



NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA  
Eiropas Reģionālās  
attīstības fonds

IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ



## Latvijas profesionālās izglītības iestāžu audzēkņu profesionālās meistarības konkurss “Jaunais Maiznieks 2022”

### NOLIKUMS

1. “Jaunais Maiznieks 2022” 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 un Latvijas Maiznieku biedrība, līdzfinansē Eiropas Reģionālās attīstības fonds un Eiropas Savienība.

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

#### 3. Konkursa mērķis:

3.1. Veicināt un nostiprināt audzēkņu profesionālās iemaņas, sekmēt radošo domāšanu inovāciju virzienā, iekļaujot tradicionālās maizes cepšanas metodes - izveidojot **maizi ar īpašu nozīmi no dažādu graudaugu miltiem**.

3.2. Stimulēt skolotāju profesionālo jaunradi, kā arī veicināt ciešāku sadarbību starp skolotāju un audzēkni.

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

#### 4. Konkursa uzdevums:

4.1. Pagatavot un izcept maizi ar moto “**Mana īpašā Maize**” (piemēram, Ceļa maize, Māsas Kristību maize, Mana brokastu maize, Svētku maize u.c. nozīmes).

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

4.3. Gatavošanā iespējams izmantot dažādu veidu un tipu miltus (kviešu, rudzu, pupu, zirņu, auzu, griķu u.c., pievienot žāvētus augļus, sēklas, riekstus, graudus, pārslas, dārzeņus, garšaugus u.c.).

4.4. Receptūras izstrādē uzmanību pievērst veselīguma principiem (produkts ar paaugstinātu uzturvērtību), kā, piemēram: samazināts cukura un sāls daudzums, paaugstināts šķiedrvielu daudzums gatavajā produktā, gatavots ar dabīgu ieraugu u.c.

4.5. Konkursa uzdevuma izpildē jāizmanto tikai dabiskas izcelsmes izejvielas, aizliegts izmantot jebkādas mākslīgās pārtikas piedevas - mākslīgās krāsvielas, aromatizētājus, garšas pastiprinātājus, stabilizatorus, konservantus u.c.

4.6. Darba uzdevuma izpildes laiks 220 minūtes.

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

4.8. 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 maizes receptūru, ievērojot augstāk minētos nosacījumus, ietverot tehnoloģiskā procesa aprakstu un parametrus.

5.2. Sagatavot prezentāciju kā stāstu (apm. 8-10 min., izmantojot Power Point, iespējams arī video formātā) par izstrādāto maizi “**Mana īpašā Maize**”, ieteicamās sadaļas - iedvesma, ideja, motivācija/mērķis, maizes nosaukums, izmantotās izejvielas, īss darba gaitas/tehnoloģiskā procesa apraksts, uzturvērtība, pasniegšana/pielietošana.

5.3. Izstrādāto **receptūru** jāiesūta elektroniski konkursa organizatoriem līdz **2022. gada 23. novembrim** uz e-pastu: gunta.duka@inbox.lv.

#### 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>	0-15
	Darba apgērbs, higiēna un sanitārija, darba drošība	
	Darba vietas un produktu sagatavošana, pirmapstrāde	
2.	<b>Recepte</b>	0-10
	Saturs, piedevu pielietojums	
	Noformējums	
3.	<b>Darba izpilde un profesionālā meistarība</b>	
	Tehnoloģisko iekārtu un inventāra lietošana	0-20
	Tehnoloģisko procesu veikšana	
	Precizitāte (tehnoloģisko procesu un kopējā gatavošanas laika ievērošana)	
4.	<b>Maizes novērtējums</b>	
	Neto masa	0-35
	Forma, garozas kvalitāte un krāsa	
	Mīkstuma struktūra	
	Garša	
5.	<b>Prezentācija (mājas darbs)</b>	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 2022” un naudas balvu. Kā arī uzņēmumu specbalvas.

## **7. Konkursa organizētāji konkursa dalībniekus nodrošina:**

7.1. Pamatizejvielas jauktu miltu pagatavošanai – kviešu (arī speltas), rudzu, zirņu, pupu un auzu miltus, cukuru, sāli un rapšu eļļu (par pamatu ņemot iesūtītās receptūras).

7.2. Ar darba iekārtām un inventāru: darba galdiem, izlietnēm, ledusskapjiem, svariem, 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 2022. gada 1. decembrī** 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 **2022.gada 21.novembrim** (1.pielikums) sūtot pieteikumu uz elektroniskā pasta adresi: [ilze.zuimaca@lpuf.lv](mailto:ilze.zuimaca@lpuf.lv)., cc [gunta.duka@inbox.lv](mailto:gunta.duka@inbox.lv)

## **10. Katram konkursa dalībniekam jāņem līdzi:**

- audzēkņa apliecība/vai cits mācību iestādes apstiprināts dokuments;
- personas medicīniskās izziņas U27 kopija;
- apliecība par lekcijas ‘’Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumos’’ noklausīšanos
- apdrošināšanas pret nelaimes gadījumiem polises kopija.

## **11. Konkursa norises laika grafiks tiks precizēts un nosūtīts pirms konkursa norises dienas.**

Konkursa dalībnieku mājas darba prezentācijas stāsts par izstrādāto maizi ‘’**Mana īpašā Maize**’’ norisināsies uzreiz pēc atklāšanas, pirms maizes cepšanas.

**PIETEIKUMS**  
**Profesionālās meistarības konkursa “Jaunais Maiznieks 2022”**

**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)

2022.gada “.....” .....