

## STUDIJU KURSA APRAKSTS

<b>Kurss</b>	<b>Prakse</b>
<b>Kreditpunkti</b>	<b>6 KP</b>
<b>ECTS kredītpunkti</b>	<b>9</b>
<b>Stundu skaits</b>	<b>240</b>
<b>Teorija</b>	-
<b>Semināri un praktiskie darbi</b>	-
<b>Laboratorijas darbi</b>	-
<b>Patstāvīgie darbi</b>	-
<b>Priekšzināšanas</b>	Pārtikas produktu ražošanas tehnoloģija, Pārtikas ķīmija, Mikrobioloģija, Vispārīgā un neorganiskā ķīmija, Organiskā ķīmija

### **Kursa autors**

*Jelena Pissarjonoka, profesionālā augstākā izglītība*

### **Kursa anotācija**

Mācību prakse sastāv no praktiskā darba pārtikas ražošanas uzņēmuma kvalitātes kontroles laboratorijā.

### **Rezultāti**

#### ***Prasmes***

Studiju kursa apguves rezultātā studenti spēs:

- praktiski veikt izejvielu un pārtikas produktu analīzes;
- ievērot pārtikas produktu izejvielu pieņemšanas noteikumu prasības;
- orientēties pārtikas produktu ražošanas tehnoloģijas procesos; apkopot analīžu rezultātus.

#### ***Zināšanas***

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- zinās pārtikas ražošanas uzņēmuma kvalitātes laboratorijas aprīkojumu, iekārtas, kvalitātes testēšanas metodes.

#### ***Izpratne***

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- izpratīs pārtikas ražošanas uzņēmuma kvalitātes kontroles laboratorijas vidi un tās darbību.

### **Prasības kredītpunktu iegūšanai**

Prakses apmeklējums – 50 %, prakses atskaite – 25%,  
prakses atskaites aizstāvēšana – 25%.

## Prakses saturs

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Stundu skaits
	Ievads	1. Praktes mērķis, nozīme un uzdevumi. 2. Iepazīšanās ar uzņēmumu. Drošības tehnikas instruktāža. 3. Iepazīšanās ar darba vietu laboratorijā.	<b>10</b>
1.	Darba drošība	1.1. Darba aizsardzības prasības uzņēmumā. 1.2. Darba drošības prasības darba vietā. 1.3. Individuālās aizsardzības līdzekļu lietošanas noteikumi. 1.4. Darba drošības prasības, veicot analīzes.	<b>30</b>
2.	Pārtikas produktu un izejvielu paraugu noņemšana un sagatavošana analīzēm	2.1. Paraugu noņemšanas noteikumi. 2.2. Paraugu sagatavošana fizikāli – ķīmiskajām analīzēm. 2.3. Paraugu sagatavošana mikrobioloģiskajām analīzēm. 2.4. Iepazīšanās ar aparatūru laboratorijā. 2.5. Pārtikas produktu un izejvielu organoleptiskā analīze.	<b>100</b> 20 20 20 20
3.	Pārtikas produktu un izejvielu analīzes	3.1. Pārtikas produktu fizikāli – ķīmiskās analīzes. 3.2. Pārtikas produktu mikrobioloģiskās analīzes.	<b>100</b> 50 50
<b>KOPĀ</b>			<b>240</b>

### Literatūra (mācību)

Ražošanas uzņēmuma produkcijas un analīzes metožu tehniskie noteikumi un standarti

### Studējošo patstāvīgo darbu organizācijas un uzdevumu raksturojums

Studenti patstāvīgi apkopo un raksta prakses atskaiti.

### Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji

Prakses vērtējums tiek aprēķināts kā vidējais aritmētiskais, ņemot vērā procentuālos norādījumus (prakses atskaite 25%, apmeklējums un atsauksme 50%, prezentēšana 25%).

Studenti izstrādā prakses atskaiti un noformē pēc metodiskiem norādījumiem studentu darbu noformēšanā.