

# STUDIJU KURSA APRAKSTS

<b>Kurss</b>	<b>Pārtikas produktu ražošanas tehnoloģija</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>5</b>
<b>Laboratorijas darbi</b>	<b>15</b>
<b>Patstāvīgie darbi</b>	<b>50</b>
<b>Priekšzināšanas</b>	Pārtikas ķīmija Organiskā ķīmija Bioķīmija

## Kursa autors

Tatjana Reznika, Inženierzinātņu maģistre ķīmijā  
Jeļena Pisarjonoka, lektore

## Kursa anotācija

Mācību kurss sastāv no teorētiskām lekcijām par pārtikas produktu ražošanas un pārstrādes pamatprocesiem - mehāniskie un hidromehāniskie, siltuma procesi, fizikāli ķīmiskie un masas apmaiņas procesi, bioloģiskie un fermentatīvie procesi, kā arī uzturvielu izmaiņas izejvielu uzglabāšanas un pārstrādes gaitā. Praktiskajos darbos tiek analizēti pārtikas produktu defekti un konstatēti to cēloņi; kā arī apgūti pasākumi pārtikas produktu defektu likvidācijai un defektu nepieļaušanai.

## Studiju rezultāti

### *Prasmes*

Studiju kursa apguves rezultātā studenti spēs:

- veikt piena, gaļas, zivju, olu, graudu, augļu un dārzeņu ķīmisko sastāvu analīzi;
- izveidot ražošanas tehnoloģiskā procesa plūsmas shēmas;
- iegūt piena un grauda produktus, pielietojot pārtikas ražošanas iekārtas.

### *Zināšanas*

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- zinās pārtikas produktu ražošanas un pārstrādes pamatprocesus;
- zinās pārtikas produktu iegūšanas tehnoloģiju;
- zinās dažādu produktu defektu rašanās cēloņus un to novēršanas iespējas.

### *Izpratne*

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- iegūst nepieciešamās iemaņas tehnoloģiskās aparatūras izvēlē un projektēšanā;
- izpratīs piena, gaļas, zivju, olu, graudu, augļu un dārzeņu tehnoloģiju.

## Prasības kredītpunktu iegūšanai

Nokārtot 12 testus (50%), izpildīt un aizstāvēt 2 radošos darbus (30%), nokārtot ieskaiti (20%)

## Kursa plāns

Nr.p.k.	Tēmas	Paredzētais apjoms stundās
<b>Procesi un aparāti pārtikas rūpniecībā</b>		
1.	Hidromehāniskie procesi un aparāti	9
2.	Siltumprocesi un aparāti	7,5
3.	Masas apmaiņas procesi un aparāti	9
<b>Pārtikas produktu ražošanas tehnoloģija</b>		
4.	Piena produktu tehnoloģija.	16,5
5.	Gaļas produktu tehnoloģija.	10
6.	Zivju produktu tehnoloģija.	16
7.	Olas, to pārstrādes produktu tehnoloģija.	6
8.	Graudu pārstrādes produktu tehnoloģijas pamati.	16
9.	Augļu un dārzeņu parstrādes produktu tehnoloģijas pamati.	10

### Literatūra (mācību)

1. Dukaļska L., Galoburda R., Pārtikas tehnoloģijas procesi un aparāti. Jelgava: LLU, 1999.
2. Pārtikas rūpniecības tehnoloģijas iekārtas. L.Dukaļskas redakcijā, Jelgava: LLU, 2000.
3. Karabeška, L.; Lempa, I.; Nazarova, A.; Skrebinska, T. *Piena produktu tehnoloģija. II daļa*. Ozolnieki: LLKC, 1999. – 15 lpp.
4. Kokars, V. *Alus un augļu-ogu vīna pagatavošana mājas apstākļos*. Rīga: Akopeks, 2007. – 301 lpp.
5. Kunkulberga, D.; Kļava, D.; Mūrniece, Ī.; Straumīte, E. *Maize un tās uzturvērtība*. Ozoliņš Jurijs.
6. Siltuma apmaiņas procesi ķīmijas tehnoloģijā. Mācību līdzeklis. - Rīga: RTU izdevniecība, 2013.
7. Дытнерский Ю. Процессы и аппараты химической технологии. - М: Химия, 2002. Jelgava: LLU, 2008.

### Papildus literatūra

1. Plikšs M., Aleksejevs A., Zivis. Rīga: Grands, 1998.
2. Brūvere L., Pārtikas produktu prečzinība. I un II daļa. Rīga: „Turība” Biznesa augstskola, 2000.