

LATVIJAS REPUBLIKAS

IZGLĪTĪBAS UN ZINĀTNES MINISTRIJA

RĒZEKNES TEHNIKUMS

**Pedagogu profesionālās kompetences pilnveides programma**

**“Inovatīvās attīstības tendences pārtikas produktu ražošanas nozarē”**

**Norises datums**: 2023. gada 23.-24. novembris.

**Norises vieta:** Rēzeknes tehnikums, Varoņu iela 11a, Rēzekne.

**Dalībnieki:** pārtikas produktu ražošanas nozares profesionālās izglītības iestāžu pedagogiem (vismaz divi pedagogi no katras profesionālās izglītības iestādes).

**Plānotie rezultāti:**

1. Pārzina efektīvas sadarbības ar tautsaimniecības nozarēm un akadēmisko personālu nepieciešamību un iegūstamos rezultātus.
2. Spēj novērtēt profesionālās kompetences pilnveidi un pieredzes apmaiņas nozīmi un ieguvumus.
3. Izprot nākotnes vajadzībām atbilstošu prasmju apguves nepieciešamību, kas aptver darba tirgum aktuālas un noderīgas specifiskas zināšanas un prasmes.

**Programmas ilgums**: 12 stundas.

Programmas noslēgumā dalībnieki saņems apliecinājumu par pedagogu profesionālās kompetences pilnveidi (100% apmeklējums obligāts).

Reģistrācija elektroniski **līdz 2023. gada 21. novembrim**, aizpildot pieteikuma anketu: <https://forms.office.com/e/DiRXcA94gD>

Kontaktpersona: Kristīne Pavelkovska, tel. 646 33664, e-pasta adrese: kristine.pavelkovska@rezeknestehnikums.lv

**Darba kārtība**

1. **diena – 2023. gada 23. novembris**

|  |  |
| --- | --- |
| Laiks | Tēma, pasniedzējs |
| 9.30-10.00 | Reģistrēšanās, kafijas pauze. |
| 10.00-11.00 | Griķi – superfoods! Viss par zaļajiem griķiem un griķu ēdieniem. Z/S “Liepkalns” un GRIĶU REZIDENCES stāsts.  Jūlija Daņiļina – IK “Healthy Snacks” īpašniece un bioloģiskās saimniecības “Liepkalns” mājas “Griķu rezidence” saimniece. |
| 11.00-12.00 | Jauna produkta radīšana un ievešana tirgū uz uzņēmuma “Healthy Snacks” un zīmola GRIKSI piemēra.  Jūlija Daņiļina – IK “Healthy Snacks” īpašniece un bioloģiskās saimniecības “Liepkalns” mājas “Griķu rezidence” saimniece. |
| 12.00-13.00 | Pusdienas. |
| 13.00-14.00 | Augļu, ogu un dārzeņu pulveri - to gatavošana un izmantošana pārtikas ražošanā.  Lienīte Litavniece – SIA “Safīra L” īpašniece. |
| 14.00-16.00 | Praktiskā nodarbība. Bezglutēna konditorejas izstrādājumu izgatavošana, izmantojot augļu, ogu pulverus.  Lienīte Litavniece – SIA “Safīra L” īpašniece. |
| 16.00 | Kursu izvērtējums. |

1. **diena – 2023. gada 24. novembris**

|  |  |
| --- | --- |
| Laiks | Tēma, pasniedzējs |
| 9.30-10.00 | Reģistrēšanās, kafijas pauze. |
| 10.00-10.30 | Izejvielu un produktu kvalitātes novērtēšanas pamatprincipi.  Latvijas Biozinātņu un tehnoloģiju universitātes lauksaimniecības un pārtikas tehnoloģijas fakultātes vadošā pētniece un pārtikas institūta asociētā profesore, vadošā pētniece Dr.sc.ing. Evita Straumīte. |
| 10.30-12.00 | Vērtēšanas metožu praktiska izmantošana.  Latvijas Biozinātņu un tehnoloģiju universitātes lauksaimniecības un pārtikas tehnoloģijas fakultātes vadošā pētniece un pārtikas institūta asociētā profesore, vadošā pētniece Dr.sc.ing. Evita Straumīte. |
| 12.00-13.00 | Pusdienas. |
| 13.00-14.30 | Alternatīvie risinājumi pārtikā - izaicinājumi un iespējas.  Mg.oec., Dr.sc.ing. Ilga Gedrovica. |
| 14.30-16.00 | Trīs galvenās maizes izstrādājumu tendences, kas tiek prognozētas 2024.gadam.  SIA “Puratos Latvia”, starptautiskas grupas “Puratos” tehnoloģe Linda Bekmane. |
| 16.00 | Kursu izvērtējums. |