



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

PIKC Kuldīgas Tehnoloģiju un tūrisma tehnikums **Eiropas Sociālā fonda projekta Nr.- 8.4.1.0/16/I/001 „Nodarbināto personu profesionālās kompetences pilnveide” 3.kārtā Jaunpilī piedāvā izglītības programmas:**

1. Neformālās izglītības programmu „Metāla apstrāde ar portatīvajiem instrumentiem”- 26 stundas;(Līdzmaksājums 10%, ap 12- EUR)

Pamatzināšanas un/vai pamatprasmes par tēmām- darba drošība; metāla apstrādes veidi; portatīvo instrumentu pielietošanas prasmes.

Pedagogs- Ivars Asnis – LLU, pedagoģijas maģistrs; LLA, inženiera mehāniķa maģistrs; Kandavas lauksaimniecības mehanizācijas tehnikums, tehniķis – mehāniķis.

2. Neformālās izglītības programmu „Koka izstrādājumu dizains, restaurācija”- 62 stundas; (Līdzmaksājums 10%, ap 30,- EUR)

Pamatzināšanas un/vai pamatprasmes par tēmām- Darba drošība; vide un dizains; kokmateriāla estētiskā vērtība; profesionāli principi mēbeļu dizaina veidošanā; mūsdienu furnitūra; tehnoloģiju apguve dizaina efektu veidošanā; koka izstrādājumu restaurācija.

Pedagogi- Māris Saulgriezis – Rīgas amatniecības vidusskola, stila mēbeļu modelētājs, 3.kvalif.l.;Latvijas Amatniecības kameras mēbeļu galdnieka amata meistars; RTU- profesionālās izglītības pedagoģija; pašlaik – LU. 4.kurss bakalaura studiju programmā "Mājturības un tehnoloģiju, mājsaimniecības skolotājs";

Jānis Feldbergs - RPIVA, pedagoģija (B); Kuldīgas 78. arodvidusskola, mēbeļu galdnieks, 3.kvalif.l.;pašlaik – LLU, 3.kurss bakalaura studiju programmā "Mājas vide un vizuālā māksla"

3. Neformālās izglītības programmu personām ar priekšzināšanām (iepriekš iegūta kvalifikācija - pavāra palīgs, pavārs, ēdināšanas pakalpojumu speciālists) „Jaunākās tendences ēdienu gatavošanā un noformēšanā” - 44 stundas; (Līdzmaksājums 10%, ap 20,- EUR)

Padziļinātas zināšanas un/vai prasmes par tēmām- darba drošība, mūsdienu ēdienu gatavošanas attīstības tendences, gatavošana vakuumā un pazeminātā temperatūrā, Termomix izmantošana ēdienu pagatavošanā, saldējuma un sorbetu pagatavošana, ēdienu noformēšana, siltās un aukstās mērces.

Pedagogi- Anita Bērziņa- Latvijas Lauksaimniecības akadēmija, profesionālais maģistra grāds, kvalifikācija inženieris-tehnologs; Latvijas Amatniecības kameras pavāra amata meistara diploms; profesionālās izglītības pedagogs
Vita Strautiņa- Latvijas Lauksaimniecības akadēmija, kvalifikācija inženieris-tehnologs; LLU, maģistra grāds pedagoģijā.

4. Neformālās izglītības programmu personām ar priekšzināšanām (iepriekš iegūta kvalifikācija - konditora palīgs, konditors, pavāra palīgs, pavārs, ēdināšanas pakalpojumu speciālists) „Jaunākās tendences konditorejas izstrādājumu gatavošanā un noformēšanā” - 60 stundas; (Līdzmaksājums 10%, ap 30,- EUR)

Padziļinātas zināšanas un/vai prasmes par tēmām- darba drošība, mūsdienu konditorejas izstrādājumu gatavošanas attīstības tendences, marcipāna masas pagatavošana, marcipāna masas inovatīvas pielietošanas metodes, cukura mastikas pagatavošanas tehnoloģijas, saldo cukuru mežģīņu gatavošana, šokolādes temperēšana un dažādu dekoru izgatavošana, itāļu stila maizes pagatavošana.

