

PROFESIJAS STANDARTS
MAIZES RAŽOŠANA, SVAIGI CEPTU MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMU
UN KŪKU RAŽOŠANA

MAIZNIEKA
PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS

1. Profesionālās kvalifikācijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis, prasības izglītībai	
Maiznieks	Kvalifikācijas līmenis: <i>Ceturtais profesionālās kvalifikācijas līmenis (4.PKL)</i>
	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību: <i>Specifisku prasību nav</i>
2. Profesionālās kvalifikācijas daļas un profesionālās kvalifikācijas prasības attiecībā uz specializāciju un saistītu profesionālo kvalifikāciju	
Prasības attiecībā uz darba tirgū atpazīstamu kvalifikācijas daļu: <i>Nav</i>	
Profesionālās kvalifikācijas specializācijas: <i>Nav</i>	
Saistītās profesionālās kvalifikācijas, kvalifikācijas līmenis: Maiznieka palīgs, trešais Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenis (3. LKI).	
3. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu kopsavilkums	
Maiznieks veic pilnu maizes tehnoloģisko ciklu - īsteno un uzrauga izejvielu un materiālu pirmapstrādi, mīklas gatavošanu, maizes cepšanu un maizes/gala produkta pēcapstrādi, ievērojot tehnoloģisko instrukciju, iekšējo un ārējo normatīvo aktu prasības, labas higiēnas un labas ražošanas prakses nosacījumus. Maiznieks ražošanas procesos izmanto mehāniskās un automatizētās tehnoloģiskās iekārtas, tradicionālās maizes ražošanas metodes, tradicionālo maizes cepšanas aprīkojumu un roku darbu (manuāli). Maiznieka pienākumi un uzdevumi: 3.1. Darbu organizēšana maizes ceptuvē: 3.1.1. ievērot darbā personiskās un personālhigiēnas prasības; 3.1.2. ievērot ražošanas higiēnas prasības visos maizes ražošanas posmos; 3.1.3. īstenot pārtikas produktu izsekojamības prasības; 3.1.4. ievērot pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēmas noteiktās prasības; 3.1.5. plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu; 3.1.6. sagatavot tehnoloģisko iekārtas un aprīkojumu maizes ražošanas procesam. 3.2. Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes mīklas ražošanai: 3.2.1. pieņemt izejvielas, materiālus no piegādātājiem un noliktavas;	

- 3.2.2. organizēt izejvielu un materiālu uzglabāšanu;
- 3.2.3. dozēt un svērt izejvielas;
- 3.2.4. veikt izejvielu pirmapstrādi.
- 3.3. Mīklas sagatavošana maizes ražošanā:
 - 3.3.1. ievērot receptūru un tehnoloģisko shēmu / instrukciju prasības maizes ražošanā;
 - 3.3.2. gatavot plaucējumu, ieraugu un iejavu;
 - 3.3.3. mīcīt mīklu;
 - 3.3.4. raudzēt mīklu;
 - 3.3.5. dalīt mīklu;
 - 3.3.6. formēt mīklu;
 - 3.3.7. raudzēt mīklas sagataves.
- 3.4. Maizes cepšana:
 - 3.4.1. apstrādāt mīklas sagataves pirms cepšanas;
 - 3.4.2. cept maizi;
 - 3.4.3. apstrādāt maizi pēc cepšanas;
 - 3.4.4. izvērtēt maizes kvalitāti.
- 3.5. Maizes sagatavošana realizācijai:
 - 3.5.1. dzesēt maizi;
 - 3.5.2. griezt maizi atbilstoši maizes veidam;
 - 3.5.3. iepakot maizi atbilstoši maizes veidam;
 - 3.5.4. uzraudzīt maizes uzglabāšanas režīmus un termiņus;
 - 3.5.5. sagatavot pasūtījumus un to pavaddokumentāciju.
- 3.6. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu izpildei nepieciešamā vispārējā kompetence:
 - 3.6.1. sazināties valsts valodā;
 - 3.6.2. lietot profesionālo terminoloģiju vismaz vienā svešvalodā;
 - 3.6.3. pielietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevumu veikšanai;
 - 3.6.4. lietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas un profesionālās lietotājprogrammas profesionālo darba uzdevumu veikšanai;
 - 3.6.5. plānot un sekot līdzi darba izpildes termiņiem un kvalitātei;
 - 3.6.6. pilnveidot profesionālai darbībai nepieciešamās zināšanas;
 - 3.6.7. sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus;
 - 3.6.8. ievērot darba aizsardzības, vides aizsardzības, ugunsdrošības, elektrodrošības un civilās aizsardzības prasības.
 - 3.6.9. pielietot ergonomikas principus, rīkoties ārkārtas situācijās un pielietot “zaļās domāšanas” principus ilgtspējīgā darba vidē.

4. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu izpildei nepieciešamā PROFESIONĀLĀ kompetence					
Nr.p.k	Uzdevumi	Prasmes	Profesionālās zināšanas	Kompetence (kvalifikācijas līmenis)	
Darbu organizēšana maizes ceptuvē.					
4.1.	Ievērot darbā personiskās un personālhigiēnas prasības.	Ievērot personīgo higiēnu.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Pārtikas kodeksa (CodexAlimentarius) prasības - Pārtikas drošības standarti, Higiēnas prasības, Labu ražošanas prakse, HACCP u.c. <u>Izpratnes līmenī:</u> Minimālās higiēnas prasības personālam pārtikas aprites uzņēmumos. <u>Lietošanas līmenī:</u> Personiskās higiēnas prasības. Personālhigiēnas prasības. Obligātās veselības pārbaudes.	Spēja ievērot minimālās higiēnas prasības, apzinoties personīgās un personāla higiēnas un veselības stāvokļa nozīmi droša maizes ražošanā.	LKI 3. līmenis
		Ievērot personālhigiēnas prasības.			
4.2.	Ievērot ražošanas higiēnas prasības visos maizes ražošanas posmos.	Atbildīgi izpildīt ražošanas higiēnas prasības, veicot darba uzdevumu.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Nozares iekšējo un ārējo, uz higiēnu attiecināmo normatīvo aktu prasības. <u>Lietošanas līmenī:</u> Minimālās higiēnas prasības ražošanā maizes ražošanas uzņēmumā. Tīrīšanas programmas. Higiēnas procedūras (tīrīšana, mazgāšana un dezinfekcija). Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi, to lietošana. Datu drošības lapas.	Spēja identificēt higiēnas prasības un to nozīmi visos maizes ražošanas posmos.	LKI 3. līmenis
		Piemērot nozares iekšējo un ārējo, uz higiēnu attiecināmo normatīvo aktu prasības uzdevumu izpildē.			
		Veikt virsmu apstrādes (tīrīšanu, mazgāšanu, dezinfekciju) atbilstoši tīrīšanas programmām.		Spēja nodrošināt tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma virsmu regulāru apkopi atbilstoši tīrīšanas programmu prasībām.	LKI 3. līmenis
		Ievērot telpu un iekārtu vispārējās higiēnas prasības.			

4.3.	Īstenot maizes izsekojamības prasības	Veikt elektroniski/digitāli pierakstus izsekojamības nodrošināšanai visos maizes ražošanas procesa posmos.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Nozares normatīvie akti. izsekojamības nodrošināšanai.	Spēja īstenot maizes izsekojamības nodrošināšanas prasības savas kompetences ietvaros atbilstoši izsekojamības sistēmas prasībām..	LKI 3. līmenis
		Marķēt (identificēt) visus ražošanā izmantojamus materiālus, palīgmateriālus darba rīkus u.c.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Kvalitātes kontroles pamatprincipi pārtikas ražošanas uzņēmumā. Izsekojamības principi.		
		Nepieļaut nemarķētu (neidentificētu) izejvielu, materiālu, palīgmateriālu u.c. kustību vai pielietošanu ražošanā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Izsekojamības sistēma pārtikas aprītē (preču pavaddokumenti, pārtikas identifikācija un uzskaitē, preču marķējums, iekšējie pieraksti). Izsekojamības nodrošināšana ražošanas posmu ietvaros.	Spēja savlaicīgi un precīzi veikt pierakstus elektroniski/digitāli izsekojamības nodrošināšanai visos maizes ražošanas procesa posmos.	LKI 3. līmenis
4.4.	Ievērot maizes ražošanas uzņēmuma paškontroles sistēmas noteiktās prasības.	Precīzi piemērot ieviestās maizes ražošanas uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības savā darbā.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Pārtikas nekaitīguma normatīvie akti. Uz apdraudējumu analīzes un kritisko kontroles punktu (KPP) principiem balstīta paškontroles sistēma (HACCP). Apdraudējumu veidi.	Spēja ievērot maizes ražošanas uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības savas kompetences ietvaros.	LKI 3. līmenis
		Veikt noteiktos produktu un procesa kontroles pasākumus atbilstoši paškontroles sistēmā noteiktajam.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Potenciālo risku novēršana.		
		Ievērot standartu operāciju procedūras, instrukcijas un citu reglamentējošo dokumentu prasības.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Produkta un procesa kontroles pasākumi. Pārtikas nekaitīguma prasības. Šķērspiesārņojuma riski.	Spēja veikt noteiktos produktu un procesa kontroles pasākumus atbilstoši paškontroles sistēmā noteiktajam.	LKI 4. līmenis
4.5.		Izvērtēt maizes ceptuvē visu resursu pieejamību.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Ražošanas tehnoloģiskā plūsma.	Spēja plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu	LKI 3. līmenis

	Plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu.	Novērtēt maizes ceptuvē darba vidi.	Racionāla darba process, tā raksturojums/rādītāji. Darba plānu un laika grafiku veidošana. Darbu secības plānošana.	izmantošanu, veicinot ilgtspējīgu ražošanu.	
		Organizēt darba vietu/as maizes ceptuvē.		Spēja organizēt darba vidi un vietu/as maizes ceptuvē, ievērojot ražošanas tehnoloģiskās plūsmas principu un racionāla darba processa nosacījumus.	LKI 3. līmenis
		Izstrādāt darba dienas plānu un laika grafiku.			
4.6.	Sagatavot ražošanas tehnoloģiskās iekārtas, un aprīkojumu maizes ražošanai.	Izvēlēties maizes un maizes izstrādājumu (turpmāk – maize) noteiktam veidam atbilstošās tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes ražošanas tehnoloģiskie procesi. Darba drošības prasības. Ražošanas tehnoloģisko iekārtas, aprīkojums (t.sk. tradicionālais aprīkojumu), raksturojums un ekspluatācijas noteikumi. Mazgāšanas, tīrīšanas un dezinfekcijas programmas. Individuālo aizsardzības līdzekļu lietošanas prasības.	Spēja izvērtēt tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma atbilstību tehnoloģiskajai plūsmai.	LKI 3. līmenis
		Izvērtēt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma, t.sk. tradicionālo aprīkojumu, to tehnisko stāvokli un gatavību darbam.		Spēja iestatīt ražošanas tehnoloģiskās iekārtas atbilstoši tehnoloģiskās instrukcijas prasībām.	LKI 3. līmenis
		Iestatīt ražošanas tehnoloģiskās iekārtas atbilstoši pagatavojamam maizes veidam.		Spēja sagatavot tradicionālo aprīkojumu maizes ražošanas procesiem.	LKI 3. līmenis
		Veikt tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma ikdienas apkopi.		Spēja sagatavot ražošanai tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu maizes ražošanas procesam.	LKI 3. līmenis
Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes mīklas ražošanai.					
4.7.	Pieņemt izejvielas, materiālus no piegādātājiem un noliktavas.	Izvērtēt sensori izejvielas un materiālus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Miltu kaitēkļi. Izejvielu un noliktavas uzskaitē (IT). <u>Lietošanas līmenī:</u> Izejvielu grupas un materiālu grupas, to raksturojums.	Spēja pieņemt izejvielas un materiālus no piegādātājiem un noliktavas.	LKI 4. līmenis
		Pieņemt izejvielas un materiālus atbilstoši pavaddokumentiem.			
		Ievērot izejvielu, materiālu pieņemšanas kritērijus.			

