

## **MAIZNIEKA PROFESIJAS STANDARTS**

<b>1. Profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis</b>	
<b>Maiznieks</b>	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3.PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4. LKI))
<b>2. Profesionālās kvalifikācijas prasības</b>	
<b>Profesijas specializācijas:</b> Nav.	
<b>Saistītās profesijas, kvalifikācijas līmenis:</b> Maiznieka palīgs, otrais profesionālās kvalifikācijas līmenis (2.PKL) atbilst trešajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (3. LKI).	
<b>3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu kopsavilkums</b>	
<p>Maiznieks veic pilna maizes ražošanas tehnoloģiskā cikla darba izpildi maizes un maizes izstrādājumu ražošanas uzņēmumā, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas, uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības un racionālu visu resursu apriti. Nodrošina ražošanas tehnoloģiskā aprīkojuma sagatavošanu un lietošanu darbā. Izvērtē izejvielu, mīklas sagatavju, maizes un maizes izstrādājumu kvalitāti.</p> <p>Maiznieka pienākumi un uzdevumi:</p> <p>3.1. Darbu organizēšana maizes ceptuvē:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu;</li><li>– sagatavot tehnoloģisko iekārtas un aprīkojumu maizes ražošanas procesam;</li><li>– ievērot darbā personīgās, personālhigiēnas prasības un pārtikas nekaitīguma prasības;</li><li>– sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos;</li><li>– ievērot receptūru un tehnoloģisko instrukciju prasības maizes ražošanā;</li><li>– izvērtēt mīklas sagataves un gatavo izstrādājumu kvalitāti ražošanas procesā.</li></ul> <p>3.2. Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes mīklas ražošanai:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– pieņemt izejvielas, materiālus no piegādātājiem un noliktavas;</li><li>– organizēt izejvielu un materiālu uzglabāšanu;</li><li>– dozēt izejvielas;</li><li>– veikt izejvielu pirmapstrādi.</li></ul> <p>3.3. Mīklas sagatavošana maizes ražošanai:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– sagatavot izejvielas atbilstoši receptūrai;</li><li>– gatavot plaucējumu;</li><li>– gatavot ieraugu un iejavu;</li><li>– mīcīt mīklu;</li><li>– raudzēt mīklu;</li><li>– dalīt mīklu;</li><li>– formēt mīklu;</li></ul>	

- raudzēt mīklas sagataves.

#### 3.4. Maizes cepšana:

- 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;
- uzraudzīt gatavo izstrādājumu uzglabāšanas režīmus un termiņus;
- sagatavot pasūtījumus un to pavaddokumentāciju.

#### 3.6. Profesionālās darbības pamatprincipu ievērošana:

- sazināties valsts valodā;
- lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās;
- sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus;
- pielietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas dažādu profesionālo dokumentu sagatavošanā;
- 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)
4.1.	Plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu.	Izvērtēt maizes ceptuvē visu resursu pieejamību. Novērtēt maizes ceptuvē darba vidi. Organizēt darba vietu maizes ceptuvē. Izstrādāt dienas plānu un laika grafiku.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Ražošanas plūsmas. Racionāla darba process, tā raksturojums/rādītāji. Darba plānu un laika grafiku veidošana. Darbu secības plānošana.	Spēja plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu.    4.LKI
4.2.	Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu maizes ražošanai.	Izvēlēties maizes un maizes izstrādājumu (turpmāk – maize) veidam atbilstošas tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu. Izvērtēt tehnoloģisko iekārtu, inventāra tehnisko stāvokli un gatavību darbam. Iestatīt tehnoloģiskās iekārtas atbilstoši pagatavojamam maizes veidam. Uzraudzīt racionālu tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra lietošanu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes ražošanas tehnoloģiskie procesi. Darba drošības prasības. Tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma (t.sk. tradicionālo aprīkojumu) veidi, raksturojums un ekspluatācijas noteikumi.	Spēja sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu maizes ražošanas procesam.    4.LKI
4.3.	Ievērot darbā personīgās, personālhigiēnas prasības un pārtikas nekaitīguma prasības.	Ievērot personīgās higiēnas prasības.   Ievērot personālhigiēnas prasības un pārtikas nekaitīguma prasības.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Nozares iekšējie un ārējie normatīvie akti.  <u>Izpratnes līmenī:</u> Labas ražošanas prakses un higiēnas vadlīnijas.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Minimālās higiēnas prasības pārtikas	Spēja ievērot darbā personīgās, personālhigiēnas prasības un pārtikas nekaitīguma prasības.    4.LKI

