

Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums

Mans karjeras ceļš no RTRIT līdz darba vietai

Anastasija Litvjakova
Ēdināšanas pakalpojumi
Kvalifikācija: Pavārs
P-E/SV20

2021.gada marts

- ▶ Tēma «Mans karjeras ceļš no RTRIT līdz darba vietai» tika izvēlēta, lai labāk iepazītu tehnikumu un tā sniegtās iespējas karjeras izvēlē un īstenošanā, jo tas ir interesanti un aktuāli.
- ▶ Prezentācijas mērķis ir iepazīstināt 9. un 12.klašu audzēkņus, kuriem ir jāizvēlas profesija un izglītības iestāde, ar iespējām, ko piedāvā valsts sabiedrība ar ierobežotu atbildību «Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums» (turpmāk – RTRIT) .
- ▶ Prezentācijas uzdevums ir iepazīstināt ar mācībām tehnikumā, prakses iespējām, potenciālajām darba vietām, pavāra profesiju.
- ▶ Karjeras ceļš un izvēle ir aktuāls daudziem audzēkņiem, kas beidz skolu un ir neziņā, ko darīt tālāk. RTRIT piedāvā vairākas profesijas, un, iespējams, arī Tavu sapņu profesiju!

- ▶ Tehnikums piedāvā apgūt profesionālās vidējās un arodizglītības programmas gan pamatskolas, gan vidusskolas absolventiem, pārtikas produktu ražošanas un ēdināšanas nodaļā, viesmīlības, tūrisma un komerczinību nodaļā vai modes, stila un dizaina nodaļā. Tehnikums realizē tālākizglītības un profesionālās pilnveides programmas, kā arī neformālās izglītības atzīšanu.
- ▶ Tehnikums no vispārīzglītojošas mācību iestādes (vidusskolas) atšķiras ar mācību programmu, kā arī mācību procesa organizāciju.



KĀPĒC TIEŠI RTRIT NEVIS VIDUSSKOLA?

- ▶ Ar RTRIT iepazīnos 8. klasē, apskatot tehnikuma mājaslapu **www.rtrit.lv** - ļoti patika, viss ir saprotami aprakstīts, un jau tad sāku domāt, kādu profesiju tehnikumā varētu apgūt.
- ▶ Gribēju turpināt mācības tehnikumā, reizē ar vidējo izglītību apgūt arī profesiju, kas noderētu turpmākajai dzīvei, un saņemt stipendiju, kas motivē sekmīgi apgūt zināšanas.
- ▶ No mājaslapas uzzināju, ka RTRIT ir labi organizēta un radoša mācību vieta!

KĀPĒC MĀCĪTIES RTRIT?

- ▶ Var apgūt vidējo izglītību un profesiju 4 gados.
- ▶ Saņemt stipendiju līdz 150 EUR.
- ▶ Praktizēties pie veiksmīgākiem uzņēmējiem nozarē Latvijā un ārzemēs.
- ▶ Ir mūsdienīga dienesta viesnīca un modernas mācību darbnīcas.
- ▶ Iespēja piedalīties profesionālajos konkursos.

VAI IR VIEGLI BŪT 1.KURSA AUDZĒKNIM TEHNIKUMĀ?

Uzsākot mācības tehnikumā, nācās saskarties ar dažādiem izaicinājumiem:

- ▶ bija jāpierod pie jaunas vides- jāiepazīst skolotāji, grupas biedri;
- ▶ vajadzēja pārvarēt kautrību, iedrošināties runāt, jautāt, lai sasniegtu iecerēto rezultātu;
- ▶ jāapgūst jauni mācību priekšmeti;
- ▶ kopā ir daudz jaunu notikumu, kas nebija pamatskolā- citādi notiek stundas, ir praktiskās nodarbības, lielāks uzsvars uz patstāvīgo mācīšanos.

PRAKSES IESPĒJAS TEHNIKUMĀ

- ▶ Prakse ir svarīgākā mācību sastāvdaļa profesijas apguvē.
- ▶ Praktiskās mācības tehnikumā – darbs virtuvē: audzēkņi skolotāja vadībā darbojas virtuvē, apgūst produktu pirmapstrādi un uzglabāšanu, gatavo ēdienus, mācās pareizi iekārtot darba vietu.
- ▶ Praktiskās nodarbības ir ļoti svarīgas, jo nevienā restorānā vai kafejnīcā nav vajadzīgs pavārs, kam ir tikai teorētiskas zināšanas.



MANA PIEREDZE PRAKTISKAJĀS MĀCĪBĀS

- ▶ Pirmā pieredze praktiskajās stundās ir dažāda, kādam viss padodas viegli, bet kāds saskaras ar grūtībām.
- ▶ Ir grūti, ja nav prasmju dārzeņu griešanā un ar to saskaras tikai mācoties – 1.kursā tas ir īpaši jūtams.
- ▶ Pirmā pieredze bija satraucošana, neierasta, bet iejutos darba procesā, un viss aizgāja raitāk.
- ▶ Strādājot praktiskajās mācībās, audzēkņi arī fiziski nogurst, ar ko nebiju rēķinājusies, bet pie tā var pierast un ar laiku nav tik grūti kā sākumā.

