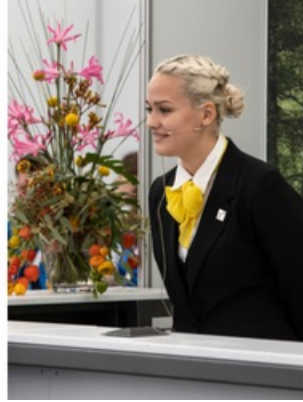




Valsts izglītības
attīstības aģentūra

Nozaru konkurss 2022

Publicēts: 12.09.2022.



21. septembrī Kandavas Lauksaimniecības tehnikumā 14 jaunie profesionāļi no piecām profesionālās izglītības iestādēm sacentīsies lauksaimniecības nozares jauno profesionāļu meistarības konkursā "Augkopība". Konkursā tiek noskaidroti labākie topošie nozares jaunie speciālisti, kā arī tiek veicināta profesionālās izglītības pievilcība un pilnveidotas sadarbības starp darba devējiem un izglītības iestādēm.

Konkursā piedalīsies lauksaimniecības izglītības programmu audzēkņi no Kandavas Lauksaimniecības tehnikuma, Latvijas Lauksaimniecības universitātes Malnavas koledžas, Vidzemes Tehnoloģiju un dizaina tehnikuma, Jēkabpils Agrobiznesa koledžas Barkavas struktūrvienības un Latgales industriālā tehnikuma. Kopumā sacentīsies septiņas komandas - katrā pa diviem audzēkņiem. Pa vienai komandai tiks pārstāvēta LLU Malnavas koledža, Latgales industriālā tehnikuma un Jēkabpils Agrobiznesa koledžas Barkavas struktūrvienību.

Konkursa darba uzdevuma izpilde saistīta ar konkursa organizētāju iepriekš sagatavotiem teorētiskajiem jautājumiem, situāciju analīzes un praktiskajiem uzdevumiem, kas sadalīti 7 moduļos:

augkopība un vide (augkopības saistītie riska faktori videi, situācijas analīze par lauksaimnieciskās ražošanas ietekmi uz vidi, vides piesārņošanas riska mazināšanu);

lauksaimniecības sistēmas (lauksaimniecības sistēmu iedalījums un raksturojums);

augšne un tās apstrāde (Latvijas augšņu tipi, augsnes īpašības un to noteikšana lauka apstākļos, augsnes apstrādes veidi un to pielietojums, augsnes auglība, ielabošana, agroķīmiskā izpēte, mēslošana);

kultūraugi un augu maiņa/augseka (kultūraugu sugas un to audzēšana, kultūraugu sugu noteikšana pēc attēliem un sēklām);

augu aizsardzība (kaitīgie organismi un to ierobežošana, kaitīgo organismu noteikšana pēc attēliem);

augkopības mehanizācija I (darbs ar smidzinātāju un augu aizsardzības līdzekļiem (AAL));

augkopības mehanizācija II (traktortehnikas vadības sistēmas, augsnes apstrādes tehnika).

28. septembrī VSIA Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikumā notiks nozares jauno profesionāļu meistarības konkurss "Viesnīcu pakalpojumi". Konkurssā piedalīsies topošie viesnīcu pakalpojumu, viesu uzņemšanas dienesta un viesmīlības pakalpojumu speciālisti no 12 profesionālās izglītības iestādēm.

Konkursā piedalīsies audzēkņi no Jēkabpils Agrobiznesa koledžas Barkavas struktūrvienības, Profesionālās vidusskolas *Victoria*, Smiltenes tehnikuma, Kuldīgas Tehnoloģiju un tūrisma tehnikuma, SIA Bulduru Dārzkopības vidusskolas, Ventspils tehnikuma, Jelgavas tehnikuma, Rēzeknes tehnikuma, Saldus tehnikuma, Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikuma, Daugavpils Tehnoloģiju un tūrisma tehnikuma un Kandavas Lauksaimniecības tehnikuma Saulaines teritoriālās struktūrvienības.

Konkursa "Viesnīcu pakalpojumi" darba uzdevums aptver pilnu numura uzkopšanas procesu:

gultu klāšana;

istabas uzkopšana;

vannas istabas un tualetes telpas uzkopšana;

virtuves zonas uzkopšana numuros pēc viesu aizbraukšanas, kā arī uzturēšanās laikā.

Darba uzdevums tiek veikts praktiskā darbībā, papildinot ar atbildēm uz teorētiskiem jautājumiem. Darba uzdevuma izpildei tiek izmantots viesnīcu uzkopšanai nepieciešamais inventārs un tīrīšanas līdzekļi, gultas veļa un dažādu dvieļu komplekts.