		Kontrolēt izejvielu kvalitāti sensori.	Sensorās vērtēšanas metodes. Izejvielu un materiālu pieņemšanas kritēriji. Marķējuma informācija. Mīklu mīcīšanas tehnoloģiskās iekārtas. Mērinstrumentu izmantošana.	Spēja izvērtēt izejvielu un materiālu atbilstību kvalitātes rādītājiem, marķējumam un pavaddokumentiem.	
4.8.	Organizēt izejvielu un materiālu uzglabāšanu.	Kontrolēt izejvielu-un materiālu kvalitāti un derīguma termiņus uzglabāšanas laikā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Noliktavu saimniecības raksturojums. Pārtikas produktu partijas jēdziens. <u>Lietošanas līmenī:</u> Izejvielu kvalitātes rādītāji un realizācijas termiņi. Uzglabāšanas prasības. Produktu grupu saderība un alergēnu vadība. Darbības ar izejvielām un materiāliem, kuru realizācijas termiņš ir beidzies. Rotācijas principi (<i>FIFO (First In, First Out)</i> , <i>LIFO (Last in, first out)</i> , <i>FEFO (First Expired, First Out)</i>), u.c.) Izejvielu, materiāla, stapprodukta uzglabāšanas režīmi. Pārtikas produktu un materiālu pārvietošanas dokumentācija.	Spēja organizēt izejvielu un materiālu uzglabāšanu, nodrošinot kvalitāti uzglabāšanas laikā.	LKI 4. līmenis
		Ievērot izejvielu uzglabāšanas režīmus un derīguma termiņus.		Spēja kontrolēt izejvielu un materiālu kvalitāti, derīguma termiņus un uzglabāšanas apstākļus.	LKI 4. līmenis
		Nolasīt temperatūru un mitrumu izejvielu un materiālu noliktavā uzglabāšanas laikā, savlaicīgi to reģistrējot.		Spēja ievērot rotācijas principu piegādāto ražošanas izejvielu un materiālu aprītē noliktavā.	LKI 4. līmenis
		Ievērot rotācijas principu (FIFO, FEFO, LIFO) izejvielu un materiālu aprītē noliktavā.		Spēja savlaicīgi un precīzi elektroniski/digitāli reģistrēt nepieciešamos informāciju par izejvielu un materiālu pieņemšanu un ievietošanu noliktavā.	LKI 4. līmenis
		Organizēt noliktavu telpu tīrīšanu, apkopi un to apstrādi atbilstoši tīrīšanas plānam.			
4.9.	Dozēt un svērt izejvielas.	Lasīt receptūras un citu saistošo tehnoloģisko dokumentāciju.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģiskās informācijas – receptūra, tehnoloģiskā instrukcija/shēma - saturs. Mehāniskie un elektroniskie svāri.	Spēja precīzi dozēt un svērt izejvielas atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai instrukcijai.	LKI 4. līmenis
		Atbrīvot izejvielas no ārējā un iekšējā iepakojuma.			

		Dozēt un svērt izejvielas, atbilstoši receptūrai.	Svaru un tilpumu mērvienības, to aprēķini/pārrēķini.		
		Lietot atbilstošu taru sagatavoto izejvielu nogādei uz ražošanu.			
4.10.	Veikt izejvielu pirmapstrādi.	Ievērot pārtikas drošības un higiēnas prasības, veicot dažādu izejvielu pirmapstrādes procesus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Izejvielu svara zudumi pirmapstrādes procesā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Izejvielu pirmapstrādes veidi. Pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojums, to pielietojums. Ražošanas atkritumi, to apsaimniekošana.	Spēja sensori novērtēt pirmapstrādei saņemtās izejvielas, to atbilstību kvalitātes prasībām un maizes veidam.	LKI 4. līmenis
		Sensori novērtēt pirmapstrādei saņemto izejvielu atbilstību kvalitātes prasībām.		Spēja nodrošināt tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošanu pirmapstrādes procesiem .	LKI 4. līmenis
		Sagatavot pirmapstrādes ražošanas tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu.		Spēja uzraudzīt pirmapstrādes procesus, t.sk. tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, lai nepieļautu šķērspiesārņojuma riskus.	LKI 4. līmenis
		Īstenot izejvielām noteiktos pirmapstrādes procesus, atbilstoši pārtikas drošības un higiēnas prasībām.		Spēja veikt dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai, pārtikas drošības un higiēnas prasībām.	LKI 4. līmenis
		Nošķirt izejvielu pirmapstrādē radušos atkritumus.			
		Sagatavot izejvielas atbilstoši receptūrai.			
Mīklas sagatavošana maizes ražošanai.					
4.11.	Ievērot receptūru un ražošanas tehnoloģisko shēmu / instrukciju prasības maizes ražošanā.	Ievērot maizes ražošanas tehnoloģisko procesu.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Profesionālie termini. Ražošanas procesu attēlojums tehnoloģiskajā shēmā (IT). Kvalitātes kontrole un procesu uzraudzība.	Spēja ievērot receptūru un ražošanas tehnoloģisko shēmu / instrukciju prasības maizes ražošanā.	LKI 4. līmenis

