

Izglītības iestāde	Rīgas Tehniskās universitātes aģentūra "Rīgas Tehniskās universitātes Olaines Tehnoloģiju koledža"
Programmas veids	Īsā cikla profesionālā augstākā izglītība
Programmas nosaukums	Pārtikas produktu kvalitātes kontrole
Iegūstamā kvalifikācija	Pārtikas kvalitātes speciālists, 5. profesionālās kvalifikācijas līmenis
Iepriekšējā izglītība	vispārējā vidējā vai profesionālā vidējā izglītība
Īstenošanas ilgums	2 gadi
Ieguves forma	klātie

Apstiprināts

Rīgas Tehniskās universitātes aģentūras
 “Rīgas Tehniskās universitātes Olaines Tehnoloģiju
 koledža”

Direktore _____ I. Granta
 2024. gada _____

STUDIJU KURSA APRAKSTS

Kurss	Sanitārija un higiēna pārtikas uzņēmumos /Sanitation and Hygiene in Food Enterprises
Kreditpunkti	2 KP
Stundu skaits	52
Teorija	28
Semināri un praktiskie darbi	-
Laboratorijas darbi	-
Patstāvīgie darbi	24
Kurss studiju plānā	1.kursā 1.semestrī
Pārbaudījums kursa noslēgumā	Ieskaite
Priekšzināšanas	Vidējā izglītība./ vidusskolas bioloģija

Kursa autors

Elīna Sturmoviča, inženierzinātņu doktore

Kursa mērķis ir iepazīstināt studentus ar sanitārajām un higiēnas normām pārtikas ražošanas un pārstrādes sfērā.

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.	3
2.	Pārtikas aprītē strādājošo higiēna	6
3.	Pārtikas uzņēmuma sanitārais raksturojums	8
4.	Materiālu un iekārtu raksturojums pārtikas ražošanas uzņēmumos	6
5.	Pārtikas produktu uzglabāšanas, transportēšanas un realizācijas noteikumi	8
6.	Izejvielu mikrobioloģija	8
7.	Pārtikas piesārņojums	7
8.	Saindēšanās ar pārtiku	6

Kursa saturs (kalendārs)

N.p.k.	Tēma, apakštēma	Stundu skaits			
		Teorija	Praktiskie darbi	Patstāvīgie darbi	Kopā
1.	Ievads priekšmetā. Likumdošana pārtikas ražošanas uzņēmumos. Droša pārtika un tās jēdziens	2		1	3

2.	Pārtikas aprītē strādājošo higiēna Obligātās veselības pārbaudes Darbinieku personīgās higiēnas nozīme un noteikumi Paškontroles sistēmas ieviešana pārtikas aprītes uzņēmumos (HACCP)	4		2	6
3.	Pārtikas uzņēmuma sanitārais raksturojums	4		4	8
4.	Materiālu un iekārtu raksturojums pārtikas ražošanas uzņēmumos. Apkārtējās vides prasības	4		2	6
5.	Pārtikas produktu uzglabāšanas, transportēšanas un realizācijas noteikumi. Realizācijas noteikumi. Realizācijas termiņu noteikumi dažādām pārtikas preču grupām	4		4	8
6.	Pārtikas izejvielu mikrobioloģija	4		4	8
7.	Pārtikas piesārņojums	3		4	7
8.	Saindēšanās ar uzturu. Bakteriālās un nebakteriālās saindēšanās. Toksikoinfekcijas	3		3	6
KOPĀ		28		24	52

Studējošo patstāvīgo darbu organizācijas un uzdevumu raksturojums

Studenti izvēlas patstāvīgajam darbam pārtikas ražošanas uzņēmumu kādā no nozarēm, kas atbilst klasifikācijai. Uzņēmumam patstāvīgo darbu izstrādes gaitā tiek piemērota paškontroles ieviešanas sistēma.

1. mājas darbs. Studenti izvēlas noteikta pārtikas ražošanas veida uzņēmumu un izstrādā higiēnisko novērtējumu atbilstoši labas higiēnas prakses posmu prasībām (iesniedz elektroniskā veidā), studenti prezentē paveikto un piedalās diskusijā.

2. mājas darbs. Sanitārā režīma procedūru izstrāde, izvēlēto tīrīšanas līdzekļu pamatojums (iesniedz elektroniski), studenti prezentē paveikto un piedalās diskusijā.

Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji

Students sekmīgu atzīmi par kontroldarba/testa/starppārbaudījuma var iegūt, ja vismaz 50% jautājumu atbildēti pareizi.

Mājas darbus (patstāvīgos darbus) novērtē saskaņā ar patstāvīgā darba vērtēšanas kārtību. Studija kursa vērtējumu aprēķina procentuāli, ņemot vērā starppārbaudījuma summāro vērtējumu un patstāvīgo darbu summāro vērtējumu.

Literatūra

1. Gavriļenko E. Pārtikas sanitārija un higiēna. Rīga. 1999.
2. Gavriļenko E. Sanitārija un higiēna pārtikas aprītes 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>