

PROFESIJAS STANDARTS
PĀRTIKAS PRODUKTU RAŽOŠANA

MAIZES UN MILTU PRODUKTU RAŽOŠANAS TEHNIKA
PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS

1. Profesionālās kvalifikācijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis, prasības izglītībai	
Maizes un miltu produktu ražošanas tehnīķis	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: Pārtikas produktu ražošanas tehnīķis, 4. PKL	
3. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu kopsavilkums	
Maizes un miltu produktu ražošanas tehnīķis ir specializācija kvalifikācijai Pārtikas produktu ražošanas tehnīķis. Uz maizes un miltu produktu ražošanas tehnīķa kvalifikāciju attiecināmi Pārtikas produktu ražošanas tehnīķa kvalifikācijas pienākumi un uzdevumi. Maizes un miltu produktu ražošanas tehnīķis veic graudu pirmapstrādi, ražo graudu pārstrādes produktus, miltu un maizes izstrādājumus, pielietojot dažādas ražošanas tehnoloģiskās metodes, izmantojot mehāniskās un automatizētās tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, ievērojot ražošanas tehnoloģiskās instrukcijas un shēmas, labas higiēnas un labas ražošanas prakses nosacījumus. Maizes un miltu produktu ražošanas tehnīķa pienākumi un uzdevumi: 3.1. Graudu pārstrādes produktu ražošana: 3.1.1. veikt graudu pirmapstrādi; 3.1.2. ražot dažādu graudu pārstrādes produktus; 3.1.3. ražot dažādu veidu makaronus; 3.1.4. ražot maizes un miltu izstrādājumus; 3.1.5. ražot miltu izstrādājumus ar samazinātu mitruma saturu.	

4. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu izpildei nepieciešamā PROFESIONĀLĀ kompetence					
Nr.p.k.	Uzdevumi	Prasmes	Profesionālās zināšanas	Kompetence (kvalifikācijas līmenis)	
Maizes un graudu pārstrādes produktu ražošana.					
4.1.	Veikt graudu pirmapstrādi.	Atlasīt graudu paraugus testēšanai.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Laika apstākļu ietekme graudaugu augšanas un novākšanas periodā.	Spēja novērtēt ražošanai piegādāto graudu piemērotību paredzētajam pielietojumam.	LKI 4. līmenis
		Identificēt graudu partijas.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Graudu veidi un to raksturojums - ķīmiskais sastāvs, uzturvērtība.	Spēja veikt graudu pieņemšanu un pirmapstrādi saskaņā ar ražošanas tehnoloģisko shēmu un testēšanas rezultātiem.	LKI 4. līmenis
		Veikt atbilstošo pirmapstrādes procesu, saskaņā ar tehnoloģisko ražošanas tehnoloģisko shēmu un testēšanas rezultātiem.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Graudu pirmapstrādes iekārtas, aprīkojums. Graudu pieņemšanas kārtība saskaņā ar uzņēmuma prasībām. Paugu atlases kārtība. Graudu kvalitātes kritēriji un noteikšanas metodes. Ražošanas atkritumi, to apsaimniekošana. Kvalitātes kontrole un procesu uzraudzība]		
4.2.	Ražot dažādus graudu pārstrādes produktus.	Izmantot izejvielas un to malšanas tehnoloģiju atbilstošam graudu pārstrādes produkta veidam.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Dzirnavu veidi. Uzglabāšanas un transportēšanas tvertnes. Graudu un miltu kaitēkļi.	Spēja ražot dažādu graudu pārstrādes produktus, ievērojot ražošanas tehnoloģiju instrukcijas/shēmas prasības.	LKI 4. līmenis
		Ražot graudu pārstrādes produktus, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas/shēmas prasības: – putraimus; – miltus;	<u>Izpratnes līmenī:</u> Graudu pārstrādes produktu tehnoloģijas. Miltu malšanas tehnoloģija.	Spēja novērtēt sensori graudu pārstrādes dažādu veidu gala produktu kvalitātes rādītājus.	LKI 4. līmenis

		– pārslas; – sausos maisījumus; – ekstrūzijas produkti (musli/sausās brokastis); – u.c.	Graudu pārstrādes produkti, veidi un raksturojums. Ražošanas atkritumi, to apsaimniekošana.		
		Ievērot graudu pārstrādes produktu ražošanas tehnoloģiskos procesus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Miltu veidi un to tipi. Izejvielas un papildvielas sauso maisījumu ražošanai. Miltu uzglabāšanas prasības. Ražošanas iekārtu darbības pamatprincipi. Sensorā novērtēšana.		
		Sekot graudu pārstrādes produktu kvalitātes rādītāju izmaiņām ražošanas laikā.			
		Novērtēt sensori graudu pārstrādes gala produktu kvalitātes rādītājus.			
4.3.	Ražot dažādu veidu makaronus.	Ražot makaronus, saskaņā ar ražošanas tehnoloģiskajām shēmām: – no kviešu miltiem; – no cieto kviešu mannas; – no dažādās attiecībās jauktiem miltiem.	<u>Priekšata līmenī:</u> Makaronu ražošanā izmantojamie graudu veidi. Makaronu uzturvērtība.	Spēja ražot dažādu veidu makaronus no dažādu veidu miltiem.	LKI 4. līmenis
		Veikt ražošanas tehnoloģisko procesu parametru reģistrāciju tehnoloģiskajos pierakstos.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Piesārņojuma risku samazināšanas iespējas (šķērspiesārņojums). Makaronu veidi un to raksturojums. Makaronu ražošanas iekārtu veidi un darbības pamatprincipi. Kvalitātes kontrole un procesu uzraudzība.	Spēja sekot makaronu kvalitātes rādītājiem ražošanas procesa laikā.	LKI 4. līmenis
		Sekot makaronu kvalitātes rādītāju izmaiņām ražošanas laikā.			
		Novērtēt sensori gala produktus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Ražošanas procesu attēlojums tehnoloģiskajā shēmā (IT). Tehnoloģisko iekārtu ieregulēšana. Makaronu ražošanas tehnoloģijas.	Spēja novērtēt sensori dažādu veidu makaronu gala produktu kvalitātes rādītājus.	LKI 4. līmenis

4.4.	Ražot maizes un miltu izstrādājumus.	Ražot saskaņā ar ražošanas tehnoloģiskajām instrukcijām/shēmām: – dažāda veida maizes un maizes izstrādājums (kviešu, rudzu, jaukto miltu, speciālās maizes) – miltu izstrādājumus (kārtainās, rauga, plaucētās, smilšu mīklas izstrādājumus) – saldētus maizes un miltu izstrādājumus; – daļēji ceptus saldētus maizes un miltu izstrādājumus; – pasterizētu maizi un maizes izstrādājumus – u.c.	<u>Priekštata līmenī:</u> Maizes un miltu izstrādājumu produktu raksturojums un veidi. Izejvielu zudumi maizes un miltu izstrādājumu ražošanas procesā (nocepums, nožuvums). <u>Izpratnes līmenī:</u> Maizes un miltu izstrādājumu ražošanas iekārtu darbības pamatprincipi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes un miltu izstrādājumu izejvielas, mīklu veidi, ražošanas tehnoloģija, t.sk. saldēšanas un pasterizēšanas tehnoloģija. Ražošanas procesu attēlojums tehnoloģiskajā shēmā (IT). Maizes un miltu izstrādājumu ražošanas iekārtu darbības pamatprincipi. Maizes un maizes izstrādājumu kvalitātes prasības. Maizes un miltu izstrādājumu uzglabāšanas noteikumi.	Spēja ražot dažādu veidu maizes un miltu izstrādājumus.	LKI 4. līmenis
		Ievērot dažādu veidu maizes un miltu izstrādājumu atšķirīgos gatavošanas tehnoloģiskos procesus.		Spēja sekot maizes un miltu izstrādājumu kvalitātes rādītājiem.	LKI 4. līmenis
		Sekot maizes un miltu izstrādājumu kvalitātes rādītāju izmaiņām ražošanas laikā.		Spēja novērtēt sensori dažādu veidu maizes izstrādājumu gala produktu kvalitātes rādītājus.	LKI 4. līmenis
		Novērtēt sensori maizes un miltu izstrādājumus.			
4.5.	Ražot miltu izstrādājumus ar samazinātu mitruma saturu.	Ražot, saskaņā ar ražošanas tehnoloģiskajām shēmām: – sausmaizīšu tipa izstrādājumus; – sausiņu tipa izstrādājumus; – baranku tipa izstrādājumus; – ekstrūzijas tipa produktus (galetes, u.c.); – salmiņu tipa izstrādājumus; – u.c.	<u>Priekštata līmenī:</u> Miltu izstrādājumu ar samazinātu mitruma saturu veidi, to raksturojums. <u>Izpratnes līmenī:</u> Miltu izstrādājumu ar samazinātu mitruma saturu ražošanas iekārtu veidi., to lietošanas noteikumi.	Spēja ražot izstrādājumus ar samazinātu mitruma saturu.	LKI 4. līmenis
				Spēja novērtēt sensori dažādu veidu miltu izstrādājumus ar samazinātu mitruma saturu.	LKI 4. līmenis

		Novērtēt gala produktu ar samazinātu mitruma saturu kvalitātes rādītājus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Ražošanas procesu attēlojums tehnoloģiskajā shēmā (IT). Miltu izstrādājumu ar samazinātu mitruma saturu ražošanas tehnoloģija. Miltu izstrādājumu ar samazinātu mitruma saturu uzglabāšanas noteikumi.		
		Novērtēt sensori gala produktu ar samazinātu mitruma saturu.			

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	Pārtikas rūpniecības nozares ekspertu padome, 02.07.2025., aktualizācija
NEP atzinums par profesionālās kvalifikācijas prasībām	Pārtikas rūpniecības nozares ekspertu padome, 02.07.2025.
Profesionālās kvalifikācijas prasību saskaņošana PINTSA	06.08.2025.
Iepriekš saskaņoto profesionālās kvalifikācijas prasību redakcijas	07.02.2018.