

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	Prakse /Practice
Kredītpunkti	9
Stundu skaits	234
Teorija	-
Semināri un praktiskie darbi	-
Laboratorijas darbi	-
Patstāvīgie darbi	-
Kurss studiju plānā	1. kursa 2. semestrī
Pārbaudījums kursa noslēgumā	Prakses atskaite un prezentācija
Priekšzināšanas	Studiju programmas ietvaros 1. kursa profesionālie studiju kursi

Kursa autors

Jeļena Pīsarjonoka, lektore

Kursa mērķis nodrošināt praktikantam iespēju iegūt praktisku pieredzi pārtikas kvalitātes un drošības jomā pārtikas uzņēmuma laboratorijā, piemērojot teorētiskās zināšanas reālā darba vidē.

Kursa anotācija

Attīstīt praktika prasmes pārtikas kvalitātes un drošības kontroles sistēmu ieviešanā, uzturēšanā un uzraudzībā, kā arī veicināt praktika izpratni par pārtikas ražošanas procesiem, kvalitātes standartiem un normatīvajiem aktiem.

Studiju rezultāti

Prasmes

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- spēš ievērot un uzraudzīt pārtikas ražošanas darbinieku personālhigiēnas noteikumu ievērošanu;
- spēš piemērot pārtikas nozares higiēnas normatīvo aktu prasību izpildi ražošanas posmos;
- spēš pārbaudīt pārtikas ražošanā izmantojamo izejvielu un materiālu kvalitātes rādītājus – marķējumu, dokumentāciju, materiālu, uzglabāšanas termiņu u.c.;
- spēš kontrolēt pārtikas ražošanā izmantojamo starpproduktu un gala produktu kvalitātes rādītājus – fizikāli- ķīmiskie, mikrobioloģiskie;
- spēš lasīt pārtikas produktu ražošanas tehnoloģisko dokumentāciju - receptūras un

tehnoloģiskās instrukcijas u.c.; - spēš uzraudzīt izejvielu, starpproduktu un gala produktu kvalitātes rādītājus ražošanas laikā; - spēš veikt neatbilstoša produkta ražošanas procesa izsekošanu, strādājot komandā; - spēš sagatavot aprīkojumu fizikāli – ķīmiskās testēšanas veikšanai; - spēš ņemt paraugus (t.sk. vidējo paraugu) un sagatavot tos fizikāli – ķīmiskai testēšanai; - spēš testēt izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu fizikāli – ķīmiskos rādītājus; - spēš nolasīt, reģistrēt un izvērtēt mikrobioloģiskajā, fizikāli-ķīmiskajā un sensorā testēšanā iegūtos datus.
Zināšanas Studiju kursa apguves rezultātā studenti: - zinās pārtikas kvalitātes vadību –pārtikas nekaitīguma, pārtikas drošības, pārtikas viltojumu sistēmas; - zinās uzņēmuma paškontroles sistēmu prasības; - zinās korektīvās un preventīvās darbības; - zinās pārtikas produktu kvalitātes testēšanas dokumentācijas veidus; - zinās testēšanas metodikas izejvielām, materiāliem un pārtikas produktiem; - zinās dokumentu pārvaldību; - zinās pārtikas produktu kvalitātes rādītāji, novirzes, to raksturojumus; - zinās Informācijas apriti uzņēmumā.
Kompetences Studiju kursa apguves rezultātā studenti: - spēš izvērtēt pārtikas produktu kvalitātes atbilstību saistošo normatīvo aktu un standartu prasībām visos ražošanas posmos; - spēš veikt pārtikas produktu regulāru kvalitātes rādītāju rezultātu uzskaiti un analīzi; - spēš kontrolēt ražošanas higiēnas prasību ievērošanu pārtikas uzņēmumā visos ražošanas posmos.

Prasības kredītpunktu iegūšanai

Studentam jāpiedalās praksē (100 %). Lai sekmīgi nokārtotu studiju kursu studentam jāsaņem pozitīva atsauksme no prakses vadītāja (20 %), jāizstrādā un jāizstāvē prakses pārskats saskaņā ar prakses uzdevumu (50 %), jāprezentē prakses pārskats un jāatbild uz pasniedzēju jautājumiem (30 %).

Kursa plāns

Nr. p.k.	Tēmas	Paredzētais apjoms stundās
1.	Iepazīšanās ar uzņēmumu un tā darbību.	25
2.	Darba drošība un higiēnas prasības uzņēmumā/laboratorijā.	52
3.	Pārtikas kvalitātes un drošības kontroles pasākumu ieviešana.	96
4.	Dokumentācijas pārvaldība	35
5.	Komunikācija un sadarbība	26
Kopā		234

Kursa saturs:

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Stundu skaits
1.	Iepazīšanās ar uzņēmumu un tā		25
		1.1. Prakses mērķis, nozīme un	4

	darbību	uzdevumi. 1.2. Uzņēmuma struktūras, ražošanas procesu un produktu klāsta pārzināšana. 1.3. Instruktažas - darba drošība un higiēnas prasības uzņēmumā/laboratorijā. 1.4. Iepazīšanās ar kvalitātes un drošības vadības sistēmu (piemēram, HACCP, ISO 22000, BRC utt.).	5 8 8
2.	Darba drošība un higiēnas prasības uzņēmumā/laboratorijā	2.1. Darba aizsardzības prasības uzņēmumā/laboratorijā. 2.2. Darba drošības prasības darba vietā. 2.3. Individuālie un kolektīvie aizsardzības līdzekļi, to nozīme un lietošanas noteikumi. 2.4. Darba drošības prasības, veicot analīzes. 2.5. Pārtikas ražošanas darbinieku personālhigiēnas noteikumu ievērošanas uzturēšana un ievērošana. 2.6. Šķerspiesārņojuma riski visos pārtikas produktu ražošanas posmos.	52 8 8 8 8 10 10
3.	Pārtikas kvalitātes un drošības kontroles pasākumu ieviešana	3.1. Izejvielu, starpproduktu, materiālu un gatavās produkcijas paraugu ņemšana un sagatavošana analīzēm. 3.2. Fizikāli-kīmisko un mikrobioloģisko analīžu veikšana laboratorijā vai sadarbībā ar akreditētu laboratoriju. 3.3. Pārtikas produktu un izejvielu sensorā vērtēšana. 3.4. Analīžu rezultātu interpretācija un salīdzināšana ar normatīvajiem aktiem un uzņēmuma iekšējiem standartiem. 3.5. Neatbilstību un noviržu identificēšana, reģistrēšana un ziņošana. 3.6. Piedalīšanās korektīvo un preventīvo darbību plānošanā un ieviešanā.	96 10 30 20 16 10 10
4.	Dokumentācijas pārvaldība	4.1. Kvalitātes un drošības kontroles dokumentu aizpildīšana un uzturēšana. 4.2. Datu ievadīšana un analīze specializētās programmatūrās.	35 10 10

		4.3. Atskaišu un pārskatu sagatavošana.	10
		4.4. Uzturēt pārtikas produktu kvalitātes testēšanas dokumentāciju.	5
5.	Komunikācija un sadarbība		26
		5.1. Sadarbība ar ražošanas, tehnoloģiju un kvalitātes nodrošināšanas speciālistiem.	8
		5.2. Informācijas apmaiņa un problēmu risināšana komandā.	10
		5.3. Piedalīšanās apmācībās un semināros par pārtikas kvalitāti un drošību.	8
		KOPĀ	234

Studējošo patstāvīgo darbu organizācija un uzdevumi:

Prakses pārskata sagatavošana, kurā aprakstīti prakses laikā veiktie darba pienākumi, izpildītie darbi, to nozīmīgums. Studentam jāapraksta iegūtās zināšanas, prasmes un iemaņas. Jāsagatavojas prakses pārskata prezentēšanai.

Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji

Prakses vērtējums ir atkarīgs no prakses beigās sagatavotā pārskata atbilstoši prakses mērķim un uzdevumiem (veicamie darba pienākumi, to nozīmīgumu, darba specifiku, par iegūtām zināšanām, prasmēm, iemaņām, kvalitātes vadības organizāciju uzņēmumā), prakses pārskata prezentēšanas un pasniedzēja uzdotajiem jautājumiem par praksi.

Literatūra (mācību)

1. Uzņēmuma iekšējā dokumentācija.
2. Metodiskais materiāls prakšu īstenošanai un studiju darbu noformēšanas noteikumi – RTU OTK.
3. Baltess V. Pārtikas ķīmija. - Rīga: LU, 1998
4. Nikolajeva V. Pārtikas mikrobioloģija./Mācību līdzeklis. Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2014. – 144 lpp.

Papildliteratūra

1. Blija A. Pārtikas un uztura kvalitāte un drošums: starpaugstskolu akadēmiskā maģistra studiju programma “Uzturzinātne”: mācību materiāls/ Anita Blija. Rīga: LU Akadēmiskais apgāds. 2007.- 104 lpp; il.; tab.; 29 cm613. Mc Nab Chris. Extreme fitness. Military Workouts and Fitness Challenges. – Amber Books. 2014.
2. Hygiene and sanitation handbook (2018) [tiešsaiste] [skatīts 01.08.2024.]. Pieejams: https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/project-result-content/908fceb3-6d8d-43a0-bc76-d780aeb1a13b/Hygiene-Sanitation-Handbook_ENG.pdf

Elektroniskie informācijas avoti

1. Latvijas Republikas tiesību akti [tiešsaiste] [skatīts 01.08.2024.]. Pieejams: www.likumi.lv
2. Eiropas Regulas un tiesību akti [tiešsaiste] [skatīts 01.08.2024.]. Pieejams: https://european-union.europa.eu/institutions-law-budget/law/types-legislation_lv
3. Pārtikas un veterinārais dienests [tiešsaiste] [skatīts 01.08.2024.]. Pieejams: <http://www.pvd.gov.lv/lv>
4. Food Safety Standards: A Quick Guide [tiešsaiste] [skatīts 01.08.2024.]. Pieejams: <https://safetyculture.com/topics/food-safety/food-safety-standards/>