroles paraugu uzglabāšanas noliktavās. 3.3. Vides uzraudzīšana pārtikas uzņēmumā: − kontrolēt higiēnas prasības atbilstoši sastādītajam kontroles grafikam uzņēmumā; − noņemt paraugus nomazgājumiem no strādājošo rokām un darba virsmām; − kontrolēt fizikālo parametru ievērošanu ražošanas telpās, noliktavās transportā; − nodrošināt paraugu mikrobioloģisko testēšanu; − veikt pierakstus atbilstoši uzņēmuma iekšējām dokumentācijas prasībām. 3.4. Izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu noņemšana:− ievērot paškontroles sistēmas prasības paraugu noņemšanā; − noņemt izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu vidējo paraugu;− noņemt starpproduktu paraugu; − atlasīt galaproduktu vidējo paraugu; − noņemt ūdens paraugus. 3.5. Izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu fizikāli - ķīmiskā un mikrobioloģiskā testēšana:− kontrolēt ūdens parametrus; − veikt izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu sensoro novērtēšanu, fizikāli - ķīmisko testēšanu, paraugu mikrobioloģisko testēšanu;− veikt ekspress testus; − reģistrēt testēšanas rezultātus. 3.6. Profesionālās darbības pamatprincipu ievērošana: − sazināties valsts valodā; − lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās; − sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus; − pielietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas dažādu profesionālo dokumentu sagatavošanā; − ievērot darba tiesību, darba aizsardzības un vides aizsardzības prasības; − ievērot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus; − novērtēt savas darba spējas un veselības stāvokli darbavietā un darba pienākumu izpildes laikā; − nelaimes gadījumā rīkoties atbilstoši situācijai un sniegt pirmo palīdzību cietušajiem; − iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā; − pilnveidot profesionālai darbībai nepieciešamās zināšanas.Papildu kompetences:* *<<aizpilda izglītības iestāde>>;*
* *...;*
* *...;*
* *....*
 |

|  |
| --- |
| **4. Nodarbinātības iespējas atbilstoši profesionālajai kvalifikācijai(3)** |
| Strādāt pārtikas ražošanas uzņēmumu laboratorijā vai kvalitātes kontroles laboratorijā; pārbaudīt higiēnas prasību ievērošanu pārtikas ražošanas uzņēmumos. |
| (3) Ja iespējams |

|  |
| --- |
| **5. Profesionālo kvalifikāciju apliecinošā dokumenta raksturojums** |
| **Profesionālo kvalifikāciju apliecinošo dokumentu izsniegušās iestādes nosaukums un statuss** | **Valsts iestāde, kas nodrošina profesionālo kvalifikāciju apliecinošā dokumenta atzīšanu** |
| *<<Dokumenta izsniedzēja pilns nosaukums, adrese, tālruņa Nr., tīmekļa vietnes adrese; elektroniskā pasta adrese.* *Izsniedzēja juridiskais statuss>>* | Latvijas Republikas Izglītības un zinātnes ministrija, tīmekļa vietne: *www.izm.gov.lv* |
| **Profesionālo kvalifikāciju apliecinošā dokumenta līmenis****(valsts vai starptautisks)** | Vērtējumu skala/Vērtējums, kas apliecina prasību izpildi |
| Valsts atzīts dokuments, atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4. LKI) un ceturtajam Eiropas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4. EKI). | Profesionālās kvalifikācijas eksāmenā saņemtais vērtējums ne zemāk par "viduvēji – 5"(vērtēšanā izmanto 10 ballu vērtējuma skalu). |
| **Pieejamība nākamajam izglītības līmenim** | **Starptautiskie līgumi vai vienošanās** |
| Diploms par profesionālo vidējo izglītību dod iespēju turpināt izglītību 5. LKI/5. EKI vai 6.LKI/ 6.EKI līmenī. | *<<Ja attiecināms.* *Aizpilda izglītības iestāde, gadījumā, ja noslēgtie starptautiskie līgumi vai vienošanās paredz papildu sertifikātu izsniegšanu. Ja nav attiecināms, komentāru dzēst>>* |
| **Juridiskais pamats** |
| Profesionālās izglītības likums (6. pants). |

|  |
| --- |
| **6. Profesionālo kvalifikāciju apliecinošā dokumenta iegūšanas veids** |
| [ ]  Formālā izglītība:[ ]  Klātiene[ ]  Klātiene (darba vidē balstītas mācības)[ ]  Neklātiene | [ ]  Ārpus formālās izglītības sistēmas apgūtā izglītība |
| **Kopējais mācību ilgums\*\*\*** (stundas/gadi) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **A: Iegūtās profesionālās izglītības apraksts** | B: Procentos no visas (100%) programmas  | C: Ilgums (stundas/nedēļas) |
| Izglītības programmas daļa, kas apgūta izglītības iestādē | *<<Ieraksta izglītības programmas apjomu (%), kas apgūts izglītības iestādes mācību telpās>>* | *<<Ieraksta izglītības programmas apjomu (stundās vai mācību nedēļās), kas apgūts izglītības iestādes mācību telpās>>* |
| Izglītības programmas daļa, kas apgūta praksē darba vietā, t.sk. darba vidē balstītās mācībās | *<<Ieraksta izglītības programmas apjomu (%), kas apgūts ārpus izglītības iestādes mācību telpām,**t.i. praktiskās mācības uzņēmumā/-os, mācību praksē darba vietā, darba vidē balstītas mācības>>* | *<<Ieraksta izglītības programmas apjomu (stundās vai mācību nedēļās), kas apgūts ārpus izglītības iestādes mācību telpām,**t.i. praktiskās mācības uzņēmumā/-os, mācību praksē darba vietā, darba vidē balstītas>>* |
| **\*\*\*** Attiecināms uz formālajā ceļā iegūto izglītību.**Papildu informācija pieejama:**[*www.izm.gov.lv*](http://www.izm.gov.lv)[*https://visc.gov.lv/profizglitiba/stand\_saraksts\_mk\_not\_626.shtml*](https://visc.gov.lv/profizglitiba/stand_saraksts_mk_not_626.shtml)**Nacionālais informācijas centrs:**Latvijas Nacionālais Europass centrs, [*http://www.europass.lv/*](http://www.europass.lv/) |