		Kontrolēt tehnoloģiskos parametrus, atzīmējot datus ražošanas dokumentācijā vai automātiski nolasot no ražošanas iekārtu digitālajiem displejiem.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes ražošanas tehnoloģija. Korekcijas, korektīvās darbības neatbilstību gadījumos. Produkta receptūras. Ražošanas tehnoloģiskā shēma. Ražošanas tehnoloģiskā instrukcija. Vienkāršas instrumentālās mērīšanas metodes produktu tehnoloģisko parametru noteikšanai.	Spēja veikt regulārus kvalitātes mērījumus visos maizes cepšanas posmos.	LKI 4. līmenis
4.12.	Gatavot plaucējumu, ieraugu un iejavu.	Ievērot tehnoloģisko instrukciju prasības plaucējumu, ieraugu un iejavy gatavošanas laikā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Plaucējumu gatavošanas tehnoloģija. Ražošanas tehnoloģiskie parametri plaucējumam (piemēram, temperatūra svārstību ietekme uz plaucējumu). Ierauga, iejavy veidi un to gatavošanas tehnoloģiskie procesi. Ierauga, iejavy kvalitātes prasības. Miltu cepamīpašības.	Spēja gatavot plaucējumu, ieraugu un iejavu dažādiem maizes veidiem.	LKI 4. līmenis
		Kontrolēt plaucējuma, ierauga un iejavy attīstības fāzes un gatavību atbilstoši tehnoloģiskajiem parametriem.			
		Kontrolēt tehnoloģiskos parametrus plaucējuma gatavošanas laikā.		Spēja kontrolēt plaucējuma, ierauga un iejavy attīstības fāzes un kvalitātes rādītājus atbilstoši tehnoloģiskajiem parametriem.	LKI 4. līmenis
		Veikt korekcijas gadījumos, ja gatavošanas procesā radušās kvalitātes rādītāju novirzes.			
4.13.	Mīcīt mīklu.	Savienot sagatavotās izejvielas noteiktā secībā, temperatūrā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Kviešu un rudzu mīklu struktūras veidošanās. Kvalitātes prasības mīklai. Tradicionālās Latvijas rudzu un kviešu maizes gatavošana – receptūra, izejvielas, aprīkojums.	Spēja savienot sagatavotās izejvielas un starpproduktus noteiktā secībā, temperatūrā.	LKI 4. līmenis
		Mīcīt dažādas maizes mīklas, t.sk. tradicionālo Latvijas rudzu maizes mīklu.		Spēja mīcīt tradicionālo Latvijas rudzu un kviešu maizes mīklu atbilstoši miltu veidam un malumam.	LKI 4. līmenis

		Noteikt mīklas kvalitāti un gatavību.	Rauga, sāls funkcionālās īpašības maizes ražošanā.	Spēja mīcīt dažādas maizes mīklas ar rokām un mehāniski.	LKI 4. līmenis
4.14.	Raudzēt mīklu.	Ievērot mīklas raudzēšanas tehnoloģiskos procesus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Raudzēšanas laikā notiekošie procesi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Kvalitātes kritēriji raudzēšanas laikā.	Spēja uzraudzīt mīklas raudzēšanas procesu.	LKI 4. līmenis
		Sekot mīklas kvalitātes izmaiņām raudzēšanas laikā.		Spēja sekot mīklas kvalitātes izmaiņām raudzēšanas laikā.	LKI 4. līmenis
		Novērtēt mīklas gatavību gala fāzē.		Spēja novērtēt mīklas gatavību gala fāzē.	LKI 4. līmenis
4.15.	Dalīt mīklu.	Nodrošināt mīklas dalīšanas iekārtu atbilstību noteiktiem mīklas dalīšanas veidiem.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Mīklas dalīšanas iekārtu darbības principi. Mīklas dalīšanas veidi – to raksturojums.	Spēja nodrošināt mīklas dalīšanas iekārtu atbilstību noteiktiem mīklas dalīšanas veidiem.	LKI 4. līmenis
		Kontrolēt mīklas dalīšanas procesus atbilstoši izstrādājuma veidiem.			
		Dalīt mīklu, saskaņā ar ražošanas tehnoloģisko shēmu / instrukciju: – ar rokām; – mehāniski.		Spēja veikt mīklas dalīšanu un formēšanu atbilstoši izstrādājuma veidiem noteiktā daudzumā un svarā ar rokām un/vai mehāniski.	LKI 4. līmenis
4.16.	Formēt mīklu.	Izvēlēt mīklas veidošanas/formēšanas veidu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Mīklas veidošanas/formēšanas veidi (apaļošana, veltnēšana, veidošana ar rokām). Mīklas formēšanas iekārtu darbības	Spēja veikt mīklas formēšanu, veidojot mīklas sagataves noteiktam maizes veidam.	LKI 4. līmenis
		Veidot mīklas sagataves: – ar rokām; – mehāniski.			
4.17.	Raudzēt mīklas sagataves.	Raudzēt (atpūtināt) mīklas sagataves atbilstošā temperatūrā, mitrumā un laikā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Temperatūras un mitruma ietekme uz mīklas sagataves raudzēšanas	Spēja raudzēt mīklas sagataves. atbilstošā temperatūrā, mitrumā un laikā.	LKI 4. līmenis

