

MAIZNIEKA PALĪGA PROFESIJAS STANDARTS

1. Profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis	
Maiznieka palīgs	Otrais profesionālās kvalifikācijas līmenis (2.PKL) (atbilst trešajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (3. LKI))
2. Profesionālās kvalifikācijas prasības	
Profesijas specializācijas: Nav.	
Saistītās profesijas, kvalifikācijas līmenis: Maiznieks, trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3.PKL) atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4.LKI).	
3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu kopsavilkums	
<p>Maiznieka palīgs veic darba uzdevumus maizes ceptuvē atbilstoši maiznieka norādījumiem. Veic izejvielu pirmapstrādi un dozēšanu, sagatavo darbam tehnoloģiskās iekārtas un darba inventāru. Atbilstoši maizes receptūrām, tehnoloģiskā procesa instrukcijām veic mīklas mīcīšanu, raudzēšanu, cepšanu, griešanu un saiņošanu.</p> <p>Maiznieka palīga pienākumi un uzdevumi:</p> <p>3.1. Darbu izpildīšana maizes ceptuvē:</p> <ul style="list-style-type: none">– sagatavot tehnoloģisko iekārtu, inventāru ražošanas procesam;– ievērot darbā personīgās, personālhigiēnas, pārtikas nekaitīguma un normatīvo aktu prasības;– sadarboties ar maiznieku sava darba plānošanā un izpildē noteiktos termiņos;– veikt iekārtu, tehnoloģiskā inventāra ikdienas apkopi un uzturēšanu darba kārtībā;– ievērot receptūru un tehnoloģisko instrukciju prasības. <p>3.2. Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes mīklas ražošanai:</p> <ul style="list-style-type: none">– saņemt izejvielas un materiālus no noliktavas;– ievērot izejvielu un materiālu uzglabāšanas prasības;– dozēt izejvielas;– veikt izejvielu pirmapstrādi. <p>3.3. Mīklas sagatavošana maizes ražošanai:</p> <ul style="list-style-type: none">– sagatavot plaucējumu, ieraugu un iejavu;– dalīt mīklu;– formēt mīklu;– raudzēt mīklas sagataves. <p>3.4. Maizes cepšana:</p> <ul style="list-style-type: none">– apstrādāt mīklas sagataves pirms cepšanas;– ievietot mīklas sagataves krāsnī;– cept maizi;– apstrādāt maizi pēc cepšanas.	

3.5. Maizes sagatavošana realizācijai:

- dzesēt maizi;
- griezt maizi atbilstoši maizes veidam;
- iepakot maizi atbilstoši maizes veidam;
- sagatavot taru nekaitīgai maizes uzglabāšanai un realizācijai;
- sagatavot pasūtījumus.

3.6. Profesionālās darbības pamatprincipu ievērošana:

- sazināties valsts valodā;
- lietot profesionālo terminoloģiju vienā svešvalodā;
- sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus;
- pielietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas;
- 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;
- pielietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevumu veikšanai;
- iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā;
- pilnveidot profesionālai darbībai nepieciešamās zināšanas.

