





VAS "Latvijas Jūras administrācija" Jūrnieku reģistrs
Adrese: Katrīnas iela 2a, Rīga LV-1045, Latvija. Tālr.: +371 67099419. E-pasts: jr@lja.lv.



APSTIPRINU:

VAS „Latvijas Jūras administrācija”
Jūrnieku reģistra vadītājs

 **J. Spridzāns**
2016. gada 16. 

Mācību kursu standartprogramma

„Higiēnas prasības uz kuģiem”

(Versija Nr.1)

**(Minimālās prasības mācību kursa programmas noformēšanai,
saturam un īstenošanai)**

Izstrādāts saskaņā ar Ministru kabineta 2015. gada 15. decembra noteikumiem Nr.710
„Jūrnieku profesionālās sagatavošanas programmu sertificēšanas, īstenošanas un uzraudzības
noteikumi”.

RĪGA
2016



Saturs

	Lappuse
Ievads.....	3
I. Programmas mērķis.....	3
II. Plānotie rezultāti	3
III. Programmas apguves kvalitātes novērtēšana	3
IV. Apmācāmo uzņemšanas noteikumi	4
V. Mācību grupas ierobežojumi	4
VI. Mācību plāns	4
VII. Prasības mācībspēku kvalifikācijai	7
VIII. Infrastruktūra	7
Mācību telpas (T).....	7
Laboratorijas (LAB)	7
IX. Tehniskais nodrošinājums	7
Mācību iekārtas un aprīkojums (A).....	7
X. Informatīvais nodrošinājums	8
Metodiskie mācību līdzekļi (M)	8
Mācību literatūra (L)	8
Papildu literatūra (P).....	8
Uzskates līdzekļi (U)	8
Video un audio materiāli (V).....	8
Digitālie mācību līdzekļi un resursi (D)	8
IMO izdevumi (IMO)	8
Izdāles materiāli (IM)	8
XI. Pielikumi	9
1. Mācību procesa grafiks.....	9
2. Programmas instruktoru saraksts.....	9
3. Programmas vērtētāju saraksts	10
4. Dokumentārs apliecinājums (paraugs)	11
5. Detalizētais mācību plāns	13
6. Noslēguma pārbaudījuma dokumentācija	13

Ievads

Mācību kursa „Higiēnas prasības uz kuģiem” standartprogramma (turpmāk – programma) ir izstrādāta atbilstoši Starptautiskās konvencijas par darbu jūrniecībā (MLC) 3.2. noteikuma prasībām.

Programma paredzēta kuģa apkalpojošajam personālam, kuru darba pienākumos ietilpst ēdiena pagatavošana, pasniegšana, uzglabāšana, tostarp krājumu kontrole.

I. Programmas mērķis

Nodrošināt zināšanas un prasmes nepieciešamās kompetences ieguvei atiecībā uz pārtikas uzglabāšanas un personīgās higiēnas prasībām, sniedzot ēdināšanas pakalpojumus uz kuģiem.

II. Plānotie rezultāti

Apgūstot programmu, apmācāmajam:

1. Jāzina apkalpojošajam personālam izvirzītās prasības higiēnas jautājumos;
2. Jāzina higiēnas prasības kuģa sadzīves sistēmām un aprīkojumam;
3. Jāzina infekcijas slimības izplatīšanās un profilakses pamati;
4. Jāzina pretepidēmijas pasākumu nepieciešamību un rīcība uzliesmojuma gadījumā;
5. Jāzina prasības uz kuģiem noteiktajām, speciālajām pasažieru uzturēšanās zonām;
6. Jāzina prasības, kas attiecas uz personīgo higiēnu un veselības stāvokļa pārbaudēm;
7. Jāzina visi organizatoriskie pasākumi, lai nodrošinātu drošu un kvalitatīvu produktu uzglabāšanu un sagatavošanu;
8. Jāzina infekcijas slimību, kas saistītas ar pārtikas produktu izmantošanu;
9. Jāzina pārtikas produktu piesārņojuma riskus, tostarp jāzina speciālās prasības un atbildība personālam, kas ir tieši saistīti ar pārtikas produktu transportēšanu, uzglabāšanu un ēdiena gatavošanu.

III. Programmas apguves kvalitātes novērtēšana

Par programmas mērķa sasniegšanu liecina apmācāmā:

1. Nodarbību 100% apmeklējums;
2. Pozitīvs vērtējums noslēguma pārbaudījumā.

Ja mācību iestāde izmanto testu kā pārbaudes veidu, tad savā teorētisko zināšanu noslēguma pārbaudījumā jāiekļauj ne mazāk kā 15 jautājumi vienā variantā. Lai noslēguma testu uzskatītu par nokārtotu, apmācāmajam jāiegūst 70% pozitīvs vērtējums.

