

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	Kvalifikācijas prakse /Qualification Practice
Kredītpunkti	15
Stundu skaits	390
Teorija	-
Semināri un praktiskie darbi	-
Laboratorijas darbi	-
Patstāvīgie darbi	-
Kurss studiju plānā	2. kursa 4. semestrī
Pārbaudījums kursa noslēgumā	Kvalifikācijas prakses atskaite un prezentācija
Priekšzināšanas	Studiju programmas ietvaros 1. un 2. kursa profesionālie studiju kursi

Kursa autors

Jeļena Pīsarjonoka, lektore

Kursa mērķis nodrošināt studentiem iespēju integrēt un pielietot teorētiskās zināšanas un prasmes reālā pārtikas ražošanas vidē, īpašu uzmanību pievēršot kvalitātes vadības sistēmām un jaunu produktu izstrādes procesam.

Kursa anotācija

Studiju kursa mērķis nodrošināt studentiem iespēju integrēt un pielietot teorētiskās zināšanas un prasmes reālā pārtikas ražošanas vidē, īpašu uzmanību pievēršot kvalitātes vadības sistēmām un jaunu produktu izstrādes procesam. Attīstīt studentu profesionālās kompetences, piemēram, kritisko domāšanu, problēmu risināšanas spējas, komandas darbu un komunikācijas prasmes. Veicināt studentu izpratni par pārtikas nozares aktualitātēm, izaicinājumiem un inovācijām.

Studiju rezultāti

Prasmes

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- spēs piemērot uzņēmumā pārtikas kvalitātes sistēmu vadlīnijas;
- spēs veikt risku izvērtējumu pārtikas nekaitīguma, pārtikas drošības, pārtikas viltojumu sistēmās, piedaloties komandā;
- spēs 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;
- spēš nodrošināt jauna produkta sensoro, fizikāli-ķīmisko, mikrobioloģisko testēšanu.

Zināšanas

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- zinās apdraudējumu analīzes un kritisko kontroles punktu noteikšanas (HACCP) metodes;
- zinās kvalitātes sistēmu auditu plāna izstrādes pamatprincipus un metodes;
- 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;
- zinās klientu sūdzību datu apstrādes.

Kompetences

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- spēš izvērtēt pārtikas produktu kvalitātes atbilstību saistošo normatīvo aktu un standartu prasībām visos ražošanas posmos;
- spēš ieviest un uzturēt kvalitātes vadības sistēmas pārtikas uzņēmumā;
- spēš aktualizēt izmaiņas uzņēmuma kvalitātes sistēmā, ievērojot kvalitātes standartu prasības;
- spēš veikt pārtikas produktu regulāru kvalitātes rādītāju rezultātu uzskaiti un analīzi;
- spēš kontrolēt ražošanas higiēnas prasību ievērošanu pārtikas uzņēmumā visos ražošanas posmos;
- spēš apbrotēt metodes jauna pārtikas produktu kvalitātes kontrolē;
- spēš piedalīties jauna pārtikas produktu receptūras izstrādē, darbojoties komandā.

Prasības kredītpunktu iegūšanai

Studentam jāpiedalās praksē (100 %). Lai sekmīgi nokārtotu studiju kursu studentam jāsaņem pozitīva atsauksme no prakses vadītāja (20 %), jāizstrādā un jāaizstāv 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.	16
2.	Darba drošība un higiēnas prasības uzņēmumā/laboratorijā.	52
3.	Kvalitātes vadības sistēmas pārtikas ražošanā	60
4.	Pārtikas kvalitātes un drošības kontroles pasākumu ieviešana	94
5.	Dokumentācijas pārvaldība	56
6.	Piedalīšanās jauna pārtikas produkta izstrādē	56
7.	Pārtikas produktu uzturvērtība	32
8.	Komunikācija un sadarbība	24
Kopā		390

Kursa saturs:

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Stundu skaits
1.	Iepazīšanās ar uzņēmumu un tā darbību		16
		1.1. Kvalifikācijas prakses mērķis, nozīme un uzdevumi.	4
		1.2. Uzņēmuma struktūras, ražošanas procesu un produktu klāsta pārzināšana.	4
		1.3. Instruktažas - darba drošība un higiēnas prasības uzņēmumā/laboratorijā.	8
2.	Darba drošība un higiēnas prasības uzņēmumā/laboratorijā		52
		2.1. Darba aizsardzības prasības uzņēmumā/laboratorijā.	8
		2.2. Darba drošības prasības darba vietā.	8
		2.3. Individuālie un kolektīvie aizsardzības līdzekļi, to nozīme un lietošanas noteikumi.	8
		2.4. Darba drošības prasības, veicot analīzes.	8
		2.5. Pārtikas ražošanas darbinieku personālhigiēnas noteikumu ievērošanas uzturēšana un ievērošana.	10
		2.6. Šķērspiesārņojuma riski visos pārtikas produktu ražošanas posmos.	10
3.	Kvalitātes vadības sistēmas pārtikas ražošanā		60
		3.1. Iepazīšanās ar galvenajām kvalitātes vadības sistēmām (piemēram, HACCP, ISO 22000, BRC).	16
		3.2. Kvalitātes vadības dokumentācijas izstrāde un uzturēšana.	12
		3.3. Kritisko kontroles punktu (KKP) noteikšana un uzraudzība.	12
		3.4. Iekšējo auditu veikšana un neatbilstību novēršana.	12

