



MĀCĪBU ĪSTENOŠANAS GRAFIKS

LAP 2014.-2020. apakšpasākums "Profesionālās izglītības un prasmju apguves pasākumi", LAD Līguma nr. 10.2.1-2.36/23/P21

Mācību tēma: **Jauna, konkurētspējīga nišas pārtikas produktu izstrāde** (izejviela – svaigas upenes, avenes, ķirši, jāņogas, smiltsērķšķi, āboli, melones, arbūzi)

Grupas nr.LLKC23Ba04-M

Datums	Norises vieta	Mācību tematika	Mācību sākums (plkst.)	Mācību noslēgums (plkst.)	Mācību stundu skaits		Lektora vārds, uzvārds
					Teorētiskās nodarbības	Praktiskās nodarbības	
8.08.	Tiešsaiste	Jaunu produktu izstrādes pamatprincipi (t.sk. tirgus izpēte, receptūras un tehnoloģiju izstrāde, ietverot saldēšanas, tvaicēšanas, vārīšanas, žāvēšanas, kaltēšanas un dažādus mehāniskās apstrādes veidus).	10.00	11.30	2		Liene Ozola
	Pārtraukums		11.30	11.45			
8.08.	Tiešsaiste		11.45	13.15	2		Liene Ozola
	Pārtraukums		13.15	13.30			
8.08.	Tiešsaiste		13.30	15.00	2		Liene Ozola
09.08.	Tiešsaiste	Pārtikas produkta marķējuma prasības un derīguma termiņa noteikšana.	10.00	11.30	2		Sandra Muižniece - Brasava
	Pārtraukums		11.30	11.45			
09.08.	Tiešsaiste		11.45	13.15	2		Sandra Muižniece Brasava
14.08.	LBTU, LPTF Pārtikas institūts Rīgas iela 22a, Jelgava	Receptūras izstrādes pamatprincipi, tehnoloģiju izvēle - sīrupu, sukāžu, biezeņu, džemu, sulu, pastu un marmelādes ražošanā	10.00	11.30		2	Liene Ozola



LATVIJAS LAUKU
KONSULTĀCIJU UN
IZGLĪTĪBAS CENTRS

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA

EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai

14.08.	LBTU, LPTF Pārtikas institūts Rīgas iela 22a, Jelgava	Jauno pārtikas produktu iepakojuma izvēle un marķējuma izstrāde, produktu uzturvērtības aprēķins. Derīguma termiņa noteikšanas veidi.	11.30	13.00		2	Sandra Muižniece - Brasava	
17.08.	Vaidelotes, Codes pag. Bauskas nov.	Ideju ģenerēšanas metodes un to praktiskais pielietojums, atbilstoši tirgus pieprasījuma tendencēm.	10.00	12.15		3	Daira Jātniece	
		Pusdienas	12.15	12.45				
17.08.	Vaidelotes, Codes pag. Bauskas nov.	Receptūras izstrādes pamatprincipi, tehnoloģiju izvēle sīrupu, sukāžu, biezeņu, džemu, sulu, pastu un marmelādes ražošanā	12.45	15.00		3	Daira Jātniece	
20.08.	Padegas, Viesturu pag., Bauskas nov.	Receptūras izstrādes pamatprincipi, tehnoloģiju izvēle sīrupu, sukāžu, biezeņu, džemu, sulu, pastu un marmelādes ražošanā.	10.00	13.00		4	Daira Jātniece	
		Pusdienas						
Kopā.						10	14	
						24		

Grupās organizatori: Kristaps Stallīts 12 h
Dace Svareniece 24 h

Pasākuma laikā iespējama fotografēšana, audio, video ierakstu veikšana ar mērķi atspoguļot pasākuma norises gaitu. Uzņemtais materiāls var tikt reproducēts, izplatīts vai publicēts pasākuma organizatora interneta vietnēs un drukātajos materiālos

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests