

## STUDIJU KURSA APRAKSTS

<b>Kurss</b>	<b>Pārtikas kvalitāte un likumdošana</b>
<b>Kredītpunkti</b>	<b>2,5 KP</b>
<b>ECTS kredītpunkti</b>	<b>3,75</b>
<b>Stundu skaits</b>	<b>100</b>
<b>Teorija</b>	<b>30</b>
<b>Semināri un praktiskie darbi</b>	<b>20</b>
<b>Laboratorijas darbi</b>	<b>-</b>
<b>Patstāvīgie darbi</b>	<b>50</b>
<b>Priekšzināšanas</b>	Pārtikas produktu ražošanas tehnoloģija, Pārtikas ķīmija, Mikrobioloģija, Biznesa ekonomiskie pamati,

### **Kursa autors**

*Elīna Sturmoviča, inženierzinātņu doktore, LLU Pārtikas tehnoloģijas fakultātes docente.*

### **Kursa anotācija**

Studiju kursā studenti apgūst kvalitātes vadības pamatjautājumus un iepazīstas ar pasaules, Eiropas un Latvijas normatīvajiem aktiem un likumiem, kas reglamentē pārtikas apriti.

Kvalitātes nodrošināšanas pamatprincipu izpratne ļaus studentiem orientēties kvalitātes vadības sistēmās – LRP, LHP, ISO, HACCP, to pielietojumā pārtikas pārstrādes uzņēmumos, kā arī sniegs ieskatu produktu un sistēmu atbilstības izvērtēšana, uzraudzībā un kontrolē.

Iegūtās pamatzināšanas studenti praktiski pielieto, izstrādājot kvalitātes sistēmas dokumentāciju, audita plānus, veicot riska cēloņu analīzi konkrēta pārtikas produkta ražošanas tehnoloģiskajam procesam, kā arī strādājot ar pārtikas apriti reglamentējošiem likumdošanas aktiem. Apgūtās teorētiskās zināšanas un praktiskās iemaņas nodrošina studenta konkurētspēju darba tirgū un ļauj strādāt kā kompetentam pārtikas kvalitātes kontroles speciālistam.

### **Studiju rezultāti**

#### ***Prasmes***

Studiju kursa apguves rezultātā studenti spēs:

- patstāvīgi aprakstīt produktu tehnoloģiskos procesus, to kvalitātes kontroles un vadības sistēmu;
- noteikt kritisko kontroles punktus;
- noteikt piesārņojuma riskus, aizpildīt dokumentāciju.

#### ***Zināšanas***

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- zinās *Codex Alimentarius*, Eiropas Savienības regulas un Latvijas Republikas normatīvos aktus, kas veido kvalitātes kontroles sistēmu;
- zinās HACCP pamatprincipus.

#### ***Izpratne***

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- izprātīs Kvalitātes nodrošināšanas sistēmu pamatprincipiem, kuru mērķis ir veicināt Latvijas pārtikas produktu konkurētspēju un vienlaicīgi aizsargāt cilvēku dzīvību, veselību un vidi no nedrošu preču ietekmes.

## Prasības kredītpunktu iegūšanai

Lekciju un praktisko darbu apmeklējums, nokārtoti testi par katru tēmu. Kursu beidzot, jānokārto ieskaite. Mācību priekšmetam paredzētais kopējais stundu skaits 100 ir sadalīts šādi:

50 kontaktstundas, no kurām 30 stundas tiek realizētas lekciju veidā, un 20 stundas – praktisko darbu veidā; 50 stundas – patstāvīgais darbs, kas realizējas darbā ar literatūru, internetu u.tml.

Starppārbaudījumi (20%), praktiskie darbi (15%), patstāvīgie darbi (20%), eksāmens (45%).

## Kursa plāns

Nr.p.k.	Tēmas	Paredzētais apjoms stundās
	Ievads	1
1.	Pārtikas likumdošanas komisija – <i>Codex Alimentarius</i>	5
2.	Pārtikas apriti regulējošie ES likumdošanas akti.	11
3.	Pārtikas apriti regulējošie LR normatīvie akti.	16
4.	Kvalitātes nodrošināšanas sistēmas.	12
5.	Pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēma (HACCP).	22
6.	Kvalitātes pārvaldības sistēma.	14
7.	Kvalitātes sistēmas darbības novērtēšana.	19

## Literatūra (mācību)

1. Pildavs J., Ruperte I. Kvalitātes vadīšana. Mācību līdzeklis. – Rīga: Kamene, 2002. – 56 lpp.
2. Liepa L. Kvalitātes vadības sistēma. – Rīga: Apgāds "Biznesa partneri", 2002. – 78. lpp.
3. Liepa L. ISO 9001:2000 prasību skaidrojums. - Rīga: Apgāds "Biznesa partneri", 2003. – 176.lpp.
4. Liepa L. KVS iekšējais audits. – Rīga: Apgāds "Biznesa partneri", 2003. – 111.lpp.
5. Volkova T. Kas Latvijas uzņēmējam jāzina par Eiropas Savienību? – Rīga: Apgāds „Rasa ABC”, 2004. – 238.lpp.

## Literatūra (papildliteratūra)

1. Pārtikas aprites uzraudzības likums un saistošie MK noteikumi.
2. Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 852, 853, 165, 396, 854, 1881, 1935, 2073.
3. LVS EN ISO 19011:2002 Norādījumi kvalitātes un/vai vides pārvaldības sistēmas auditēšanai.
4. Adaptēti Eiropas Savienības un starptautiskie standarti, kas aptver testēšanu, sertifikāciju un akreditāciju (ISO 17025, ISO 9000 sērijas standarti).

## Ieteicamā periodika

1. Žurnāls par kvalitāti un kvalitātes vadību

## Elektroniskie informācijas avoti

[www.likumi.lv](http://www.likumi.lv)

<http://europa.eu.int/eur-lex/lv/dd/index.html>