

**Latvijas Biozinātņu un tehnoloģiju universitāte
Lauksaimniecības un pārtikas tehnoloģijas fakultāte
Pārtikas institūts**

**METODISKIE NORĀDĪJUMI
PRAKŠU ĪSTENOŠANAI
PĀRTIKAS INSTITŪTĀ**

profesionālai bakalaura studiju programmai
„Pārtikas produktu tehnoloģijas”

Jelgava
2026

Prakses nolikumu sastādīja: Pārtikas institūta mācībspēki: prof. T.Ķince, prof. E.Straumīte, asoc. prof. J.Zagorska, doc. L.Ozola, doc. S.Sazonova.

Saturs

Ievads	4
1. Vispārējās norādes.....	5
2. Prakšu procesa organizācija	5
2.1. Prakses uzņēmuma izvēle.....	5
2.2. Prakses organizācija	6
2.3. Prakses programma	6
2.4. Prakses atskaites iesniegšanas, izskatīšanas un aizstāvēšanas procedūra	10
3. Prakses atskaites izstrādāšana un noformēšana.....	11
Prakses atskaites noformēšana	11

Ievads

Prakses ir neatņemama studiju plāna sastāvdaļa un veicina studentu praktisko iemaņu attīstību. To laikā studenti nostiprina teorētiskās zināšanas, iepazīstoties ar pārtikas produktu ražošanu, tehnoloģisko iekārtu darbības principiem, izejvielu, pusfabrikātu un gatavās produkcijas kvalitātes kontroli, kvalitātes sistēmu ieviešanas un uzraudzības kārtību, kā arī jaunu produktu izstrādes procesu pārtikas uzņēmumos.

Lai mērķtiecīgi izmantotu prakses laiku un izpildītu visus prakses nosacījumus, šajā materiālā ir apkopota informācija par prakses mērķi un uzdevumiem, prakses norises kārtību, atspoguļotas prakses programmas, sniegtas rekomendācijas prakses atskaites noformēšanai, iesniegšanai un aizstāvēšanai.

Metodiskie norādījumi ir paredzēti **profesionālās bakalaura studiju programmas** „Pārtikas produktu tehnoloģija” pilna un nepilna laika studentiem, mācībspēkiem un prakses vadītājiem uzņēmumos. Tās ir vadlīnijas, kas ietver informatīvu, paskaidrojošu materiālu par prakšu norisi, programmu un atskaites iesniegšanu un aizstāvēšanu.

1. Vispārējās norādes

Profesionālās bakalaura studiju programmas „Pārtikas produktu tehnoloģija” studenti līdzās vispārizglītojošiem, nozares teorētiskajiem un profesionālajiem studiju kursiem apgūst arī praktisko apmācību, lai nostiprinātu studiju procesā iegūtās teorētiskās zināšanas un nodrošinātu šo atziņu pārbaudi praksē.

Praktiskā apmācība ir neatņemama un obligāta studiju procesa sastāvdaļa. Tās **mērķis** ir nostiprināt teorētisko kursu laikā iegūtās zināšanas, lai labāk izprastu uzņēmuma darbības specifiku, tehnoloģisko procesu norisi pārtikas produktu ražošanā u.c. jautājumus.

Lai sasniegtu izvirzīto mērķi, ir definēti sekojoši prakses **uzdevumi**:

- 1) iegūt praktiskās iemaņas pārtikas produktu ražošanā un tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijā;
- 2) izprast uzņēmumā ražoto produktu tehnoloģijas, tajās notiekošos procesus un pielietoto paņēmieni nozīmīgumu produkcijas kvalitātes nodrošināšanā;
- 3) iepazīt kvalitātes vadības procesus uzņēmumā, to izstrādes, ieviešanas un uzraudzības kārtību;
- 4) apgūt jaunu produktu izstrādes procesu pārtikas ražošanas uzņēmumos.
- 5) nostiprināt uzņēmējdarbības un ražošanas vadības teorētiskās zināšanas praksē.

LR Ministru kabineta noteikumi Nr.305 (13.06.2023.) “Noteikumi par valsts profesionālās augstākās izglītības standartu” nosaka prakšu nepieciešamību studiju procesā. Papildus LR valsts noteiktajiem likumdošanas aktiem, jāakcentē LBTU Studiju nolikums un LPTF Domes lēmumi par attiecīgo studiju programmu realizāciju, to saturu.