Pedagogi - Anita Bērziņa- Latvijas Lauksaimniecības akadēmija, profesionālais maģistra grāds, kvalifikācija inženieris-tehnologs; IZM sertifikāts pedagoģijā 03.06.2002, Nr.P 0223;

Solvita Medniece- Kuldīgas 78.arodvidusskola, pavārs-konditors; LLU, profesionālās izglītības skolotājs; pašlaik- LLU, 2.kurss bakalaura studiju programmā "Pārtikas produktu tehnoloģijas"

5. Profesionālās pilnveides programmu „Tūrisma produktu izstrāde” – 160 stundas; (Līdzmaksājums 10%, ap 40,- EUR)

Mācību priekšmeti: darba un vides aizsardzība, veselības tūrisms, aktīvais tūrisms, viesmīlība, tūrisma menedžments, tūrisma produktu tirgvedība, profesionālā svešvaloda, informācijas tehnoloģiju nodrošinājums.

Pedagogi- Iveta Roga- valsts SIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums", tūrisma informācijas konsultants; Latvijas Lauksaimniecības akadēmija, dekorators-interjerists; SIA "Biznesa augstskola Turība", jurista palīgs; Latvijas Lauksaimniecības akadēmija, inženieris- tehnologs; LU, pedagoģija (B)

Dace Cine- Latvijas Lauksaimniecības akadēmija, mežsaimniecības inženieris, profesionālais maģistra grāds; LLU, izglītības maģistra grāds pedagoģijā; LLU, profesionālās specializācijas kurss "Angļu valodas metodika"

Anete Puriņa- Kuldīgas Tehnoloģiju un tūrisma profesionālā vidusskola, tūrisma pakalpojumu komercdarbinieks; RPIVA, pedagoģija (B)

Zane Lase- Liepājas Pedagoģijas akadēmija, prof., bakalaura grāds tūrismā un atpūtas organizēšanā; tūrisma nozares uzņēmumu vadītājs; RPIVA, prof. maģistra grāds

skolvadībā

Dace Šēna- LLU, inženierzinātņu bakalaura grāds, inženiere ar specializāciju uztura gatavošanas tehnoloģijā; RPIVA, pedagoģija (B)

Ēvalds Johansons- Liepājas Pedagoģijas akadēmija, datorsistēmu un datortīklu administrators; LU, pedagoģija (B)

Laura Zeidaka- Rīgas Stradiņa universitāte, fitnesa treneris; Liepājas Universitāte, pedagoģija (B)

Vija Zariņa- valsts SIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums", tūrisma informācijas konsultants"; RPIVA, sākumskolas skolotāja ar tiesībām mācīt vācu valodu pamatskolā

6. Profesionālās pilnveides programmu „Konferenču un semināru apkalpošana”- 160 stundas; (Līdzmaksājums 10%, ap 40,- EUR)

Mācību priekšmeti: tūrisma pamati, konferenču menedžments, konferenču mārketingi, telpu interjers konferenču vajadzībām, viesmīlības pamati, lietišķā saskarsme, profesionālā svešvaloda, starpkultūru komunikācija, informācijas tehnoloģiju nodrošinājums.

Pedagogi-Iveta Roga- valsts SIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums", tūrisma informācijas konsultants; Latvijas Lauksaimniecības akadēmija, dekorators-interjerists; SIA "Biznesa augstskola Turība", jurista palīgs; Latvijas Lauksaimniecības akadēmija, inženieris- tehnologs; LU, pedagoģija (B)

Dace Cine- Latvijas Lauksaimniecības akadēmija, mežsaimniecības inženieris, profesionālais maģistra grāds; LLU, izglītības maģistra grāds pedagoģijā; LLU, profesionālās specializācijas kurss "Angļu valodas metodika"

Anete Puriņa- Kuldīgas Tehnoloģiju un tūrisma profesionālā vidusskola, tūrisma pakalpojumu komercdarbinieks; RPIVA, pedagoģija (B)

Zane Lase- Liepājas Pedagoģijas akadēmija, prof., bakalaura grāds tūrismā un atpūtas organizēšanā; tūrisma nozares uzņēmumu vadītājs; RPIVA, prof. maģistra grāds skolvadībā

Liene Peniķe- LU, humanitāro zinātņu maģistra grāds; LU, prof. bakalaura grāds, datordizainers; RPIVA, pedagoģija (B)

Dace Šēna- LLU, inženierzinātņu bakalaura grāds, inženiere ar specializāciju uztura gatavošanas tehnoloģijā; RPIVA, pedagoģija (B)

Ēvalds Johansons- Liepājas Pedagoģijas akadēmija, datorsistēmu un datortīklu administrators; LU, pedagoģija (B)

Vairāk informācija un pieteikties mācībām:

Renāte Zīverte, 26563460, renate.ziverte@jaunpils.lv

Pieaugušo izglītības koordinatore

Visas mācību programmas Latvijā skatāmas mājas lapā: www.macibaspieaugusajiem.lv