 

Latvijas profesionālās izglītības iestāžu audzēkņu profesionālās meistarības konkurss “Jaunais Maiznieks 2020’’

**NOLIKUMS**

1. “Jaunais Maiznieks 2020” 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. Konkursu 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: **maizi ar pievienotu uzturvērtību izmantojot dažādu veidu miltus un piedevas.**

3.2. Stimulēt skolotāju profesionālo jaunradi.

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

4. Konkursa uzdevums**:**

4.1. Pagatavot un izcept jauktu miltu maizi ar devīzi “Maize – Uztura šķīvja neatņemama sastāvdaļa” ;

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 jāpievērš veselīguma pamatprincipiem, kā, piemēram, samazināts cukura un sāls daudzums un paaugstināts šķiedrvielu daudzums gatavajā produktā.

4.5. Gatavojot receptūru, izdomāt maizes nosaukumu un tā pamatojumu.

4.6. 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;

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

4.8.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;

4.9. 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 jāiesūta elektroniski konkursa organizatoriem līdz **2020.gada 16.novembrim** uz e-pastu: gunta.duka@inbox.lv;

5.2. Sagatavot līdz 10 minūšu prezentāciju **“ Maize un mans Maizes vēstnieks”** (man svarīgākā maize un cilvēks, kas palīdzējis vai devis iedvesmu izzināt maizes pasauli).

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. | **Darba organizācija** |  |
| 1.1. | Darba apģērbs, higiēna un sanitārija, darba drošība | 0-5 |
| 1.2. | Darba vietas un produktu sagatavošana, pirmapstrāde | 0-5 |
| 2. | **Recepte** |  |
| 2.1. | Saturs, piedevu pielietojums | 0-15 |
| 2.2. | Noformējums | 0-5 |
| 3. | **Darba izpilde un profesionālā meistarība** |  |
| 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. | **Maizes novērtējums** |  |
| 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 |
|  | **Maksimāli iegūtais punktu skaits** | **100** |

6.2. Konkursa rezultāti tiks paziņoti konkursa dienas noslēgumā.

6.3. Konkursa uzvarētājs saņems titulu “Jaunais Maiznieks 2020” 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;

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 **2020. gada 26. 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 2020.gada 9.novembrim** (1.pielikums) sūtot pieteikumu uz elektroniskā pasta adresi: ilze.zuimaca@lpuf.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.

**Konkursa norises laika grafiks: 2020.gada 26. 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 13.00 -15.00 | Pedagogiem – apaļā galda diskusija/atbildes uz skolotāju jautājumiem un jaunāko produktu degustācija ‘’Par un ap Maizi’’ kopā ar Maiznieka amata meistariem un zeļļiem  \*lūgums interesējošos jautājumus iesūtīt kopā ar pieteikumu konkursam |

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

***1.pielikums*** Profesionālās meistarības konkursa ‘’Jaunais Maiznieks 2020’’

NOLIKUMAM

**Pieteikums**

**Profesionālās meistarības konkursa ‘’Jaunais Maiznieks 2020’’**

**Informācija par konkursa dalībnieku/kiem:**

1. **dalībnieks**

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

1. **dalībnieks**

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

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Vārds, Uzvārds** |  |
| **mobilā 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)

2020.gada “......” ...................................