



Valsts SIA „Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums”
Reģ. Nr. 40003480798, Nīcgales iela 26, Rīga, LV-1035

Pavāru Profesionālās meistarības konkursa

NOLIKUMS

Konkursa mērķis:

1. Popularizēt pavāra profesijas prestižu.
2. Aktivizēt izglītojamo interesi par pavārmākslas daudzpusību.
3. Sekmēt sadarbību starp tehnikuma izglītojamajiem.
4. Iegūt jaunu pieredzi gaļas ēdienu gatavošanā.

Konkursu organizē :

Valsts SIA “Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikuma” Ēdināšanas nodaļa un
Pārtikas produktu ražošanas nodaļa

Konkursa norises vieta un laiks:

Valsts SIA “Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums” mācību darbnīca, telpa
Nr.N38d

Sākums: 03.12. 2025. 9:00

Nobeigums: 03.12. 2025. 15:00

Konkursa dalībnieki :

- 2. un 3. kursa izglītojamie. No katras grupas līdz 2(diviem) izglītojamajiem.
- Pirms konkursa uzsākšanas konkursa dalībnieki tiek iepazīstināti ar drošības noteikumiem darbavietā. Katrs konkursa dalībnieks parakstās par darba drošības ievērošanu darbavietā.
- Konkursa norises laiks 150 min. Ēdiena gatavošanai 120 min., produktu saņemšana, darba vietas sakopšana 30 min.
- Konkursa dalībniekus grupas audzinātājs līdz **29.10.2025.** piesaka pie Ēdināšanas nodaļas vadītājas.
- Līdz **19.11.2025.** jāiesniedz ēdiena Kijivas totlete ar piedevām, mērci tehnoloģiska karte un produktu pieteikums.

Konkursa vērtēšanas komisija:

Neatkarīgais eksperts : Ilze Ločmane Valdes locekle – direktore

1. Ilze Pilāne Direktores vietniece mācību procesa organizācijas jomā
2. Iveta Austruma Ēdināšanas nodaļas vadītāja
3. Laila Vilmane Pārtikas produktu ražošanas nodaļas vadītāja
4. Solvita Siliņa Tūrisma, viesmīlības un komerczinību nodaļas vadītāja
5. Neatkarīgie eksperti - Ēdināšanas nodaļas un Pārtikas produktu ražošanas nodaļas skolotājas.



Valsts SIA „Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums”

Reģ. Nr. 40003480798, Nīcgales iela 26, Rīga, LV-1035

Konkursa uzdevumi:

1. Mājas darbs – jā sagatavo tehnoloģiskā karte pamatēdienam - *Kijivas kotlete* ar piedevām, mērci 1 (vienai) un 2 (divām) porcijām, obligāti jā iesniedz līdz 19.11.2025. Ēdināšanas nodaļas vadītājam.
2. Konkursa laikā dalībniekiem jā pagatavo pamatēdiens *Kijivas kotlete* ar piedevām, mērci 2 (divas) porcijas, pēc iesniegtās tehnoloģiskās kartes un jā prezentē pagatavotais ēdiens. Sagatavoto tehnoloģisko karti var izmantot konkursa laikā.

Konkursa uzdevumu vērtēšana :

n.p.k.	Vērtēšanas kritēriji	Max.iegūstāmie punkti
1.	Tehnoloģiska karte:	35
	1.1. Pareizi aprēķināts izejvielu neto daudzums vienai porcijai	0 - 5
	1.2. Pareizi aprēķināts neto izejvielu daudzums divām porcijām	0 - 5
	1.3. Pareizi aprēķināts izejvielu bruto daudzums vienai porcijai	0 - 5
	1.4. Pareizi aprēķināts bruto izejvielu daudzums divām porcijām	0 - 5
	1.5.Pareizi izklāstīta un aprakstīta pamatēdiena <i>Kijivas kotletes</i> ar piedevām un mērci gatavošanas tehnoloģiskā gaita	0 - 15
2.	Darba drošība un sanitārija:	25
	Darba drošības ievērošana	0 - 5
	Personīga higiēna	0 - 5
	Pavāra ārējais izskats, forma, apavi	0 - 5
	Darba vietas kārtība, tīrība pirms darba uzsākšanas	0 - 5
	Darba vietas kārtība, tīrība pēc darba pabeigšanas	0 - 5
3.	Darba organizācija:	10
	Darba gaitas tehnoloģiskā pareizība, darba paņēmieni	0 - 10
4.	Ēdiena kvalitāte:	30
	4.1.Ēdiena atbilstība tehnoloģiskai kartei	0 – 10
	4.2.Garša	0 – 5
	4.3.Smarža	0 – 5
	4.4.Ēdiena pasniegšanas temperatūra	0 – 5
	4.5.Produktu saderība	0 – 5
7.	Ēdiena prezentācija un iekļaušanās laikā:	20
	Ēdiena prezentācija	0 - 10
	Iekļaušanās laikā	0 - 10
Maksimāli iegūstamais punktu skaits		120