



„Apgūstam vietējās izejvielas” “Ādažu čipsu” ražotnes uzturklasē

2018. gada 19.aprīlī Jaunsilavas pamatskolas 3. klases 17 izglītojamie apmeklēja “Ādažu čipsu” ražotni, lai iepazītu profesijas, kuras iesaistītas sāļo uz kodu ražošanā un realizācijā.

Ekskursijas laikā skolēni apmeklēja ražotnes “Ādažu čipsi” kartupeļu noliktavu, iepazīna vietējo zemnieku saimniecību izaudzēto kartupeļu šķirnes, kuras ir piemērotas čipsu ražošanai.

Uzturklasē aizraujošā veidā uzzinājām par sabalansētu uzturu un tā nozīmi ikdienā, guvām priekšstatu par sāļo uz kodu ražošanas procesu, tajā iesaistītajām profesijām un tradīcijām. Virtuālajā 360 grādu tūrē vērojām čipsu ceļu ražotnē no kartupeļu šķirošanas līdz pat noliktavas plauktam. Savukārt uzturklases radošajā darbnīcā katram bija iespēja radīt čipsus ar savu īpašo garšu, kā arī degustācijas laikā nobaudīt un salīdzināt dažādas čipsu garšas. Nodarbības vadītājas uzsvēra, ka sāļo uz kodu daudzumam ikdienas ēdienkartē jābūt saskaņā ar sabalansētas uztura piramīdas principiem. Klausoties un praktiski darbojoties, skolēni iepazīna uztura speciālista profesiju.

Pasākumā skolēni vairāk uzzināja arī par tādām profesijām kā rūpniecības mehāniķis, ražošanas kontrolieris, kvalitātes vadītājs, loģistikas speciālists, izpētes un attīstības speciālists, tirdzniecības pārstāvis, jo tās visas ir saistītas ar sāļo uz kodu ražošanu un realizāciju.

Pasākums notika projekta Nr.8.3.5.0/16/I/001 „Karjeras atbalsts izglītojamiem vispārējās un profesionālās izglītības iestādēs” ietvaros.

Skolotāja Maija Ancāne