		Veikt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra ikdienas apkopi.	rūpniecības uzņēmumā. Pārtikas nekaitīguma prasības: stikla politika; alergēnu vadība; mazgāšanas, tīrīšanas un dezinfekcijas programmas; izsekojamība; apdraudējuma analīzes un kritisko kontroles punktu noteikšana (HACCP). Personīgās un personālhigiēnas prasības. Individuālo aizsardzības līdzekļu lietošanas prasības.		
4.4.	Sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos.	Plānot darbus atbilstoši dienas plānam un pasūtījumam. Ievērot racionālu laika sadalījumu darba uzdevumu izpildē. Sadarboties ar kolēģiem vajadzību un darbu plānošanā un veikšanā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Profesionālā terminoloģija. <u>Lietošanas līmenī:</u> Laika plānošana. Darba plāns un uzdevumi.	Spēja sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos.	4.LKI
4.5.	Ievērot receptūru un tehnoloģisko instrukciju prasības maizes ražošanā.	Lasīt ražošanas tehnoloģisko dokumentāciju un instrukcijas. Ievērot maizes ražošanas tehnoloģisko procesu. Kontrolēt tehnoloģiskos parametrus, atzīmējot datus ražošanas dokumentācijā. Ievērot izstrādājuma tehniskos parametrus. Piemērot atbilstošus tehnoloģiskos režīmus atbilstoši maizes veidam. Nodrošināt kvalitatīvu maizes ražošanas tehnoloģiskā procesa izpildi.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Profesionālā terminoloģija. <u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes ražošanas tehnoloģija. Korekcijas, korektīvās darbības neatbilstību gadījumos.	Spēja ievērot receptūru un tehnoloģisko instrukciju prasības maizes ražošanā.	4.LKI
4.6.	Izvērtēt mīklas sagataves un gatavo izstrādājumu	Noteikt maizes un mīklas kvalitāti atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Kritiskie kontroles punkti un kontroles	Spēja izvērtēt mīklas sagataves un gatavo izstrādājumu kvalitāti ražošanas procesā.	

	kvalitāti ražošanas procesā.	Izvērtēt maizes un mīklas sagataves kvalitātes rādītājus.	punktu noteikšanas principi. Maizes un mīklas sagataves kvalitātes rādītāji.		
		Veikt mērījumus produkta kvalitātes novērtēšanai.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes defekti, cēloņi un to novēršanas paņēmieni. Sensorās vērtēšanas metodes.		
4.7.	Pieņemt izejvielas, materiālus no piegādātājiem un noliktavas.	Izvērtēt sensori izejvielas un materiālus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Izejvielu un materiālu grupas, to raksturojums. Sensorā vērtēšanas metodes. Izejvielu un materiālu pieņemšanas kritēriji.	Spēja pieņemt izejvielas, materiālus no piegādātājiem un noliktavas.	4.LKI
		Pieņemt izejvielas un materiālus atbilstoši pavaddokumentiem.			
		Ievērot izejvielu, materiālu pieņemšanas kritērijus.			
		Kontrolēt izejvielu kvalitāti ar sensorās vērtēšanas metodēm.			
4.8.	Organizēt izejvielu un materiālu uzglabāšanu.	Ievērot izejvielu uzglabāšanas režīmus.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Darbības ar izejvielām un materiāliem, kuru realizācijas termiņš ir beidzies. <u>Izpratnes līmenī:</u> Noliktavu saimniecības raksturojums. <u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu un izejvielu kvalitātes rādītāji un realizācijas termiņi. Uzglabāšanas prasības un termiņi. Produktu grupu saderība un alergēnu vadība.	Spēja organizēt izejvielu un materiālu uzglabāšanu, nodrošinot kvalitāti uzglabāšanas laikā.	4.LKI
		Kontrolēt izejvielu, produktu un materiālu kvalitāti uzglabāšanas laikā.			
		Organizēt noliktavu telpu tīrīšanu, apkopšanu un apstrādi atbilstoši tīrīšanas plānam.			
		Ievērot rotācijas principu (FIFO) izejvielu un materiālu apritē noliktavā.			
		Ievērot izejvielu un materiālu realizācijas laiku.			
4.9.	Dozēt izejvielas.	Lasīt receptūras un citu saistošo tehnoloģisko dokumentāciju.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Mērinstrumentu izmantošana. Svaru un tilpumu mērvienības. Sensorā vērtēšana.	Spēja precīzi dozēt un svērt izejvielas atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai.	4.LKI
		Atbrīvot izejvielas no transporta taras.			
		Sensori novērtēt pirmapstrādei saņemtās			