**4. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu izpildei nepieciešamās prasmes un attieksmes,
PROFESIONĀLĀS zināšanas un kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Profesionālās zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)	
4.2.	Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, inventāru ražošanas procesam.	Novērtēt tehnoloģiskā aprīkojuma, inventāra atbilstību darba uzdevumam. Informēt atbildīgo darbinieku par iekārtas tehniskajām nepilnībām.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Tehnoloģisko iekārtu veidi, raksturojums, ekspluatācijas noteikumi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Darba drošības prasības.	Spēja apzināt un sagatavot tehnoloģisko iekārtu, inventāru ražošanas procesam.	3.LKI
4.3.	Ievērot darbā personīgās, personālhigiēnas, pārtikas nekaitīguma un normatīvo aktu prasības.	Ievērot personīgās higiēnas prasības. Ievērot pārtikas nekaitīguma un normatīvo aktu prasības. Lietot individuālos darba aizsardzības līdzekļus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Pārtikas nekaitīguma prasības. Alerģēnu politika, stikla politika. <u>Lietošanas līmenī:</u> Higiēnas prasības. Individuālo darba aizsardzības līdzekļu lietošanas prasības.	Spēja ievērot personīgās, personālhigiēnas, pārtikas nekaitīguma un normatīvo aktu prasības.	3.LKI
4.4.	Sadarboties ar maiznieku sava darba plānošanā un izpildē noteiktos termiņos.	Veikt darbus atbilstoši maiznieka dotajam uzdevumam un norādījumiem. Ievērot maiznieka uzdoto darbu izpildes termiņus jebkurā maizes ražošanas tehnoloģiskā procesa posmā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Profesionālā ētika, saskarsme, darbs komandā. Laika plānošana.	Spēja sadarboties ar maiznieku, darba plānošanā un izpildē.	3.LKI
4.5.	Veikt iekārtu, inventāra ikdienas apkopi un uzturēšanu darba kārtībā.	Veikt iekārtu un inventāra sagatavošanu darbam. Veikt iekārtu un inventāra ikdienas apkopi.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Darba drošības prasības. <u>Lietošanas līmenī:</u> Iekārtu un inventāra tīrīšanas metodes.	Spēja veikt iekārtu, inventāra ikdienas apkopi un uzturēšanu darba kārtībā.	3.LKI
4.6.	Ievērot receptūru un tehnoloģisko instrukciju prasības.	Lasīt receptūras. Ievērot maizes ražošanas tehnoloģisko procesu secību un parametrus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Tehnoloģiskie ražošanas procesi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Svara un tilpuma mērvienības, fizikāli – ķīmiskie parametri (mitrums, temperatūra, u.c.).	Spēja ievērot receptūru, tehnoloģisko instrukciju prasības.	3.LKI
4.7.	Saņemt izejvielas un	Pieņemt izejvielas un materiālus no	<u>Izpratnes līmenī:</u>	Spēja saņemt izejvielas un materiālus no	3.LKI

	materiālus no noliktavas.	noliktavas. Izvērtēt sensori izejvielas un materiālus. Veikt izejvielu un materiālu transportēšanu ražošanas plūsmā.	Izejvielu un materiālu grupas. Ražošanas plūsmu principi. Izejvielu un materiālu pārvietošanas metodes. <u>Lietošanas līmenī:</u> Sensorās vērtēšanas metodes.	noliktavas.	
4.8.	Ievērot izejvielu un materiālu uzglabāšanas prasības.	Ievērot izejvielu uzglabāšanas režīmus. Ievērot rotācijas principu izejvielu un materiālu aprītē noliktavā. Ievērot rotācijas principu (FIFO) izejvielu un materiālu aprītē noliktavā. Ievērot izejvielu realizācijas laiku.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Noliktavu saimniecības raksturojums. <u>Izpratnes līmenī:</u> Produktu un izejvielu kvalitātes rādītāji un realizācijas termiņi. Produktu grupu saderība. <u>Lietošanas līmenī:</u> Uzglabāšanas prasības un termiņi. Rotācijas princips (FIFO), u.c.	Spēja ievērot izejvielu un materiālu uzglabāšanas prasības.	3.LKI
4.9.	Dozēt izejvielas.	Atbrīvot izejvielas no transporta taras. Lietot atbilstošu taru sagatavoto izejvielu nogādei uz ražošanu. Svērt izejvielas pēc maiznieka norādījumiem. Dozēt izejvielas ar dozēšanas iekārtām.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Mērinstrumentu pielietošana. Svaru un tilpumu mērvienības. Dozēšanas iekārtu iestatīšana.	Spēja dozēt izejvielas pēc maiznieka norādījumiem.	3.LKI
4.10.	Veikt izejvielu pirmapstrādi.	Sensori novērtēt pirmapstrādei saņemtās izejvielas atbilstību kvalitātes prasībām. Sijāt miltus un citas birstošās izejvielas atbilstoši maiznieka norādījumiem. Gatavot cukura, sāls šķīdumus pēc maiznieka norādījumiem. Sagatavot papildizejvielas.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Sensorā vērtēšana. Miltu veidi. Miltu sijātāja darbības principi. Cukura, sāls šķīduma gatavošanas metodes. <u>Lietošanas līmenī:</u> Pamatizejvielu miltu, rauga, sāls raksturojums, nozīme maizes cepšanā. Maizes ražošanai paredzētās papildizejvielas un to raksturojums.	Spēja veikt izejvielu pirmapstrādi pēc maiznieka norādījuma.	3.LKI

4.11.	Sagatavot plaucējumu, ieraugu un iejavu.	Sagatavot mīklas mīcāmo iekārtu un tehnoloģiskās iekārtas, inventāru.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Plaucējuma, ierauga un iejaves nozīme un gatavošanas paņēmieni. <u>Lietošanas līmenī:</u> Miltu veidi. Mīklas mīcītāju darbības principi.	Spēja sagatavot plaucējumu, ieraugu un iejavu pēc maiznieka norādījuma.	3.LKI
		Gatavot plaucējumu, ieraugu un iejavu pēc maiznieka norādījuma.			
4.12.	Dalīt mīklu.	Sagatavot mīklas dalāmo iekārtu un tehnoloģiskās iekārtas, inventāru.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Mīklas fizikālie parametri (mitrums, temperatūra, u.c.). Maizes mīklu veidi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Mīklas dalītāja darbības principi.	Spēja dalīt mīklu atbilstoši maizes veidam.	3.LKI
		Iestatīt mīklas dalāmo iekārtu atbilstoši maizes veidam.			
		Dalīt mīklu noteiktā svarā pēc maiznieka norādījuma.			
		Dalīt mīklu ar rokām.			
4.13.	Formēt mīklu.	Apaļot mīklas sagatavi ar apaļotāju vai manuāli.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Mīklas formēšanas pamatprincipi. Mīklas formēšanas iekārtas principi.	Spēja formēt mīklu atbilstoši maizes veidam pēc maiznieka norādījuma.	3.LKI
		Formēt mīklas sagatavi ar veidotāju vai manuāli atbilstoši maizes veidam pēc maiznieka norādījuma.			
		Regulēt mīklas formēšanas iekārtas.			
4.14.	Raudzēt mīklas sagataves	Sagatavot darbam nepieciešamo inventāro mīklas sagatavju raudzēšanai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Mīklas raudzēšanas pamatprincipi. Mīklas sagatavju gatavības noteikšanas metodes.	Spēja raudzēt un novērtēt mīklas sagataves uzrūgšanas kvalitāti maiznieka kontrolē.	3.LKI
		Sagatavot ražošanas procesa palīgmateriālus maiznieka kontrolē.			
		Ievērot pareizu mīklas sagatavju izvietošanu uz pannām, lentām, formās no dažādiem materiāliem.			
		Ievērot mīklas sagatavju raudzēšanas apstākļus, laikus.			

		Novērtēt mīklas sagatavju uzrūgšanas kvalitāti.			
4.15.	Apstrādāt mīklas sagataves pirms cepšanas.	Veikt maizes mīklas sagataves dekoratīvo apstrādi pēc maiznieka norādījuma.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Iegriezumu/apstrādes veidi un to ietekme uz maizes kvalitāti.	Spēja apstrādāt mīklas sagataves pirms cepšanas pēc maiznieka norādījuma.	3.LKI
		Veikt maizes virskārtas tehnoloģisko apstrādi (iegriezumi, iespiedumi) pēc maiznieka norādījuma.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes apstrādē un dekorēšanā izmantojamās izejvielas (sēklas, milti, pārtikas līme, graudi u.c.) un pielietošana.		
4.16.	Ievietot mīklas sagataves krāsnī.	Ievietot mīklas sagatavi krāsnī pēc maiznieka norādījuma.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Maizes cepšanas krāsns veidi, darbības principi.	Spēja precīzi ievietot mīklas sagataves krāsnī pēc maiznieka norādījuma.	3.LKI
		Pielietot tehnoloģisko aprīkojumu un inventāru (lize, maizes formas, krāsns rati, raudzēšanas lentas).	<u>Lietošanas līmenī:</u> Darba paņēmieni, strādājot ar lizi, maizes formām, krāsns ratiem, raudzēšanas lentām.		
4.17.	Cept maizi.	Cept dažāda veida maizi atbilstošā temperatūrā un laikā saskaņā ar tehnoloģisko instrukciju pēc maiznieka norādījuma.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Maizes krāsns veidi. Maizes cepšanas paņēmieni.	Spēja cept maizi maiznieka uzraudzībā.	3.LKI
		Pielietot tvaiku maizes cepšanas procesā pēc maiznieka norādījuma.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes cepšanas režīmi. Gatavās maizes kvalitātes kritēriji.		
		Nodrošināt cepšanas režīmu atbilstoši maizes veidam.			
		Informēt maiznieku par konstatētajām neatbilstībām maizes cepšanas procesā.			
4.18.	Apstrādāt maizi pēc cepšanas.	Sagatavot maizes apstrādei nepieciešamās izejvielas/produktus (cietes klīsteris, cukura sīrups u.c.).	<u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes virsmas apstrādes paņēmieni un izejvielas. Tarošanas principi.	Spēja apstrādāt maizi pēc cepšanas sadarbībā ar maiznieku	3.LKI
		Apstrādāt maizes virsmu ar dažādām pārtikas izejvielām/sagatavotajiem			

