

KANDAVAS LAUKSAIMNIECĪBAS TEHNIKUMS

Pārtikas preču uzglabāšana un kontrole tirdzniecības uzņēmumā

Profesionālās izglītības mācību priekšmets

Preču un pakalpojumu iepirkšana

Autors:

Skolotāja Liesma Kuzmina

KANDAVA

2026

Kopsavilkums

Metodiskais materiāls ir paredzēts profesionālās izglītības mācību priekšmeta **“Preču un pakalpojumu iepirkšana”** satura apguvei.

Nodarbības tēma “Pārtikas preču izvietošana un uzglabāšana tirdzniecības uzņēmumā” tiek apgūta 2 mācību stundu ietvaros (kopā 80 minūtes).

Moduļa “Preču un pakalpojumu iepirkšana” *mērķis* ir sekmēt izglītojamā spējas darbam mazumtirdzniecības un vairumtirdzniecības uzņēmumā un veidot izpratni par tirdzniecības uzņēmumu darba specifiku.

Uzdevums - attīstīt izglītojamā prasmes- pieņemt, šķirot un izvietot preci tirdzniecības uzņēmumā.

Zina: preču pieņemšanas noteikumus, šķirošanas paņēmienus, piegādātāju specifiskās prasības preču izvietošanai un glabāšanai tirdzniecības uzņēmumā atbilstoši piegādes līguma nosacījumiem, drošus darba paņēmienus.

Izprot: preču uzglabāšanas specifisko prasību neievērošanas sekas.

Sasniedzamais rezultāts: spēj pieņemt un ievērot preču glabāšanas un sadalīšanas nosacījumus.

Plānotie izglītojamo sasniedzamie rezultāti caurviju prasmēs - kritiskā domāšana un problēmu risināšana, patstāvīgi izvēlas, pielāgo un rada savas domāšanas stratēģijas kompleksās situācijās, sadarbība, digitālā prasība.

Nodarbības metodiskais apraksts

Nodarbības tēma: Kritiskie kontroles punkti (KKP) mazumtirdzniecībā

Stundu skaits (pēc mācību plāna): 80 min.

Mērķis: veidot izpratni par kritiskajiem kontroles punktiem pārtikas preču izvietojumā un uzglabāšanā mazumtirdzniecības uzņēmumā.

Uzdevumi:

- nostiprināt zināšanas par HACCP (paškontroles) sistēmas un KKP noteikšanas mērķiem (iepriekšējās stundas darbs),
- pilnveidot prasmes analizēt un izdarīt atbilstošus secinājumus par KKP
- praktiskās situācijas izvērtēšana - izteikt, pamatot un aizstāvēt savu viedokli.

Nozīmīgākie jēdzieni: starptautiski atzīta preventīva pieeja, pārtikas drošums, bīstamības analīze, robežvērtības, uzraudzība, koriģējošās darbības, verifikācija.

Nodarbības plānojums:

N. p. k.	Plānotā darbība	Metodiskie paņēmieni un organizatoriskās formas	Piezīmes
1.	Audzēkņi atbild uz jautājumiem darba lapā par KKP un HACCP 7 pamatprincipiem un izpilda paškontroles testu	Pāru darbs. 1. Pielikums. Diskusija par sniegtajām atbildēm	Pedagogs rosina atkārtoti iepazīties ar mācību metodisko materiālu
2.	Praktiskā darba lapas aizpildīšana	Darba lapa "KKP mazumtirdzniecībā" ar teorētisko daļu, pašpārbaudes testu un situācijas izvērtēšana. 2. un 3. pielikumi	Individuālais darbs.
3.	Skolotāja vadībā veic praktisku mācīšanos	Diskusija. Aktualizē radušos praktisko situāciju: "Krīze pie piena dzesētāja" 4. Pielikums. Darbs 2-4 cilvēki grupā	Pedagogs vērš uzmanību uz problēmas situācijas argumentāciju un rosina uzdot jautājumus.

