



MĀCĪBU ĪSTENOŠANAS GRAFIKS

LAP 2014.-2020. apakšpasākums "Profesionālās izglītības un prasmju apguves pasākumi", LAD Līguma nr. 10.2.1-2.36/23/P21

Mācību tēma: **Jauna, konkurētspējīga nišas pārtikas produktu izstrāde** (izejviela – svaigas upenes, avenes, ķirši, jāņogas, smiltsērķšķi, āboli, melones, arbūzi)

Grupas nr. LLKC23Ba04-M

Datums	Norises vieta	Mācību tematika	Mācību sākums (plkst.)	Mācību noslēgums (plkst.)	Mācību stundu skaits		Lektora vārds, uzvārds
					Teorētiskās nodarbības	Praktiskās nodarbības	
08.08.2024.	Tiešsaiste	Jaunu produktu izstrādes pamatprincipi (t.sk. tirgus izpēte, receptūras un tehnoloģiju izstrāde, ietverot saldēšanas, tvaicēšanas, vārīšanas, žāvēšanas, kaltēšanas un dažādus mehāniskās apstrādes veidus).	10.00	11.30	2		Liene Ozola
	Pārtraukums		11.30	11.45			
08.08.2024.	Tiešsaiste		11.45	13.15	2		Liene Ozola
	Pārtraukums		13.15	13.30			
08.08.2024.	Tiešsaiste		13.30	15.00	2		Liene Ozola
09.08.2024.	Tiešsaiste	Pārtikas produkta marķējuma prasības un derīguma termiņa noteikšana.	10.00	11.30	2		Sandra Muižniece -Brasava
	Pārtraukums		11.30	11.45			
09.08.2024.	Tiešsaiste		11.45	13.15	2		Sandra Muižniece Brasava
14.08.2024.	LBTU, LPTF Pārtikas institūts Rīgas iela 22a, Jelgava	Receptūras izstrādes pamatprincipi, tehnoloģiju izvēle - sīrupu, sukāžu, biezeņu, džemu, sulu, pastu un marmelādes ražošanā	10.00	11.30		2	Liene Ozola
14.08.2024.	LBTU, LPTF	Jauno pārtikas produktu	11.30	13.00		2	Sandra Muižniece -Brasava

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests



	Pārtikas institūts Rīgas iela 22a, Jelgava	iepakojuma izvēle un marķējuma izstrāde, produktu uzturvērtības aprēķins. Derīguma termiņa noteikšanas veidi.					
17.08.2024.	Vaidelotes, Codes pag. Bauskas nov.	Ideju ģenerēšanas metodes un to praktiskais pielietojums, atbilstoši tirgus pieprasījuma tendencēm.	10.00	12.15		3	Daira Jātniece
		Pusdienas	12.15	12.45			
17.08.2024.	Vaidelotes, Codes pag. Bauskas nov.	Receptūras izstrādes pamatprincipi, tehnoloģiju izvēle sīrupu, sukāžu, biezeņu, džemu, sulu, pastu un marmelādes ražošanā	12.45	15.00		3	Daira Jātniece
20.08.2024.	Padegas, Viesturu pag., Bauskas nov.	Receptūras izstrādes pamatprincipi, tehnoloģiju izvēle sīrupu, sukāžu, biezeņu, džemu, sulu, pastu un marmelādes ražošanā.	10.00	13.00		4	Daira Jātniece
		Pusdienas					
Kopā						10	14
						24	

Grupas organizatori: Kristaps Stallīts, Dace Svareniece, 12/24

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

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests