



PIKC VSIA „Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums”

Pārtikas produktu ražošanas un ēdināšanas nodaļa

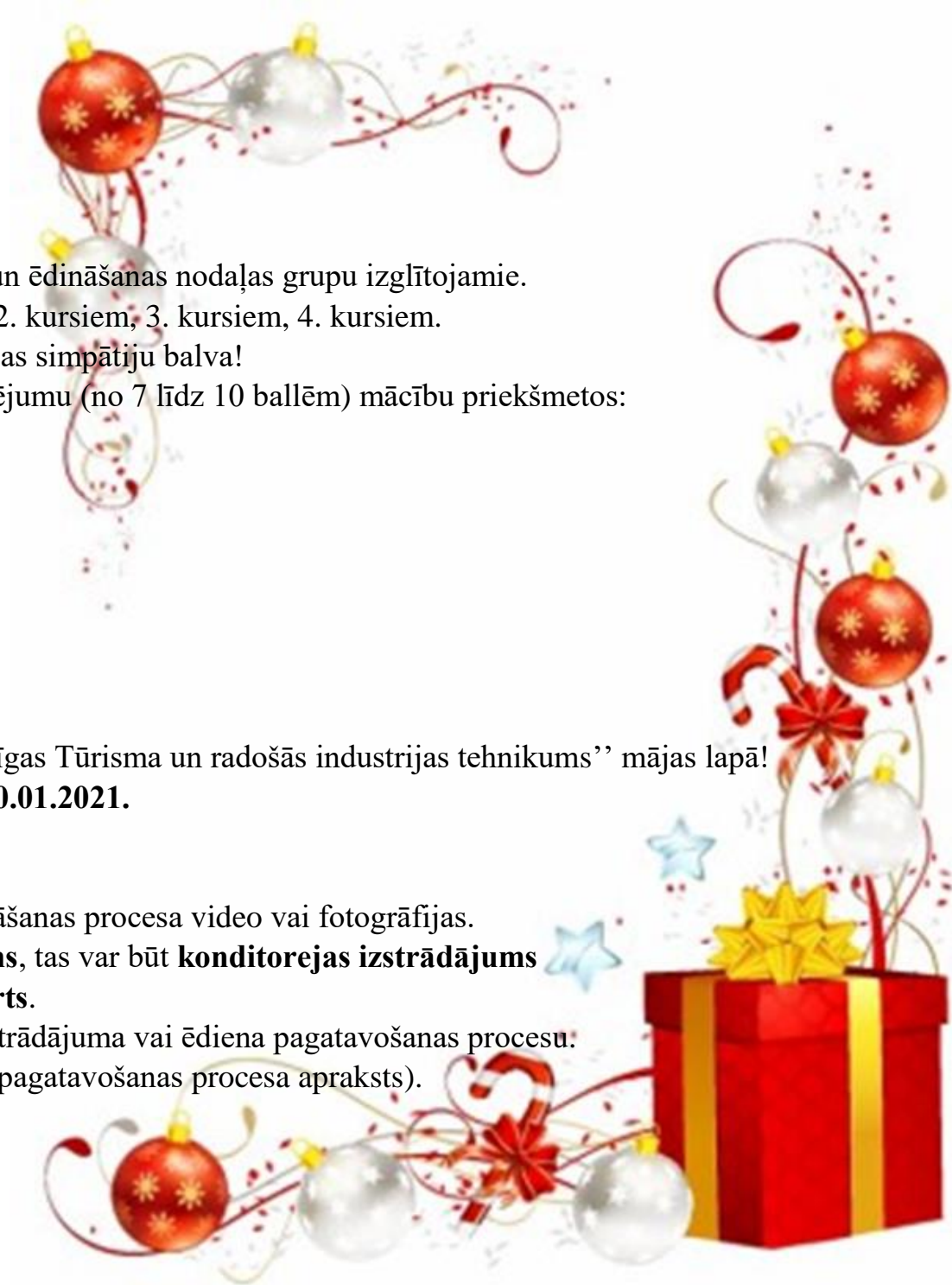
Ziemassvētku un Jaunā gada konkurss!

Tēma *„Radīsim Ziemassvētku un Jaunā gada noskaņu sev un saviem mīļajiem!”*



Noteikumi:

1. Konkurssā piedalās visu Pārtikas produktu ražošanas un ēdināšanas nodaļas grupu izglītojamie.
 - 1.1. Tiks vērtētas 1., 2., 3., vietas starp 1. kursiem, 2. kursiem, 3. kursiem, 4. kursiem.
 - 1.2. Tiks piešķirtas arī Veicināšanas balva un Žūrijas simpātiju balva!
 - 1.3. Visi konkursanti godam nopelnīs pozitīvu vērtējumu (no 7 līdz 10 ballēm) mācību priekšmetos:
 - 1.3.1. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija;
 - 1.3.2. Paškontrole, sanitārija un higiēna;
 - 1.3.3. Ēdināšanas darbības pamatprincipi;
 - 1.3.4. Pārtikas produktu izejvielu pirmapstrāde;
 - 1.3.5. Latvijas kulinārais mantojums;
 - 1.3.6. Darba organizācija;
 - 1.3.7. Viesu apkalpošana;
 - 1.3.8. Praktiskās mācības.
 - 1.4. Uzvarētāju darbi tiks publicēti PIKC VSIA „Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums” mājas lapā!
 - 1.5. **Konkursa norises laiks no 22.12.2020. līdz 10.01.2021.**
2. **Konkursa uzdevums:**
 - 2.1. **Svētku galda klāšana** – tiek uzņemts galda klāšanas procesa video vai fotogrāfijas.
 - 2.2. Pēc paša izvēles **tiek pagatavots svētku ēdiens**, tas var būt **konditorejas izstrādājums** (kēkss, torte, kūciņas) vai **pamatēdiens un deserts**.
Tiek uzņemts video, vai veidota foto sesija par izstrādājuma vai ēdiena pagatavošanas procesu!
 - 2.3. **Jāiesūta receptūra** (ielikuma normas, svars, pagatavošanas procesa apraksts).



2.4. Konkursa darba titullapa :

2.4.1. **Obligāti jābūt norādītam:** Vārds, Uzvārds, grupa, kurss, grupas audzinātāja;

2.4.2. paskaidrojumam kuram pasākumam Ziemassvētku/ Jaunajam gadam.

2.4.3. Kam veltīts? (Piemēram - lai priecīgi svētki, galds visiem RTRIT audzēkņiem/skolotājiem, vecākiem /draugiem utt.)

2.4.4. Moto - Dzejolis, novēlējums, ticējums utt.

3. Darbi jāiesūta līdz 2021. gada 10.janvārim, uz e-pastu konkurss@rtrit.lv

4. Vērtēšanas kritēriji un punkti:

<i>Kritērijs</i>	Galda klājuma atbilstība tēmai	Video/ foto secība	Trauku izvēle galda klājumā	Svētku ēdiens kopskatā	Izstrādājuma /pamatēdiena un deserta noformējums	Pagatavošanas procesa apraksts	Receptūra	Kopējā darba noformējums (titullapa, moto)	Novērtējums ballēs priekšmetā
<i>Punkti</i>	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	7-10

5. Žūrijas komisija:

Dana Baltuseviča Direktores vietniece praktisko mācību darbā

Iveta Austruma Pārtikas produktu ražošanas un ēdināšanas nodaļas vadītāja

Ligita Šefere skolotāja

Inga Kurša skolotāja

Sandra Degaine skolotāja

Irīna Sobakina skolotāja

Inese Bedeice skolotāja

