

## **Maiznieka profesijas standarts**

### **1. Vispārīgie jautājumi**

1. Profesijas nosaukums – maiznieks.
2. Profesijas kods – 7412 01.

### **2. Nodarbinātības apraksts**

1. Profesionālās kvalifikācijas līmenis – otrais profesionālās kvalifikācijas līmenis

2. Profesionālās darbības pamatuzdevumu kopsavilkums:  
– maiznieks ir pārtikas produktu ražošanas nozares darbinieks un veic darbu pie maizes ražošanas komersanta, kur gatavo kviešu un rudzu maizi plašā sortimentā. Viņa pienākumos ietilpst pārzināt maizes ražošanas tehnoloģisko procesu un veikt kvalificētu darbu kvalitatīva gala produkta ieguvei, kā arī ņemt dalību jaunu izstrādājumu ieviešanā.

### **3. Profesionālās darbības veikšanai nepieciešamās profesionālās kompetences**

1. Spēja izprast higiēnas prasības pārtikas produktu ražošanā.
2. Spēja veikt darbu atbilstoši dotajam uzdevumam.
3. Spēja noteikt izejvielu kvalitāti, to organoleptiskos rādītājus.
4. Spēja veikt izejvielu sagatavošanu ražošanai.
5. Spēja pārzināt un ievērot izstrādājuma gatavošanas tehnoloģisko procesu un veikt nepieciešamos aprēķinus.
6. Spēja pārzināt iekārtas ekspluatāciju un apkopi.

7. Spēja pārzināt tehnisko dokumentāciju.
8. Spēja strādāt ar tehniskām iekārtām, atbilstoši iekārtu ekspluatācijas noteikumiem.
9. Spēja pārzināt un ievērot darba aizsardzības un ugunsdrošības noteikumus.
10. Spēja ievērot darba ētikas pamatprincipus.
11. Spēja ievērot labas ražošanas un higiēnas prakses pamatprincipus.
12. Spēja sekot un apgūt jaunāko nozarē.
13. Spēja saudzēt apkārtējo vidi.
14. Spēja sazināties valsts valodā un svešvalodā.
15. Spēja lietot profesionālos terminus svešvalodā.
16. Spēja strādāt patstāvīgi un sadarboties komandā.
17. Spēja sekot jauninājumiem nozarē, izmantojot visus pieejamos informācijas avotus.
18. Spēja izmantot informācijas tehnoloģijas.

#### **4. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās prasmes.**

1. Sagatavot darba vietu atbilstoši instrukcijām.
2. Ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības noteikumus.
3. Prast sniegt pirmo palīdzību.
4. Lietot tehnoloģisko dokumentāciju.
5. Izpildīt ražošanas normatīvos noteiktās tehnoloģiskos ciklu prasības.
6. Ievērot tehnoloģiskā procesa secību.

7. Sagatavot izejvielas pārstrādei atbilstoši receptūras prasībām.
8. Veikt nepieciešamās darbības tehnoloģiskā procesa nodrošināšanai jebkurā brīdī.
9. Uzskaitīt gatavo produkciju.
10. Analizēt sava darba rezultātus.
11. Prast izmantot jaunākās informācijas un ražošanas tehnoloģijas.
12. Papildināt savas zināšanas par inovācijām nozarē.
13. Izpildīt labas ražošanas un higiēnas prakses pamatprincipus.
14. Orientēties normatīvajos aktos, kas attiecas uz pārtikas produktu apriti un paškontroli .
15. Ievērot darba ētikas principus.
16. Sazināties valsts valodā un svešvalodā.
17. Prast strādāt patstāvīgi un komandā.
18. Saudzēt apkārtējo vidi.

## **5. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas**

1. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas priekšstata līmenī:
  - 1.1. darba tiesiskās attiecības;
  - 1.2. darba aizsardzības prasības;
  - 1.3. vides aizsardzības prasības;
  - 1.4. komercdarbības pamati;
  - 1.5. saskarsmes pamati.
2. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas izpratnes līmenī:
  - 2.1. riska analīzes kritisko punktu pamatprincipi;

- 2.2. vispārējās higiēnas prasības;
- 2.2. ķīmijas pamatzināšanas;
- 2.3. tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas pamatprincipi;
- 2.4. pamatzināšanas tehniskā grafikā;
- 2.5. tehniskie apzīmējumi;
- 2.6. reglamentētie parametri;
- 2.8. iekārtu elektrodrošības noteikumi;
- 2.9. ugunsdrošības noteikumi;
- 2.10. pierakstu nozīme kvalitātes vadības sistēmā;
- 2.11. komercdarbības pamati;
- 2.12. izejvielu zudumu veidošanās un to rašanās cēloņi.
- 2.13. profesionālās pilnveides iespējas.

3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas lietošanas līmenī:

- 3.1. maizes ražošanas tehnoloģija;
- 3.2. personiskā higiēna;
- 3.3. tehnoloģisko iekārtu darbības pamatprincipi un ekspluatācija;
- 3.4. zināšanas par konkrētām izejvielu izvirzītajām prasībām;
- 3.5. mikrobioloģijas pamati,
- 3.6. valsts valoda;
- 3.7. profesionālā terminoloģija valsts un svešvalodā;
- 3.9. informācijas tehnoloģijas;
- 3.10. pirmā palīdzība.

## Pienākumi un uzdevumi

Pienākumi	Uzdevumi
1. Sagatavošanās darba procesam.	1.1. iekārtot darba vietu; 1.2. izvēlēties darbam atbilstošu inventāru; 1.3. ievērot sanitārijas un higiēnas noteikumus; 1.4. izmantot atbilstošas tehnoloģiskās iekārtas; 1.5. ievērot darba aizsardzības noteikumus.
2. Izejvielu sagatavošana.	2.1. pieņemt izejvielas atbilstoši nozares prasībām; 2.2. sagatavot izejvielas un palīgmateriālus; 2.3. noteikt izejvielu daudzumu produkta ražošanai; 2.4. ievērot ugunsdrošības noteikumus; 2.5. ievērot elektrodrošības noteikumus.

<p>3. Maizes izstrādājumu ražošanas tehnoloģiskā procesa nodrošināšana.</p>	<p>3.1. gatavot rauga mīklu ar iejava paņēmienu;  3.2. gatavot rauga mīklu ar beziejava paņēmienu;  3.3. gatavot rauga mīklu izmantojot dažāda veida pārtikas piedevas;  3.4. gatavot rudzu vienkāršos ieraugus un mīklu;  3.5. mācēt atjaunot rudzu ieraugus (plaucējumus) un mīklu;  3.6. noteikt organoleptiski mīklas gatavību;  3.7. dalīt mīklas sagataves;  3.8. veidot mīklas sagataves atbilstoši izstrādājuma veidam;  3.9. ievērot pērcraudzēšanas režīmus;  3.10. veikt izstrādājumu virsmas apstrādi pirms cepšanas;  3.11. ievērot cepšanas režīmus;  3.12. novērtēt organoleptiski gatavās maizes kvalitāti;  3.13. saudzēt apkārtējo vidi;  3.14. sniegt pirmo palīdzību;  3.15. ievērot iekārtu elektrodrošības noteikumus.</p>
<p>4. Ražošanas dokumentācijas uzskaites veikšana.</p>	<p>4.1. pielietot tehnoloģiskās receptūras;  4.2. veikt izstrādājuma kalkulāciju;  4.3. noformēt izejvielu pieņemšanas un gatavās produkcijas realizācijas dokumentus;  4.4. izmantot atbilstošas datorprogrammas.</p>
<p>5. Saskarsmes pamatprincipu ievērošana.</p>	<p>5.1. strādāt komandā;  5.2. prast argumentēt savu viedokli;  5.3. sazināties valsts valodā;  5.4. sazināties svešvalodā;  5.5. pārvaldīt nepieciešamos profesionālos terminus.</p>
<p>6. Profesionālo prasmju pilnveidošana.</p>	<p>6.1. sekot jaunākajai informācijai nozarē;  6.2. regulāri pilnveidot zināšanas par inovācijām profesijā.  6.3. apgūt jaunas tehnoloģijas.  6.4. darbā izmantot citu kolēģu profesionālo pieredzi.</p>

### **Maiznieka profesijas standarta izstrādes darba grupa:**

Edgars Grāvītis – A/S Rīgas Dzirnāviņš, tirdzniecības vadītājs;  
Smaida Bāliņa – SIA "Eksremma", galvenā tehnoloģe;  
Elizabete Aigare – Rīgas pārtikas ražotāju vidusskola, metodiķe;  
Ilze Lasmane – SIA "Lāči", konditorejas daļas vadītāja;  
Ingmāra Azaucka – Rīgas pārtikas ražotāju vidusskola, mācību meistare,  
Maiznieku biedrības locekle.

### **Maiznieka profesijas standarta eksperti:**

Dace Lucaua – Zemkopības ministrija, valsts sekretāre;  
Didzis Šmits – Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija.