

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 darbs/ Qualification Paper
Kredītpunkti	12
Stundu skaits	312
Teorija	-
Semināri un praktiskie darbi	-
Laboratorijas darbi	-
Patstāvīgie darbi	-
Kurss studiju plānā	2. kursa 4. semestrī
Pārbaudījums kursa noslēgumā	Kvalifikācijas darbs un prezentācija
Priekšzināšanas	Studiju programmas ietvaros - nozares studiju kursi

Kursa autors

Daiga Konrāde, *Dr. Sc. Ing.* Pārtikas zinātne
Jeļena Pissarjonoka, lektore

Kursa mērķis nodrošināt studentiem iespēju patstāvīgi veikt pētniecisku vai praktisku darbu pārtikas kvalitātes un drošības jomā, demonstrējot iegūtās zināšanas, prasmes un kompetences.

Kursa anotācija

Studiju kursa mērķis nodrošināt studentiem iespēju patstāvīgi veikt pētniecisku vai praktisku darbu pārtikas kvalitātes un drošības jomā, demonstrējot iegūtās zināšanas, prasmes un kompetences. Veicināt studentu spēju analizēt, izvērtēt un risināt problēmas, kas saistītas ar pārtikas kvalitātes nodrošināšanu. Attīstīt studentu prasmes zinātniskās informācijas meklēšanā, apstrādē un prezentēšanā, kā arī sagatavot studentus patstāvīgam darbam pārtikas nozarē, spējot piemērot iegūtās zināšanas un prasmes praksē.

Studiju rezultāti

Prasmes

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- spēs pielietot teorētiskās un praktiskās zināšanas par zinātniskās literatūras avotu analīzi, kvalifikācijas darba literatūras apskata sagatavošanā;
- spēs formulēt, plānot, strukturēt kvalifikācijas darba izstrādi;
- spēs testēt un teorētiski aprakstīt izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu

paraugu fizikāli – ķīmiskos, mikrobioloģiskos un sensoros kvalitātes rādītājus;
 - spēš aktualizēt izmaiņas produkta kvalitātes sistēmā vai izstrādāt jaunu kvalitātes vadību, ievērojot kvalitātes standartu prasības;
 - spēš izvērtēt pārtikas produktu nekaitīgumu un kvalitātes atbilstību saistošo normatīvo aktu un standartu prasībām visos ražošanas posmos.

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.

Kompetences

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- spēš patstāvīgi izvērtēt zinātnisko informāciju, analītiski aprakstīt kvalifikācijas darbā iegūtos rezultātus.

Prasības kredītpunktu iegūšanai

Dalība kvalifikācijas darba priekšizstrādēšanā, ziņojot par kvalifikācijas darba progresu. Izstrādāts un publiski aizstāvēts kvalifikācijas darbs Valsts eksaminācijas komisijas atklātā sēdē. Kvalifikācijas darba novērtējums ar atzīmi.

Kursa plāns

Nr. p.k.	Tēmas	Paredzētais apjoms stundās
1.	Vispārīgie norādījumi kvalifikācijas darba izstrādei	8
2.	Tēmas izvēle un mērķa, problēmas definēšana, izvirzāmie uzdevumi	12
3.	Literatūras izpēte	18
4.	Produkta pamatojums	24
5.	Tehnoloģiskā daļa	26
6.	Produkta kvalitātes kontrole	36
7.	Tehnoloģisko iekārtu izvēle	16
8.	Gatavās produkcijas sagatavošana realizācijai	30
9.	Kvalitātes vadība	82
10.	Produkta SVID analīze	16
11.	Higiēnas prasības produkta ražošanā	24
12.	Darba un vides aizsardzības prasības	20
Kopā		312

Kursa saturs:

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Stundu skaits
1.	Vispārīgie norādījumi kvalifikācijas darba		8
		1.1. Tēmas aktualitāte un praktiskā nozīme pārtikas nozarē. Tēmas	4

	izstrādei	atbilstība studiju programmas mērķiem un saturam. 1.2. Metodiskie norādījumu kvalifikācijas darba izstrādei un zinātniskās datu bāzes.	4
2.	Tēmas izvēle un mērķa, problēmas definēšana, izvirzāmie uzdevumi	2.1. Tēmas izvēle, kas saistīta ar pārtikas kvalitāti, konsultējoties ar pasniedzēju un/vai prakses vadītāju, ņemot vērā vispārīgos norādījumus. 2.2. Darba mērķu un uzdevumu izvirzīšana. 2.3. Tiek definēta konkrēta problēma vai pētījuma jautājums, ko students risinās kvalifikācijas darbā.	12 4 4 4
3.	Literatūras izpēte	3.1. Padziļināta literatūras izpēte par izvēlēto tēmu, izmantojot zinātniskās datubāzes, grāmatas, žurnālus un citus avotus. 3.2. Esošās informācijas analīze un izvērtēšana, identificētas zināšanu nepilnības un aktuālās problēmas.	18 8 10
4.	Produkta pamatojums	4.1. Produkta raksturojums un tā uzturvērtība. 4.2. Produkta loma un nozīme pārtikas nozarē un sabiedrībā.	24 6 8
5.	Tehnoloģiskā daļa	5.1. Izejvielu pieņemšana 5.2. Tehnoloģiskā procesa parametri 5.3. Galveno tehnoloģisko operāciju apraksts	26 8 8 10
6.	Produkta kvalitātes kontrole	6.1. Paraugu ņemšana un sagatavošana kvalitātes kontrolei. Likumdošana. 6.2. Produkta kvalitātes rādītāji. 6.3. Fizikāli-ķīmiskā kontrole. 6.4. Mikrobioloģiskā kontrole.	36 8 8 10 10
7.	Tehnoloģisko iekārtu izvēle	7.1. Izmantojamās iekārtas produkta ražošanā. 7.2. Izmantojamās iekārtas, piederumi un materiāli produkta kvalitātes kontrolē.	16 8 8
8.	Gatavās produkcijas		30

	sagatavošana realizācijai	8.1. Gatavā produkta sensorā vērtēšana.	10
		8.2. Gatavā produkta iepakojšana, marķēšana.	10
		8.3. Likumdošana gatavās produkcijas sagatavošanai realizācijai.	10
9.	Kvalitātes vadība		82
		9.1. Produkta apraksts un ražošanai nepieciešamie nosacījumi	12
		9.2. Ražošanas procesa etapi	16
		9.3. Identificētie riska cēloņi	16
		9.4. Iespējamo riska cēloņu apraksts	16
		9.5. Kritisko kontroles punktu (KKP) noteikšana	22
10.	Produkta SVID analīze		16
		10.1. Produkta stiprās un vājās puses.	8
		10.2. Produkta iespējas un draudi.	8
11.	Higiēnas prasības produkta ražošanā		24
		11.1. Likumdošana un regulas.	12
		11.2. Higiēnas prasību noteikumi un ievērošana produkta ražošanā.	12
12.	Darba un vides aizsardzības prasības		20
		12.1. Darba drošības pasākumi.	8
		12.2. Vides aizsardzības prasības. Ilgtspēja.	12
KOPĀ			312

Studējošo patstāvīgo darbu organizācija un uzdevumi:

Studentam jāpiedalās kvalifikācijas darba priekšizstāvēšanā, jāsagatavo un jāiesniedz kvalifikācijas darbs un jāpiedalās kvalifikācijas darba aizstāvēšanā.

Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji

Kvalifikācijas darbu novērtē recenzents un Valsts eksaminācijas komisijas loceklis. Kvalifikācijas darbu novērtē saskaņā ar noteikto vērtēšanas skalu no izcili līdz gandrīz viduvēji.

Literatūra (mācību)

1. Metodiskie norādījumi kvalifikācijas darba izstrādei un aizstāvēšanai. Pieejams: <https://otk.rtu.lv/>
2. Vispārīgie studiju darbu noformēšanas noteikumi. Pieejams: <https://otk.rtu.lv/>
3. Pārtikas nozares literatūra, kura pieejams RTU OTK bibliotēkā.
4. Uzņēmuma iekšējā dokumentācija.

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/>

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>
6. Zinātniskā datu bāze [tiešsaiste] [skatīts 01.08.2024.]. Pieejams:
<https://www.sciencedirect.com/>