Pieredze Nordplus un Erasmus+ projektos

Iegūtās zināšanas un to izmantošana mācību darbā

Rēzeknes tehnikums

TRADITIONAL FLAVOURS WITH A MODERN TWIST

Preserving and Reinventing Classic Recipes

Schoolgarden

Nordplus

Līdzfinansē Eiropas Savienība

Divi projekti, atšķirīgi akcenti

Nordplus Junior

Tradicionālo recepšu saglabāšana un modernizēšana

Latvija, Somija, Igaunija
NPJR-2025/10025

Erasmus+ “Schoolgarden”

Planetārā virtuve un skolu dārzu produkti mācību procesā

Latvija, Polija, Lietuva
2024-1-PL01-KA210-VET-000246112

Nordplus

Līdzfinansē
Eiropas Savienība

Nordplus partneri

Rēzeknes tehnikums
Latvija

Ylä-Savon ammattiopisto
Somija

Valgamaa Kutseõppekeskus
Igaunija

Nordplus

Tradicionālās garšas mūsdienu virtuvē

Projekta mērķis

Stiprināt profesionālo skolu sadarbību un ēdināšanas pedagogu prasmes.

Mācību saturs

Iepazīt partneru tradicionālos ēdienus un to gatavošanas paņēmienus.

Saikne ar mācību darbu

Meklēt ilgtspējīgus recepšu risinājumus un jaunas mācīšanas pieejas.



Nordplus

Pieredzes apmaiņa Rēzeknē

Kopīgas kulinārās darbnīcas

Latviešu receptes, degustācijas un diskusijas.

Meistarklases audzēkņiem

Somijas un Igaunijas kolēģu gatavošanas paņēmieni.

Rudzu maize desertos

Tradicionāli un mūsdienīgi risinājumi “Zaļajā salā”.



Nordplus

Apmācības Iisalmi

Somijas profesionālās izglītības vide

Iepazināms Ylä-Savo koledžu un mācību darba organizāciju.

Tradicionālo ēdienu gatavošana

Analizējām receptes un to pielāgošanu mūsdienu tendencēm.

Mācīšanās kopā ar partneriem

Prezentējām savus ēdienus un strādājām starptautiskā vidē.

Nordplus

Iisalmi fotostāsts











Nordplus

Apmācības Valgā











Nordplus

Nordplus pieredzes izmantošana stundās

Tradicionālas receptes izpēte un mūsdienīgas versijas izstrāde

1. Receptes analīze

Audzēkņi nosaka raksturīgās izejvielas un gatavošanas paņēmienus.

2. Praktiska salīdzināšana

Gatavo klasisku un pielāgotu versiju, pamato izmaiņas.

3. Rezultāta vērtēšana

Salīdzina garšu, konsistenci, noformējumu un izejvielu patēriņu.

Nordplus

“Schoolgarden” partneri

Regionalne Centrum Kompetencji (RCK) Polija, koordinators

Rēzeknes tehnikums Latvija

Verslo ir svetingumo profesinės karjeros centras (VESK), Lietuva

Līdzfinansē Eiropas Savienība

“Schoolgarden” mērķi

Augu valsts produktu izmantošana

Paplašināt zināšanas par dārzeņiem, augļiem, graudaugiem un augiem.

Planetārās virtuves principi

Saistīt veselīga uztura jautājumus ar atbildīgu resursu izmantošanu.

Skolu dārzi kā mācību vide

Izmantot audzēšanu un ražas pārstrādi praktiskajā mācību darbā.



Līdzfinansē
Eiropas Savienība

Projekta galvenie posmi

20.05.2025.	Partneru tikšanās Rēzeknē un bioloģiskā saimniecība “Liepkalns”.
04.09.2025.	Publicēts salīdzinošais ziņojums par videi draudzīgu uzturu.
13.–17.10.2025.	Pedagogu apmācības Bjalistokā, Polijā.
10.09.2026.	Noslēdzošā partneru tikšanās Rēzeknē un rezultātu apkopošana.

Līdzfinansē
Eiropas Savienība

Ko apguvām Bjalistokā

Lekcijas un praktiskās darbnīcas

Planetārā diēta un augu izmantošana ēdienu gatavošanā.

Gatavošana un degustēšana

Ziedkāpostu steiks, burkānu kūka un zaļie kokteiļi.

Mācību un dabas vides iepazīšana

Izglītības iestādes, Podlasie botāniskais dārzs un bioloģisko dārzu principi.

Līdzfinansē
Eiropas Savienība

Bjalistokas fotostāsts













Līdzfinansē
Eiropas Savienība

Projektā radītie mācību resursi

Salīdzinošais ziņojums

Uztura tendences un to iekļaušana mācību programmās trīs valstīs.

Rokasgrāmata angļu valodā

Praktiskie uzdevumi, receptes, ieviešanas piemēri un stundu plāni.

Video materiāli

Gatavošanas piemēri un idejas pārtikas pārpalikumu izmantošanai.

Līdzfinansē
Eiropas Savienība

Zināšanu ieviešana Rēzeknes tehnikumā

Teorētiskajās nodarbībās

Planetārās diētas principi, uzturvērtība un ilgtspējīga pārtikas ķēde.

Praktiskajā darbā

Mikrozaļumu audzēšana, izmantošana ēdienos un dekorēšanā.

Izejvielu pārstrādē

Augļu, ogu un dārzeņu kaltēšana, konservēšana un izmantošana izstrādājumos.

Līdzfinansē
Eiropas Savienība

Pārtikas pārpalikumi kā izejviela

Aronijas

Sīrupa gatavošanas atlikumus kaltē un samaļ pulverī konditorejai.

Maize

Atlikumus izmanto kvasam, maizes čipsiem un sausajiem maisījumiem.

Ķirbis

Marinēšana un mizu izmantošana čipsu gatavošanai.

Līdzfinansē
Eiropas Savienība

Pieredze maizes un konditorejas mācībās

Receptūru pilnveide

Vietējie augļi, dārzeņi un garšaugi maizes receptēs.

Izejvielu funkciju izpēte

Audzēkņi pēta iespējas aizstāt olas miltu izstrādājumos.

Izstrādājuma izstrāde

“Mandarīnu tarte” un bezatlikumu princips starpproduktu gatavošanā.

Līdzfinansē
Eiropas Savienība

Abu projektu idejas vienā nodarbībā

Rudzu maizes deserts ar sezonālu augļu vai ogu piedevu

Uzdevums audzēkņiem

Izstrādāt recepti, izmantojot piemērotus maizes pārpalikumus.

Praktiskais darbs

Sagatavot tehnoloģisko karti, pagatavot un noformēt desertu.

Vērtēšana

Pamatot izejvielu izvēli, novērtēt garšu un uzskaitīt pārpalikumus.

Nordplus
Līdzfinansē Eiropas Savienība

Ko projekti dod mūsu mācību darbam

Pedagogiem

Jauni gatavošanas paņēmieni, mācību materiāli un partneru kontakti.

Audzēkņiem

Darbs ar sezonālām izejvielām un pamatota receptūru pilnveide.

Turpmākajam darbam

Izmēģināt receptes, apkopot audzēkņu vērtējumus un dalīties ar kolēģiem.

Nordplus

Līdzfinansē
Eiropas Savienība

Avoti un materiāli turpmākam darbam

1. “Schoolgarden” noslēdzošā partneru tikšanās Rēzeknē (2026)

2. Pedagogi pilnveido profesionālās prasmes Somijā (2026)

3. Kolēģi no Somijas un Igaunijas Rēzeknes tehnikumā (2025)

4. Skolotāju apmācības Bjalistokā (2025)

5. “Schoolgarden” salīdzinošais ziņojums (2025)

6. “Schoolgarden” starptautiskā komanda Rēzeknē (2025)

Līdzfinansē Eiropas Savienība

Nordplus

Paldies!

“Schoolgarden” rokasgrāmata angļu valodā

Salīdzinošais ziņojums par videi draudzīgu uzturu

Nordplus

Schoolgarden

Līdzfinansē Eiropas Savienība