

APSTIPRINĀTS  
ar Izglītības un zinātnes ministrijas  
2003. gada 8.septembra  
rīkojumu Nr.424

## PROFESIJAS STANDARTS

**Reģistrācijas numurs PS0197**

**Profesija**

**Maizes un miltu konditorijas  
izstrādājumu speciālists**

**Kvalifikācijas līmenis**

**3**

**Nodarbinātības apraksts**

**Maizes un miltu konditorijas izstrādājumu speciālists strādā pārtikas produktu ražošanas jomā. Patstāvīgi veic kvalificētu darbu, gatavo maizi un miltu konditorijas izstrādājumus, atbilstoši tehnoloģiskajām shēmām un receptūrām. Var strādāt pārtikas ražošanas uzņēmumos, maizes un miltu izstrādājumu uzņēmumos.**

**Pienākumi un uzdevumi**

<b>Pienākums</b>	<b>Uzdevums</b>
1. Organizēt darba vietu	1.1. Iekārtot darba vietu 1.2. Sagatavot darbam atbilstošu inventāru; 1.3. Ievērot sanitārijas un higiēnas noteikumus 1.4. Strādāt ar tehnoloģiskām iekārtām atbilstoši iekārtu ekspluatācijas noteikumiem 1.5. Ievērot darba aizsardzības noteikumus 1.6. Uzturēt darba vietu kārtībā darba laikā un sakārtot pēc darba
2. Sagatavot izejvielas	2.1. Pieņemt izejvielas atbilstoši pārtikas likumdošanas normatīviem dokumentiem 2.2. Uzglabāt izejvielas atbilstoši noteikumiem 2.3. Veikt izejvielu sagatavošanu ražošanai; 2.4. Nodrošināt resursu racionālu izmantošanu 2.5. Prast aizstāt dotās izejvielas ar tā paša nosaukuma līdzvērtīgām izejvielām
3. Sagatavot kviešu un rudzu maizes izstrādājumus	3.1. Gatavot rauga mīklu ar iejāvu kviešu maizei 3.2. Gatavot bez iejāva mīklu kviešu maizei 3.3. Gatavot rauga mīklu, izmantojot dažāda veida pārtikas piedevas 3.4. Gatavot rudzu maizes ieraugus vienkāršos un uzlabotos 3.5. Gatavot mīklu rudzu maizei 3.6. Noteikt mīklas gatavību
4. Sagatavot bezrauga mīklu dažādiem izstrādājumiem	4.1. Gatavot bez rauga kārtaino mīklu 4.2. Gatavot smilšu mīklu 4.3. Gatavot biskvīta mīklu 4.4. Gatavot plaucēto mīklu 4.5. Gatavot olbaltuma masu 4.6. Gatavot vafeļu mīklu 4.7. Gatavot piparkūku mīklu
5. Sagatavot pildījumus	5.1. Gatavot sāļos pildījumus 5.2. Gatavot saldus pildījumus
6. Sagatavot apdares materiālus	6.1. Gatavot sausos apdares materiālus 6.2. Gatavot krēmus 6.3. Gatavot želejas 6.4. Gatavot plastiskās masas 6.5. Gatavot šokolādes pomādi 6.6. Gatavot griljāžu 6.7. Apstrādāt augļus, ogas
7. Veidot un cept maizes un konditorijas izstrādājumus	7.1. Dalīt un veidot mīklu atbilstoši sortimenta nosaukumam 7.2. Ievērot pēcaudzēšanas režīmus 7.3. Veikt izstrādājumu virsmas apstrādi pirms cepšanas 7.4. Ievērot cepšanas režīmus 7.5. Veikt virsmas apdari pēc cepšanas 7.6. Novērtēt organoleptiski gatavās maizes un konditorijas izstrādājumu kvalitāti 7.7. Ievērot gatavās produkcijas uzglabāšanas un transportēšanas

	noteikumus un režīmus
8. Veidot tortes un kūkas	8.1. Veidot kūkas atbilstoši formai 8.2. Veidot tortes atbilstoši formai 8.3. Veidot virsmas apdari tortēm 8.4. Veidot virsmas apdari kūkām
9. Veikt ražošanas dokumentācijas uzskaiti	9.1. Pielietot tehnoloģiskās kartes 9.2. Veikt izstrādājumu kalkulāciju 9.3. Noformēt izejvielu pieņemšanas un gatavās produkcijas realizācijas dokumentus

### Īpašie faktori, kas raksturo darba vidi:

- Organizatoriskie faktori - spēj patstāvīgi veikt uzdevumu noteiktā laikā; organizēt savu darbu.
- Bioloģiskie faktori – ievērot maizes mīklas rūgšanas procesus;.
- Ķīmiskie faktori
  - ievērot sertificēto mazgāšanas un dezinficēšanas līdzekļu lietošanas noteikumus
  - ievērot uzlabotāju lietošanas noteikumus
  - ievērot dažādu krāsvielu saderību
- Fizikālie faktori - telpas režīmi
  - izstrādājuma gatavošanas režīmi.

