

RTU studiju kurss "Pārtikas kvalitātes vadība un nodrošināšana"**OR000 Rēzeknes akadēmija****Vispārējā informācija**

Kods	RA0530
Nosaukums	Pārtikas kvalitātes vadība un nodrošināšana
Studiju kursa statuss programmā	Obligātais/Ierobežotās izvēles
Atbildīgais mācītspēks	Lienīte Litavniece - Doktors, Asociētais profesors
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 6.0 kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV
Anotācija	Studiju kurss studentiem sniedz zināšanas un prasmes par pārtikas kvalitātes vadības un nodrošināšanas jautājumiem. Apgūstot studiju kursa saturu, tā dalībnieki pilnveido savu profesionālo kompetenci, lai spētu pilnvērtīgi darboties pārtikas pārstrādes jomā.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Studiju kursa mērķis ir nodrošināt studējošajiem teorētisko zināšanu apguvi pārtikas kvalitātes vadības un nodrošināšanas jautājumos un veicināt izpratni par teorētisko nostādņu praktisku izmantošanu. Studiju kursa uzdevumi: - veidot izpratni par pārtikas kvalitātes nodrošināšanas nepieciešamību un tās nozīmīgo ietekmi visos pārtikas produktu ražošanas posmos; - attīstīt spēju analizēt veikto pierakstus (elektroniski vai citā formātā) kvalitātes dokumentā produktu ražošanas tehnoloģiskajā procesā un veikt korektīvās darbības neatbilstošu tehnoloģisko parametru konstatācijas gadījumos; - attīstīt spēju izvērtēt riska analīzes un kritisko kontroles punktu principus un ieviešanas posmus; - veidot izpratni par priekšnosacījumu programmas (tīrīšana, mazgāšana un dezinfekcija u.c.) veidošanu, kontroli un vadīšanu; - attīstīt spēju izvērtēt piegādātāja izsniegto izejvielu specifiku vai sertifikātu atbilstību uzņēmuma normatīvi tehniskajai dokumentācijai; - veidot izpratni par gatavās produkcijas uzskaiti un atbilstošu darbību veikšanu ar neatbilstošas kvalitātes gala produktu. - attīstīt spēju pārbaudīt iepakojumu un preces marķējumu atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām prasībām un izstrādāt marķējuma informāciju saskaņā ar normatīvo dokumentu prasībām; - attīstīt spēju īstenot pārtikas produktu izsekojamības prasības visos pārtikas aprites posmos uzņēmumā; - attīstīt spēju patstāvīgi aprakstīt konkrētu produktu tehnoloģiskos procesus, to kvalitātes kontroles un vadības sistēmu, to nodrošināšanu pārtikas aprites uzņēmumā; - attīstīt spēju kontrolēt un vadīt starpproduktu un galaproduktu izgatavošanu atbilstoši normatīvi tehniskajai dokumentācijai; - attīstīt spēju uzraudzīt saražotās produkcijas kvalitātes atbilstību kvalitātes prasībām.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	Studiju kursa apguves laikā studējošie patstāvīgā darbā padziļināti iepazīstas ar specifiskiem pārtikas kvalitātes vadības jautājumiem tos interesējošajā pārtikas pārstrādes jomā (piens, gaļa, zivis u.c.). Patstāvīgā darbā sastāda atbilstošā uzņēmuma vai pārtikas pārstrādes jomu regulējošo normatīvo aktu sarakstu. Patstāvīgi veic kāda pārtikas produkta ražošanas procesa risku analīzi.
Literatūra	Bražinska, Lilita.. Pārtikas nekaitīguma nodrošināšana pārtikas ražošanā = Assurance of Food Safety in Food Production/ L.Bražinska, J.Rudņevs BC Cook Articulation Committee. Food Safety, Sanitation, and Personal Hygiene 2015 Regula (EK) Nr. 852/2004. Par pārtikas produktu higiēnu 2004 Regula (EK) Nr. 853/2004. Regula ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku 2004 Regula (EK) Nr. 178/2002. ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu 2002 Regula (EK) Nr. 1935/2004 . par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem, un par Direktīvu 80/590/EEK un 89/109/EEK atcelšanu 2004 Regula (EK) Nr. 1069/2009. ar ko nosaka veselības aizsardzības noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes blakusproduktiem un atvasinātajiem produktiem, kuri nav paredzēti cilvēku patēriņam, un ar ko atceļ Regulu Nr. 1774/2002 īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku 2009 LR likums. Pārtikas aprites uzraudzības likums 19.02.1998. Biedrības „Lauksaimnieku organizāciju sadarbības padome”. Rokasgrāmata labas prakses vadlīnijas pārtikas amatniecībā 2011 Pārtikas un veterinārā dienests. https://www.pvd.gov.lv/lv 2025 European Commission Food Safety. https://food.ec.europa.eu/index_en 2025
Nepieciešamās priekšzināšanas	Pamatzināšanas pārtikas ražošanā