2. Prakšu procesa organizācija

2.1. Prakses uzņēmuma izvēle

Vismaz mēnesi pirms prakses, Pārtikas institūta nozīmētais prakses vadītājs iepazīstina un informē studentus par studiju programmā paredzēto prakšu procesu. Lauksaimniecības un pārtikas tehnoloģijas fakultātes mājas lapā (<https://www.lptf.lbtu.lv/lv/partikas-virziena-studiju-dokumenti-un-veidlapas>) pieejami metodiskie norādījumi ražošanas prakšu realizēšanai visā studiju programmas apguves laikā. Students **savlaicīgi (ne vēlāk kā 1 mēnesi pirms prakses sākuma)** informē prakses vadītāju par izvēlēto prakses uzņēmumu.

Studenti patstāvīgi izvēlas prakses vietu kādā no pārtikas ražošanas vai ar to saistītiem uzņēmumiem, kuros iespējams apgūt visus prakses uzdevumus.

Profesionālās bakalaura studiju programmas „Pārtikas produktu tehnoloģijas” **nepilna laika studenti**, kas strādā pārtikas uzņēmumos, un plānotā prakses vieta sakrīt ar šo uzņēmumu, LPTF dekanātā iesniedz izziņu no darba vietas (izziņā norādot no kāda laika viņš/a strādā minētajā uzņēmumā).

Pārtikas institūta nozīmētais prakses vadītājs sagatavo dekāna rīkojumu.

Saskaņā ar LBTU Senāta lēmumu Nr. 11-78 Par LBTU Prakšu organizēšanas nolikuma apstiprināšanu students **slēdz trīspusējo līgumu ar LPTF un uzņēmumu par prakses realizāciju**. Līguma forma (parakstāmā elektroniski, vai ar fizisko parakstu) ir pieejama <https://www.lptf.lbtu.lv> kā arī e-studijās pie attiecīgā studiju kursa. Studentiem iespējams saņemt konsultācijas pie prakses vadītāja par līguma saturu un tā formas izpildes kārtību. Aizpildītais un parakstītais līguma viens eksemplārs glabājas pie studenta, viens uzņēmumā un viens LPTF dekanātā. Visiem līguma eksemplāriem ir vienāds juridisks spēks.

Students prakses laikā veic savus tiešos pienākumus un sagatavo prakses atskaiti pēc studijas kursa plāna un ražošanas prakšu nolikumā esošajiem norādījumiem.

2.2. Prakses organizācija

Ja to pieprasa ražošanas uzņēmums, tad pirms prakses uzsākšanas studentam ir jāsaņem ģimenes ārsta apliecinājums par veselības stāvokli darbam pārtikas ražošanas uzņēmumā un jāiziet darba drošības instruktāža LBTU Pārtikas institūtā.

Students ierodas prakses uzņēmumā studiju plānā noteiktajā laikā (**prakses norises laiks tiek apstiprināts katram studiju gadam**), iepriekš nokārtojot uzņēmuma prasības, kas nepieciešamas, pieņemot darbā. Uzņēmumā jānozīmē prakses vadītājs, ar kuru students kontaktējas prakses laikā un sastāda prakses īstenošanas plānu atbilstoši prakses programmai.

Prakses laikā studentam jāievēro uzņēmuma iekšējās kārtības un personīgās higiēnas noteikumi.

2.3. Prakses programma

Ražošanas prakse “Ievads pārtikas rūpniecībā” programmas saturs „PĀRTIKAS PRODUKTU TEHNOLOĢIJAS” studiju programmas pilna un nepilna laika studentiem 2.semestrī.

SASNIEDZAMIE REZULTĀTI:

Iegūst zināšanas un kritisku izpratni par konkrētās pārtikas nozares uzņēmuma ražošanas procesa organizāciju, tehnoloģiskajiem procesiem un sanitārās higiēnas prasībām.

Prasmes – spēt patstāvīgi veikt uzņēmumā uzticētos darba pienākumus, apkopot prakses laikā iegūto informāciju.

Kompetences – prast skaidrot uzņēmumā notiekošos pārtikas produktu ražošanas procesus, kā arī novērtēt sanitārās higiēnas stāvokli uzņēmumā.

