|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **E:\IKVD_darbs\VISC_projekts_8_5_2\Europass_un_modular_projekts_2018\EUROPASS_PIELIKUMI_Aktualie\2_EUROPASS_pielik_jauns_form_ar_shana\Aktualais_no_2020_maija\Europass-Full-Colour-Brand-Mark.png** | 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 apliecība  Profesionālā kvalifikācija: **Piena un piena produktu ražošanas tehniķis** |
| (1) oriģinālvalodā |

|  |
| --- |
| **2. Profesionālo kvalifikāciju apliecinošā dokumenta nosaukuma tulkojums(2)** |
| A diploma of vocational secondary education  A vocational qualification certificate  Vocational qualification: **Dairy Production Technician** |
| (2) Ja nepieciešams. Šim tulkojumam nav juridiska statusa. |

|  |
| --- |
| **3. Kompetenču raksturojums** |
| Piena un piena produktu ražošanas tehniķis ir specializācija profesijai pārtikas produktu ražošanas tehniķis, veic piena pārstrādi, piena un piena produktu ražošanu un ar to saistītus darbus. Uz piena un piena produktu ražošanas tehniķa profesiju attiecināmi pārtikas produktu ražošanas tehniķa profesijas pienākumi un uzdevumi.  3.1. Labas higiēnas un kvalitātes sistēmas prasību ievērošana:   * ievērot darbā personiskās un personālhigiēnas prasības; * ievērot ražošanas higiēnas prasības visos pārtikas produktu ražošanas posmos; * īstenot pārtikas produktu izsekojamības prasības; * ievērot pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēmas noteiktās prasības.   3.2. Pārtikas produktu ražošanas izejvielu un materiālu pieņemšana:   * novērtēt piegādāto ražošanas izejvielu un materiālu atbilstību pavaddokumentiem un− normatīvajiem aktiem; * veikt piegādāto ražošanas izejvielu un materiālu pieņemšanu un ievietošanu noliktavās; * ievērot pārtikas produktu ražošanas izejvielu un materiālu uzglabāšanas režīmus un prasības uzglabāšanas laikā; * piemērot rotācijas principu izejvielu un materiālu apritē.   3.3. Pārtikas produktu ražošanas izejvielu pirmapstrāde:   * sagatavot pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu darbam; * sagatavot izejvielas pirmapstrādes procesam; * piemērot atbilstošu izejvielas pirmapstrādes veidu; * veikt izejvielu pirmapstrādi; * uzraudzīt izejvielu kvalitāti pirmapstrādes procesā.   3.4. Produkta ražošana tehnoloģiskā procesā:   * sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu ražošanas procesam; * ražot produktu atbilstoši tehnoloģiskai instrukcijai; * uzraudzīt produktu ražošanas tehnoloģiskos procesus; * sekot produktu kvalitātes izmaiņām ražošanas laikā; * veikt nepieciešamo uzskaiti ražošanas procesā; * novērtēt gala produktu un veikt pierakstus.   3.5. Produktu sagatavošana uzglabāšanai un realizēšanai:   * sagatavot fasēšanas, iepakošanas aprīkojumu un materiālus; * fasēt un iepakot gala produktu; * ievietot gala produktu noliktavā; * ievērot gatavā produkta uzglabāšanas režīmus un derīguma termiņus.   3.6. Piena un piena produktu ražošana:   * veikt šķidro piena izejvielu pieņemšanu un uzglabāšanu tvertnēs; (paraugu atlase); * veikt piena un šķidro piena produktu pirmapstrādi; * novērtēt piena un piena produktu kvalitātes rādītājus; * ražot dažādus piena produktus .   3.7. Uzņēmuma darbības pamatprincipu ievērošana un īstenošana:   * ievērot darba aizsardzības prasības; * ievērot vides aizsardzības prasības; * ievērot darba tiesisko attiecību normas; * sniegt pirmo palīdzību; * veikt savus uzdevumus atbilstoši uzņēmuma darba organizācijas principiem; * strādāt individuāli un sadarboties ar darba kolēģiem; * lietot valsts valodu; * lietot vismaz vienu svešvalodu; * pilnveidot profesionālo kvalifikāciju.   Papildu kompetences:   * *<<Aizpilda izglītības iestāde>>;* * *...;* * *...;* * *...* |

|  |
| --- |
| **4. Nodarbinātības iespējas atbilstoši profesionālajai kvalifikācijai(3)** |
| Strādāt pārtikas aprites uzņēmumā, kas nodarbojas ar pilna vai nepilna cikla pārtikas produktu ražošanu. |
| (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*](http://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://registri.visc.gov.lv/profizglitiba/nks\_stand\_saraksts\_mk\_not\_626.shtml*](https://registri.visc.gov.lv/profizglitiba/nks_stand_saraksts_mk_not_626.shtml)  **Nacionālais informācijas centrs:**  Latvijas Nacionālais Europass centrs, [*http://www.europass.lv/*](http://www.europass.lv/) | | | |