**Konditoru Profesionālās meistarības konkursa**

**NOLIKUMS**

**I. Konkursa mērķis:**

1.Popularizēt konditora profesijas prestižu.

2.Aktivizēt izglītojamo interesi par konditorejas izstrādājumu daudzpusību.

3.Sekmēt sadarbību starp tehnikuma izglītojamajiem.

4. Iegūt jaunu pieredzi konditorejas izstrādājumu gatavošanā.

**II. Konkursu organizē :**

Valsts SIA ,,Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums’’

Pārtikas produktu ražošanas nodaļa un Ēdināšanas nodaļa

**III. Konkursa norises vieta un laiks:**

RTRIT mācību darbnīca, telpa Nr.N37d

**Sākums: 28.01. 2026. 9:00**

**Nobeigums: 28.01. 2026. 14:00**

**IV. Konkursa dalībnieki :**

1. Pārtikas produktu ražošanas nodaļas 2 un 3 kursa izglītojamie , kuri apgūst kvalifikāciju ,, Konditors’’
2. No katras grupas ne vairāk kā 2 izglītojamie.
3. Pirms konkursa uzsākšanas konkursa dalībnieki tiek iepazīstināti ar drošības noteikumiem darbavietā. Katrs konkursa dalībnieks parakstās par darba drošības ievērošanu darbavietā..
4. Konkursa dalībniekus, grupas audzinātājs, līdz **14.01.2026.** piesaka pie Pārtikas produktu ražošanas nodaļas vadītājas.

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. Nodaļu skolotāji , kā neatkarīgie eksperti.

**V. Konkursa uzdevums:**

1. Dalībniekiem jāpagatavo kēksiņus (65–70 grami bez dekorācijām) un jādekorē ar krēmu (ne vairāk kā 100 grami ar dekorācijām).
2. Katrs dalībnieks pagatavo 10 kēksiņus (ar 5 dažādiem dzīvnieku dekoriem). Dekorācijas var būt pēc katra dalībnieka vēlmēm. Sastāvdaļas ņemt līdzi ir aizliegts.
3. Uzdevuma izpildes laiks ir 2 stundas (120 minūtes), ieskaitot prezentāciju — 10 minūtes.
4. Nepieciešamo produktu pasūtījuma lapu iesniedz **14.01.2026.** Pārtikas produktu ražošanas nodaļas vadītājai.

**Paraugi**

****

**Konkursa uzdevumu vērtēšana :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| n.p.k. | Vērtēšanas kritēriji | Max.iegūstāmie punkti |
| 1. | **Konditorejas izstrādājumu kvalitāte, izskats** | **50** |
| 1.1. Mākslinieciskais noformējums | 0 - 20 |
| 1.2. Atbilstība konkursa nolikumam | 0 - 10 |
| 1.3 Garša | 0 - 10 |
| 1.4. Inovatīva pieeja | 0 - 10 |
| 2. | **Darba drošība un sanitārija** | **35** |
| 2.1.Darba drošības ievērošana | 0 - 5 |
| 2.2.Personīga higiēna | 0 - 10 |
| 2.3.Pavāra ārējais izskats, forma, apavi | 0 - 10 |
| 2.4.Darba vietas kārtība, tīrība pirms darba uzsākšanas | 0 - 5 |
| 2.5.Darba vietas kārtība, tīrība pēc darba pabeigšanas | 0 - 5 |
| 3. | **Darba organizācija** | **15** |
| 3.1.Darba gaitas tehnoloģiskā pareizība, darba paņēmieni | 0 - 10 |
| 3.2. Iekļaušanās laikā | 0 - 5 |
| **Maksimāli iegūstamais punktu skaits** | **100** |