Gadījumā, ja apmācāmā persona noslēguma pārbaudījumā ir saņēmusi negatīvu novērtējumu, tad tai tiek dota iespēja to kārtot atkārtoti. Ja arī otro reizi noslēguma pārbaudījums netiek nokārtots, persona apgūst mācību kursu programmu atkārtoti.

Pēc sekmīgas programmas apguves mācību iestāde apmācāmajai personai izsniedz dokumentāru apliecinājumu (kursu apliecību).

IV. Apmācāmo uzņemšanas noteikumi

Prasības uzņemšanai programmā:

- ✓ Apgūta jūrnieku mācību kursu programma „Drošības pamatkurs” atbilstoši STCW kodeksa A-VI/1 standarta prasībām.

V. Mācību grupas ierobežojumi

Maksimālais apmācāmo skaits vienā grupā teorētiskajām nodarbībām ir 24 personas. Komplektējot mācību grupu praktiskajām nodarbībām, ir jāņem vērā pieejamā materiāli – tehnisko līdzekļu bāze.

VI. Mācību plāns

N. p.k.	Tēmas	Stundu skaits ¹		
		Teorija	Prakse	Kopā
1.	Galvenie starptautiskie un nacionālie normatīvie dokumenti, kas nosaka sanitārās un higiēnas normas kuģu apkalpojošam personālam un pārtikas aprītei uz kuģiem	0.5		0.5
1.1.	Starptautiskās Darba organizācijas 2006. gada konvencija par darbu jūrniecībā (MLC 2006) ✓ Noteikumus 3.2 – Pārtika un ēdināšana; ✓ Standarts A3.2 – Pārtika un ēdināšana			
1.2.	Pasaules veselības organizācijas “Starptautiskie veselības noteikumi”, (The International Health Regulations WHO 2005)			
1.3.	Kuģu sanitārā rokasgrāmata 2012 (European Ship Sanitation Manual)			
1.4.	Ministru kabineta 2015.gada 29.septembra noteikumi Nr. 545 „Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā”			
1.5.	Vadlīnijas par pārtikas un dzeramā ūdens krājumiem uz tirdzniecības flotes un zvejas kuģiem “Guidelines for the Provision of Food and Fresh Water on Merchant Ships and Fishing Vessels”			
2.	Higiēnas prasības kuģu sadzīves sistēmām	0.5		0.5

1

Piezīmes:

Mācību stundu skaits ir norādīts akadēmiskajās stundās (40 minūtes)

Mācību iestāde, sastādot mācību plānu, sadala norādīto minimālo mācību stundu skaitu attiecīgajos priekšmetos un nosaka teorētisko un praktisko mācību stundu skaitu.

Ieteicamais maksimālais stundu skaits dienā – 11 akadēmiskās stundas

VAS „Latvijas Jūras administrācija” Jūrnieku reģistrs
Mācību kursu standartprogramma „Higiēnas prasības uz kuģiem”
(Versija Nr.1)