No 5. līdz 6. oktobrim Latgales Industriālajā tehnikumā Daugavpilī deviņi jaunie speciālisti sacentīsies prasmju konkursā "Ceļu būve". Konkurssā piedalīsies audzēkņi no Smiltenes tehnikuma, Saldus tehnikuma un Latgales Industriālā tehnikuma.

Jaunajiem speciālistiem būs jāveic teorētiskie uzdevumi ne tikai par darba drošību un ugunsdrošību, bet arī par būvniecības procesu, būvniecības dokumentāciju, tehnisko shēmu nolasišanu un citiem jautājumiem, kas saistīti ar objekta dokumentāciju. Praktiskie darba uzdevumi ietvers repera augstuma pārmešanu, kurā iekļauts ģeodēzijas daļas uzdevums, minerālmateriālu paraugu noņemšana un testēšana, laboratorijas daļas uzdevums, kā arī vispusīgs būvniecības darbi objekta teritorijā.

12. oktobrī Jēkabpils Agrobiznesa koledžas Barkavas struktūrvienībā norisināsies nozares jauno profesionāļu meistarības konkurss "Skaistumkopšana", kurā sacentīsies topošie SPA speciālisti no Jēkabpils Agrobiznesa koledžas Barkavas struktūrvienības, Rīgas Stila un modes tehnikuma un Kuldīgas Tehnoloģiju un tūrisma tehnikuma.

Dalībniekiem būs jāveic savu izvēlētu spa procedūru vai masāžu divās kārtās. Pirmajā kārtā trīs konkursa dalībnieki veic spa procedūru/masāžu. Pārējie trīs konkursa dalībnieki ir modeļi, uz kuriem tiek veikta procedūra. Otrajā kārtā dalībnieki mainās vietām. Dalībnieki sagatavo darba vietu un harmonisku, relaksējošu darba vidi, nepieciešamos produktus, materiālus spa procedūras veikšanai. Pirms spa procedūras dalībnieks konsultē modeli, izvērtējot klienta pašsajūtu, izskaidrojot spa procedūras vai masāžas veikšanas plānu, pielietotos līdzekļus un to iedarbību un procedūras ilgumu. Izvēlētajā spa procedūrā tiek pielietota pareiza procedūras secība, masāžas paņēmieni, metožu izpildījums. Optimāli tiek izlietoti sagatavotie produkti. Visā procedūras laikā dalībnieks ievēro darba epidemioloģiskās un higiēnas noteikumu prasības, sava un klienta ergonomiku, kā arī sadarbību ar klientu. Procedūras vai masāžas beigās tiek nodrošināts klienta atpūtas režīms un sniegtas rekomendācijas.

No 19. līdz 20. oktobrim Liepājas Valsts tehnikumā jaunieši sacentīsies nozares jauno profesionāļu meistarības konkursā "Konditors". Konkurssā piedalīsies seši ēdināšanas pakalpojumu speciālisti no Jelgavas Amatu vidusskolas, Liepājas Valsts tehnikuma, Kuldīgas Tehnoloģiju un tūrisma tehnikuma, Smiltenes tehnikuma, Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikuma un Ogres tehnikuma.

Konkursa darba uzdevums sastāv no 5 moduļiem. Pirmajā konkursa dienā konkursantam jāpagatavo un jāprezentē:

augļu mini kūciņas;

bezlaktozes un bezglutēna mini saldaiss ēdiens;

sāļie eklēri ar pildījumu;

brioše maizes kukuļi.

Otrajā dienā:

restorāna deserts ar vismaz viena veida mīklas izstrādājumu, vismaz viena veida krēmu un divu veidu mērcēm;

svētku torte.

No 26. līdz 27. oktobrim Rēzeknes tehnikumā notiks nozares prasmju konkurss "Pārtikas ražošana", kurā piedalīsies 3 komandas (pāri) no Rēzeknes tehnikuma, Valmieras tehnikuma un Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikuma. Konkurssā par labākā titulu sacentīsies topošie pārtikas ražošanas tehnologi.

Konkursa darba uzdevumu veido četri moduļi. Divi no tiem parāda konkursantu zināšanas un prasmes gaļas produktu ražošanā un divi piena produktu ražošanā.

Gaļas produktu ražošanā konkursantiem jāpagatavo:

cūkgaļas rulete atbilstoši ekspertu piedāvātajai tehnoloģiskajai dokumentācijai;

pastēte - konkursa dalībnieki izstrādā receptūru un tehnoloģisko karti iesniedz mēnesi pirms konkursa.

Piena produktu ražošanā konkursantiem jāpagatavo:

skābpiena siers atbilstoši ekspertu piedāvātajai tehnoloģiskajai dokumentācijai;

piena vai krējuma saldējums - konkursa dalībnieki izstrādā receptūru un tehnoloģisko karti iesniedz mēnesi pirms konkursa.

Konkursa rezultāti

[Skatīt vairāk](#)

Reportāžas

[Skatīt vairāk](#)