		Uzraudzīt mīklas sagataves kvalitāti raudzētavā.	laiku. Mīklas sagatavju raudzēšanas (atpūtināšanas) laikā notiekošie procesi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Mīklas sagataves raudzēšanas process (pēcraudzēšana). Mīklas sagatavju kvalitātes rādītāji Sensorā novērtēšana. Korektīvās darbības mīklas sagatavju raudzēšanas procesa laikā.	Spēja izvērtēt mīklas sagataves kvalitāti raudzēšanas procesa laikā.	LKI 4. līmenis
		Izvērtēt mīklas sagataves kvalitāti raudzēšanas procesā.		Spēja noteikt mīklas sagatavju gatavību tālākai apstrādei, t.sk. pēc nepieciešamības veicot korektīvas darbības.	LKI 4. līmenis
		Noteikt mīklas sagataves gatavību.			
Maizes cepšana.					
4.18.	Apstrādāt mīklas sagataves pirms cepšanas.	Veikt maizes mīklas sagataves dekoratīvu virsmas apstrādi.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Iegriezumu/apstrādes veidi un to ietekme uz maizes kvalitāti. <u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes apstrādē un dekorēšanā izmantojamās izejvielas (sēklas, milti, pārtikas līme, graudi, u.c.), fizikāli ķīmiskās īpašības un pielietošana.	Spēja veikt mīklas sagatavju tehnoloģisko un dekoratīvo apstrādi pirms cepšanas.	LKI 4. līmenis
		Veikt maizes virskārtas tehnoloģisko apstrādi (iegriezumi, iespaidumi, u.c.).			
4.19.	Cept maizi.	Nodrošināt tehnoloģisko iekārtu gatavību maizes cepšanai atbilstoši maizes veidam.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Maizes cepšanas krāsns veidi, uzbūve, darbības principi. Gaisa plūsmas loma krāsnī un ietekme uz maizes kvalitāti. Maizes cepšanas laikā notiekošie fizikāli ķīmiskie procesi. Svara zudumi cepšanas laikā.	Spēja nodrošināt tehnoloģisko iekārtu gatavību maizes cepšanai atbilstoši maizes veidam.	LKI 4. līmenis
		Ievietot mīklas sagatavi krāsnī atbilstoši krāsns veidam (tuneļa krāsns, plauktu krāsns, rotācijas krāsns, malkas krāsns).		Spēja regulēt cepšanas temperatūru un laiku tradicionālajās cepšanas krāsnīs, izmantojot automatizācijas un digitālās prasmes tehnoloģiskajā procesā.	LKI 4. līmenis

		Cept dažāda veida maizi, ievērojot cepšanas temperatūru un laiku.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes cepšanas paņēmieni un tehnoloģiskie parametri. Korekcijas cepšanas procesā. Mīklas sagataves ievietošanas krāsnī veidi, metodes Darba paņēmieni, strādājot ar lizi, maizes formām, krāsns ratiem, raudzēšanas lentām. Maizes gatavības noteikšana.	Spēja cept dažāda veida maizi, ievērojot to cepšanas režīmus un specifiskās īpatnības.	LKI 4. līmenis
		Pielietot tvaiku maizes cepšanas procesā.		Spēja noteikt organoleptiski maizes gatavību – garoziņa, garša, smarža un porainība.	LKI 4. līmenis
		Noteikt maizes gatavību.			
4.20.	Apstrādāt maizi pēc cepšanas.	Apstrādāt maizes virsmu ar dažādiem produktiem (cietes klīsteris, ūdens, u.c.).	<u>Lietošanas līmenī:</u> Apstrādes veidi, aprīkojums metodes.	Spēja apstrādāt maizi pēc cepšanas.	LKI 4. līmenis
		Sagatavot maizi dzesēšanai (tarošana).			
4.21.	Izvērtēt maizes kvalitāti.	Noteikt sensori maizes kvalitātes rādītājus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Kritiskie kontroles punkti un kontroles punktu noteikšanas principi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes defekti, cēloņi un to novēršanas paņēmieni. Sensorās vērtēšanas metodes. Neatbilstoša produkta nošķiršanas paņēmieni. Korektīvās un preventīvās darbības. Maizes kvalitātes rādītāji.	Spēja novērtēt gatavas maizes kvalitātes rādītājus ar sensorām metodēm – ārējais izskats un forma, garozas īpašības, mīkstuma struktūra un elastība.	LKI 4. līmenis
		Noteikt maizes defektus un to novēršanas iespējas.			
		Veikt korektīvas darbības neatbilstoša produkta nošķiršanai un tālākajai izmantošanai.			
Maizes sagatavošana realizācijai					
4.22.	Dzesēt maizi.	Noteikt dzesēšanas veidu.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Dzesēšanas laikā notiekošie procesi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Dzesēšanas veidi un tehnoloģiskās	Spēja nodrošināt atbilstošu maizes dzesēšanas procesu un atbilstošu temperatūru.	LKI 4. līmenis
		Ievērot maizes dzesēšanas parametrus, atbilstoši ražošanas tehnoloģisko shēmu / instrukciju.			