		izejvielas atbilstību kvalitātes prasībām.			
		Svērt izejvielas.			
		Lietot atbilstošu taru sagatavoto izejvielu nogādei uz ražošanu.			
4.10.	Veikt izejvielu pirmapstrādi.	Izvēlēties atbilstošu pirmapstrādes veidu.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Pirmapstrādes svara zudumi.	Spēja veikt dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši ražošanas uzdevumam.	4.LKI
		Sagatavot pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas, inventāru un aprīkojumu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Izejvielu pirmapstrādes veidi.		
		Ievērot pārtikas drošības un higiēnas prasības, veicot pirmapstrādi.			
		Īstenot izejvielām noteiktos pirmapstrādes procesus.			
		Nošķirt izejvielu pirmapstrādē radušos atkritumus.			
4.11.	Sagatavot izejvielas atbilstoši receptūrai.	Noteikt izejvielu atbilstību ievērojot tehnoloģisko instrukciju norādījumus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Miltu kaitēkļi.	Spēja sagatavot izejvielas atbilstoši receptūrai.	4.LKI
		Sagatavot izejvielu apjomu atbilstoši receptūrai.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Nepieciešamo izejvielu raksturojums. Ražošanas plūsmas.		
		Veikt izejvielu transportēšanu ražošanas plūsmā.	Miltu veidi, cepamīpašības. Rauga, sāls funkcionālās īpašības maizes ražošanā. Iekārtas izejvielu uzglabāšanai un miltu un citu izejvielu sagatavošanai ražošanai.		
4.12.	Gatavot plaucējumu, ievērojot receptūru un tehnoloģisko instrukciju.	Ieplaucēt izejvielas, ievērojot receptūru un tehnoloģisko instrukciju.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Plaucējumu gatavošanas tehnoloģija. Iekārtu ekspluatācijas noteikumi. Mērinstrumentu izmantošana.	Spēja gatavot plaucējumu dažādiem maizes veidiem, ievērojot receptūru un tehnoloģisko instrukciju.	4.LKI
		Kontrolēt temperatūru plaucējuma gatavošanas laikā.			
		Veikt korekcijas gadījumos, ja plaucējuma gatavošanas procesā radušās kvalitātes			

		rādītāju novirzes.			
4.13.	Gatavot ieraugu un iejāvu.	Veikt ierauga un iejāvas sagatavošanu atbilstoši receptūrai.  Kontrolēt ierauga un iejāvas attīstības fāzes un gatavību (skābuma, temperatūras un organoleptiskā kontrole).	<u>Lietošanas līmenī:</u> Ierauga, iejāvas veidi un to gatavošanas tehnoloģiskie procesi. Ierauga, iejāvas kvalitātes prasības.	Spēja gatavot ieraugu un iejāvu.	4.LKI
4.14.	Mīcīt mīklu.	Savienot sagatavotās izejvielas noteiktā secībā, temperatūrā.  Mīcīt dažādas maizes mīklas, t.sk. tradicionālo Latvijas rudzu maizes mīklu.  Noteikt mīklas kvalitāti un gatavību.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Kviešu un rudzu mīklu struktūras veidošanās. Kvalitātes prasības mīklai. Tradicionālās Latvijas rudzu maizes gatavošana – receptūra, izejvielas, inventārs. Mīklu mīcīšanas tehnoloģiskās iekārtas.	Spēja mīcīt dažādas maizes mīklas mehāniski un ar rokām.	4.LKI
4.15.	Raudzēt mīklu.	Ievērot mīklas raudzēšanas tehnoloģiskos procesus.  Sekot mīklas kvalitātes izmaiņām raudzēšanas laikā.  Novērtēt mīklas gatavību gala fāzē.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Raudzēšanas laikā notiekošie procesi.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Kvalitātes kritēriji raudzēšanas laikā.	Spēja pārraudzīt mīklas raudzēšanas procesu un novērtēt mīklas gatavību.	4.LKI
4.16.	Dalīt mīklu.	Izvēlēties mīklas dalīšanas veidu.  Izvēlēties iekārtas mīklas sadalīšanai.  Dalīt mīklu: – ar rokām; – mehāniski.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Mīklas dalīšanas iekārtu darbības principi. Mērierīču (svaru) pielietošana. Mīklas dalīšanas veidi – to raksturojums un pielietojums.	Spēja ar rokām un/vai mehāniski dalīt mīklu.	4.LKI
4.17.	Formēt mīklu.	Izvēlēties mīklas veidošanas/formēšanas veidu.  Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un inventāru mīklas veidošanai/formēšanai.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Veidošanas/formēšanas veidi (apaļošana, veltnēšana, veidošana ar rokām). Mīklas formēšanas iekārtu darbības	Spēja formēt mīklu, veidojot mīklas sagataves noteiktam maizes veidam.	4.LKI

