STUDIJU PROGRAMMAS "PĀRTIKAS PRODUKTU KVALITĀTES KONTROLE" PLĀNS

*PLAN OF STUDY PROGRAMME "FOOD QUALITY CONTROL"*

***1KP=26h, 14 kontaktstundas un 12 patstāvīgā darba stundas. Vienā studiju gadā 60 KP.***
***1 credit point (CP)=26 hours, 14 contact hours and 12 hours of independent work. 60 CP in one study year.***

**Studiju kursu plānojums pa semestriem spēkā no 2025./2026. studiju gada**

| Kursa nosaukums *Course title* | Atbildīgā mācībspēka vārds, uzvārds *Name, surname of responsible teaching staff* | Kredītpunkti *Credit points* | Eksāmeni / semestris *Eksams / semester* | Stundu skaits **Pavisam kopā *Total*** | Kontaktstundas | Patstāvīgie darbi | KP Plānojums CP *Planning* 1. kurss *1st course* 1.sem. 20 ned. *weeks* | 2.sem. 14 \ 6 ned. *weeks* | 2. kurss *2nd course* 3.sem. 22 ned. *weeks* | 4.sem. 18 ned. *weeks* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | 2 | 3. | 5. | 6. | 7. | 11. | 12. | 13. | 14. | 15. |
| **OBLIGĀTĀ DAĻA (A) *MANDATORY PART (A)*** | | | | | | | | | | |
| **Vispārizglītojošie studiju kursi *General educational study courses*** | | | | | | | | | | |
| **Humanitārās un sociālās zinātnes *Humanities and social sciences*** | | | | | | | | | | |
| Svešvaloda 1 (Angļu) *Foreign Language 1 (English)* | Anita Dīce | 4 | | 104 | 56 | 48 | 4 | | | |
| Psiholoģijas pamati un lietišķā komunikācija *Basics of Psychology and Business Communication* | Ainārs Lankovskis | 2 | | 52 | 28 | 24 | | | 2 | |
| Svešvaloda 2 (Franču) *Foreign Language 2 (French)* | Anita Dīce | 3 | | 78 | 42 | 36 | | | 3 | |
| **Dabaszinātnes, tehniskās zinātnes un informācijas tehnoloģijas *Natural sciences, technical sciences and information technologies*** | | | | | | | | | | |
| Augstākā matemātika *Higher Mathematics* | Elita Kazakēviča | 6 | 1. | 156 | 84 | 72 | 6 | | | |
| Fizika *Physics* | Elita Kazakēviča | 3 | | 78 | 42 | 36 | 3 | | | |
| Informācijas tehnoloģijas *Information Technologies* | Anastasija Jēgermane | 3 | | 78 | 42 | 36 | 3 | | | |
| Darba un vides aizsardzība *Labor and Environmental Protection* | Tatjana Rezņika, Ivars Pēkainis | 3 | | 78 | 42 | 36 | | 3 | | |
| Civilā aizsardzība *Civil Protection* | Andrejs Kotovs | 2 | | 52 | 28 | 24 | | 2 | | |
| Cilvēka anatomija un fizioloģija *Human Anatomy and Physiology* | Daiga Bērtiņa | 2 | | 52 | 28 | 24 | | 2 | | |
| Ievads studijās un pētniecībā *Introduction to Studies and Research* | Jeļena Pisarjonoka | 2 | | 52 | 28 | 24 | 2 | | | |
| **Vispārizglītojošie studiju kursi KOPĀ: *General educational study courses IN TOTAL:*** | | **30** | | **780** | **420** | **360** | | | | |
| **Nozares obligātie studiju kursi *Mandatory study courses of the sector*** | | | | | | | | | | |
| Ķīmija *Chemistry* | Anete Ķeķe | 5 | | 130 | 70 | 60 | 5 | | | |
| Sanitārija un higiēna pārtikas uzņēmumos *Sanitation and Hygiene in Food Enterprises* | Elīna Sturmoviča | 2 | | 52 | 28 | 24 | 2 | | | |
| Instrumentālās testēšanas metodes *Instrumental Testing Methods* | Anastasija Jēgermane | 5 | | 130 | 70 | 60 | | 5 | | |
| Fizikālā ķīmija *Physical Chemistry* | Anastasija Jēgermane | 2 | | 52 | 28 | 24 | | | 2 | |
| Bioķīmija *Biochemistry* | Jeļena Pisarjonoka, Viktors Vibornijs | 3 | | 78 | 42 | 36 | | 3 | | |
| Pārtikas mikrobioloģija *Food Microbiology* | Laura Žorža | 3 | 1. | 78 | 42 | 36 | 3 | | | |
| Pārtikas ķīmija *Food Chemistry* | Daiga Konrāde | 4 | 3. | 104 | 56 | 48 | | | 4 | |
| Pārtikas produktu uzturvērtība *Nutritional Value of Food Products* | Daiga Konrāde | 2 | | 52 | 28 | 24 | 2 | | | |
| Pārtikas produktu sensorā testēšana *Sensory Testing of Food Products* | Daiga Konrāde | 3 | | 78 | 42 | 36 | | | | 3 |
| Pārtikas kvalitāte un normatīvie akti *Food Quality and Regulations* | Elīna Sturmoviča | 4 | 2. | 104 | 56 | 48 | | 4 | | |
| Pārtikas produktu ražošanas tehnoloģija *Technologies in Food Industry* | Jeļena Pisarjonoka, Tatjana Rezņika | 4 | | 104 | 56 | 48 | | | 4 | |
| Pārtikas toksikoloģija *Food Toxicology* | Laura Žorža | 2 | | 52 | 28 | 24 | | 2 | | |
| Inovācijas pārtikas rūpniecībā *Innovation in Food Industry* | Daiga Konrāde | 2 | | 52 | 28 | 24 | | | 2 | |
| Uzņēmējdarbības profesionālo kompetenču modulis *Business Professional Competences Module* | Tereza Korsaka | 9 | | 234 | 126 | 108 | | | 9 | |
| **Nozares obligātie studiju kursi KOPĀ: *Mandatory study courses of the sector IN TOTAL:*** | | 50 | | 1300 | 700 | 600 | | | | |
| **Obligātā daļa (A) KOPĀ: *Mandatory part (A) IN TOTAL:*** | | 80 | | 2080 | 1120 | 960 | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **IEROBEŽOTĀS IZVĒLES DAĻA (B)** ***ELECTIVE PART (B)*** | | | | | | | | | | |
| Fermentatīvie procesi pārtikas rūpniecībā<br>*Enzymatic Processes in Food Industry* | Jeļena Pisarjonoka | 2 | | 52 | 28 | 24 | | | 2 | |
| Pārtikas derīguma termiņš<br>*Food Expiration Date* | Jeļena Pisarjonoka | | | 52 | 28 | 24 | | | | |
| **Ierobežotās izvēles daļa (B) KOPĀ:** ***Elective part (B) IN TOTAL:*** | | 2 | | 52 | 28 | 24 | | | | |
| **IZVĒLES DAĻA (C)*** ***OPTIONAL PART (C)*** | | | | | | | | | | |
| IKT pielietojums pārtikas nozarē<br>*Use of ICT in Food Sector* | Anastasija Jēgermane | 2 | | | | | | | 2 | |
| Biokosmētika<br>*Biocosmetics* | Jeļena Pisarjonoka | | | | | | | | | |
| Uztura mācība<br>*Nutrition Science* | Natālija Dučkena | | | | | | | | | |
| Cits brīvās izvēles kurss<br>*Other optional study course* | | | | 52 | 28 | 24 | | | | |
| **Izvēles daļa (C) KOPĀ:** ***Optional part (C) IN TOTAL:*** | | 2 | | 52 | 28 | 24 | | | | |
| **Nozares studiju kursi KOPĀ: Study courses of the sector IN TOTAL:** | | **54** | | 1404 | 756 | 648 | | | | |
| **Kopā kontaktnodarbības:** | | | | | **1176** | | | | | |
| Prakse<br>*Practice* | | 9 | | 234 | 0 | 0 | | 9 | | |
| Kvalifikācijas prakse<br>*Qualification Practice* | | 15 | | 390 | 0 | 0 | | | | 15 |
| **Prakse KOPĀ:** | | **24** | | 624 | 0 | 0 | | | | |
| Kvalifikācijas darbs<br>*Qualification Paper* | | **12** | | 312 | 0 | 312 | | | | 12 |
| **PAVISAM KOPĀ:** | | **120** | | **3120** | **1176** | **1320** | 30 | 30 | 30 | 30 |

*Studiju programmas brīvās izvēles (C) daļā studentiem atbilstoši Augstskolu likuma, 6. panta, 3 un 4 apakšpunktam tiek dota iespēja klausīties lekcijas citās augstskolās un fakultātēs, kā arī sastādīt un apgūt individuālu studiju brīvās izvēles daļu. C daļas apjoms ir 2KP. Studentiem ir iespēja izvēlēties arī no OTK piedāvātajiem brīvās izvēles studiju kursiem “Biokosmētika”, “IKT pielietojums pārtikas nozarē” , “Uztura mācība”.

*In the optional elective (C) part of the study programme, students are given the opportunity to listen to lectures at other universities and faculties, as well as to compose and study an individual free elective part of their studies, in accordance with Article 6, subsections 3 and 4 of the Law on Higher Education. Part C is 2KP. Students may also choose from the optional courses offered by the OTC: "Biocosmetics", "ICT applications in the food sector", "Nutrition".