PRAKSES UZDEVUMI:

1. Vispārīgās ziņas par uzņēmumu.
 - 1.1. Uzņēmuma nosaukums, uzņēmējdarbības veids, atrašanās vieta, specializācija. Uzņēmuma struktūra, tai skaitā kvalitātes vadības nodaļa, laboratorija, R&D nodaļa, ražošanas nodaļa un citas.
 - 1.2. Galvenā/-ās ražošanā izmatotā/-tās izejviela/-as, to īss raksturojums un to kvalitātes prasības un kvalitāti apliecinošā dokumentācija.
 - 1.3. Ražotās produkcijas veidi, to īss raksturojums, galvenie kvalitātes rādītāji, produkcijas realizācijas vietas.
2. Darba vietas raksturojums (students **apkopo informāciju par ražošanas nodaļā realizētajiem procesiem**, neraksturojot visu uzņēmuma ražošanas tehnoloģisko procesu kopumā).
 - 2.1. Ražošanas procesa nosaukums un tā nozīme produkta ražošanas tehnoloģiskajā procesā.
 - 2.2. Ražošanas procesa īss raksturojums – tehnoloģiskie parametri, izmantotās iekārtas.
3. Higiēnas prasības uzņēmumā un prasības darbiniekam. Iekārtu un telpu sanitārā apstrāde (tīrīšanas biežums, izmantotie līdzekļi, atbildīgā persona) uzņēmumā.
4. Praktikanta secinājumi un priekšlikumi par darba efektivitātes uzlabošanu darba vietā.

Ražošanas prakses “Pārtikas iekārtas” programmas saturs „PĀRTIKAS PRODUKTU TEHNOLOĢIJAS” studiju programmas pilna laika studentiem 4.semestrī.

SASNIEDZAMIE REZULTĀTI:

Students iegūst zināšanas un izpratni par konkrētā pārtikas produkta ražošanas tehnoloģisko shēmu un procesa nodrošināšanai nepieciešamo tehnoloģisko iekārtu uzbūvi un darbības principiem.

Students prot analizēt ražošanas procesa nodrošināšanai nepieciešamo tehnoloģisko iekārtu tehnoloģiskos uzdevumus un darbības principu.

Students spēj patstāvīgi veikt uzņēmumā uzticētos darba pienākumus, apkopot prakses laikā iegūto informāciju.

Prot atrast pārtikas produktu ražošanas tehnoloģisko etapu nodrošināšanai atbilstošās tehnoloģiskās iekārtas.

PRAKSES UZDEVUMI:

1. Vispārīgās ziņas par uzņēmumu: nosaukums, uzņēmējdarbības veids, atrašanās vieta, specializācija, īss ražotās produkcijas raksturojums, tās apjomi un tirgus situācijas raksturojums.

2. Izvēlēto produktu tehnoloģiskās shēmas, galvenie ražošanas parametri, to kontrole. Pēc izvēles jādod **divu produktu veidu** (piemēram, pasterizēts piens un jogurts; vārītās desas un kūpinātas gaļas; kviešu un rudzu maize) tehnoloģiskās shēmas un ražošanas parametri, ja uzņēmumā ir ļoti plašs ražotās produkcijas sortiments ar dažādiem tehnoloģiskajiem risinājumiem.

3. Ražošanas iecirknī galveno iekārtu ražošanas procesa nodrošināšanai izmantošanas mērķi, to vispārīgā uzbūve un darbības princips. Transportiekārtu raksturojums un tehnoloģiskā nozīme.

4. Ražošanas uzņēmumā izmantoto iekārtu lietderība un noslogojums.

5. Ražošanas telpu plāns ar tehnoloģisko iekārtu izvietojumu. Ja uzņēmums nenodrošina, tad students pats skicē uzņēmuma plānu ar tajā esošajām iekārtām.

6. Praktikanta secinājumi un priekšlikumi.

Ražošanas prakses “Pārtikas tehnoloģijas” programmas saturs „PĀRTIKAS PRODUKTU TEHNOLOĢIJAS” studiju programmas pilna laika studentiem 6.semestrī.

SASNIEDZAMIE REZULTĀTI:

Students iegūst specializētas zināšanas un kritisku izpratni par tehnoloģiskajiem procesiem, to organizāciju, tehnoloģiskajām iekārtām un plūsmas līnijām konkrētā pārtikas uzņēmumā vai iecirknī.

Students spēj patstāvīgi veikt uzņēmumā uzticētos darba pienākumus, apkopot prakses laikā iegūto informāciju.

Studentam jāspēj analizēt un skaidrot konkrētajā uzņēmumā notiekošos pārtikas produktu ražošanas tehnoloģiskos procesus.

PRAKSES UZDEVUMI:

1. Vispārīgās ziņas par uzņēmumu: nosaukums, uzņēmējdarbības veids, atrašanās vieta, specializācija, īss ražotās produkcijas raksturojums, tās apjomi un tirgus situācijas raksturojums.

2. Ražošanas uzņēmumā izmantoto izejvielu raksturojums, galvenie piegādātāji, piegādes biežums. Izejvielu kvalitātes rādītāji un noteikšanas periodiskums. Pieņemšanas dokumentācija, uzskaites kārtība.

3. Produktu ražošanas tehnoloģiskās shēmas (vismaz trīs produktu veidiem), galvenie tehnoloģisko operāciju parametri, to pamatojums.

4. Zudumi ražošanas procesā, to uzskaitē. Blakusproduktu izmantošana.

5. Uzņēmumā izmantoto iepakojšanas materiālu raksturojums. Produktu sagatavošana realizācijai: patērētājiepakojums un transportiekājums. Iepakojamā materiāla utilizācija, pārstrādes iespējas.

6. Energoresursu un ūdens apgāde. Siltumapgāde: tvaiks, karsts ūdens. Tvaika un karstā ūdens sagatavošana. Elektroenerģijas patēriņš. Ūdens un kanalizācija: ūdens apgāde un patēriņš.

7. Darba drošības pasākumi uzņēmumā – darba drošības instruktažu veidi un biežums, darba drošības pārbaudes ikdienā.

8. Praktikanta secinājumi un priekšlikumi.

Mācību prakses “Pārtikas kvalitātes vadība I” programmas saturs „PĀRTIKAS PRODUKTU TEHNOLOĢIJAS” studiju programmas pilna laika studentiem 7. semestrī.

SASNIEDZAMIE REZULTĀTI:

Studenti iegūst zināšanas par kvalitātes vadības sistēmām dažādos pārtikas uzņēmumos, profilējošo mācībspēku vadībā izstrādā ražošanas tehnoloģijas konkrētiem pārtikas produktiem, kā arī ražoto produktu izejvielu pusfabrikātu un gatavās produkcijas kvalitātes tehnoloģiskās un mikrobioloģiskās kontroles principus.

Studenti iegūst zināšanas par kvalitātes vadības un loģistikas sistēmām dažādos pārtikas uzņēmumos. Iegūst prasmes spēt patstāvīgi aprakstīt konkrētu produktu tehnoloģiskos procesus, to kvalitātes kontroles un vadības sistēmu. Studenti spēj analizēt un skaidrot kvalitātes vadības sistēmas nepieciešamību izvēlēto produktu tehnoloģiskajās shēmās, loģistikas sistēmas darbību.

PRAKSES UZDEVUMI:

1. Ekskursija uz pārtikas ražošanas uzņēmumiem ar mērķi iepazīties ar kvalitātes kontroles un loģistikas sistēmām.
2. Konkrētu produktu ražošanas tehnoloģiju izstrāde.
3. Galveno mikrobioloģisko kvalitātes kontroles parametru izvērtēšana izvēlētajiem produktiem.
4. Galveno tehnoloģisko kvalitātes kontroles parametru izvērtēšana izvēlētajiem produktiem.
5. Risku analīze izvēlēto produktu ražošanai.
6. Izvēlēto produktu tirgus nišu, konkurences izpēte.
7. Likumdošanas aktu izpēte saistībā ar kvalitātes kontroli un vadību.
8. Loģistikas sistēmas izveide izvēlēto produktu realizācijai.
9. Praktikanta secinājumi un priekšlikumi.

Ražošanas prakses “Pārtikas kvalitātes vadība II” programmas saturs „PĀRTIKAS PRODUKTU TEHNOLOĢIJAS” studiju programmas pilna laika studentiem 8. semestrī.

SASNIEDZAMIE REZULTĀTI:

Prakses laikā studenti iegūst zināšanas par kvalitātes un loģistikas sistēmām konkrētā pārtikas uzņēmumā, to nozīmi.

Studentam jāspēj patstāvīgi veikt uzņēmumā uzticētos darba pienākumus, kas saistīti ar produktu kvalitāti.

Spēt analizēt un skaidrot kvalitātes vadības sistēmas un kritisko kontroles punktu izvēles nepieciešamību uzņēmumā, loģistikas sistēmas darbību.