		Veidot mīklas sagataves.	principi. Inventāra pielietošana.		
4.18.	Raudzēt mīklas sagataves.	Raudzēt (atpūtināt) mīklas sagataves atbilstošā temperatūrā, mitrumā un laikā. Uzraudzīt mīklas sagataves kvalitāti raudzētavā. Noteikt mīklas sagataves gatavību vizuāli un manuāli.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Temperatūras un mitruma ietekme uz mīklas sagataves raudzēšanas laiku. Korektīvās darbības mīklas sagatavju raudzēšanas procesa laikā. Mīklas sagatavju raudzēšanas (atpūtināšanas) laikā notiekošie procesi.	Spēja raudzēt mīklas sagataves ievērojot tehnoloģisko procesu.	4.LKI
4.19.	Apstrādāt mīklas sagataves pirms cepšanas.	Veikt maizes mīklas sagataves dekoratīvu virsmas apstrādi. Veikt maizes virskārtas tehnoloģisko apstrādi (iegriezumi, iespiedumi, u.c.).	<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 apstrādāt mīklas sagataves pirms cepšanas.	4.LKI
4.20.	Ievietot mīklas sagataves krāsnī.	Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu gatavību maizes cepšanai un atbilstoši maizes veidam. Ievietot mīklas sagatavi krāsnī atbilstoši krāsns veidam (tuneļa krāsns, plauktu krāsns, rotācijas krāsns, malkas krāsns).	<u>Izpratnes līmenī:</u> Maizes cepšanas krāsns veidi, uzbūve, darbības principi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Mīklas sagataves ievietošanas veidi, metodes krāsnī. Darba paņēmieni, strādājot ar lizi, maizes formām, krāsns ratiem, raudzēšanas lentām.	Spēja atbildīgi ievietot mīklas sagataves krāsnī.	4.LKI
4.21.	Cept maizi.	Cept dažāda veida maizi, ievērojot cepšanas temperatūru un laiku. Pielietot tvaiku maizes cepšanas procesā. Noteikt maizes gatavību. Veikt cepšanas procesā korekcijas	<u>Izpratnes līmenī:</u> Gaisa plūsmas loma krāsnī un ietekme uz maizes kvalitāti. Maizes cepšanas laikā notiekošie fizikāli ķīmiskie procesi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes cepšanas paņēmieni un parametri.	Spēja cept maizi saskaņā ar tehnoloģisko instrukciju.	4.LKI