		3.5. Patērētāju sūdzību izskatīšana un atbilstošu pasākumu veikšana.	8
4.	Pārtikas kvalitātes un drošības kontroles pasākumu ieviešana		94
		4.1. Izejvielu, starpproduktu, materiālu un gatavās produkcijas paraugu ņemšana un sagatavošana sensorai vērtēšanai, fizikāli-ķīmiskai un mikrobioloģiskai testēšanai.	16
		4.2. Fizikāli-ķīmisko un mikrobioloģisko analīžu veikšana laboratorijā un testēšanā izmantojamās iekārtas.	20
		4.3. Pārtikas produktu un izejvielu sensorā vērtēšana.	18
		4.4. Analīžu rezultātu interpretācija un salīdzināšana ar normatīvajiem aktiem un uzņēmuma iekšējiem standartiem.	20
		4.5. Neatbilstību un noviržu identificēšana, reģistrēšana un ziņošana.	10
		4.6. Piedalīšanās korektīvo un preventīvo darbību plānošanā un ieviešanā.	10
5.	Dokumentācijas pārvaldība		56
		5.1. Kvalitātes un drošības kontroles dokumentu aizpildīšana un uzturēšana.	8
		5.2. Datu vākšanas metodes un instrumenti pārtikas ražošanā	8
		5.3. Datu ievadīšana un analīze specializētās programmatūrās.	8
		5.4. Atskaišu un pārskatu sagatavošana.	16
		5.5. Uzturēt pārtikas produktu kvalitātes testēšanas dokumentāciju.	8
		5.6. Datu izmantošana lēmumu pieņemšanā un procesa optimizācijā.	8
6.	Piedalīšanās jauna pārtikas produkta izstrādē		56
		4.1. Ideju ģenerēšana un tirgus izpēte.	8
		4.2. Produkta koncepcijas izstrāde un specifikāciju definēšana.	8
		4.3. Receptūras izstrāde un prototipu izgatavošana.	16
		4.4. Sensorā vērtēšana un patērētāju testēšana.	8
		4.5. Iepakojuma dizaina izstrāde un marķējuma sagatavošana.	8
		4.6. Produkta ieviešanas plāna izstrāde.	8
7.	Pārtikas produktu		32

	uzturvērtība	7.1. Pārtikas produktu uzturvērtības analīzes metodes.	8
		7.2. Uzturvērtības sagatavošana un marķēšana, pamatojoties uz likumdošanu un uzņēmuma dokumentāciju.	8
		7.3. Uzturvērtības uzlabošanas stratēģijas produktu izstrādē.	8
		7.4. Īpašu uztura vajadzību produktu izstrāde (piem., bezglutēna, vegāni, u.c.)	8
8.	Komunikācija un sadarbība		24
		8.1. Sadarbība ar ražošanas, tehnoloģiju un kvalitātes nodrošināšanas speciālistiem.	8
		8.2. Informācijas apmaiņa un problēmu risināšana komandā.	8
		8.3. Piedalīšanās apmācībās un semināros par pārtikas kvalitāti un drošību.	8
		KOPĀ	390

Studējošo patstāvīgo darbu organizācija un uzdevumi:

Kvalifikācijas 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

Kvalifikācijas 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. Baltess V. Pārtikas ķīmija. - Rīga: LU, 1998
2. Douglas A. Skoog, F. James Holler, Stanley R. Principles of Instrumental Analysis, 2017.
3. Liepa L. Kvalitātes vadības sistēma. – Rīga: Apgāds "Biznesa partneri", 2002. – 78. lpp.
4. Metodiskais materiāls prakšu īstenošanai un studiju darbu noformēšanas noteikumi – RTU OTK.
5. Nikolajeva V. Pārtikas mikrobioloģija./Mācību līdzeklis. Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2014. – 144 lpp.
6. Uzņēmuma iekšējā dokumentācija.

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: <https://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/>
5. Quality management system manual [tiešsaiste] [skatīts 10.08.2024.]. Pieejams: <https://biffi.it/documents/qhse-manual-english-en-us-5569178.pdf>