**ĪSUMĀ PAR PROGRAMMU “Pārtikas produktu kvalitātes kontrole”:**

|  |  |
| --- | --- |
| Programmas veids:  | 1. līmeņa profesionālās augstākās izglītības studiju programma |
| Studiju virziens: | “Ražošana un pārstrāde” |
| Programmas direktors: | Lektore Jeļena Pisarjonokae-pasts: jelena.pisarjonoka.otk@gmail.com; studijudala@otk.lv  |
| Programmas kods: | 41 541 |
| Akreditācija: | 30.06.2022. |
| Licence:  | Nr. 041034-02 |
| Iegūstamā kvalifikācija: | Pārtikas kvalitātes speciālists |
| Prasības: | Sekmīgi apgūta studiju programma, aizstāvēts kvalifikācijas darbs |
| Kredītpunkti: | 80 KP120 ECTS |
| Studiju ilgums:  | 2 gadi |
| Īstenošanas forma:  | Pilna laika klātiene, 3 reizes nedēļā |
| Studiju maksa: | Valsts budžeta finansēta vieta |
| Stipendija: | Līdz 100 EUR |
| Īstenošanas valoda:  | Latviešu valoda |
| Nepieciešamā iepriekšējā izglītība: | Vispārējā vidējā izglītība vai 4-gadīgā profesionālā vidējā izglītība |

|  |
| --- |
| Mērķis: |
| Studiju programmas mērķis ir sagatavot 4. līmeņa profesionālās kvalifikācijas pārtikas kvalitātes speciālistus pārtikas ražošanas uzņēmumiem vai uzņēmuma laboratorijām un/vai kvalitātes kontroles laboratorijām, kas organizē un/vai veic regulāru ārējās vides, izejvielu, starpproduktu un gatavās produkcijas paraugu atlasi laboratoriskai testēšanai, organizē un/vai veic paraugu reģistrāciju, ķīmiskās, mikrobioloģiskās analīzes atbilstoši uzņēmumā izstrādātai iekšējai kvalitātes un/vai nekaitīguma sistēmai, noformē analīžu rezultātus, salīdzina tos ar standartu un pārtikas produktu, un to izejvielu nekaitīguma prasībām. |
| Uzdevumi: |
| Profesionālās studiju programmas uzdevumos ietilpst: - nodrošināt profesijas apguvi atbilstoši pārtikas ražošanas nozares prasībām; - nodrošināt studējošiem iespēju attīstīt iemaņas un prasmes profesionālo problēmu izvirzīšanā un risināšanā; - nodrošināt izglītības kvalitāti tādā līmenī, lai varētu turpināt izglītību 5. izglītības līmeņa programmās un citās augstākās izglītības programmās;- veikt lietišķos pētījumus. |
| Programmas saturs |
| *Vispārizglītojošie studiju kursi:* Svešvaloda, ievads specialitātē, psiholoģijas pamati, lietišķā komunikācija, augstākā matemātika, fizika, informātika, vides, darba un civilā aizsardzība.*Nozares profesionālās specializācijas kursi:*Vispārīgā un neorganiskā ķīmija, organiskā ķīmija, cilvēka anatomija un fizioloģija, sanitārija un higiēna pārtikas uzņēmumos, pārtikas analītiskā ķīmija, fizikālā ķīmija, bioķīmija, pārtikas mikrobioloģija, pārtikas ķīmija, instrumentālā analīze, pārtikas produktu uzturvērtība, pārtikas produktu sensorā novērtēšana, pārtikas kvalitāte un likumdošana, fermentatīvie procesi pārtikas rūpniecībā, pārtikas produktu ražošanas tehnoloģija, pārtikas toksikoloģija, uztura mācība, uzņēmējdarbības profesionālo kompetenču modulis.*Studentiem tiek piedāvāti studiju kursi brīvai izvēlei:* IKT pielietojums pārtikas nozarē, inovācijas pārtikas rūpniecībā, pārtikas derīguma termiņš. |
| Studiju rezultāti |
| Studiju programmas absolventi:- spēj izvērtēt piegādāto pārtikas produktu izejvielu, starpproduktu un galaproduktu fizikālo un ķīmisko rādītāju atbilstību kvalitātes prasībām;- spēj veikt izejvielu, starpproduktu un/ vai galaproduktu pirmapstrādes, transportēšanas, ražošanas, iepakošanas, uzglabāšanas un pēcapstrādes procesu testēšanu;- spēj nodrošināt kvalitātes prasību piemērošanu uzņēmumā.- spēj organizēt un/vai veikt uzņēmuma personāla regulāras apmācības pārtikas kvalitātes un nekaitīguma saglabāšanas jautājumos;- spēj kontrolēt pārtikas aprites higiēnas prasību ievērošanu uzņēmumā;- spēj sniegt priekšlikumus ražošanas tehnoloģijas, produkta kvalitātes uzlabošanai uzņēmuma vadībai, kā arī organizēt korektīvas darbības. |
| Uzņemšanas prasības |
| * Dokumenti par vispārējo vidējo izglītību vai profesionālo vidējo izglītību un sekmju izraksta kopijas, uzrādot dokumentu oriģinālus;
* VISC eksāmenu latviešu valodā un matemātikā sertifikātu kopijas, uzrādot oriģinālus;
* Personu apliecinoša dokumenta kopija (pase vai ID karte), uzrādot oriģinālu;
* Medicīniskā izziņa 027/u;
* 2 fotogrāfijas (3×4 cm).
 |