		Novietot maizi dzesētājā vai dzesēšanas telpā ar atbilstošu temperatūru.	iekārtas. Dzesēšanas parametri (temperatūra, laiks, mitrums) un to ietekme uz maizes kvalitāti.		
4.23.	Griezt maizi atbilstoši maizes veidam.	Sagatavot ražošanas tehnoloģiskās iekārtas, atbilstoši maizes veidam un pārtikas nekaitīguma prasībām.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Mikrobioloģiskā piesārņojuma veidi griešanas procesā.	Spēja griezt maizi atbilstoši maizes veidam un ievērojot pārtikas nekaitīguma prasības.	LKI 4. līmenis
		Griezt maizi, atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai un iekārtu lietošanas noteikumiem.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes griezēju veidi, to lietošanas noteikumi. Maizes griezēju higiēna - tīrība, apkope. Maizes mīkstums kā kvalitātes rādītājs.		
4.24.	Iepakot maizi atbilstoši maizes veidam.	Pārbaudīt iepakojuma materiāla atbilstību kvalitātes prasībām un maizes veidam.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Iepakošanas veidi. Prasības materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku. Iepakojuma optimizācija.	Spēja iepakot maizi atbilstoši maizes veidam, nodrošinot marķējuma izsekojamību.	LKI 4. līmenis
		Veikt maizes, t.sk fasētas, iepakošanas procesu atbilstoši ražošanas tehnoloģiskajai shēmai / instrukcijai un maizes veidam.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Iepakojamo materiālu atkritumu šķirošanas principi. Pārtikas marķēšanas prasības. Atbildīga iepakojuma apsaimniekošana. Ilgtspējīgs iepakojums (samazina atkritumus pēc produkta patēriņa).	Spēja atbildīgi veikt produktu fasēšanu ar fasēšanas, pildīšanas vai iepakošanas iekārtām, veicinot ilgtspējīgu ražošanu.	LKI 4. līmenis
		Iepakot maizi, nodrošinot marķējuma izsekojamību.			
4.25.	Uzraudzīt maizes uzglabāšanas režīmus un derīguma termiņus.	Uzturēt instrukcijās noteikto telpu temperatūru un mitrumu noliktavā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Temperatūras un mitruma ietekme maizes uzglabāšanā. Ilgtspējīga iesaiņojuma iespējas maizes uzglabāšanā.	Spēja uzraudzīt maizes uzglabāšanas režīmus un termiņus, atbilstoši normatīvo aktu prasībām.	LKI 4. līmenis
		Nodrošināt maizes izsekojamību, piemērojot FIFO principu.			

4.26.	Sagatavot pasūtījumus un to pavaddokumentāciju.	Ievietot maizi kastēs atbilstoši pasūtījumam.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Transporta maršrutu, pasūtījuma apjomu un produkcijas veidi.	Spēja sagatavot pasūtījumus un to pavaddokumentāciju atbilstoši normatīvo aktu prasībām.	LKI 4. līmenis
		Noformēt pavaddokumentus.		Spēja veikt elektronisku pārtikas ražošanas uzņēmuma pasūtījumu un uzskaites dokumentu apriti savas kompetences ietvaros..	LKI 4. līmenis
		Izsniegt maizi atbilstoši pavaddokumenti.			

5. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu izpildei nepieciešamā VISPĀRĒJĀ kompetence					
Nr.p.k.	Uzdevumi	Prasmes	Profesionālās zināšanas	Kompetence (kvalifikācijas līmenis)	
5.1.	Atbilstoši 4.sadaļā iekļautajiem uzdevumiem saistībā ar valsts valodas lietošanu.	Sazināties mutvārdos un rakstveidā dažādās profesionālās situācijās valsts valodā	<u>Izpratnes līmenī:</u> Vārdu krājums Gramatika un valodas funkcija Valodas kultūra. Valodas stili un intonācija Verbālās un neverbālās mijiedarbības veidi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Valsts valoda Nozares terminoloģija	Spēja izteikt un interpretēt jēdzienus, domas, faktus un viedokli gan mutiski, gan rakstiski valsts valodā vispārējās saziņas un profesionālās terminoloģijas jomā.	LKI 4. līmenis
		Ievērot latviešu literārās valodas normas lietišķajā saziņā.			
		Lietot valsts valodā profesionālo terminoloģiju			
5.2.	Atbilstoši 4.sadaļā iekļautajiem uzdevumiem saistībā ar daudzvalodu kompetenci.	Sazināties ar dažādām sociālām grupām multikulturālā vidē.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Vārdu krājums. Gramatika un valodas funkcija. Verbālās un neverbālās mijiedarbības veidi. Valodas komunikācijas konteksts. <u>Lietošanas līmenī:</u>	Spēja toleranti komunicēt multikulturālā vidē, ievērojot starpkultūru komunikācijas principus.	LKI 4. līmenis
		Sazināties mutvārdu un rakstveida komunikācijā svešvalodā.		Spēja izteikt viedokli gan mutiski, gan rakstiski svešvalodā, lietojot profesionālo terminoloģiju.	LKI 4. līmenis

