



Eiropas Sociālā fonda projekta Nr. 8.3.5.0/16/I/001 “Karjeras atbalsts vispārējās un profesionālās izglītības iestādēs” ietvaros 15. aprīlī 5. b klase un 16. aprīlī 5. a klase apmeklēja ģimenes uzņēmumu “Zelmas maiznīca” Lielvārdes novadā, kur notika karjeras izglītības pasākums “Ceļā pie profesijas”.

Pieredzējušā maizes cepēja - Ligita Lastmane stāstīja par ģimenes uzņēmuma izveidošanu, par mājražošanu un veiksmīga lauku tūrisma biznesa attīstīšanu.

Uzņēmuma vadītāja iepazīstināja ar ražotnes telpu un maizes cepšanas darbarīkiem - abru, muldu, lizi, krāsns kruķi un lielo maizes krāsni. Demonstrējot darbarīkus, skolēni tika iesaistīti sarunā par to pielietojumu. Skolēni noskaidroja, ka maiznieks cep dažādu veidu maizi un var strādāt lielos maizes cepšanas uzņēmumos, kā arī nelielās individuālās maizes ceptuvēs, kāda ir “Zelmas maiznīca”. No tā, cik lielā uzņēmumā maiznieks strādā, atkarīgi viņa tiešie darba pienākumi. Bērni uzzināja, kā maizi cepa senatnē, kā maizes cepšanas tradīcija attīstījās līdz mūsdienām. Sarunā ar maizes cepēju bērni uzzināja, kādas prasmes, rakstura īpašības, izglītība bijusi nepieciešama, sākot uzņēmējdarbību. Skolēni uzzināja par stingrajām sanitārajām prasībām ceptuvē, kas jāievēro, lai produkciju varētu realizēt. Pirms praktiskās darbības saimnieces meita ļoti interesanti pastāstīja par mūsu šīs dienas produkta – ūdens kliņģera tapšanas vēsturi. Skolēni, praktiski darbojoties, “pielaikojā” sev maizes cepēja profesiju, un katrs mājās devās ar pašceptu kliņģeri.

Saimniece savā stāstījumā minēja arodvidusskolas un augstskolas, kurās var apgūt maiznieka profesiju. Vistuvākā profesionālā vidusskola, kurā var apgūt Maizes un miltu konditorejas izstrādājumu speciālista arodu, ir Ogres tehnikums. Vēl šo profesiju var apgūt Rīgas tūrisma un radošās industrijas tehnikumā, Jelgavas Amatu vidusskolā, Kandavas tehnikumā un Laidzes profesionālajā vidusskolā. Pēc profesionālās vidusskolas beigšanas skolēni var turpināt izglītoties un kļūt par pārtikas tehnologiem. Šo profesiju var apgūt Latvijas Lauksaimniecības universitātes Pārtikas tehnoloģijas fakultātē un Olaines Mehānikas un tehnoloģijas koledžā.

Maizniekam ir arī savas radnieciskās profesijas – ēdināšanas pakalpojumu organizators, konditors, pavārs, kuģa pavārs, pavāra palīgs.

Pedagogs karjeras konsultants Ingrīda Bērziņa