PRAKSES UZDEVUMI:

1. Vispārīgās ziņas par uzņēmumu: nosaukums, uzņēmējdarbības veids, atrašanās vieta, specializācija, īss ražotās produkcijas raksturojums, tās apjomi un tirgus situācijas raksturojums.
2. Kvalitātes kontroles sistēma uzņēmumā.
 - 2.1. Kvalitātes vadības sistēmas raksturojums uzņēmumā, tās ieviešanas, uzraudzības un pilnveides organizācija. Iekšējie un/vai ārējie auditi un/vai monitorings un/vai verifikācija.
 - 2.2. Izejvielu pusfabrikātu un gatavās produkcijas kvalitātes kontrole, kontroles periodiskums, nosakāmie rādītāji.
 - 2.3. Izejvielu un produktu kvalitāti reglamentējošie dokumenti.
3. Loģistikas sistēmas nodrošinājums uzņēmumā.
 - 3.1. Izejvielu sadales organizācija pa uzņēmuma iecirkņiem un nodaļām. Darba organizācijas raksturojums uzņēmuma cehos, iecirkņos, nodaļās.

- 3.2. Noliktavu saimniecības un krājumu veidošanas racionalitāte uzņēmumā.
- 3.3. Gatavās produkcijas realizācijas veidi – vairumtirgotāji, aģenti, menedžeri, specializētie vairumtirgotāji.
- 3.4. Transporta loģistikas nodrošinājums uzņēmumā. Pakalpojuma un servisa līmeņa nodrošinājums uzņēmumā.
4. Saimnieciskās darbības analīze.
 - 4.1. Konkurence un mārketinga plāns.
 - 4.2. Uzņēmuma ieņēmumi un izmaksas, peļņa un zaudējumi.
 - 4.3. Kapitāla dinamika, kapitāla struktūra, investīcijas.
5. Praktikanta secinājumi un priekšlikumi.

Prakses programmas saturs praksi izejot **Pārtikas veterinārajā dienestā (PVD)**

PRAKSES UZDEVUMI:

1. Vispārīgās ziņas par uzņēmumu: nosaukums, uzņēmējdarbības veids, atrašanās vieta.
2. Uzņēmuma darbības specifika.
3. Kvalitātes kontroles sistēma un kontrolēšanas mehānismi pārtikas uzņēmumos.
 - 3.1. Izejvielu, pusfabrikātu un gatavās produkcijas kvalitātes kontrole, kontroles periodiskums, nosakāmie rādītāji. Izejvielu un produktu kvalitāti reglamentējošie dokumenti. Kvalitātes kritēriju raksturojums, to izvērtējums.
 - 3.2. Mikrobioloģiskās drošības izvērtējums uzņēmumos, nosakāmie rādītāji, biežums.
 - 3.3. Pārkāpumu konstatācijas un novēršanas mehānisms.
 - 3.4. PVD darbinieku – uzņēmumu kontrolieru tiesības un pienākumi, kontroles kārtība, aizpildāmā dokumentācija.
4. Pārtikas produktu kontroles un uzraudzības institūcijas, laboratorijas.
5. Praktikanta secinājumi, priekšlikumi.

Ražošanas prakses “Pārtikas iekārtas un tehnoloģijas” saturs „PĀRTIKAS PRODUKTU TEHNOLOĢIJAS” studiju programmas nepilna laika studentiem 6. semestrī.

SASNIEDZAMIE REZULTĀTI:

Students iegūst specializētas zināšanas un kritisku izpratni par tehnoloģiskajiem procesiem, to organizāciju, tehnoloģiskajām iekārtām un plūsmas līnijām konkrētā pārtikas uzņēmumā vai iecirknī.

Students spēj patstāvīgi veikt uzņēmumā uzticētos darba pienākumus, apkopot prakses laikā iegūto informāciju.

Studentam jāspēj analizēt un skaidrot konkrētajā uzņēmumā notiekošos pārtikas produktu ražošanas tehnoloģiskos procesus un tam nepieciešamās iekārtas un resursus.

PRAKSES UZDEVUMI:

1. Vispārīgās ziņas par uzņēmumu: nosaukums, uzņēmējdarbības veids, atrašanās vieta, specializācija, īss ražotās produkcijas raksturojums, tās apjomi un tirgus situācijas raksturojums.
2. Ražošanas uzņēmumā izmantoto izejvielu raksturojums, galvenie piegādātāji, piegādes biežums. Izejvielu kvalitātes rādītāji un noteikšanas periodiskums. Pieņemšanas dokumentācija, uzskaites kārtība.
3. Produktu ražošanas tehnoloģiskās shēmas (maksimums četriem produktu veidiem), galvenie tehnoloģisko operāciju parametri, to pamatojums.
4. Zudumi ražošanas procesā, to uzskaitē. Blakusproduktu izmantošana.
5. Iepakojšanas materiālu raksturojums. Produktu sagatavošana realizācijai: patērētājiepakojums un transportiekpakojums. Iepakojamā materiāla utilizācija, pārstrādes iespējas.
6. Ražošanas iecirknī pielietoto iekārtu izmantošanas mērķi, to vispārīgā uzbūve un darbības princips. Transportiekārtu raksturojums un tehnoloģiskā nozīme.

7. Ražošanas uzņēmumā izmantoto iekārtu lietderība un noslogojums.
8. Ražošanas telpu plāns ar tehnoloģisko iekārtu izvietojumu.
9. Energoresursu un ūdens apgāde. Siltumapgāde: tvaiks, karsts ūdens. Tvaika un karstā ūdens sagatavošana patēriņam. Elektroenerģija. Ūdens un kanalizācija: ūdens apgāde un patēriņš. Notekūdeņu savākšana, attīrīšanas procesa raksturojums.
10. Apkārtējās vides aizsardzības pasākumi.
11. Darba drošība pasākumi uzņēmumā. Traumatisms, tā izvērtēšana uzņēmumā, novēršanas iespējas.
12. Praktikanta secinājumi un priekšlikumi.

Ražošanas prakses “Pārtikas kvalitātes vadība” saturs „PĀRTIKAS PRODUKTU TEHNOLOĢIJAS” studiju programmas nepilna laika studentiem 10. semestrī.

SASNIEDZAMIE REZULTĀTI:

Prakses laikā studenti iegūst zināšanas par kvalitātes un loģistikas sistēmām konkrētā pārtikas uzņēmumā, to nozīmi.

Studentam jāspēj patstāvīgi veikt uzņēmumā uzticētos darba pienākumus, kas saistīti ar produktu kvalitāti.

Spēt analizēt un skaidrot kvalitātes vadības sistēmas un kritisko kontroles punktu izvēles nepieciešamību uzņēmumā, loģistikas sistēmas darbību.

PRAKSES UZDEVUMI:

1. Vispārīgās ziņas par uzņēmumu: nosaukums, uzņēmējdarbības veids, atrašanās vieta, specializācija, īss ražotās produkcijas raksturojums, tās apjomi un tirgus situācijas raksturojums.
2. Kvalitātes kontroles sistēma uzņēmumā.
 - 2.1. Kvalitātes vadības sistēmas raksturojums uzņēmumā, tās ieviešanas, uzraudzības un pilnveides organizācija. Iekšējie un/vai ārējie auditi un/vai monitorings un/vai verifikācija.
 - 2.2. Izejvielu pusfabrikātu un gatavās produkcijas kvalitātes kontrole, kontroles periodiskums, nosakāmie rādītāji.
 - 2.3. Izejvielu un produktu kvalitāti reglamentējošie dokumenti.
3. Loģistikas sistēmas nodrošinājums uzņēmumā.
 - 3.1. Izejvielu sadales organizācija pa uzņēmuma iecirkņiem un nodaļām. Darba organizācijas raksturojums uzņēmuma cehos, iecirkņos, nodaļās.
 - 3.2. Noliktavu saimniecības un krājumu veidošanas racionalitāte uzņēmumā.
 - 3.3. Gatavās produkcijas realizācijas veidi – vairumtirgotāji, aģenti, menedžeri, specializētie vairumtirgotāji.
 - 3.4. Transporta loģistikas nodrošinājums uzņēmumā. Pakalpojuma un servisa līmeņa nodrošinājums uzņēmumā.
4. Saimnieciskās darbības analīze.
 - 4.1. Galveno konkurentu analīze un uzņēmuma mārketinga plāns.
 - 4.2. Uzņēmuma ieņēmumi un izmaksas, peļņa un zaudējumi – pēdējie pieci gadi.
5. Praktikanta secinājumi un priekšlikumi.

Ja nepilna laika students praksi plāno iziet praksi Pārtikas veterinārajā dienestā (PVD), tad prakses uzdevumus skatīt pie pilna laika studentu Ražošanas prakses “Pārtikas kvalitātes vadība II”.