2.1.	Ūdens nodrošinājuma sistēma			
2.2.	Telpu ventilācijas un kondicionēšanas sistēmas			
3.	Infekcijas slimības	1.5		1.5
3.1.	Infekciju slimību ierosinātāju izplatīšanās mehānisms			
3.2.	Slimību pārnēsātāji – kukaiņi, grauzēji			
3.3.	Slimību pārnēsātāju iznīcināšana un profilakse			
4.	Sanitāri – epidemioloģiskā režīma ievērošana	0.5		0.5
4.1.	Kajīšu un sanitāri – higiēnisko telpu uzkopšana			
4.2.	Gultas veļas uzglabāšana un mazgāšana			
4.3.	Prasības mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem			
5.	Speciālās prasības uz pasažieru kuģiem	1.5		1.5
5.1.	Frizētavas, skaistumkopšanas saloni			
5.2.	SPA zonas, baseini, saunas			
5.3.	Bērnu rotaļšanās zonas			
5.4.	Zonas mājdzīvnieku pārvadāšanai			
6.	Pasaules Veselības organizācijas analīze par infekciju slimību uzliesmojumiem pasaule un uz kuģiem	0.25		0.25
6.1.	Apkalpojošā personāla loma uzliesmojuma lokalizācijā un apturēšanā			
7.	Prasības pret apkalpojošo personālu	0.5		0.5
7.1.	Personīgā higiēna			
7.2.	Obligātās veselības medicīniskās pārbaudes			
7.3.	Slimības ar kurām personāls netiek pielaists pie darba			
8.	Organizatoriski tehniskie pasākumi, lai nodrošinātu sagatavotās pārtikas produkcijas nekaitīgumu un kvalitāti	1.25		1.25
8.1.	Pārtikas bloku izvietojuma, tehnoloģisko iekārtu uzstādīšanas un ekspluatācijas noteikumu ievērošana			
8.2.	Sanitāro normu un noteikumu ievērošana pārtikas produktu transportēšanā, uzglabāšanā, sagatavošanā un realizēšanā, kā arī pārtikas produktu atkritumu utilizācijā			
8.3.	Receptūras un apstiprinātā asortimenta ēdienu gatavošanas tehnoloģijas ievērošana			
8.4.	Sanitāri epidemioloģiskā režīma ievērošana iekārtu, palīgmateriālu, trauku un inventāra izmantošanas laikā			
8.5.	Sanitāro normu un noteikumu ievērošana ēdienu sagatavošanās laikā			
8.6.	Laboratoriskā kontrole iespējamība un nepieciešamība			
8.7.	Savlaicīgas personāla veselības pārbaudes, tās pieņemot darbā, un obligātās periodiskās profilaktiskās personāla veselības pārbaudes			
8.8.	Apkalpojošā personāla apmācība - higiēnas jautājumos			
9.	Infekcijas slimības, kas izplatās ar pārtiku un ūdeni	1.0		1.0
9.1.	Baktērijas, vīrusu un citas slimības			
9.2.	Saindēšanās ar pārtiku			

VAS „Latvijas Jūras administrācija” Jūrnieku reģistrs
Mācību kursu standartprogramma „Higiēnas prasības uz kuģiem”
(Versija Nr.1)

9.3.	Parazitārās slimībās (helmintozes)			
10.	Pārtikas produktu piesārņojuma riska faktoru analīze un kontrole	1.0		1.0
10.1.	Higiēnas prasības pret pārtikas produktu izejvielām un gatavās produkcijas nekaitīgumu un kvalitāti – higiēniskā ekspertīze pirms ēdiena gatavošanas un lietošanas. Pievienotās dokumentācijas informācija, produkcijas marķējums			
10.2.	Produktu piesārņošanas iemesli			
10.3.	Augsta riska pārtikas produkti, mikroorganismu vairošanās apstākļi			
10.4.	Pārtikas izejvielu un gatavo ēdienu uzglabāšanas temperatūras režīms			
10.5.	Pārtikas produktu termiskā apstrāde			
10.6.	Galda trauku, inventāra un iekārtu mazgāšanas režīms			
10.7.	Infekcijas slimību un saindēšanās ar pārtiku profilakses pamati			
10.8.	Dezinfekcija, dezinfekcija un deratizācija			
11.	Prasības personālam, kas tieši piedalās pārtikas produktu aprītē	0.5		0.5
	Darba devēja atbildība un pienākumi			
	Medicīnisko pārbaužu režīms			
	Slimību saraksts, ar kurām personāls netiek pielaists darbam ar pārtikas produktiem			
	Personīgā higiēna darba procesā, roku mazgāšanas noteikumi			
	Personīgā atbildība			
12.	Noslēguma pārbaudījums (Tests)	0.5		0.5
Kopā:				9.5

Par programmas īstenošanu atbildīgā(s) persona(s): _____

(paraksts, vārds un uzvārds, amats)

VII. Prasības mācībspēku kvalifikācijai²

Nodarbību veids	Minimālās prasības mācībspēku kvalifikācijai
Teorētiskās nodarbības	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Certificēts veselības ārsts (Public health doctor) ar augstāko medicīnisko izglītību un praksi; ✓ Persona apmācīta saskaņā ar STCW kodeksa A-I/6 sadaļas prasībām un sertificēta VAS "Latvijas Jūras administrācija" Jūrnieku reģistrā, kā instruktors – vērtētājs.
Praktiskās nodarbības	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Certificēts veselības ārsts (Public health doctor) ar augstāko medicīnisko izglītību un praksi; ✓ Persona apmācīta saskaņā ar STCW kodeksa A-I/6 sadaļas prasībām un sertificēta VAS "Latvijas Jūras administrācija" Jūrnieku reģistrā, kā instruktors – vērtētājs.

VIII. Infrastruktūra

Mācību telpas (T)

K1. ... (norādīt mācību procesā izmantotās mācību telpas, piem., mācību telpa, vietu skaits 12)

Laboratorijas (LAB)

K1. ... (norādīt mācību procesā izmantotās laboratorijas un vietu skaitu tajās, piem., elektrotehniskā laboratorija, vietu skaits 12)

IX. Tehniskais nodrošinājums

Mācību iekārtas un aprīkojums (A)

A1. (norādīt mācību procesā izmantotās iekārtas un aprīkojumu [nosaukums, skaits], piem., instrumenti, datori, projektori, televizori, trenāžieri u.c.)

Nr.p.k.	Materiāltechniskā aprīkojuma un nodrošinājuma nosaukums	Daudzums
M1.	Telpas teorētiskās daļas īstenošanai	
M2.	Iekārtas, ierīces un aprīkojums, kas nepieciešams programmas materiāla izklāstam	
....

² Atsevišķas teorētiskās un praktiskās nodarbības (tēmas), kas neprasa padziļinātas jūrmiecības zināšanas, drīkst pasniegt personas, kuras ir attiecīgi kvalificētas un kompetentas konkrētajā jautājumā bez apstiprināta darba stāža jūrā.

X. Informatīvais nodrošinājums

Metodiskie mācību līdzekļi (M)

M1. ... (norādīt mācību procesā izmantotos metodiskos līdzekļus [nosaukums, izdevējs, izdošanas gads], piem., IMO paraugkursi, instruktora rokasgrāmatas u.c.)

Mācību literatūra (L)

L1. (norādīt mācību procesā izmantoto mācību literatūru [nosaukums, izdevējs, izdošanas gads], piem., mācību grāmatas, u.c. tām pielīdzināma literatūra)

Papildu literatūra (P)

P1. ... (norādīt mācību procesā izmantoto papildu literatūru [nosaukums, izdevējs, izdošanas gads], piem., iekārtu ražotāju rokasgrāmatas/instrukcijas, uzzīņu literatūra, periodiskie izdevumi u.c.)

Uzskates līdzekļi (U)

U1. ... (norādīt mācību procesā izmantotos uzskates līdzekļus, piem., attēli, plakāti, maketi, modeļi, dabiski mācību objekti u.c.)

Video un audio materiāli (V)

V1. (norādīt mācību procesā izmantotos video un audio materiālus [nosaukums, izdevējs, izdošanas gads])

Digitālie mācību līdzekļi un resursi (D)

D1. (norādīt mācību procesā izmantotos digitālos mācību līdzekļus un resursus, piem., elektroniskie izdevumi, interneta resursi, MS PowerPoint prezentācijas, datorapmācības (CBT) programmatūra u.c.)

IMO izdevumi (IMO)

I1. (norādīt mācību procesā izmantotos IMO izdevumus [nosaukums, izdevējs, izdošanas gads], piem., konvencijas, kodeksi, rokasgrāmatas u.c.)

Izdales materiāli (IM)

IM1. ... (norādīt mācību procesā izmantotos izdales materiālus [nosaukums, skaits], piem., vingrinājumi, shēmas, darba lapas, paraugi u.c.)

XI. Pielikumi

1. Mācību procesa grafiks

APSTIPRINU:

Izglītības/mācību iestādes vadītājs
vai cita atbildīgā amatpersona

_____ [V.Uzvārds]

2016. gada __. _____

Laiks	1.diena (datums)	2.diena (datums)	3.diena (datums) diena (datums)
09:00-10:20	1.Mācību tēma; 2.Kursu norises vieta; 3.Instruktoru vārds uzvārds.			
ss:mm-ss:mm				
ss:mm-ss:mm				
ss:mm-ss:mm	Pusdienu pārtraukums	Pusdienu pārtraukums	Pusdienu pārtraukums	Pusdienu pārtraukums
ss:mm-ss:mm				
ss:mm-ss:mm				

2. Programmas instruktoru saraksts

Instruktoru sarakstā tiek iekļautas personas, kuras ir norīkotas par programmas instruktoriem un ir atbildīgas par programmas īstenošanu atbilstoši mācību plānam un grafikam.

	Vārds, Uzvārds	Kvalifikācija (izglītība, kopēja profesionālā darba pieredze)	Pasniedzamās tēmas	Instruktoru-vērtētāja sertifikāta Nr.
1.	Pēteris Peteris	Kapteinis uz kuģiem ar 3000 BT un lielākiem (Latvijas Jūras akadēmija, Kuģu vadītājs - inženieris, 10 gadi)	Tēmas 1-2, 5, 7-8 (viss kurss)	JR-___/___
2.