		nepieciešamības gadījumā.			
4.22.	Apstrādāt maizi pēc cepšanas.	Sagatavot maizes apstrādei nepieciešamās izejvielas un produktus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Apstrādes veidi un tehnoloģiskās iekārtas. Tarošanas principi.	Spēja apstrādāt maizi pēc cepšanas.	4.LKI
		Apstrādāt maizes virsmu ar dažādiem produktiem (cietes klīsteris, ūdens, u.c.).			
		Sagatavot maizi dzesēšanai (tarošana).			
4.23.	Dzesēt maizi.	Izvēlēties dzesēšanas veidu.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Dzesēšanas laikā notiekošie procesi.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Dzesēšanas veidi un tehnoloģiskās iekārtas.	Spēja nodrošināt atbilstošu maizes dzesēšanas procesu.	4.LKI
		Ievērot maizes dzesēšanas parametrus (temperatūra un laiks).			
		Novietot maizi dzesētājā.			
4.24.	Griezt maizi atbilstoši maizes veidam.	Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas (maizes griezējus) atbilstoši maizes veidam un pārtikas nekaitīguma prasībām.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Mikrobioloģiskā piesārņojuma veidi griešanas procesā.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes griezēju veidi. Alerģēnu politika. Maizes griezēju tīrība, sanitārās apstrādes veidi un tā svarīgums.	Spēja griezt maizi atbilstoši maizes veidam un pārtikas nekaitīguma prasībām.	4.LKI
		Griezt maizi, atbilstoši uzņēmuma iekšējām instrukcijām.			
4.25.	Iepakot maizi atbilstoši maizes veidam.	Pārbaudīt iepakojuma materiāla atbilstību kvalitātes prasībām un maizes veidam.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Iepakojamo materiālu veidi. Prasības materiāliem saskarē ar pārtiku.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Iepakojamo materiālu atkritumu šķirošanas principi. Pārtikas marķēšanas prasības.	Spēja iepakot maizi, atbilstoši maizes veidam.	4.LKI
		Veikt maizes iepakojuma procesu atbilstoši instrukcijām un maizes veidam.			
4.26.	Uzraudzīt gatavo izstrādājumu uzglabāšanas režīmus un termiņus.	Uzturēt instrukcijās noteikto telpu temperatūru un mitrumu noliktavā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Temperatūras un mitruma ietekme maizes uzglabāšanā.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Iesaiņojuma nozīme maizes uzglabāšanā.	Spēja uzraudzīt gatavo izstrādājumu uzglabāšanas režīmus un termiņus, atbilstoši normatīvo aktu prasībām.	4.LKI
		Ievērot "pirmais iekšā, pirmais ārā" principu (FIFO princips).			

		Veikt darbības ar termiņā nerealizēto maizi atbilstoši uzņēmuma politikai un normatīvo aktu prasībām.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Darbības ar nerealizēto produkciju.		
4.27.	Sagatavot pasūtījumus un to pavaddokumentāciju.	Ievietot gatavo produkciju kastēs atbilstoši pasūtījumam.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Transporta maršrutu, pasūtījuma apjomu un produkcijas veidi.	Spēja sagatavot pasūtījumus un to pavaddokumentāciju atbilstoši normatīvo aktu prasībām.	4.LKI
		Sagatavot pavaddokumentu katram pasūtījumam.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Pavaddokumentu veidi un noformēšanas prasības.		

**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.	<p>Sazināties valsts valodā.</p> <hr/> <p>Lietot profesionālo terminoloģiju valsts valodā.</p>	<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>	<p>Spēja izteikt un interpretēt jēdzienus, domas, faktus un viedokli gan mutiski, gan rakstiski.</p> <p align="right">4.LKI</p>
5.2.	Lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.	<p>Sazināties mutiski un rakstiski svešvalodās.</p> <hr/> <p>Lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.</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> Svešvalodas. Starpkultūru mijiedarbība.</p>	<p>Spēja sazināties vismaz divās svešvalodās.</p> <p align="right">4.LKI</p>
5.3.	Sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus.	<p>Sadarboties komandā ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus.</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 un komandas 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.</p>	<p>Spēja efektīvi iesaistīties komandas darbā, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus.</p> <p align="right">4.LKI</p>

		Apzināties savu atbildību kopējā uzdevuma veikšanā.	Lietišķās komunikācijas process.		
5.4.	Pielietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas dažādu profesionālo dokumentu sagatavošanā.	Lietot datoru un biroja tehniku. Mērķtiecīgi apstrādāt informāciju, izvēloties piemērotāko risinājumu. Atbildīgi apmainīties ar informāciju. Patstāvīgi sagatavot profesionālos dokumentus un organizēt to plūsmu, izmantojot lietojumprogrammas. Atrast nepieciešamo informāciju interneta resursos, datu nesējos. Izvērtēt kritiski informācijas ticamību.	<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.	4.LKI
5.5.	Ievērot darba tiesību, darba aizsardzības un vides aizsardzības prasības.	Organizēt darba vietu atbilstoši darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un vides aizsardzības prasībām. Novērtēt darba vides riska faktoru ietekmi uz veselību. Ievērot darba likumdošanas prasības. Ievērot uzņēmuma darba iekšējās kārtības noteikumus.	<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.	4.LKI
5.6.	Ievērot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības	Pielietot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus, veicot konditora pienākumus.		Spēja noteikt darba vides apstākļu kaitīgo ietekmi uz veselību.	4.LKI

