



## Latvijas profesionālās izglītības iestāžu audzēkņu profesionālās meistarības konkurss “Jaunais Maiznieks 2023/2024”

### NOLIKUMS

1. “Jaunais Maiznieks 2023/2024” Latvijas profesionālās izglītības iestāžu audzēkņu profesionālās meistarības konkurss (turpmāk tekstā – konkurss) tiek organizēts projekta „Latvijas Pārtikas klasteris” (īstenošanas līguma Nr. 5.1.1.2.i.0/3/24/A/CFLA/006) ietvaros. To īsteno Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija un Latvijas Maiznieku biedrība, līdzfinansē Eiropas Savienības fonds.

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 “Mana maize spēkam un enerģijai” un miltu konditorejas izstrādājumu/desertu “Rudzi svētku priekam”**.

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 maize spēkam un enerģijai”.

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

4.1.3. Gatavošanā iespējams izmantot dažādu veidu un tipu miltus (kviešu, rudzu, pupu, zirņu, auzu, griķu u.c) ar nosacījumu, ka rudzu miltiem jābūt vismaz 30% no pievienotā miltu daudzuma – tie var būt plaucējumā, ieraugā, pievienoti mīklā, var pievienot arī žāvētus augļus, sēklas, riekstus, graudus, pārslas, dārzeņus, garšaugus u.c..

4.2. Mājas uzdevums – pagatavot un ierasties konkursā ar daļēji gatavu (ņemot vērā izvēli), miltu konditorejas izstrādājumu “Rudzi svētku priekam”, izmantojot rudzu maizi, miltus vai rudzu rīvmaizi, kā piemēram - desertu, ruleti, tarti, kūku, cepumiem u.c. Konkursa laikā, kamēr cepies maize, to pabeigs – papildot, nodekorējot u.c..

4.2.1. Jāsagatavo izstrādājumi, lai vienu varētu prezentēt žūrijai, otru – konkursā iesaistīto degustācijai, kopā ne vairāk kā 1,5 kg.

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

4.4. Darba uzdevuma izpildes laiks 220 minūtes.

4.5. Darba procesā tiek ietverti sekojoši posmi: darba vietas sagatavošana, izejvielu sagatavošana/pirmapstrāde, konkursa izstrādājuma gatavošana, apstrāde pirms cepšanas, cepšana un gatavā produkta pēcapstrāde, dzesēšana, darba vietas sakārtošana pēc uzdevuma izpildes un darba prezentācija.

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

## 5. Konkursa dalībnieka saistītais mājas darbs:

5.1. Izstrādāt maizes un miltu konditorejas izstrādājuma receptūras, ievērojot augstāk minētos nosacījumus, ietverot tehnoloģiskā procesa aprakstu un parametrus.

5.2. Aprēķināt maizes enerģētisko un uzturvērtību, līdz ar to 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.

5.3. Sagatavot prezentāciju (apm. 8 min. garu, izmantojot Power Point, iespējams arī video formātā), ietverot tajā abus konkursa darbus “**Mana maize spēkam un enerģijai**” un “**Rudzi svētku priekam**” pēc sadaļu plāna – ideja, izstrādājuma nosaukums, izmantotās izejvielas, īss darba gaitas/tehnoloģiskā procesa apraksts, pasniegšana/pielietošana, īpaši, maizei uzsverot uzturvērtību un kā šo vērtību pozicionēt nākotnes jauniešiem. Prezentācija konkursa dalībniekiem un viesiem norisināsies uzreiz pēc atklāšanas, pirms konkursa uzdevuma veikšanas un tiks vērtēta.

5.4. Izstrādāto **receptūru un prezentāciju** jāiesūta elektroniski konkursa organizatoriem līdz **2024. gada 2. decembrim** uz e-pastu: [gunta.duka@inbox.lv](mailto:gunta.duka@inbox.lv).

## 6. Konkursa vērtēšanas kritēriji:

6.1. Pirms konkursa vērtēšanas ekspertu komisija iepazīstina konkursa dalībniekus ar konkursa uzdevuma vērtēšanas kritērijiem, attēlots tabulā.

Nr.p.k.	Uzdevuma vērtēšanas kritēriji	Iegūstamo punktu skaits
1.	<b>Darba organizācija</b>	0-10
	Darba apģērbs, higiēna un sanitārija, darba drošība	
	Darba vietas un produktu sagatavošana, pirmapstrāde	
2.	<b>Tehnoloģiskā dokumentācija</b>	0-10
	Recepte, tehnoloģiskā procesa apraksts (izejvielu ielikums, produkta iznākums, procesa parametri, tehnoloģiskā gaita)	
	Maizes enerģētiskās un uzturvērtības aprēķins	
3.	<b>Darba izpilde un profesionālā meistarība</b>	0-20
	Tehnoloģisko iekārtu un inventāra lietošana	
	Tehnoloģisko procesu veikšana	
	Precizitāte (tehnoloģisko procesu un kopējā gatavošanas laika ievērošana)	
4.	<b>Maizes/izstrādājuma novērtējums</b>	0-40

	Neto masa	
	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 2023/24” un naudas balvu, 2.,3. vietas ieguvējiem – naudas balvas. Kā arī uzņēmumu specbalvas.

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

7.1. Pamatizejvielas uzdevuma izpildei – kviešu, rudzu, zirņu, pupu un auzu milti, cukurs, sāls, olas un rapšu eļļa.

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 izejvielām, piedevām un, ja nepieciešams, arī ar specifisku inventāru.

**8. Konkurss notiks 2024. gada 5. 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 2024. gada 27. novembrim** (1.pielikums) sūtot pieteikumu uz elektroniskā pasta adresi: [ilze.zuimaca@lpuf.lv](mailto: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.

**11. Konkursa norises laika grafiks un programma skolotājiem tiks precizēts un nosūtīts neilgi pirms konkursa norises dienas.**

**PIETEIKUMS**  
**Profesionālās meistarības konkursa “Jaunais Maiznieks 2023/24”**

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)

2024.gada “.....” .....