3. Programmas vērtētāju saraksts

Vērtētāju sarakstā jāiekļauj personas, kuras ir norīkotas par programmas vērtētājiem un ir atbildīgas par konkrētas programmas īstenošanas kvalitāti kopumā, vērtēšanas jautājumu (uzdevumu) izstrādāšanas un vērtēšanas procedūras ievērošanu.

	Vārds, Uzvārds	Kvalifikācija (izglītība, kopējā profesionālā darba pieredze)	Vērtējamās tēmas	Instruktoru-vērtētāja sertifikāta Nr.
1.	Alfrēds Alģis	Kapteinis uz kuģiem ar 3000 BT un lielākiem (Latvijas Jūras akadēmija, Kuģu vadītājs - inženieris, 10 gadi)	3., 4. tēma	JR- ___ / ___
2.

4. Dokumentārs apliecinājums (paraugs)

Latvijas Republika
Republic of Latvia

(izglītības iestādes vai mācību centra nosaukums/
name of the educational/training institution)

(juridiskā adrese, tālrunis, e-pasta adrese, tīmekļvietnes adrese/
legal address, phone, e-mail, website address)

Emblēma vai logotips

KURSU APLIECĪBA
Higiēnas prasības uz kuģiem

CERTIFICATE
Hygiene requirements on board ships

Nr./No _____

Vārds, uzvārds
Name, surname

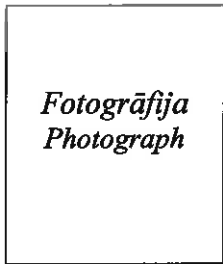
Dzimšanas datums
Date of birth (dd.mm.yyyy.)

Izsniegšanas datums
Date of issue (dd.mm.yyyy.)

Derīga līdz
Valid till (dd.mm.yyyy.)

Neierobežoti
Unlimited

Fotogrāfija
Photograph



Dokumenta īpašnieka paraksts
Signature of the holder of the document

Ieraksts par kvalitātes sistēmas sertificēšanu
Record on certification of the quality system

VAS „Latvijas Jūras administrācija” Jūrnieku reģistrs
Mācību kursu standartprogramma „Higiēnas prasības uz kuģiem”
(Versija Nr.1)

Šis kursu apliecības Nr. _____ izsniegšana ir saskaņota ar Latvijas Jūras administrāciju un atbilst 1978. gada Starptautiskajā konvencijā par jūrnieku sagatavošanu un diplomēšanu, kā arī sardzes pildīšanu (ar grozījumiem) (STCW konvencija) ietvertajām prasībām.

This Certificate No _____ is issued under the approval of the Maritime Administration of Latvia and provisions of the International Convention on Standards of Training, Certification and Watchkeeping for Seafarers, 1978, as amended (STCW convention).

Kursu apliecības likumīgais īpašnieks ir apguvis sertificētu mācību kursu programmu un apliecinājis savu kompetenci:

Holder of the Certificate has completed the training course and proved his/her competence:

Mācību kursu programmas nosaukums <i>Title of the Training Programme</i>	STCW konvencijas kodeksa standarts <i>STCW Convention Code Standard</i>
Higiēnas prasības uz kuģiem Hygiene requirements on board ships (According to the Reg. 3.2 of MLC, 2006)	

Mācību kursu programma ir sertificēta Latvijas Republikas Satiksmes ministrijā.

The training programme has been certified by the Ministry of Transport of the Republic of Latvia.

Pilnvarotais vērtētājs

Authorized assessor

(paraksts/signature)

(vārds, uzvārds/name, surname)

Iestādes vadītājs

Head of the training institution

(paraksts/signature)

(vārds, uzvārds/name, surname)

Zīmoga vieta/Official seal

5. Detalizētais mācību plāns

Tēma, apakštēmas	Pasniedzšanas metode	Stundu skaits		Mācību līdzekļi
		Teorija	Prakt.	
1. Tēmas nosaukums				
...				
2.3. Apakštēmas nosaukums:				
2.3.1. Apakštēmas izklāsta punkti;	Videofilma	0,5		[A1],[A2]
2.3.2....	Demonstrācija, Instrukcija, Praktiskais uzdevums		0,5	[A1],[M2]

Par programmas īstenošanu atbildīgā persona:

_____ (paraksts, vārds un uzvārds, amats)

Pielikumā jāpievieno praktisko uzdevumu apraksti.

6. Noslējuma pārbaudījuma dokumentācija

1. Teorētisko jautājumu un atbilžu datubāze (vismaz divi varianti).
2. Praktisko uzdevumu apraksts un vērtēšanas kritēriji (gadījumā, ja noslējuma pārbaudījumā tiek iekļauti praktiskie uzdevumi).