Sasniedzamais rezultāts:

1. **Spēj:** Novērtēt KKP un veikt preventīvas darbības, lai novērstu pārtikas preču bīstamību patērētājiem.

- 2. Zina:** Pārtikas preču pasūtījumu pieņemšanas, sadalīšanas un preču glabāšanas izvietojuma HACCP principus tirdzniecības uzņēmumā.
- 3. Izprot:** Pārtikas preču paškontroles (HACCP) sistēmas nozīmi un savu atbildību tās nodrošināšanā.

Ieteicamie avoti teorijai un informācijai:

1. Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata

https://llufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf

2. Norādījumi par pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmām mazajiem pārtikas mazumtirgotājiem (SFR-FSMS)

<https://www.zm.gov.lv/lv/media/1473/download?attachment>

3. Paškontroles sistēma

<https://www.pvd.gov.lv/lv/paskontroles-sistema>

1. Pielikums.

HACCP (paškontroles sistēmas) pamati mazumtirdzniecībā.

1. Kas ir kritiskais kontroles punkts (KKP)?

- **Atbilde:** Tas ir posms pārtikas aprītē (piemēram, uzglabāšana vai termiskā apstrāde), kurā obligāti jāveic kontrole, lai novērstu, likvidētu vai līdz pieļaujamam līmenim samazinātu pārtikas drošības apdraudējumu.

2. Ar ko KKP atšķiras no parasta kontroles punkta?

- **Atbilde:** KKP ir "pēdējais bastions" – ja šajā punktā netiek ievērotas normas, pastāv tiešs risks patērētāja veselībai, jo vēlākos posmos šo kļūdu vairs nevarēs izlabot.

3. Kāds ir biežākais KKP piemērs mazumtirdzniecības veikalā?

- **Atbilde:** Ātri bojājamo produktu (piena, gaļas, zivju) **uzglabāšanas temperatūras kontrole** aukstuma vitrīnās un noliktavās.

4. Kas ir "kritiskā robeža"?

- **Atbilde:** Tā ir skaitliska vērtība (piemēram, temperatūra +6°C vai laiks), kas nošķir pieņemamu produktu no nedroša. Ja temperatūra pārsniedz šo robežu, jārīkojas nekavējoties.

5. Kā rīkoties, ja KKP tiek konstatēta novirze (piemēram, nestrādā ledusskapis)?

- **Atbilde:** Jāveic **koriģējošās darbības**: produkti jāpārvieta uz strādājošu iekārtu, jāpārbauda to kvalitāte un gadījums jādokumentē pašpārbaudes žurnālā.

6. Kāpēc mazumtirdzniecības darbiniekam ir svarīgi dokumentēt KKP mērījumus?

- **Atbilde:** Lai pierādītu, ka pārtika ir droša, un lai pārbaūžu laikā (piemēram, PVD vizītēs) varētu apliecināt sistēmas darbību.

2. Pielikums.

Pašpārbaudes tests

Kritiskie kontroles punkti (KKP) tirdzniecībā

1. Kāds ir galvenais HACCP sistēmas un KKP noteikšanas mērķis?

- A) Palielināt preču pārdošanas apjomus.
- B) Identificēt un kontrolēt iespējamus apdraudējumus, lai nodrošinātu pārtikas drošību.
- C) Palīdzēt kārtošanā un tīrīšanā noliktavā.

2. Kas ir Kritiskais kontroles punkts (KKP)?

- A) Vieta veikalā, kurā ir visvairāk pircēju.
- B) Posms, kurā kontrole ir būtiska, lai novērstu vai samazinātu pārtikas drošības risku līdz pieļaujamam līmenim.
- C) Jebkurš punkts, kurā darbinieks pārbauda preces derīguma termiņu.

3. Kurš no šiem piemēriem mazumtirdzniecībā visbiežāk tiek uzskatīts par KKP?

- A) Grīdu mazgāšana tirdzniecības zālē.
- B) Preču izvietošana plauktos pēc krāsām.
- C) Temperatūras režīma ievērošana un kontrole aukstuma vitrīnās.

4. Kas ir "Kritiskā robeža"?

- A) Maksimālais pircēju skaits veikalā.
- B) Skaitliska vērtība (piemēram, temperatūra), kas nošķir drošu produktu no nedroša.
- C) Veikala darba laika beigas.

5. Kā jārikojas darbiniekam, ja KKP mērījums pārsniedz kritisko robežu (piemēram, piens vitrīnā ir +10°C)?

- A) Jāveic koriģējošās darbības (jāziņo vadītājam, jāpārvieto produkti, jāfiksē žurnālā).
- B) Jāpagaida viena stunda un jāpārmēra vēlreiz.
- C) Nekas nav jādara, ja produkts vēl izskatās svaigs.

6. Kāpēc KKP ir jābūt izmērāmiem (piemēram, grādos vai sekundēs)?

- A) Lai būtu vieglāk aizpildīt atskaites.
- B) Lai novērstu pārprotamus vērtējumus un nodrošinātu precīzu kontroli.
- C) Tāpēc, ka to prasa tikai [Pārtikas un veterinārais dienests \(PVD\)](#).

7. Kurā dokumentā darbinieks fiksē regulāros temperatūras mērījumus?

- A) Darba laika uzskaites lapā.
- B) Paškontroles (HACCP) žurnālā.
- C) Preču pavadzīmju mapē. [2, 11]

Pareizās atbildes paškontrolei:

1-B, 2-B, 3-C, 4-B, 5-A, 6-B, 7-B.

3. Pielikums

DARBA LAPA: Kritiskie kontroles punkti (KKP) mazumtirdzniecībā

Vārds, Uzvārds: _____ Datums: _____

I Teorētiskā daļa (Aizpildi tukšās vietas!)

1. **KKP definīcija:** Kritiskais kontroles punkts ir posms pārtikas apritē, kurā obligāti jāveic kontrole, lai novērstu vai līdz pieļaujamam līmenim samazinātu pārtikas _____.
2. **Kritiskā robeža:** Tā ir rādītāja vērtība (piemēram, temperatūra), kas nošķir _____ produktu no _____ produkta.
3. **Piemērs:** Mazumtirdzniecībā galvenais KKP visbiežāk ir produktu _____ temperatūra.

II Pašpārbaudes tests (Apvelc pareizo atbildi!)

1. Kur darbinieks fiksē ikdienas mērījumu rezultātus?

- a) Piezīmju blociņā
- b) Paškontroles (HACCP) žurnālā
- c) Uz preču iepakojuma

2. Ko darīt, ja ledusskapī temperatūra ir +10°C (norma līdz +6°C)?

- a) Nekavējoties veikt koriģējošās darbības un ziņot vadītājam
- b) Pagaidīt līdz maiņas beigām
- c) Atvērt ledusskapja durvis, lai ienāktu gaiss

3. Kāpēc KKP ir svarīgāks par parastu kontroles punktu?

- a) Tāpēc, ka tas aizņem vairāk laika
- b) Tāpēc, ka tas ir pēdējais posms, kurā var novērst risku pircēja veselībai
- c) Tāpēc, ka tajā strādā tikai vadītāji

III Praktiskā situācija: "Elektropadeves pārtraukums"

SITUĀCIJA: Veikalā uz 3 stundām pazūd elektrība. Piena produktu vitrīnā temperatūra ir pakāpusies līdz +11°C. Kritiskā robeža šim punktam ir +6°C.

TAVI UZDEVUMI:

1. Vai šos produktus drīkst pārdot pircējiem? (Jā / Nē) _____
 2. Uzraksti divas (2) darbības, kas Tev jādara kā atbildīgajam darbiniekam:
 1. _____
 2. _____
 3. Kādā dokumentā Tu ierakstīsi ziņas par šo incidentu?
-

ATBILŽU LAPA

Tēma: Kritiskie kontroles punkti (KKP) mazumtirdzniecībā

I. Teorētiskā daļa

1. ...samazinātu pārtikas **drošības apdraudējumu (vai risku)**.
2. ...nošķir **drošu** produktu no **nedroša**.
3. ...galvenais KKP ir produktu **uzglabāšanas** temperatūra.

II. Pašpārbaudes tests

1. **b)** Paškontroles (HACCP) žurnālā.
2. **a)** Nekavējoties veikt koriģējošās darbības un ziņot vadītājam.
3. **b)** Tas ir pēdējais posms, kurā var novērst risku pircēja veselībai.

III. Praktiskā situācija

1. **Vai drīkst pārdot?** Nē.
2. **Divas darbības (variācijas):**
 - Ziņot tiešajam vadītājam par avāriju un temperatūras pārsniegšanu.
 - Izņemt produktus no tirdzniecības zāles (marķēt kā nedrošus).
 - Nodot produktus utilizācijai vai gaidīt vadības rīkojumu par tālāko rīcību (piemēram, laboratorisku pārbaudi, ja tā paredzēta).
3. **Dokuments:** Paškontroles žurnālā (HACCP sistēmas dokumentācijā) pie sadaļas "Koriģējošās darbības" vai "Novirzes".

Vērtēšanas ieteikums:

- **7-8 punkti:** Teicami, izprot KKP būtību.
- **5-6 punkti:** Labi, bet nepieciešams atkārtot rīcību ārkārtas situācijās.
- **Zem 5 punktiem:** Jāpārrunā tēma vēlreiz, īpašu uzmanību pievēršot pircēja drošībai.

4.. Pielikums.

Praktiskā situācija

"Krīze pie piena dzesētāja"

Situācijas apraksts:

Ir plkst. 14:00. Tu strādā mazumtirdzniecības veikalā par pārdevēju-konsultantu. Pēkšņi visā kvartālā pazūd elektrība. Pēc 15 minūtēm elektrības padeve joprojām nav atjaunota. Tu zini, ka piena produktu vitrīna ir **Kritiskais kontroles punkts (KKP)**, kurā temperatūra nedrīkst pārsniegt $+6^{\circ}\text{C}$.

Studenta uzdevums – izvērtēt rīcību:

1. **Kāda ir Tava pirmā darbība attiecībā uz dzesēšanas iekārtām?**
 - *Atbilde:* Turēt vitrīnas/ledusskapjus aizvērtus, lai pēc iespējas ilgāk saglabātu aukstumu. Ja vitrīnas ir atvērtas (bez durvīm), tās jānosedz ar nakts aizkariem vai plēvi.
2. **Kas ir jāfiksē paškontroles žurnālā šajā brīdī?**
 - *Atbilde:* Jāfiksē precīzs laiks, kad elektrība pazuda, un esošā temperatūra vitrīnā brīdī, kad sākās avārija.
3. **Elektrība atgriežas pēc 3 stundām. Termometrs rāda $+11^{\circ}\text{C}$. Vai drīkst turpināt tirgot šos produktus?**
 - *Atbilde:* **Nē.** Ir pārsniegta kritiskā robeža ($+6^{\circ}\text{C}$). Produkti ir potenciāli nedroši.
4. **Kādas ir obligātās koriģējošās darbības šajā situācijā?**
 - *Atbilde:*
 - Jāziņo atbildīgajam darbiniekam/vadītājam.
 - Produkti jāizņem no tirdzniecības (jāmarķē kā "izbrāķēti" vai jāpārvieta uz izolētu zonu).
 - Jāveic ieraksts HACCP žurnālā par pieņemto lēmumu (piemēram, preces norakstīšana vai nodošana utilizācijai).

Sagatavoja Liesma Kuzmina