



MĀCĪBU ĪSTENOŠANAS GRAFIKS

LAP 2014.-2020. apakšpasākums "Profesionālās izglītības un prasmju apguves pasākumi", LAD Līguma nr. LAD131118/P44

Mācību tēma: **Kvalitatīvas un ekonomiski izdevīgas lopkopības produkcijas ražošana (Putnkopība)**

Grupās nr. LLKC19Je03-M

Datums	Norises vieta	Mācību tematika	Mācību sākums (plkst.)	Mācību noslēgums (plkst.)	Mācību stundu skaits		Lektora vārds, uzvārds
					Teorētiskās nodarbības	Praktiskās nodarbības	
26.03.2020.	Dobeles iela 41a, Jelgava	Mājputnu audzēšana un turēšana kvalitatīvas produkcijas ieguvei. Labturību ietekmējošie faktori	10:00	11:30	2		Alīna Visocka
26.03.2020.	Dobeles iela 41a, Jelgava	Dzīvnieku ēdināšanas pamatprincipi un barības veidu nozīme mājputnu ēdināšanā. Kvalitatīvas produkcijas ražošanas priekšnosacījumi	11:30	13:00	2		Alīna Visocka
		Pusdienas	13:00	13:30			
26.03.2020.	Dobeles iela 41a, Jelgava	Produkcijas kvalitātes rādītāji un tos ietekmējošie faktori. Mājputnu veselības un produktivitātes nosacījumi	13:30	15:00	2		Alīna Visocka
26.03.2020.	Dobeles iela 41a, Jelgava	Mājputnu produkcijas pašizmaksas aprēķins	15:00	16:30	2		Agnese Stivriņa
27.03.2020.	Kristapa Helmaņa iela 8, Jelgava	Putnkopības produkcijas ražošanas organizācija saimniecībā	10:00	11:30		2	Alīna Visocka
27.03.2020.	Kristapa Helmaņa iela 8, Jelgava	Lopbarības kvalitātes novērtēšana	11:30	13:00		2	Alīna Visocka
		Pusdienas	13:00	13:30			
27.03.2020.	Kristapa Helmaņa iela 8, Jelgava	Produkcijas kvalitātes nodrošināšanas organizācija	13:30	15:00		2	Alīna Visocka

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests



LATVIJAS LAUKU
KONSULTĀCIJU UN
IZGLĪTĪBAS CENTRS

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai

		saimniecībā					
27.03.2020.	Kristapa Helmaņa iela 8, Jelgava	Mājputnu produkcijas kvalitātes noteikšana	15:00	16:30		2	Alīna Visocka
				Kopā:	8	8	
					16		

Pasākuma laikā iespējama fotografēšana, audio, video ierakstu veikšana ar mērķi atspoguļot pasākuma norises gaitu. Uzņemtais materiāls var tikt reproducēts, izplatīts vai publicēts pasākuma organizatora interneta vietnēs un drukātajos materiālos