



NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA  
Eiropas Reģionālās  
attīstības fonds

IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

## Latvijas profesionālās izglītības iestāžu audzēkņu profesionālās meistarības konkurss “Jaunais Maiznieks 2019”

### NOLIKUMS

1. “Jaunais Maiznieks 2019” Latvijas profesionālās izglītības iestāžu audzēkņu profesionālās meistarības konkurss (turpmāk tekstā – konkurss) tiek organizēts projekta „Pārtikas produktu kvalitātes klasteris” (īstenošanas līguma Nr.3.2.1.1/16/A/002) ietvaros. To īsteno Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija, līdzfinansē Eiropas Reģionālās attīstības fonds un Eiropas Savienība.

2. Konkurss organizē Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija (LPUF) sadarbībā ar Latvijas Maiznieku biedrību (LMB) un Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikumu (RTRIT).

3. Konkursa mērķis:

3.1. Veicināt audzēkņu profesionālās iemaņas, profesionālās apmācības motivāciju un radošo domāšanu inovāciju virzienā – attīstot un izveidojot inovatīvu pārtikas produktu: veselīgu maizi mūsdienīgam patērētājam.

3.2. Stimulēt skolotāju profesionālo jaunradi.

3.3. Paplašināt sadarbību starp pārtikas rūpniecības uzņēmumiem un profesionālās izglītības iestādēm.

4. Konkursa uzdevums sastāv no **divām daļām:**

#### **Pirmā daļa.**

4.1. Pagatavot un izcept jauktu miltu maizi ar devīzi “Veselīga maize mūsdienīgam patērētājam” ;

4.1.2. Jāizcep 2 (divus) maizes klaipus pēc savas izstrādātas receptūras ar neto daudzumu no 0,5 – 1 kg;

4.1.3. Gatavošanā iespējams izmantot dažādu veidu un tipu miltus, pievienot žāvētus augļus, sēklas, riekstus, graudus, pārsļas, dārzeņus, garšaugus u.c.

4.1.4. Receptūras izstrādē uzmanību jāpievērš veselīguma pamatprincipiem, kā, piemēram, samazināts cukura un sāls daudzums.

#### **Otrā daļa.**

4.2. Radošais process “Izcep savu rudzu rupjmaizi” - pagatavot maizi no organizatoru sagatavota plaucējuma un izejvielām ar neto daudzumu no 07 – 1,0 kg, sadarbojoties ar maizniekiem;

4.3. Gatavošanas procesa laikā izdomāt maizes nosaukumu un pamatojumu.

4.4. Konkursa uzdevuma izpildē jāizmanto tikai dabiskas izcelsmes izejvielas, aizliegts izmantot jebkādas mākslīgās pārtikas piedevas - mākslīgās krāsvielas, aromatizētājus, garšas pastiprinātājus, stabilizatorus, konservantus u.c. Vēlams izmantot tikai Latvijā audzētus un ražotus produktus;

4.5. Darba uzdevuma izpildes laiks 300 minūtes, ietverot darba prezentāciju – 5 - 10 minūtes;

4.6. Darba procesā tiek ietverti sekojoši posmi: darba vietas sagatavošana, izejvielu sagatavošana/pirmapstrāde, mīklas mīcīšana, raudzēšana, starpprodukta dalīšana/veidošana, pērcraudzēšana (nobriešana), apstrāde pirms cepšanas, cepšana un gatavā produkta pēcapstrāde, dzesēšana, darba vietas sakārtošana un darba prezentācija;

4.7. Konkursa dalībniekam jāievēro darba drošības noteikumi darba vietās, to neievērošanas gadījumā ekspertu komisijai ir tiesības liegt turpināt darbu.

5. Konkursa dalībnieka **mājas darbs:**

5.1. Izstrādāt jauktu miltu maizes receptūru, ievērojot augstāk minētos nosacījumus, un ietverot tehnoloģiskā procesa aprakstu un parametrus;

5.2. Izstrādāto receptūru jāiesūt elektroniski konkursa organizatoriem līdz **2019.gada 4.novembrim** uz e-pastu: gunta.duka@inbox.lv;

5.2. Sagatavot līdz 10 minūšu prezentāciju **“Maizes nozīme manā ikdienā un svētkos”**.

6. Konkursa vērtēšanas kritēriji:

6.1. Pirms konkursa vērtēšanas ekspertu komisija iepazīstina konkursa dalībniekus ar konkursa uzdevuma vērtēšanas kritērijiem, skatiet tabulu.

Nr.p.k.	Uzdevuma vērtēšanas kritēriji	Iegūstamo punktu skaits
1.	<b>Darba organizācija</b>	
1.1.	Darba apģērbs, higiēna un sanitārija, darba drošība	0-5
1.2.	Darba vietas un produktu sagatavošana, pirmapstrāde	0-5
2.	<b>Recepte</b>	
2.1.	Saturs, piedevu pielietojums	0-15
2.2.	Noformējums	0-5
3.	<b>Darba izpilde un profesionālā meistarība</b>	
3.1.	Tehnoloģisko iekārtu un inventāra lietošana	0-10
3.2.	Tehnoloģisko procesu veikšana	0-10
3.3.	Precizitāte (tehnoloģisko procesu un kopējā gatavošanas laika ievērošana)	
4.	<b>Maizes novērtējums</b>	
4.1.	Neto masa	0-5
4.2.	Forma, garozas kvalitāte un krāsa	0-10
4.3.	Mīkstuma struktūra	0-5
4.4.	Garša	0-10
5.	Prezentācija	0-20
	<b>Maksimāli iegūtais punktu skaits</b>	<b>100</b>

6.2. Konkursa rezultāti tiks paziņoti konkursa dienas noslēgumā.

6.3. Konkursa uzvarētājs saņems titulu “Jaunais Maiznieks 2019” un naudas balvu. Kā arī uzņēmumu specbalvas.

7. Konkursa organizētāji konkursa dalībniekus nodrošina:

7.1. Pamatizejvielas kviešu – rudzu maizes pagatavošanai;

7.2. Ar darba iekārtām un inventāru: darba galdiem, izlietnēm, ledusskapjiem, svāriem, mikroviļņu krāsnis, mikroviļņu krāsnis, elektrisko plītiņu, katliem, bļodām, putotāju, galda piederumi;

7.3. konkursa dalībnieks pats izvēlas un nodrošina sevi ar speciālām piedevām un, ja nepieciešams, arī ar specifisku inventāru.

8. Konkurss notiks **2019. gada 21. novembrī** Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikumā (RTRIT), Nīcgales ielā 26, Rīga, LV-1035.

## 9. Konkursa dalībnieki:

9.1. Konkursā aicināti piedalīties profesionālās izglītības iestāžu audzēkņi vecumā no 17 līdz 23 gadiem.

9.2. Dalībnieku pieteikšana konkursam **līdz 2019.gada 1.novembrim** (1.pielikums) sūtot pieteikumu uz elektroniskā pasta adresi: ilze.zuimaca@lpuf.lv.

## 10. Katram konkursa dalībniekam jāņem līdzi:

- audzēkņa apliecība;
- personas medicīniskā grāmatīņa;
- apdrošināšanas pret nelaimes gadījumiem polises kopija.

## Konkursa norises laika grafiks:

### 2019.gada 21. novembrī

Līdz plkst.10.00.	Dalībnieku iebraukšana un reģistrācija
10.15-10.30.	Konkursa atklāšana, dalībnieku kārtas numuru izloze, kafija
10.30-11.00	Konkursanta prezentācijas
11.00 – 16.00	Konkursa uzdevumu izpilde 300 min.
Ap 11.00 -14.30	Meistara klase skolotājiem “Izcep savu saldskābmaizi”

*Precizētu konkursa norises laika grafiku dalībnieki saņems reģistrējoties konkursam.*

**PIETEIKUMS**  
Profesionālās meistarības konkursa “Jaunais Maiznieks 2019”

Informācija par konkursa dalībnieku/kiem:

**1. dalībnieks**

Vārds, Uzvārds	
Izglītības programmas nosaukums, kurss	
Piešķiramās kvalifikācijas nosaukums	
mobīlā telefona numurs	
e-pasta adrese	
Naktsmītne nepieciešama (jā/nē)	

**2. dalībnieks**

Vārds, Uzvārds	
Izglītības programmas nosaukums, kurss	
Piešķiramās kvalifikācijas nosaukums	
mobīlā telefona numurs	
e-pasta adrese	
Naktsmītne nepieciešama (jā/nē)	

**2. Informācija par pedagogu, kurš sagatavoja dalībnieku dalībai konkursā:**

Vārds, Uzvārds	
mobīlā telefona numurs	
e-pasta adrese	
Naktsmītne nepieciešama (jā/nē)	

**3. Informācija par pavadošo pedagogu (ja nav 2. punktā minētā persona) :**

Vārds, Uzvārds	
mobīlā telefona numurs	
e-pasta adrese	
Naktsmītne nepieciešama (jā/nē)	

**4. Informācija par auto/autobusa vadītāju:**

Naktsmītne nepieciešama (jā/nē)	
---------------------------------	--

Izglītības iestādes nosaukums:

\_\_\_\_\_

(paraksts)

\_\_\_\_\_

(vārds, uzvārds)

2019.gada “.....” .....