		Lietot profesionālo terminoloģiju svešvalodā.	Svešvalodas lietošana. Starpkultūru mijiedarbība. Nozares terminoloģija.		
5.3.	Atbilstoši 4.sadaļā iekļautajiem uzdevumiem saistībā ar matemātiskās kompetences un kompetences dabaszinātnēs, tehnoloģijās un inženierzinātnēs lietošanu.	Modelēt plānotā uzdevuma risinājuma gaitu.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Dabaszinātņu, tehnoloģiju un inženierzinātņu jēdzieni un teorijas. Nozares tehnoloģiju attīstības virzieni. <u>Lietošanas līmenī:</u> Nozares tehnoloģiju attīstības virzieni. Mērvienības un formas. Matemātikas instrumenti un metodes. Matemātikas terminoloģija. Statistikas elementi. Algebriskās izteiksmes. Analītiskā ģeometrija. Telpiski ķermeņi.	Spēja izmantot matemātisko domāšanu, metodes, izteiksmes un sakarības modelējot darba situācijas un uzdevumu izpildi.	LKI 4. līmenis
		Lietot matemātiskas metodes, izteiksmes un sakarības darba uzdevumu veikšanā.		Spēja izmantot zinātnisko pētījumu rezultātus, likumsakarības un tehnoloģiskās attīstības sasniegumus savā profesionālajā darbībā.	LKI 4. līmenis
		Identificēt zinātniski tehnoloģiskos pētījumus nozarē.			
5.4.	Atbilstoši 4.sadaļā iekļautajiem uzdevumiem saistībā ar drošu informācijas un komunikācijas tehnoloģiju lietošanu.	Strādāt ar digitālām un analogām sistēmām.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Normatīvie akti informācijas un komunikācijas tehnoloģiju jomā. <u>Izpratnes līmenī:</u> Datora un biroja tehnikas darbības principi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Īpašuma tiesību un personas datu aizsardzības pamatprincipi. Informācijas un komunikācijas tehnoloģiju lietošana.	Spēj pārliecinoši un droši lietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas un profesionālās lietotājprogrammas profesionālo darba uzdevumu veikšanai.	LKI 4. līmenis
		Sagatavot profesionālā darba saturu, izmantojot lietojumprogrammas.		Spēja veidot digitālo saturu atbilstoši profesionālās darbības specifikai, ievērojot iespējamus drošības riskus.	LKI 4. līmenis
		Lietot informācijas un komunikācijas tehnoloģijas profesionālajā darbībā.			
		Ievērot informācijas tehnoloģiju drošības un personas datu aizsardzības prasības.			

			Informācijas un komunikācijas sistēmu drošība. Datu apstrāde un drošība. Mākslīgā intelekta rīki.		
5.5.	Atbilstoši 4.sadaļā iekļautajiem uzdevumiem saistībā ar uzņēmējdarbības principiem.	Plānot darba apjomu, laiku un racionālu resursu izmantošanu.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Uzņēmējdarbības pamati. Normatīvie akti darbības jomā. <u>Izpratnes līmenī:</u> Komercdarbības veidi. Tirgzinības pamati. Economiskie resursi. Economisko risku novērtēšana. Ilgtspējīgas ekonomikas pamatprincipi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Darba vides organizācijas process. Pašorganizēts darba process. Komandas darba organizēšana. Lēmumu pieņemšanas metodes. Plānošana metodes. Pašnovērtējuma mehānismi	Spēja plānot un sekot līdzi darba izpildes termiņiem un kvalitātei, sabalansējot darba apjomu, laiku un racionālu resursu izmantošanu.	LKI 4. līmenis
		Organizēt savu un komandas darbu kvalitatīvai uzdevumu izpildei.			
		Pieņemt lēmumu par problēmu risinājumu savas kompetences ietvaros konkrētā situācijā.		Spēja organizēt komandas darbu, izvērtējot ekonomiskos riskus un pieņemot pamatotus lēmumus atbilstoši savai kompetencei.	LKI 4. līmenis
		Izvērtēt ekonomiskos riskus un darba prioritātes.		Spēja aktīvi iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā, piedāvājot jaunas, racionālas idejas uzņēmuma efektivitātes paaugstināšanai.	LKI 4. līmenis
		Iesaistīties jaunu ideju radīšanā, izrādot iniciatīvu.			
5.6.	Atbilstoši 4.sadaļā iekļautajiem uzdevumiem saistībā ar pilsoniskumu un sociālajiem jautājumiem.	Pildīt pilsoniskos pienākumus.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Starptautiskie cilvēktiesību dokumenti. <u>Izpratnes līmenī:</u> Latvijas Republikas valstiskums un tā juridiskais ietvars. Sabiedrība un tās attīstības virzieni. Tiesiskās attiecības.	Spēja pildīt pilsoniskos pienākumus, nodrošinot sabiedrības tiesību ievērošanu.	LKI 4. līmenis
		Apzināties pilsoniskas sabiedrības lomu un savu iesaisti demokrātijas attīstībā.			
		Veidot mijiedarbību ar citiem cilvēkiem, respektējot sabiedrības daudzveidību un vienlīdzību.		Spēja apzināti piedalīties pilsoniskajā un sabiedriskajā dzīvē, balstoties uz izpratni par sociālajiem un politiskajiem konceptiem.	LKI 4. līmenis

		Saskatīt dažādu sabiedrības jomu un parādību saistību ar morāli un tikumību.	Sociālā dialoga būtība un sadarbības mehānismi. Efektīvas komunikācijas priekšnoteikumi. Sabiedrības ilgtspējas koncepcija. <u>Lietošanas līmenī:</u> Indivīda tiesības, pienākumi un atbildība. Vispārējās un profesionālās ētikas pamatprincipi. Sabiedrības sociālā un politiskā struktūra. Sabiedrības labklājības izpausmes/rādītāji/ kritēriji. Pozitīvas saskarsmes paņēmieni.	Spēj iesaistīties demokrātiskā lēmumu pieņemšanā un pilsoniskās aktivitātēs ilgtspējīgai attīstībai.	LKI 4. līmenis
		Ievērot vispārējās un profesionālās ētikas normas.		Spēja efektīvi sadarboties, ievērojot ētikas normas un konstruktīvas komunikācijas principus.	LKI 4. līmenis
		Uzņemties atbildību par sava dzīvesveida kvalitāti.			
5.7.	Atbilstoši 4.sadaļā iekļautajiem uzdevumiem saistībā ar darba tiesību, darba aizsardzības, vides aizsardzības, ugunsdrošības un civilās aizsardzības jautājumu risināšanu.	Ievērot nozares saistošo normatīvo aktu prasības un organizācijas iekšējās kārtības noteikumus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Darba tiesiskās attiecības. Darba vides riska faktori to novērtēšanas metodes. Aizsardzības pasākumi darba vides faktoru ietekmes uz veselību mazināšanā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Darba tiesību normatīvie akti. Darba koplīgums. Darba līgums. Darba aizsardzības noteikumi. Darba vides riska faktoru novēršanas preventīvie pasākumi. Drošības signāli un zīmes.	Spēja ievērot darba un vides aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un civilās aizsardzības prasības, atbildīgi veicot profesionālos darba uzdevumus individuāli un komandā.	LKI 4. līmenis
		Organizēt darbu atbilstoši darba aizsardzības, ugunsdrošības, elektrodrošības un vides aizsardzības prasībām.		Spēja atbildīgi rīkoties ārkārtas gadījumā un sniegt pirmo palīdzību.	LKI 4. līmenis
		Piemērot ergonomikas prasības darba vides iekārtošanai droša darba veikšanai.			
		Novērtēt darba vides riska faktoros un to ietekmi uz veselību savas kompetences ietvaros.			

