

Latvijas profesionālās izglītības iestāžu audzēkņu profesionālās meistarības konkursa „Konditorejas izstrādājumu gatavošana” pārskats

Lai popularizētu pārtikas nozares profesijas un dotu iespēju konkursa dalībniekiem parādīt zināšanas, prasmes un iemaņas izvēlētajā profesijā, kā arī veicinātu sadarbību starp darba devējiem un profesionālās izglītības iestādēm, iepazīstinātu audzēkņus ar jaunākajām tehnoloģijām pārtika nozarē un nākamajiem darba devējiem, **2014.gada 15.maijā, Jelgavas Amatu vidusskolā** notika Latvijas profesionālās izglītības iestāžu, tūrisma un viesmīlības nozares sadarbības partneru, Valsts izglītības satura centra (VISC) un Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācijas atbalstīts Latvijas profesionālās izglītības iestāžu audzēkņu profesionālās meistarības konkursa „Konditorejas izstrādājumu gatavošana”.

Profesionālās meistarības konkursā piedalījās 7 konkursanti no 7 Latvijas profesionālās izglītības iestādēm.

Profesionālās meistarības konkursa „Konditorejas izstrādājumu gatavošana” rezultāti

Visi profesionālās meistarības konkursa dalībnieki saņēma VISC pateicības rakstus par dalību konkursā un atbalstītāju piemiņas dāvanas. Godalgoto vietu ieguvēji saņēma VISC diplomu un atbalstītāju balvas:

- 1.vieta – Līva Puikāne, Ogres tehnikums, audzēkni konkursam sagatavoja pedagoģe M.Strazdiņa;
- 2.vieta – Marija Okuņeva, Daugavpils Tirdzniecības profesionālā vidusskola, audzēkni konkursam sagatavoja pedagoģe M.Šiško;
- 3.vieta – E.Klotiņa, PIKC „Kuldīgas Tehnoloģiju un tūrisma tehnikums”, audzēkni konkursam sagatavoja pedagoģe D.Šimkevica.

VISC pateicas par atbalstu konkursa „Konditorejas izstrādājumu gatavošana” organizēšanā un norisē:

Jelgavas Amatu vidusskolas direktorei E.Bišerei, direktores vietniecei I.Kruglaužai, direktora vietniecei N.Lācei, direktores vietniecei Z.Feldmanei, Jelgavas Amatu vidusskolas konditoru, maizes un miltu konditorejas izstrādājumu speciālistu metodiskās komisijas vadītājam G.Briedei, Jelgavas Amatu vidusskolas pavāru metodiskās komisijas vadītājam A.Tālumai un pārējam konkursa organizēšanā un norisē iesaistītam kolektīvam, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācijai un S.Graikstei, Skrundas Profesionālās vidusskolas pedagoģei G.Stepanovai, SIA „Baltic Restaurants” konditorejas ražošanas vadītājam D.Girai, SIA „Heiss” direktorei J.Dorožko, konditorejas „Kūkotava” konditoram J.Kairim, SIA „Palink” konditorei L.Meldriņai, A/S „Balt-Hellin”, I. Zalānei.

VISC pateicas par dalību konkursā „Konditorejas izstrādājumu gatavošana”:

Jelgavas Amatu vidusskolai, PIKC „Liepājas Valsts tehnikums”, Daugavpils Tirdzniecības profesionālajai vidusskolai, Ogres tehnikumam, VSIA „Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums”, PIKC „Kuldīgas Tehnoloģiju un tūrisma tehnikums”, Viduslatgales Profesionālajai vidusskolai.

Konkursa „Konditorejas izstrādājumu gatavošana” rezultātu tabula

Uzdevuma Nr.1 torte „Vasaras svētki” un Nr.2 marcipāna dekoru izlase „Vasaras smaids” kopsavilkums

Dalībnieks Nr.	Iegūtie punkti		Summa	Vieta	Vārds	Uzvārds	Skola
	Torte	Dekori					
Nr.1	94,7	84,7	179,4	5.	Ketija	Zdanovska	VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrija tehnikums”
Nr.2	92,0	90,3	182,3	2.	Marija	Okuņeva	Daugavpils Tirdzniecības profesionālā vidusskola
Nr.3	79,3	81,3	160,6	7.	Sanija	Salmiņa	PIKC "Liepājas Valsts tehnikums"
Nr.4	90,7	90,7	181,4	4.	Zanda	Maslova	Viduslatgales Profesionālā vidusskola
Nr.5	93,0	88,7	181,7	3.	Elīna	Klotiņa	PIKC "Kuldīgas Tehnoloģiju un tūrisma tehnikums"
Nr.6	82,7	83,3	166,0	6.	Natālija	Bičarjova	Jelgavas Amatu vidusskola
Nr.7	90,7	94,0	184,7	1.	Līva	Puikāne	Ogres tehnikums



Pirms konkursa sākuma

Konkursa dalībnieces ar pašdarinātām tortēm pirms to prezentācijas



Natālija

Līva

Zanda

Marija

Elīna

Sanija

Ketija



D.Gira pedagogu seminārā atklāj saldo mežģīņu gatavošanas noslēpumus



Apbalvošanas ceremonija



Pēc apbalvošanas



Uzvarētājas ar vērtēšanas komisiju