ABSOLVĒJOT RTRIT, VĒLOS SAISTĪT SAVU KARJERU AR PAVĀRA PROFESIJU

- ▶ Pavāra darbs ir interesants.
- ▶ Restorānā pavārs ir atbildīgs par pagatavotajiem ēdieniem, ēdieni tiek gatavoti šefpavāra uzraudzībā.
- ▶ Pavārs ir atbildīgs, lai ēdiens ir kvalitatīvs un garšīgs.
- ▶ Mācoties tehnikumā, var iepazīties ar uzņēmumiem un izvēlēties, kādā gribētos strādāt!



RTRIT STRUKTŪRVIENĪBAS PREIĻI AUDZĒKŅU IECIENĪTĀKĀS PRAKŠU VIETAS

- ▶ SIA «Levaž» – restorāns, bārs Preiļos
- ▶ SIA «LaPizza» – picērija Rēzeknē
- ▶ «SANMARI» – restorāns Daugavpilī
- ▶ «Ķēķis» – kafejnīca Jēkabpilī

«LEVAŽ» RESTORĀNS PREIĻOS

- ▶ «Levaž» restorāns ir ēdināšanas uzņēmums ar skaistu interjeru.
- ▶ Apkalpošanas veids: apkalpošana pie galdiņiem.
- ▶ Pieņem pasūtījumus un var restorānā nosvinēt dzimšanas dienu, kristības, jubilejas un kāzas.



LA PIZZA

- ▶ Picērija, kas lutina Rēzeknes iedzīvotāju garšas, piedāvā picas, kūkas, cepumus, smalkmaizītes.
- ▶ Apkalpošanas veids: daļēja pašapkalpošanās.
- ▶ Pieņem pasūtījumus konditorejas izstrādājumiem, klāj svētku, banketu galdus.



«SAN MARI»

- ▶ «San Mari» ir atpūtas komplekss Daugavpilī, vienmēr atsaucīgi uzņem enerģiskus un strādāt gribošus praktikumus.
- ▶ Apkalpošanas veids: apkalpošana pie galdiņiem.
- ▶ Liels ēdienu un dzērinu sortiments.
- ▶ Apmeklējot restorānu, var izbaudīt Latgales viesmīlību.



KAFEJNĪCA «KĒĶIS»

- ▶ Kafejnīca "Kēķis" atrodas tirdzniecības centrā Jēkabpilī.
- ▶ Kafejnīcā ir daļēja pašapkalpošanās, kas ieviesta klientu ērtībām ātrākai apkalpošanai.
- ▶ Kafejnīcā ir liels pakalpojumu piedāvājums- brokastis, ēdiens un dzērieni uz vietas vai līdzīem ņemšanai, uzskodu plates, konditorejas izstrādājumi, banketi līdz 120 personām, izbraukumu tirdzniecība pasākumos, pusdienu piegāde pilsētas robežās.



BET PAGAIDĀM MĀCĪBAS NOTIEK ATTĀLINĀTI ...

VAI BŪT SKOLOTĀJAI ATTĀLINĀTI IR VIEGLI ?

atbild audzinātāja un profesionālo mācību priekšmetu skolotāja Ināra Liepiņa :

«Daudz darba, jāatrod laiks visam -

jāgatavo mācību materiāli, pārbaudes darbu sagatavošana un ievietošana tehnikuma e-mācību vidē, tiešsaistes stundu sagatavošana un vadīšana, audzēkņu darbu vērtējumi, grupas audzināšana, piedalīšanās sapulcēs, darbs pie datora- viss notiek attālināti.

Jāprot organizēt savu darbu, jābūt pašdisciplīnai, neļauties pesimismam, jo citādi darāmo darbu kalns paliek tikai lielāks, to arī cenšos iemācīt saviem audzēkņiem-

apzināti vadīt savas mācības.»

MANAS SAJŪTAS, APGŪSTOT PAVĀRA PROFESIJU ATTĀLINĀTO MĀCĪBU LAIKĀ

- ▶ Veicas diezgan labi, protams, bēdīgi, ka nevaram klātienē satikties, bet gan jau drīz viss beigsies un viss būs labi, vismaz var apgūt vairāk teoriju, kas noderēs praktiskajās mācībās.
- ▶ Profesijas apguve notiek tikpat raiti, skolotāji un jaunieši ir radoši, komunicē elektroniskajā vidē, izmantojot mācību platformu Moodle.
- ▶ Ļoti labi, ka RTRIT ir e-mācību vietne www.e.rtrit.lv, kur ir visi mācību materiāli un uzdevumi, tā ir vieglāk audzēkņiem atrast vajadzīgo, iegūt zināšanas un vērtējumus.

SECINĀJUMI

- ▶ Mūsu karjeras ceļš ir atkarīgs no mums pašiem, kā mēs to veidosim.
- ▶ Ir daudz uzņēmumu, kur var tehnikumā iegūtās zināšanas un prasmes pielietot.
- ▶ Arī ārkārtas situācijas laikā, mācoties attālināti, var apgūt profesiju. Protams, ir jauni izaicinājumi,
bet manā karjeras ceļā viss ir iespējams, viss notiks un turpināsies!

PALDIES PAR UZMANĪBU!