Studiju kursa saturs

Saturs	Pilna un nepilna laika klātienēs studijas		Nepilna laika neklātienēs studijas	
	Kontakt stundas	Patstāv. darbs	Kontakt stundas	Patstāv. darbs

Pārtikas apriti regulējošie Eiropas Savienības un Latvijas normatīvie akti. Pārtikas aprites uzraudzība un kontrole Latvijā.	6	26	0	0
Pārtikas kvalitātes jēdziens un kvalitāti iespaidojošie faktori. Pārtikas kvalitātes vadība: jēdzieni un definīcijas.	2	2	0	0
Pārtikas drošības sistēma (HACCP). Pārtikas uzņēmumam nepieciešamā kvalitātes sistēmas dokumentācija	10	20	0	0
Ražošanas higiēna un sanitārija. Ražošanas vides un personāla higiēnas kontroles pasākumu organizēšana un vadīšana.	10	20	0	0
Riska analīze un kritisko kontroles punktu noteikšanas principi, to ieviešanas posmi.	12	26	0	0
Piegādātāja izsniegto izejvielu specifikāciju vai sertifikātu atbilstība uzņēmuma normatīvi tehniskai dokumentācijai.	6	2	0	0
Iepakojuma marķējuma atbilstība normatīvos aktos noteiktām prasībām.	6	2	0	0
Preces marķējuma atbilstība normatīvajos aktos noteiktām prasībām	6	2	0	0
Produktu ražošana atbilstoši normatīvo aktu prasībām. Produkcijas uzskaitē un nepieciešamo analīžu iegūšanas organizēšana.	6	4	0	0
Kopā:	64	104	0	0

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Spēj parādīt zināšanas par pārtikas apriti reglamentējošo normatīvo aktu prasībām un izpratni par to pielietojumu dažādos pārtikas aprites uzņēmumos.	Prezentācija - formatīvā vērtēšana Tests - summātīvā vērtēšana
Spēj parādīt zināšanas par pārtikas produktu ražošanas procesiem, to mijiedarbību, vadīt un kontrolēt ražošanas higiēnu un sanitāriju, un prot veikt ražošanas vides un personāla higiēnas kontroles pasākumu organizēšanu visos pārtikas produktu ražošanas posmos.	Grupu darbi un diskusijas - diagnostiskā vērtēšana Tests - summātīvā vērtēšana
Spēj analizēt veiktos pierakstus (elektroniski vai citā formātā) kvalitātes dokumentā produktu ražošanas tehnoloģiskajā procesā un veikt korektīvās darbības neatbilstošu tehnoloģisko parametru konstatācijas gadījumos.	Grupu darbi un diskusijas - diagnostiskā vērtēšana Tests - summātīvā vērtēšana
Spēj izvērtēt riska analīzes un kritisko kontroles punktu principus un ieviešanas posmus, kā arī zina pārtikas drošības pārvaldības sistēmas jebkurai pārtikas aprites ķēdes organizācijai.	Prezentācija - formatīvā vērtēšana Tests - summātīvā vērtēšana
Spēj uzraudzīt priekšnosacījumu programmas (tīrīšana, mazgāšana un dezinfekcija u.c.) .	Grupu darbi un diskusijas - diagnostiskā vērtēšana Tests - summātīvā vērtēšana
Spēj izvērtēt piegādātāja izsniegto izejvielu specifikāciju vai sertifikātu atbilstību uzņēmuma normatīvi tehniskajai dokumentācijai.	Grupu darbi un diskusijas - diagnostiskā vērtēšana Tests - summātīvā vērtēšana
Spēj veikt gatavās produkcijas uzskaiti , identificēt un veikt darbības ar neatbilstošas kvalitātes gala produktu.	Grupu darbi un diskusijas - diagnostiskā vērtēšana Tests - summātīvā vērtēšana
Spēj pārbaudīt iepakojumu un preces marķējumu atbilstību normatīvajos aktos noteiktajām prasībām un izstrādāt marķējuma informāciju saskaņā ar normatīvo dokumentu prasībām.	Grupu darbi un diskusijas - diagnostiskā vērtēšana Tests - summātīvā vērtēšana

Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji

Kritērijs	% no kopējā vērtējuma
Tests	60
Prezentācija par normatīvajiem aktiem studenta izvēlētajā pārtikas ražošanas jomā	10
KKP un risku analīze	30
Kopā:	100

Studiju kursa plānojums

Daļa	KP	Stundas			Pārbaudījumi		
		Lekcijas	Prakt d.	Laborat	Ieskaite	Eksām.	Darbs
1.	6.0	32.0	32.0	0.0		*	