

RTU studiju kurss "Pārtikas aprites uzņēmumu ražošanas procesu plānošana un organizēšana"**OR000 Rēzeknes akadēmija****Vispārējā informācija**

Kods	RA0529
Nosaukums	Pārtikas aprites uzņēmumu ražošanas procesu plānošana un organizēšana
Studiju kursa statuss programmā	Obligātais/Ierobežotās izvēles
Atbildīgais mācītspēks	Inese Silicka - Lektors
Mācītspēks	Lienīte Litavniece - Doktors, Asociētais profesors
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 6.0 kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV
Anotācija	Kursa ietvaros studenti gūst izpratni par ražošanas procesa un tā organizācijas būtību, ražošanas procesa plānošanas veidiem, ražošanas procesa tehnoloģisko organizēšanu, nepieciešamo tehniskā, darbaspēka, telpu, transporta nodrošinājuma plānošanu un to kontroli, ražošanai nepieciešamā finansējuma aprēķinu veikšanu.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Sniegt studentiem zināšanas par ražošanas procesa plānošanas un organizēšanas jautājumiem. Izprast pārtikas aprites (pilna un/vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmumu ražošanas procesa organizāciju. Izstrādāt un analizēt ražošanas plānu un ar to saistītos resursus. Novērtēt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma atbilstību tehnoloģiskajam procesam. Novērtēt ražošanas izejvielu un materiālu atbilstību pavaddokumentiem un citiem saistītajiem dokumentiem un prasībām. Novērtēt ražošanas izejvielu un materiālu uzglabāšanas režīmus un to prasību ievērošanu noliktavās un ražošanā. Sagatavot informāciju par saražoto produkciju. Analizēt ražošanas tehnoloģisko plūsmu nepārtrauktību. Analizēt veiktos pierakstus (elektroniski vai citā formātā) uzņēmuma dokumentā produktu ražošanas tehnoloģiskajā procesā un veikt korektīvās darbības neatbilstošu tehnoloģisko parametru vai/un citu neatbilstību konstatācijas gadījumos. Veikt izejvielu un materiālu aprēķinus tehnoloģisko procesu racionālai norisei. Veikt pārtikas produkta ražošanas ekonomiskā pamatojuma aprēķinus.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Patstāvīgais darbs saskaņā ar priekšmeta programmu. Ieteicamās literatūras patstāvīga apguve, semināri par apgūtajām tēmām. Referāta un prezentācijas izstrāde.
Literatūra	Obligātā/Obligatory: 1. Cano Marchal, Pablo, Gómez Ortega, Juan, Gámez García, Javier (2019). Production Planning, Modeling and Control of Food Industry Processes. Springer. https://www.springer.com/gp/book/9783030013721 2. James G. Brennan (Editor), Alistair S. Grandison (Editor) (2011). Food Processing Handbook, 2 Volume Set, 2nd Edition. p.826. https://www.wiley.com/en-us/Food+Processing+Handbook%2C+2+Volume+Set%2C+2nd+Edition-p-9783527324682 3. Varzakas, T., Tzia, C. (ed.) (2016). Handbook of Food Processing Food Safety, Quality, and Manufacturing Processes. CRC Press, p.679. https://www.routledge.com/Handbook-of-Food-Processing-Food-Safety-Quality-and-Manufacturing-Processes/Varzakas-Tzia/p/book/9781498721776 Papildu/Additional: 1. Groover M.P.(2010). Fundamentals of modern manufacturing. Available on: https://futureingscientist.files.wordpress.com/2014/01/fundamentals-of-modern-manufacturing-4th-edition-by-mikell-p-groover.pdf 2. https://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf 3. Millere I. (2017). Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. LLU [tiešsaiste][skatīts:2021. g.21. nov.]Pieejams 4. Sjomina J.(2011). Darba organizācija ēdināšanas uzņēmumos. [tiešsaiste][skatīts:2021. g.21. nov.]Pieejams: http://www.rtpv.edu.lv/spaw/uploads/files/darba%20org%20jauns.pdf
Nepieciešamās priekšzināšanas	zināšanas par pārtikas pārstrādes tehnoloģijām, iekārtām un to darbības principiem

Studiju kursa saturs

Saturs	Pilna un nepilna laika klātienē studijas		Nepilna laika neklātienē studijas	
	Kontakt stundas	Patstāv. darbs	Kontakt stundas	Patstāv. darbs
Pārtikas ražošanas jēdziens, būtība, klasifikācija Pārtikas aprites (pilna un/ vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmumu ražošanas organizācijas būtība, formas un tipi. Kontrol darbs: par 1.un 2 tēmu	6	4	0	0
Pārtikas aprites (pilna un/ vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmumu ražošanas procesu regulējošie normatīvie akti. Pārtikas aprites (pilna un/ vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmumu plānošana un organizēšana. Praktiskais darbs: izpētīt viena pārtikas ražošanas jomas aktualitātes un tai saistošos normatīvos dokumentus (prezentācija un diskusija)	6	6	0	0
Pārtikas aprites (pilna un/ vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmumu tehnoloģiskā dokumentācija, tās veidi, struktūra. Praktiskais darbs: izstrādāt viena pārtikas aprites (pilna un/ vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmuma tehnoloģisko dokumentāciju	6	12	0	0

Pārtikas aprites (pilna un/ vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmumu ražošanas procesa materiāli tehniskās bāzes un izejvielu plānošana. Praktiskais darbs: atlasīt atbilstoši plānotajām ražošanas jaudām vienam pārtikas aprites (pilna un/ vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmumam nepieciešamās iekārtas, inventāru un izstrādāt tehnoloģiskajai dokumentācijai atbilstošu izejvielu piegādes organizācijas plānu (prezentācija un diskusija)	8	14	0	0
Pārtikas aprites (pilna un/ vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmumu noliktavas saimniecības, to būtība, funkcijas, plānošana un organizēšana ražošanas procesā.	16	20	0	0
Pārtikas aprites (pilna un/ vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmumu ražošanas procesam nepieciešamā darbaspēka plānošana un organizēšana	2	4	0	0
Pārtikas atkritumu aprites organizācija (pilna un/ vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmumos.	2	0	0	0
Pārtikas aprites (pilna un/ vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmumu ražošanas ekonomiskais pamatojums. Praktiskais darbs: izstrādāt viena pārtikas aprites (pilna un/ vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmuma tehniski ekonomisko pamatoju	8	16	0	0
Pārtikas aprites (pilna un/ vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmumu gatavās produkcijas sagatavošana realizācijai un realizācijas organizēšana. Laboratorijas darbs: praktiska pārdošanas organizācija RTA Sals lab pārdošanas laboratorijā.	8	16	0	0
Kopā:	62	92	0	0

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Zināšanas: Z1: Demonstrē zināšanas pārtikas aprites (pilna un/ vai nepilna ražošanas cikla) uzņēmumu ražošanas procesu organizācijā .	Patstāvīgais darbs, praktiskās nodarbības, eksāmens.
Prasmes P1: Spēj izvērtēt ražošanas plānu (produktu veidus, apjomus, jaudu), un ar to saistītos resursus. P2: Spēj novērtēt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma atbilstību tehnoloģiskajam procesam. P3: Spēja novērtēt ražošanas izejvielu un materiālu atbilstību pavaddokumenti un citiem saistītajiem dokumentiem un prasībām. P4: Spēja nodrošināt ražošanas izejvielu un materiālu uzglabāšanas režīmus un to prasību ievērošanu noliktavās un ražošanā. P5: Spēja sagatavot informāciju par saražoto produkciju.	Patstāvīgais darbs, praktiskās nodarbības, eksāmens.
Kompetence K1: Spēj nodrošināt ražošanas tehnoloģisko plūsmu nepārtrauktību. K2: Spēj analizēt veiktos pierakstus (elektroniski vai citā formātā) uzņēmuma dokumentā produktu ražošanas tehnoloģiskajā procesā un veikt korektīvās darbības neatbilstošu tehnoloģisko parametru vai/ un citu neatbilstību konstatācijas gadījumos.	Patstāvīgais darbs, praktiskās nodarbības, eksāmens.

Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji

Kritērijs	% no kopējā vērtējuma
Kontroldarbs	20
Prezentācijas	20
Patstāvīgais darbs	20
Eksāmens	40
Kopā:	100

Studiju kursa plānojums

Daļa	KP	Stundas			Pārbaudījumi		
		Lekcijas	Prakt d.	Laborat	Ieskaite	Eksām.	Darbs
1.	6.0	22.0	40.0	0.0		*	