	noteikumus.	Pielietot ugunsdrošības aizsardzības līdzekļus.	<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. Droši un ergonomiski darba paņēmieni. Pirmā palīdzība. Rīcība ārkārtas situācijā.		
5.7.	Novērtēt savas darba spējas un veselības stāvokli darbavietā un darba pienākumu izpildes laikā.	Ievērot ergonomikas prasības darba vietas iekārtošanā. 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. Sniegt pirmo palīdzību aroda negadījumos.		Spēja sniegt pirmo palīdzību un rīkoties ārkārtas situācijā.	4.LKI
5.9.	Pielietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevumu veikšanai.	Pielietot matemātiskos aprēķinus izejvielu uzskaitē. Veidot tehnoloģisko dokumentāciju, matemātiski pamatojot aprēķinus. Kritiski un radoši domāt.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Rēķināšana. Mērvienības un formas. Matemātiskas metodes un instrumenti.	Spēja pielietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevuma veikšanai.	4.LKI
5.10.	Iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā.	Personīgi iesaistīties jaunu ideju radīšanā veicinot uzņēmuma atpazīstamību. Argumentēti definēt prioritātes. Efektīvi plānot resursus. Izvērtēt ekonomiskos riskus. Pieņemt lēmumus par problēmu risinājumu konkrētās situācijās.	<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. Tirgzinības pamati.	Spēja radīt jaunas idejas un pieņemt pamatotus lēmumus konkrētās situācijās savas profesionālās darbības jomā.	4.LKI

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.	4.LKI
		Kritiski izvērtēt un izmantot iegūto informāciju profesionālajā darbībā.			
		Pielietot dažādas mācīšanās stratēģijas.			

<b>Vispārīga informācija</b>	
<b>Profesijas standarta iesniedzējs</b>	<p><b>Lauksaimniecības organizāciju sadarbības padome.</b></p> <p><b>Profesiju standarta izstrādes darba grupa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Linda Bekmane – eksperte, SIA "Puratos Latvia", tehnoloģe – konsultante;</li> <li>- Valters Kanopa – eksperts, SIA "N. Bomja maiznīca "Lielezers"", ražošanas ceha vadītājs;</li> <li>- Gita Tiltanova – eksperte, SIA "Lāči", maizes tehnoloģe;</li> <li>- Arlita Sedmale – eksperte, SIA "Fazer Latvija", produktu attīstības vadītāja;</li> <li>- Gunta Duka – eksperte, Latvijas Maiznieku biedrība, izpilddirektore;</li> <li>- Jānis Pumpiņš – moderators, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, Restorānu nodaļa, vadītājs;</li> <li>- Elmārs Vilciņš – moderatora asistents;</li> <li>- Linda Alksnīte – moderatora asistente.</li> </ul> <p><b>Metodiskais atbalsts:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inta Annuškāne – Valsts izglītības satura centrs, projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai", vecākā eksperte satura izstrādes jautājumos.</li> </ul>
<b>Profesijas standarta ekspertu darba grupa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Liene Jirgensone – Zemkopības ministrijas Biotehnoloģijas un kvalitātes nodaļas vecākā eksperte;</li> <li>- Iveta Veinberga – Zemkopības ministrijas Veterinārā un pārtikas departamenta Pārtikas drošuma un higiēnas nodaļas vecākā referente;</li> <li>- Ilze Zuimača - Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijas Projektu vadītāja;</li> <li>- Jānis Šolks – Latvijas Piensaimnieku Centrālās savienības priekšsēdētājs;</li> <li>- Iveta Austruma – VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums", Pārtikas ražošanas nodaļas vadītāja;</li> <li>- Rita Jaurēna - VISC Profesionālās izglītības departamenta Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļas vecākā referente.</li> </ul>
<b>Profesijas standarta NEP atzinums</b>	06.06.2018.
<b>Profesijas standarta saskaņošana PINTSA</b>	13.06.2018.
<b>Profesijas standarta iepriekš saskaņotās redakcijas</b>	18.02.2009.