

STUDIJU KURSA APRAKSTS

Kurss	Sanitārija un higiēna pārtikas uzņēmumos
Kredītpunkti	1 kp
ECTS kredītpunkti	1,5
Stundu skaits	40
Teorija	20
Semināri un praktiskie darbi	-
Laboratorijas darbi	-
Patstāvīgie darbi	20
Priekšzināšanas	Bioloģija Bioķīmija Fizioloģija

Kursa autors

Dr. Sc. Ing. Pārtikas zinātnie Daiga Konrāde

Kursa anotācija

Sanitārijas un higiēnas kurss ietver pamata nostādnes pārtikas pārstrādes rūpniecības sfērā strādājošajiem, kā piem., higiēna personālam, pārtikas uzglabāšana, telpu sanitārais raksturojums, pārtikas piesārņojums, izejvielu mikrobioloģijas pamati, saindēšanās ar uzturu.

Rezultāti

Prasmes

Studiju kursa apguves rezultātā studenti spēs:

- orientēties likumdošanā pārtikas uzņēmumos;
- ievērot higiēnas prasības un sanitārijas pasākumus ik dienā pārtikas uzņēmumā/laboratorijā;
- veikt uzņēmuma higiēnisko novērtējumu.

Zināšanas

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- zinās vispārīgās higiēnas prasības pārtikas uzņēmuma telpām;
- zinās personāla higiēnu;
- zinās higiēnas pamatprasības.

Izpratne

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- izprātīs higiēnas un sanitārijas pamatjautājumus un prasības pārtikas uzņēmumos.

Prasības kredītpunktu iegūšanai (vērtēšana)

Sekmīgi uzrakstīti starppārbaudījumi. Aizstāvēti un nodoti patstāvīgie darbi. Apmeklētas visas lekcijas.

Gala rezultātu veido: starppārbaudījumi (40%), patstāvīgie darbi (30%), ieskaite (30%).

Kursa plāns

Nr.p.k.	Tēmas	Paredzētais apjoms stundās
1.	Ievads priekšmetā. Likumdošana pārtikas ražošanas uzņēmumos.	4
2.	Pārtikas aprītē strādājošo higiēna	4
3.	Pārtikas uzņēmuma sanitārais raksturojums	6
4.	Materiālu un iekārtu raksturojums pārtikas ražošanas uzņēmumos	6
5.	Pārtikas produktu uzglabāšanas, transportēšanas un realizācijas noteikumi	6
6.	Izejvielu mikrobioloģija	6
7.	Pārtikas piesārņojums	4
8.	Saīndēšanās ar pārtiku	4

Literatūra

1. Gavriļenko E. Pārtikas sanitārija un higiēna. Rīga. 1999.
2. Gavriļenko E. Sanitārija un higiēna pārtikas aprites uzņēmumos. Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2008 – 80 lpp.

Papildus literatūra

1. Food hygiene: basic texts. Codex Alimentarius Commission. Joint FAO/WHO Food Standards Programme. 4th ed. Rome: WHO: FAO, 2009 – 125 p.

Interneta resursi:

1. Pārtikas higiēna [tiešsaiste] [skatīts 2020. gada 31.jūlijā]. Pieejams: <https://www.zm.gov.lv/partika/statiskas-lapas/partikas-higiena?nid=650#jump>
2. Prasības pārtikas aprītē [tiešsaiste] [skatīts 2020. gada 31.jūlijā]. Pieejams: <https://www.pvd.gov.lv/partikas-un-veterinara-is-dienests/statiskas-lapas/partikas-uzraudziba/prasibas-partikas-aprite?nid=2514#jump>