2.4. Prakses atskaites iesniegšanas, izskatīšanas un aizstāvēšanas procedūra

Par prakses programmas satura izpildi pilnā apjomā ir atbildīgs students. Praksei noslēdzoties, prakses vadītājs uzņēmumā aizpilda praktikanta raksturojuma veidlapu (2. pielikums) par praktikanta paveikto un ieliek savu vērtējumu, kas tiks ņemts vērā prakses aizstāvēšanas laikā.

Elektroniski parakstītā prakses atskaite kopā ar parakstīto atsauksmi ir **jāiesniedz e-studijās** līdz institūta nozīmētā prakses vadītāja **norādītajam datumam un laikam**.

Prakses vadītājs **nozīmē laiku prakses aizstāvēšanai** (ne vēlāk kā 2 nedēļas pēc prakses atskaites iesniegšanas). Prakses aizstāvēšanā students sniedz praksē iegūto atziņu īsu (5–7 minūtes) raksturojumu sagatavojot prezentāciju, kuru ievieto e-studijās, kā arī atbild uz jautājumiem.

Ja students plānotajā laikā **neiesniedz prakses atskaiti**, tad saskaņā ar LBTU rektora rīkojumu students par tās vēlāku kārtošanu **maksā kā par akadēmisko parādu**.

3. Prakses atskaites izstrādāšana un noformēšana

Prakses atskaitē jābūt atspoguļotiem visas prakses programmas satura punktiem. Ieteicams atskaitē materiālus sakārtot prakses programmas izklāsta secībā. Jautājumi ir jāapraksta, sasaistot literatūras datus un praktiskos novērojumus, izmantojot tehnoloģiskās shēmas (bloks hēmu vai iekārtu), tabulas un grafikus, tos papildinot ar saviem priekšlikumiem un secinājumiem.

Prakses atskaite ir studenta **oriģināldarbs** par praksē redzēto un iepazīto. Ja darbā ir iekļauti no literatūras avotiem vai tiešsaiste resursiem tiešā veidā citēti materiāli, tajā skaitā attēli, obligāti jābūt norādītai atsaucei.

Prakses atskaite nedrīkst sastāvēt tikai no uzņēmumā saņemto (iegūto) dokumentu kopijām. Prakses atskaitē ir **jābūt redzamam paša studenta veikumam**.

Uzņēmuma dokumentu kopijas, pavadzīmes, speciālas formas žurnālu vai veidlapu kopijas ievietot tikai PIELIKUMOS!

Prakses atskaitē jābūt šādām daļām:

1. Titullapa (paraugu skatīt 1.pielikumā).
2. Praktikanta raksturojums no uzņēmuma (parakstā uzņēmuma prakses vadītājs).
3. Satura rādītājs – uzrāda darba sastāvdaļas, kuru nosaukumiem un numerācijai jābūt identiskiem ar to nosaukumiem un numerāciju darbā.
4. Ievads – īss prakses vietas un veikto darbu raksturojums.
5. Pamatdaļa – sistematizētā veidā tiek izklāstītas prakses programmā izvirzītās prasības un uzdevumi.
6. Secinājumi un priekšlikumi – prakses atskaites noslēdzošā daļa, kuru raksta tēžu veidā. Secinājumiem jāatspoguļo svarīgākās atziņas, kas izriet no darba, savukārt priekšlikumiem jāizriet no darbā veiktās analīzes un secinājumiem, tiem jābūt konkrētiem un pamatotiem.
7. Izmantotā literatūra – ievieto visus literatūras avotus, kas izmantoti prakses atskaites sagatavošanā. Literatūras avotus pieraksta tajā valodā, kādā tie ir sarakstīti.
8. Pielikumi – kārto materiālus, kas palīdz izprast darba tekstu, piemēram, uzņēmuma dokumentu kopijas, pavadzīmes, speciālas formas žurnālu vai veidlapu kopijas.

Prakses atskaites noformēšana

Prakses atskaišu noformēšanai jāizmanto **NOFORMĒŠANAS VADLĪNIJAS LPTF Pārtikas institūta studentu REFERĀTU, PRAKSES ATSAKAIŠU, KURSA PROJEKTU / DARBU, DIPLOMPROJEKTU, BAKALAURA un MAĢISTRA DARBU izstrādei**, kas pieejams LPTF mājas lapā

https://www.lptf.lbtu.lv/sites/lptf/files/2025-02/noformesanas%20noteikumi_2025.pdf

Lapām jābūt maksimāli piepildītām. Apakšnodaļu sāk rakstīt nākošā lapā tikai tad, ja nav iespējams pēc tās virsraksta izvietot trīs teksta rindas.