		Lietot ABC shēmu kritisku veselības stāvokļu novērtšanai, dzīvības saglabāšanai un uzturēšanai.	Darba aizsardzības līdzekļi un to lietošana. Rīcība darba vides risku iestāšanās gadījumā. Ergonomikas prasības. Ugunsdrošības noteikumi. Rīcība ugunsgrēka gadījumā. Elektrodrošības noteikumi. Vides aizsardzības noteikumi. Civilās aizsardzības noteikumi. Rīcība ārkārtas gadījumos. Pirmās palīdzības sniegšana. "Zaļās domāšanas" principi. Ilgtspējīgas attīstības principi. Veselīga prāta, ķermeņa un dzīvesveida komponentes.	Spēja apzināti īstenot videi draudzīgu dzīvesveidu atbilstoši "zaļās domāšanas" principiem, nodrošinot sabiedrības ilgtspēju.	LKI 4. līmenis
		Atbildīgi rīkoties ārkārtas gadījumā.		Spēja kritiski novērtēt darba vides riska faktorus un novērst tos savas kompetences ietvaros.	LKI 4. līmenis
		Raksturot ilgtspēju kā jēdzienu, kas ietver vides, ekonomikas, sociālos un kultūras aspektus.			
		Rīkoties atbilstoši ilgtspējīgas attīstības principiem.			
		Droši ekspluatēt tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu.		Spēja izvērtēt problēmas un rīcību, balstoties uz ilgtspējas vērtībām un principiem.	LKI 4. līmenis
		Rīkoties atbilstoši ugunsdrošības, elektrodrošības, darba aizsardzības un vides aizsardzības prasībām.			
		Pielietot ABC shēmu kritisku veselības stāvokļu novērtšanai, dzīvības saglabāšanai un uzturēšanai.			
		Atbildīgi rīkoties ārkārtas situācijā un izņēmuma stāvokļa laikā.			
		Rīkoties atbilstoši "zaļās domāšanas" un ilgtspējīgas attīstības principiem.			
		Piemērot "zaļās domāšanas" principus ikdienas darba aktivitātēs.			
5.8.	Turpināt tālāku izglītību un pilnveidošanos.	Novērtēt savas personīgās un sociālās attīstības iespējas.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Faktu, teoriju un profesionālās darbības procesu likumsakarības.	Spēja novērtēt savu profesionālo pieredzi un mērķtiecīgi plānot profesionālo kompetenču pilnveidi.	LKI 4. līmenis

		Novērtēt savu profesionālo pieredzi un profesionālās kompetences izaugsmes iespējas.	Profesionālās karjeras izaugsme. <u>Lietošanas līmenī:</u> Pašnovērtējuma mehānismi. Mācīšanās stratēģijas. Mācību un karjeras plānošana. Laika pārvaldības pamatprincipi. Karjeras attīstības novērtēšanas principi.	Spēja apzināti mācīties tālāk, pilnveidojot savas profesionālās kompetences.	LKI 4. līmenis
--	--	---	--	---	---------------------------

Vispārīga informācija	
Profesionālās kvalifikācijas prasību iesniedzējs	Biedrība "Lauksaimnieku organizāciju sadarbības padome" Profesionālās kvalifikācijas prasību izstrādes darba grupa: Agnese Rubene – eksperte, A/S "Amber Latvijas Balzams", galvenā tehnoloģe; Agija Kārklīte – eksperte, SIA "Latvijas Piens", laboratorijas un kvalitātes vadītāja; Gunta Duka – eksperte, Latvijas Maiznieku biedrība, izpilddirektore; Līga Broža – eksperte, Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums, profesionālās izglītības pedagogs; Elīna Neļķe – eksperte, Valmieras tehnikums, Pārtikas produktu tehnoloģijas jomas koordinatore; Anete Jansone – moderatore. Metodiskais atbalsts: Inta Annuškāne – Valsts izglītības attīstības aģentūra, Izglītības satura departamenta Profesionālo kvalifikāciju sistēmas attīstības nodaļa, vecākā eksperte
Profesionālās kvalifikācijas prasību ekspertu darba grupa	<i>Pārtikas NEP, 02.07.2025., aktualizācija</i>
NEP atzinums par profesionālās kvalifikācijas prasībām	<i>Pārtikas NEP, 02.07.2025.</i>
Profesionālās kvalifikācijas prasību saskaņošana PINTSA	<i>06.08.2025.</i>
Iepriekš saskaņoto profesionālās kvalifikācijas prasību redakcijas	<i>13.06.2018.</i>