		produktiem sadarbībā ar maiznieku.			
		Sagatavot maizi dzesēšanai (tarošanai).			
4.19.	Dzesēt maizi.	Piemērot dzesēšanas veidu un laiku atbilstoši maizes veidam.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Dzesēšanas ietekme uz maizes kvalitāti. Dzesēšanas veidi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Gatavās maizes temperatūras izmaiņas pie noteiktiem apstākļiem.	Spēja dzesēt maizi atbilstoši maizes veidam.	3.LKI
		Ievietot maizi dzesēšanai paredzētajā vietā vai tehnoloģiskā iekārtā.			
		Novērtēt maizes temperatūru un gatavību tālākām darbībām.			
4.20.	Griezt maizi atbilstoši maizes veidam.	Piemērot maizes veidam atbilstošu griešanas iekārtu.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Maizes griešanas iekārtu veidi un to darbības principi. Maizes griešanas metodes. <u>Lietošanas līmenī:</u> Drošības tehnika.	Spēja izmantot griešanas iekārtas un metodes maizes sagriešanai.	3.LKI
		Griezt maizi atbilstoši maizes veidam.			
		Novērtēt maizes sagriešanas kvalitāti atbilstoši instrukcijām.			
4.21.	Iepakot maizi atbilstoši maizes veidam.	Izmantot maizes veidam atbilstošu iepakojumu.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Maizes iepakojuma veidi. Iepakojamo materiālu atbilstība saskarei ar pārtikas produktiem. <u>Lietošanas līmenī:</u> Derīguma termiņu marķēšana un iekārtu iestatīšana.	Spēja iepakot maizi atbilstošos iepakojumos, noteiktā kvalitātē un laikā.	3.LKI
		Pakot maizi atbilstoši instrukcijām noteiktā laikā.			
		Marķēt gatavo produktu ar atbilstošu derīguma termiņu.			
		Novērtēt iepakotā produkta kvalitāti, maizes novietojumu iepakojumā, iepakojuma stāvokli, derīguma termiņa atbilstību instrukcijām.			
4.22.	Sagatavot taru nekaitīgai maizes uzglabāšanai un realizācijai.	Noteikt vizuāli taras tīrību pēc mazgāšanas.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Sekundārā iepakojuma veidi un to pielietošana. Mazgāšanas veidi un mazgāšanas/tīrīšanas programmas.	Spēja izmantot tīru un kvalitātes noteikumiem atbilstošu taru.	3.LKI
		Izmantot taru atbilstoši maizes veidam un instrukcijām.			

4.23.	Sagatavot pasūtījumus.	Ievietot maizi tarā atbilstošā skaitā ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas un pasūtījumus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Ražošanas sortiments. Pasūtījuma komplektēšanas metodes.	Spēja sagatavot pasūtījumus pēc maiznieka norādījumiem.	3.LKI
		Komplektēt pasūtījumu pēc maiznieka norādījuma.			
		Novietot produkciju tam paredzētā vietā, komplektēšanas telpā.			
		Sagatavot pavaddokumentu katram klientam.			