Tekstam ir jābūt labā latviešu valodā, bez gramatiskām kļūdām. Jālieto atbilstoša profesionālā terminoloģija.

PIELIKUMI

**LATVIJAS BIOZINĀTŅU UN TEHNOLOĢIJU UNIVERSITĀTE
LAUKSAIMNIECĪBAS UN PĀRTIKAS TEHNOLOĢIJAS
FAKULTĀTE
PĀRTIKAS INSTITŪTS**

Aijas Mežales

Ražošanas prakses atskaite

A/S „Rīgas miesnieks”
____.____.202__ – ____.____.202__.

LPTF 3. kursa studente

(paraksts, datums)

Aija Mežale
Matr.Nr.

Jelgava
gads

**Latvijas Biozinātņu un tehnoloģiju universitāte
LPTF, Pārtikas institūts**

Profesionālās bakalaura studiju programmas

Pārtikas produktu tehnoloģija

_____.kursa studenta / es *Vārds Uzvārds*

RAKSTUROJUMS

izstrādājot profesionālo praksi “*Prakses nosaukums*”

(Prakses uzņēmuma nosaukums)

Prakses laiks uzņēmumā no _____ līdz _____

Praktikanta(es) attieksmes novērtējums pret veicamo darbu, kolēģiem, darba drošības un uzņēmuma iekšējās kārtības noteikumu ievērošanu un profesionālo sagatavotību.

- **Praktikanta attieksmes vērtējums:**
(attiecīgā kritērija atbilstošo vērtējumu, atzīmējiet ar X)*

Kritērijs / vērtējums	teicami	labi	viduvēji	vāji
Interese				
Disciplīna				
Precizitāte				
Iniciatīva				
Atbildība				
Patstāvība				
Iemaņas				
Komunikabilitāte				

Komentāri:

- **Praktikanta profesionālās sagatavotības raksturojums:**

Prakses kopējais vērtējums (atzīme) _____
(Vērtējums 10 ballu skalā)

Lūdzu, novērtējiet praktikanta praksē paveikto 10 ballu skalā:

10	Izcili	Zināšanas un prasmes ievērojami pārsniedz prakses programmas apjomu. Veikti papildu pienākumi. Meklēti risinājumi procesu optimizācijai; argumentēta, izteikti pozitīva attieksme; iniciatīva un sistemātiska līdzdalība praktiskā darbā
9	Teicami	Zināšanas un prasmes pārsniedz prakses programmas apjomu; argumentēta, izteikti pozitīva attieksme; līdzdalība praktiskā darbā
8	Ļoti labi	Zināšanas un prasmes 100% atbilst programmas apjomam; argumentēta, izteikti pozitīva attieksme; regulāra prakses programmas apguve
7	Labi	Prakses programma apgūta 80% apmērā; argumentēta attieksme; regulāra programmas apguve
6	Gandrīz labi	Programma apgūta 70% apmērā; daļēji izteikta un argumentēta attieksme; galvenokārt (pārsvarā) regulāra programmas apguve
5	Viduvēji	Programma apgūta 60% apmērā; iezīmējas attieksme un tās argumentācija; regulāra programmas apguve mijas ar neregulāru
4	Gandrīz viduvēji	Programma apgūta 50% apmērā; attieksme vienaldzīga, neargumentēta, dominē neregulāra programmas apguve
3	Vāji	Zināšanas un prasmes virspusējas, apgūta tikai daļa pamatjautājumu un/vai prasmju; vienaldzīga, neargumentēta programmas apguve
2	Ļoti vāji	Zināšanas virspusējas, apgūti atsevišķi jautājumi (prasmes); attieksme vienaldzīga, neargumentēta
1	Ļoti, ļoti vāji	Programma nav apgūta; attieksme vienaldzīga, neargumentēta

Prakses vadītājs uzņēmumā:

(Ieņemamais amats) *(Vārds Uzvārds)* *(Paraksts)*

DOKUMENTS IR PARAKSTĪTS AR DROŠU ELEKTRONISKO PARAKSTU UN
 SATUR LAIKA ZĪMOGU