

Daugavpils Tirdzniecībasprofesionālā vidusskola

Projekta „Latvijas skolas soma” (LSS)

Atskaite

Informācija skolas mājas lapai

PROJEKTA „LATVIJAS SKOLAS SOMA” AKTIVITĀTE	
Datums:	2018.gada 11.decembrī
Aktivitātes nosaukums:	Latvijas kulinārais mantojums: Latgales nacionālo ēdienu pagatavošanas un pasniegšanas īpatnības un tradīcijas.
Grupa, audzēkņu skaits	Pavāru grupa (P-29) – 19 audzēkņi;
Vieta	SIA „Tera Art”, restorāns „Art HUB”, Rīgas 54a, Daugavpils;
SECINĀJUMI	
Jautājumi/aplūkotās tēmas:	<p>Audzēkņiem bija iespēja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. strādāt restorāna “Art HUB” profesionālajā virtuvē; 2. novērtēt praksē uzņēmuma organizāciju un mūsdienu aprīkojumu; 3. Aktīvi piedalīties ēdienu gatavošanā no Latvijā audzētajiem produktiem, izmantojot jaunus tehnoloģiskos paņēmienus. Tika pagatavoti Latgales nacionālie ēdieni jaunajā interpretācijā. 4. Bija iespēja novērtēt Latgales produktu garšu un vērtību no mūsdienu tehnoloģiju aspekta.
<p>*Pielikumā skolēnu izvērtējumi/radošie darbi, foto u.c.materiāli.</p> <p>Pasākums rosināja interesi par savu profesiju un veidoja cieņu pret savu valsti, novadu, kā arī apstiprina audzēkņu, kuri plāno strādāt par pavāru, profesijas izvēli.</p> <p>Skolēnu atsauksmes:</p> <p>Renata: «Patīkami redzēt pareizi un profesionāli organizētu darba vietu, kur pavāram nekas netraucē gatavot. Es jau strādāju, tāpēc varu to pamanīt un vērtēt.»</p> <p>Marks: «Man patika piedalīties un iesaistīties interesantu ēdienu pagatavošanas procesā. Šajā restorānā strādā vairāki Tirdzniecības skolas audzēkņi, pēc skolas pabeigšanas es arī gribētu tur strādāt.»</p> <p>Anastasija: «Šefpavārs profesionāli apraksta un rāda gatavošanas procesu, ir redzams, ka viņam patīk viņa profesija. Es redzēju mūsdienīgus un interesantus gaļas glabāšanas un pagatavošanas paņēmienus. Saprotu, ka izvēlējos pareizu profesiju, nākotnē gribu strādāt restorānu sfērā Latvijā.»</p>	



att.1. Es jutos kā šefpavārs.



att. 2. Mēs mācījāties profesijas nianšes.



att.3. Mēs cieši sekojām darbam.

Sagatavoja atbildīgs pedagogs

Nonna Akopova