**5. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu izpildei nepieciešamās prasmes un attieksmes,
VISPĀRĒJĀS zināšanas un kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Vispārējās zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)	
5.1.	Sazināties valsts valodā.	Sazināties valsts valodā.	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Vārdu krājums. Gramatikas un valodas funkcijas. Verbālās mijiedarbības veidi. Valodas stili un intonācijas iezīmes. Valodas un komunikācijas daudzveidība dažādos kontekstos.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Valsts valoda.</p>	Spēja izteikt un interpretēt jēdzienus, domas, faktus un viedokli gan mutiski, gan rakstiski.	3.LKI
5.2.	Lietot profesionālo terminoloģiju vienā svešvalodā.	<p>Sazināties mutiski un rakstiski svešvalodā.</p> <hr/> <p>Lietot profesionālo terminoloģiju vismaz vienā svešvalodā.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Gramatikas un valodas funkcijas. Verbālās mijiedarbības veidi. Valodas stili un intonācijas iezīmes. Valodas un komunikācijas daudzveidība dažādos kontekstos.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Svešvaloda. Starpkultūru mijiedarbība.</p>	Spēja sazināties vismaz vienā svešvalodā.	3.LKI
5.3.	Sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus.	<p>Sadarboties komandā apzinoties savu atbildību kopējā uzdevuma veikšanā.</p> <hr/> <p>Efektīvi sadarboties dažādās vidēs un situācijās, veicot profesionālos pienākumus.</p> <hr/> <p>Kritiski un radoši domāt.</p> <hr/> <p>Racionāli plānot savu laiku.</p> <hr/> <p>Identificēt stresa rašanās cēloņus.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Sociālo attiecību dažādība. Sabiedrības sociālā un politiskā struktūra.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Sadarbības veicināšanas principi. Komandas izveide. Konfliktu novēršana.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Laika plānošanas paņēmieni. Efektīvas saskarsmes un sadarbības paņēmieni. Lietišķās komunikācijas process.</p>	Spēja efektīvi iesaistīties komandas darbā, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus.	3.LKI

5.4.	Pielietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas.	Lietot datoru un biroja tehniku.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Normatīvie akti informācijas tehnoloģiju jomā. Datora un biroja tehnikas darbības principi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Lietojumprogrammas atbilstoši darba uzdevumam. Darbs ar biroja tehniku. Informācijas sistēmu drošība. Datoru drošības programmas.	Spēja pārliecinoši un droši izvēlēties un lietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas profesionālo darba uzdevuma veikšanai.	3.LKI
		Mērķtiecīgi apstrādāt informāciju, izvēloties piemērotāko risinājumu.			
		Atbildīgi apmainīties ar informāciju.			
		Atrast nepieciešamo informāciju interneta resursos, datu nesējos.			
		Izvērtēt kritiski informācijas ticamību.			
5.5.	Ievērot darba tiesību, darba aizsardzības un vides aizsardzības prasības.	Organizēt darba vietu atbilstoši darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un vides aizsardzības prasībām.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Darba aizsardzības sistēmas organizācija. <u>Izpratnes līmenī:</u> Darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības, dabas un vides aizsardzības normatīvie akti. Ilgtspējīgas attīstības būtība. Darba apstākļi un cilvēka veselība kā dzīves kvalitātes nosacījums. Ugunsdrošības aizsardzības līdzekļi un to pielietošana. Ergonomikas pamatprincipi. Darba vides riska faktori un novērtēšanas metodes. Atkritumu šķirošanas nepieciešamība.	Spēja ievērot darba tiesību, darba, vides, ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus, ievērojot normatīvo aktu prasības.	3.LKI
		Novērtēt darba vides riska faktoru ietekmi uz veselību.			
		Ievērot darba likumdošanas prasības.			
		Ievērot uzņēmuma darba iekšējās kārtības noteikumus.			
5.6.	Ievērot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus.	Pielietot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus, veicot konditora pienākumus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Darba vides riska faktoru novēršanas preventīvie pasākumi. Normatīvie akti darba aizsardzības jomā. Elektrodrošības noteikumi. Drošības signāli un zīmes. Darba aizsardzības līdzekļi un to pielietošana. Individuālo un kolektīvo aizsardzības līdzekļu lietošanas prasības.	Spēja noteikt darba vides apstākļu kaitīgo ietekmi uz veselību.	3.LKI
		Pielietot ugunsdrošības aizsardzības līdzekļus.			
5.7.	Novērtēt savas darba spējas un veselības stāvokli darbavietā un darba pienākumu izpildes laikā.	Ievērot ergonomikas prasības darba vietas iekārtošanā.	Elektrodrošības noteikumi. Drošības signāli un zīmes. Darba aizsardzības līdzekļi un to pielietošana. Individuālo un kolektīvo aizsardzības līdzekļu lietošanas prasības.		
		Sagatavot darba vietu drošai darba veikšanai.			

5.8.	Nelaiemes gadījumā rīkoties atbilstoši situācijai un sniegt pirmo palīdzību cietušajiem.	Pielietot ABC-shēmu viskritiskāko stāvokļu novēršanai, dzīvības saglabāšanai un uzturēšanai.	Droši un ergonomiski darba paņēmieni. Pirmā palīdzība. Rīcība ārkārtas situācijā.	Spēja sniegt pirmo palīdzību un rīkoties ārkārtas situācijā.	3.LKI
		Sniegt pirmo palīdzību aroda negadījumos.			
5.9.	Pielietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevumu veikšanai.	Pielietot matemātiskos aprēķinus izejvielu uzskaitē.	<u>Lietošana:</u> Rēķināšana. Mērvienības un formas. Matemātikas metodes un instrumenti.	Spēja pielietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevuma veikšanai.	3.LKI
		Veidot tehnoloģiskās kartes, matemātiski pamatojot aprēķinus.			
		Kritiski un radoši domāt.			
5.10.	Iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā.	Personīgi iesaistīties jaunu ideju radīšanā, izrādot iniciatīvu.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Uzņēmējdarbību regulējošie normatīvie akti. <u>Izpratnes līmenī:</u> Ekonomiskie resursi un ekonomikas pamatproblēmas. Komercedarbības veidi. Biznesa plāna loma uzņēmējdarbībā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Uzņēmuma darba organizācija. Darbu secības plānošana. Tirgzinības pamati.	Spēja radīt jaunas idejas un pieņemt pamatotus lēmumus konkrētās situācijās savas profesionālās darbības jomā.	3.LKI
		Argumentēti definēt prioritātes.			
		Efektīvi plānot resursus.			
		Izvērtēt ekonomiskos riskus.			
		Pieņemt lēmumus par problēmu risinājumu konkrētās situācijās.			
5.11.	Pilnveidot profesionālai darbībai nepieciešamās zināšanas.	Izvērtēt profesionālo pieredzi un savas karjeras izaugsmes iespējas.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Plānošanas un lēmumu pieņemšanas principi. <u>Izpratnes līmenī:</u> Darbinieka motivēšanas un talantu attīstīšanas nozīme darba kvalitātes paaugstināšanā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Mācīšanās stratēģijas. Pašvērtējuma principi.	Spēja plānot un pieņemt lēmumus savas profesionālās karjeras veidošanā.	3.LKI
		Kritiski izvērtēt un izmantot iegūto informāciju profesionālajā darbībā.			
		Pielietot dažādas mācīšanās stratēģijas.			

Vispārīga informācija	
Profesijas standarta iesniedzējs	<p>Lauksaimniecības organizāciju sadarbības padome.</p> <p>Profesiju standarta izstrādes darba grupa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Linda Bekmane – eksperte, SIA "Puratos Latvia", tehnologs-konsultants; - Valters Kanopa – eksperts, SIA N. Bomja maiznīca "Lielezers", ražošanas ceha vadītājs; - Arlita Sedmale – eksperte, SIA "Fazer Latvija", produktu attīstības vadītāja; - Gunta Duka – eksperte, Latvijas Maiznieku biedrība, izpilddirektore; - Gita Tiltanova – eksperte, SIA "Lāči", maizes tehnoloģe; - Jānis Pumpiņš – moderators, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, Restorānu nodaļa, vadītājs; - Linda Alksnīte – moderatora asistents. <p>Metodiskais atbalsts:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inta Annuškāne – Valsts izglītības satura centrs, projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai", vecākā eksperte satura izstrādes jautājumos.
Profesijas standarta ekspertu darba grupa	<ul style="list-style-type: none"> - Liene Jirgensone – Zemkopības ministrijas Biotehnoloģijas un kvalitātes nodaļas vecākā eksperte; - Iveta Veinberga – Zemkopības ministrijas Veterinārā un pārtikas departamenta Pārtikas drošuma un higiēnas nodaļas vecākā referente; - Ilze Zuimača - Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijas Projektu vadītāja; - Jānis Šolks – Latvijas Piensaimnieku Centrālās savienības priekšsēdētājs; - Iveta Austruma – VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums", Pārtikas ražošanas nodaļas vadītāja; - Rita Jaurēna - VISC Profesionālās izglītības departamenta Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļas vecākā referente.
Profesijas standarta NEP atzinums	06.06.2018.
Profesijas standarta saskaņošana PINTSA	13.06.2018.
Profesijas standarta iepriekš saskaņotās redakcijas	Nav.