### Īpašās prasības uzdevumu veikšanai - nav

### Prasmes

Kopīgās prasmes	Specifiskās prasmes profesijā	Vispārējās prasmes/spējas
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Racionāli organizēt darba vietu</li> <li>• Ievērot darba un personīgās higiēnas noteikumus</li> <li>• Ievērot ekspluatācijas noteikumus, darba drošības un darba aizsardzības noteikumus strādājot ar tehnoloģiskām iekārtām</li> <li>• Noteikt izejvielu kvalitāti</li> <li>• Ievērot izstrādājumu uzglabāšanas noteikumus</li> <li>• Ievērot regulējošos normatīvos aktus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pārzināt izstrādājumu receptūras</li> <li>• Jāprot aprēķināt izejvielu daudzumus atbilstoši ražošanas vajadzībām</li> <li>• Pārzināt izstrādājumu tehnoloģiskās instrukcijas un režīmus</li> <li>• Organizēt tehnoloģisko procesu uzņēmumā</li> <li>• Veikt iekārtu sagatavošanu darbam</li> <li>• Mācēt noteikt izejvielu pusfabrikātu kvalitāti pēc organoleptiskiem rādītājiem</li> <li>• Mācēt sagatavot izejvielas</li> <li>• Ievērot izejvielu dozēšanas noteikumus</li> <li>• Gatavot maizes un konditorijas izstrādājumu pusfabrikātus atbilstoši receptūrai</li> <li>• Veikt izstrādājumu cepšanu dažāda tipa krāsnīs, ievērojot katra atsevišķa izstrādājuma cepšanas režīmus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spēt strādāt patstāvīgi un pieņemt lēmumus</li> <li>• Veikt pašnovērtējumu</li> <li>• Ievērot saskarsmes pamatprincipus</li> <li>• Pieņemt lēmumus</li> <li>• Ievērot uzvedības normas</li> <li>• Orientēties LR likumdošanā un normatīvajos aktos, kas attiecas uz pārtikas apriti</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zināt un ievērot gatavā izstrādājuma kvalitātes rādītājus</li> <li>• Pārzināt izstrādājuma realizācijas terminus</li> <li>• Pārstrādāt izstrādājumu iesaiņošanas noteikumus</li> <li>• Pārzināt pārtikas piesārņojuma kritisko punktu noteikšanu (HACCP)</li> </ul>	
--	--	--

### Zināšanas

Zināšanas	Zināšanu līmenis		
	priekšstats	izpratne	pielietošana
Latviešu valoda			
Angļu vai vācu valoda			
Vācu vai angļu valoda			
Saskarsme			
Matemātika			
Fizika			
Ķīmija			
Vides mācība			
Lietišķā informātika			
Vēsture			
Politika un tiesības			
Biznesa pamati			
Maizes cepšana tehnoloģija			
Konditorejas izstrādājumu gatavošana			
Izejvielas un materiāli			
Maizes un konditorejas iekārtas			
Krāsu mācība un noformēšana			
Ražošanas procesa kontrole			
Darba organizācija			
Uzskaitē un atskaitē			
Mikrobioloģija un uztura higiēna			
Darba aizsardzība			
Uzņēmējdarbības pamati			
Tiesību pamati			

**Profesijas standarta izstrādes darba grupas sastāvs:**

- Tatjana Poliektova – tehnologs, a/s “Staburadze”
- Arlita Sedmale – izpilddirektore, “Latvijas maiznieku biedrība”
- Natālija Kareļina – konditorejas ceha vadītāja, SIA „Zelta dona”
- Sandra Latiša – konditorejas ceha vadītājs, SIA “Latval un partneri”
- Elizabete Aigare – metodiķe, BO Valsts SIA „Rīgas pārtikas ražotāju vidusskola”

**Konsultanti:**

- Sandra Latiša – konditorejas ceha vadītājs, SIA “Latval un partneri”
- Aigars Opihtins – tehnologs, SIA „Zelta kukulītis”

**Eksperti:**

- Gaida Bergmane – Latvijas maiznieku biedrība,
- Viktors Mende – Latvijas pārtikas uzņēmumu federācija