

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	Inovācijas pārtikas rūpniecībā /Innovation in Food Industry
Kredītpunkti	2 KP
Stundu skaits	52
Teorija	16
Semināri un praktiskie darbi	6
Laboratorijas darbi	6
Patstāvīgie darbi	24
Kurss studiju plānā	2. kursa 3. semestrī
Pārbaudījums kursa noslēgumā	Ieskaite
Priekšzināšanas	Studiju programmas ietvaros pārtikas produktu ražošanas tehnoloģija, pārtikas ķīmija

Kursa autors:

Dr. Sc. Ing., Pārtikas zinātne Daiga Konrāde

Kursa mērķis - studenti iegūst zināšanas par jaunu pārtikas produktu, iepakojuma, iesaiņojuma materiāla izstrādes procesu un nozīmi ražošanas uzņēmumos un pētniecībā.

Kursa anotācija

Iepazīstas ar ideju ģenerēšanas metodēm, produktu prototipa izstrādes un pārbaudes metodēm. Kursa apguves laikā veido inovatīvu pārtikas produktu un/vai inovatīvu iesaiņojuma materiālu, kuram piemēro atbilstošu marķējumu pēc MK noteikumiem.

Studiju rezultāti

Zināšanas

Zinās jauna produkta testēšanas metodes - pārtikas produktu nekaitīguma un

kvalitātes noteikšanas metodes. Zinās jauna pārtikas produkta/projekta izstrādes posmus. Orientēties profesionālos informācijas avotos.
Prasmes Pratīs izvēlēties atbilstošas metodes jauna produkta testēšanai. Pratīs raksturot validācijas nepieciešamību jaunam produktam un veikt jaunu kvalitātes metožu validēšanu. Pratīs veikt izmaiņas dokumentācijā. Pratīs veikt darbinieku apmācību jaunu produktu testēšanai.
Kompetences Studenti spēs aprobēt metodes jaunu/inovatīvu pārtikas produktu nekaitīguma un kvalitātes kontrolē.

Kursa sasniedzamo rezultātu vērtēšana

Kursa apguvei piemēro praktiskos darbus, mājas darbus, seminārus.

Noslēgumā seminārs. Semināra laikā studenti prezentē inovatīvu pārtikas produktu/ iepakojumu, kas radīts pamatojoties uz nozares ilgspējas tendencēm.

Prasības kredītpunktu iegūšanai

Lekciju un laboratorijas darbu apmeklējums, izstrādāts un prezentēts inovatīvs pārtikas produkts, pārtikas iesaiņojums. Ieskaite (30%), praktiskie darbu (30 %), patstāvīgie darbi (40%).

Kursa saturs

Nr.p.k.	Tēmas	Paredzētais apjoms stundās
	Ievads	4
1.	Inovatīva pārtikas produkta izstrādes process	30
2.	Produktu komercializācija	18

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Stundu skaits		
			Teorija	Praktiskie darbi un laboratorijas darbi	Patstāvīgie darbi
	Ievads	Inovācijas, inovatīvs uzņēmums, inovatīva darbība. Jēdzieni, atšķirības, izpratne par to nepieciešamību uzņēmējdarbībā un tautsaimniecībā	1		1
		Jaunākās attīstības tendences pārtikas nozarē un iespējas jaunu produktu izstrādē.	1		1
1.	Inovatīva produkta izstrādes process	1.1. Jaunu produkta attīstības metodes, to izvēles un izmantošanas iespējas ražošanā un pētniecībā.	2	2	2
		1.2. Instrumenti inovatīvo risinājumu attīstībai – radošās	2	2	2

Nr. p.k .	Tēmas	Apakštēmas	Stundu skaits		
			Teorija	Praktiskie darbi un laboratorijas darbi	Patstāvīgie darbi
		domāšanas metodes ideju ģenerēšanai. Ideju izvērtēšana un produkta attīstības plāna izstrāde.			
		1.3. Idejas apraksta veidošana un izvērtēšana, salīdzinot ar analogiem produktiem.	2	2	2
		1.4.Produkta attīstības plāna izstrāde. Prototipu izstrādes posms. Prototipu izstrāde, pārbaude un pilnveide. Prototipa attīstības un kontroles shēmas izstrāde un prezentācija. Jaunā produkta kvalitātes pārvaldība.	2	2	4
		1.5.Produktu attīstības posms. Jaunā produkta nepieciešamās dokumentācijas izstrāde. Intelektuālā īpašuma tiesību aizsardzība. Jaunu produktu attīstības plāna izstrāde. Jaunu pārtikas produktu izstrāde.	2	2	6
2.	Produktu komercializācija	2.1. Jaunu produktu komercializācija. Preces pārdošanas stratēģija.	2		6
2.2. Preces pārdošanas dizaina izstrāde.		1	2		
2.3. Preču pārdošanas veicināšanas pasākumu plānošana.		1			
Kopā:			16	12	24

Praktisko darbu tēmas:

- Idejas apraksta veidošana un izvērtēšana, salīdzinot ar analogiem produktiem.
- Instrumenti inovatīvo risinājumu attīstībai – radošās domāšanas metodes ideju ģenerēšanai. Ideju izvērtēšana un produkta attīstības plāna izstrāde.
- Jaunu produktu komercializācija.

Laboratorijas darbu tēmas:

- Produktu attīstības posms.
- Jaunā produkta nepieciešamās dokumentācijas izstrāde.
- Jaunu pārtikas produktu izstrāde.

Studējošo patstāvīgo darbu organizācijas un uzdevumu raksturojums

Gatavošanās, studējot literatūru, apkopojot un analizējot to, mājas darbu izstrādei un prezentācijai semināros.

Patstāvīgie darbi mērķtiecīgi balstās uz jauna inovatīva pārtikas produkta/ iepakojuma izstrādi un pārtikas uzņēmumu un pārtikas piegāžu ķēžu ilgtspēju.

1. Individuāls pētījuma rakstveida darbs, kura, mērķis ir veicināt studentu izpratni, un nostiprināt zināšanas par jaunu pārtikas produktu attīstības metodēm un izvēli atšķirīgās situācijās.
2. Jaunā produkta attīstības plāna izstrāde, kurā tiek konspektīvi aprakstīta ideja redzējums jau kā produkts ar organoleptiskām īpašībām, iepakojuma lielumu un materiālu, paredzamo mērķa tirgu un iespējamo konkurētspēju.
3. Izmantojot radošu pieeju, studenti patstāvīgi izstrādā un prezentē jaunā produkta dizainu un prototipu – iepakojamā materiāla un veida, etiķetes, logo krāsas, teksta izvēli.
4. Individuāli izstrādā pārdošanas veicināšanas pasākumu aprakstus un izstrādā pamatotu marketinga aktivitāšu plānu.
5. Produktu komercializācija- gatavošanās noslēguma semināram un inovatīvā produkta prezentācija.

Izmantojamā literatūra

1. Handbook of research on innovation and entrepreneurship / edited by David B. Audretsch [et al.].
2. Cheltenham, UK ;Northampton, MA : Edward Elgar ; c2011. xvi, 510 lpp. : il. ; 25 cm. ISBN 9781848440876 (hbk.)
3. Kotler, Philip Mārketings no A līdz Z / Filips Kotlers ; no angļu valodas tulkojusi Teika Lapsa. Rīga : Jumava, c2007 204, [1] lpp. : tab. ; 20 cm. ISBN 9789984382524
4. Inovatīvās darbības pamatelementi : rokasgrāmata maziem un vidējiem uzņēmumiem / Latvijas Republikas Ekonomikas ministrija ; [priekšvārda autors Arturs Krišjānis Kariņš]. Rīga : Latvijas Republikas Ekonomikas ministrija, 2005 248 lpp. : il., tab ; 24 cm. ISBN 9984
5. Goller, Ina Creativity for innovation management / John Bessant, Ina Goller. Abingdon, Oxon ;New York : Routledge, 2017. x, 332 lpp. : ilustrācijas. ISBN 9781138641303 (hardback)

Elektroniskie informācijas avoti

<http://www.likumi.lv>

<http://www.vzp.gov.lv>

<http://www.csb.gov.lv>

<https://www.foodinnovateworld.com/news>