



LATVIJAS LAUKU
KONSULTĀCIJU UN
IZGLĪTĪBAS CENTRS

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai

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: **Lauksaimniecības produktu ražošanas procesu un tehnoloģiju pilnveidošana un attīstīšana (gaļas pārstrāde)**

Grupas nr. LLKC22Lp07-M

Datums	Norises vieta	Mācību tematika	Mācību sākums (plkst.)	Mācību noslēgums (plkst.)	Mācību stundu skaits		Lektora vārds, uzvārds
					Teorētiskās nodarbības	Praktiskās nodarbības	
27.05.2024	ZOOM tiešsaiste	Produktu kvalitāte, tās novērtēšana. Minimālās higiēnas prasības gaļas pārstrādes uzņēmumos.	10.00	11.30	2	-	LBTU Pārtikas institūts Egita Sprōģe
		Pusdienas pārtraukums	11.30	11.45			
27.05.2024	ZOOM tiešsaiste	Produktu kvalitāte, tās novērtēšana. Minimālās higiēnas prasības gaļas pārstrādes uzņēmumos.	11.45	13.15	2	-	LBTU Pārtikas institūts Egita Sprōģe
28.05.2024	ZOOM tiešsaiste	Produktu izejvielu kvalitātes raksturojums.	10.00	10.45	1	-	LBTU Pārtikas institūta Dr. sc. ing. Ilze Grāmatiņa
28.05.2024	ZOOM tiešsaiste	Gaļas pārstrādes produktu ražošanas procesa aktualitātes un pilnveide.	10.45	11.30	1	-	LBTU Pārtikas institūta Dr. sc. ing. Ilze Grāmatiņa
		Pusdienas pārtraukums	11.30	11.45			
28.05.2024	ZOOM tiešsaiste	Gaļas pārstrādes procesa ietekme uz gatavā produkta uzturvērtību.	11.45	13.15	1	1	LBTU Pārtikas institūta Dr. sc. ing. Ilze Grāmatiņa



LATVIJAS LAUKU
KONSULTĀCIJU UN
IZGLĪTĪBAS CENTRS

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai

Datums	Norises vieta	Mācību tematika	Mācību sākums (plkst.)	Mācību noslēgums (plkst.)	Mācību stundu skaits		Lektora vārds, uzvārds
30.05.2024	LBTU Pārtikas institūts Jelgava Rīgas iela 22A	Gaļas pārstrādes process Sous-vide (ilgas termiskās apstrādes gaļas produkti mērcē ražošana), konservu ražošana, maizes desa formā ražošana.	10.00	11.30	-	2	LBTU Pārtikas institūts Normunds Pužulis
		Pārtraukums	11.30	11.45			
		Gaļas pārstrādes process Pusžāvētās desas masa formā ražošana, pastētes formā ražošana, asins desas masas kukulīšu ražošana.	11.45	13.15	-	2	LBTU Pārtikas institūts Normunds Pužulis
		Pusdienas	13.15	13.45			
		Gaļas pārstrādes process Aspika produktu ražošana.	13.45	15.15	-	2	LBTU Pārtikas institūts Normunds Pužulis
		Pārtraukums	15.15	15.30			
		Gaļas pārstrādes produktu iepakošanai izmantojamo iepakojamu materiālu raksturojums. Produktu tehnoloģisko procesu pilnveidošana, izmantojot iepakošanas tehnoloģijas.	15.30	17.00	-	2	LBTU Pārtikas institūta prof. Dr.sc.ing. S.Muižniece - Brasava
Kopā					7	9	
					16		

Grupas organizatori: *Irina Gintere, Aleksejs Kačanovs, 14/2*

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