

## STUDIJU KURSA APRAKSTS

<b>Kurss</b>	<b>Ievads specialitātē</b>
<b>Kredītpunkti</b>	<b>1 KP</b>
<b>ECTS kredītpunkti</b>	<b>1,5</b>
<b>Stundu skaits</b>	<b>40</b>
<b>Teorija</b>	<b>20</b>
<b>Semināri un praktiskie darbi</b>	-
<b>Laboratorijas darbi</b>	-
<b>Patstāvīgie darbi</b>	<b>20</b>
<b>Priekšzināšanas</b>	-

### Kursa autori

Anna Valdniece, bioloģijas doktors  
Jeļena Pīsarjonoka, profesionālā augstākā izglītība

### Kursa anotācija

Kurss sastāv no jautājumiem par koledžas studiju vidi, izglītības programmu un tās sastāvdaļām, ieskaites, eksāmeni un prakses programmā, studentu darbu noformēšanas noteikumi koledžā.

### Rezultāti

#### *Prasmes*

Studiju kursa apguves rezultātā studenti spēs:

- orientēties RTU OTK vidē;
- izprast pārtikas kvalitātes speciālista kompetences, pienākumus un darba iespējas.

#### *Zināšanas*

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- zinās studiju procesa norisi, studiju plānu iegūstamajai specialitātei;
- zinās OTK studiju organizēšanu, struktūru un prasības.

#### *Izpratne*

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- izprātis studiju procesu, tā sastāvdaļas un saturu.

### Prasības kredītpunktu iegūšanai

Kursa vērtējums ir ieskaitīts/neieskaitīts.

### Kursa plāns

Nr.p.k.	Tēmas	Paredzētais apjoms stundās
1.	RTU Olaines Tehnoloģiju koledžas studiju vide - auditorijas, laboratorijas, bibliotēka, datorklases u.c.	2
2.	Pārtikas produktu kvalitātes kontrole programma	4
3.	Studiju kursi pirmajā gadā	4
4.	Studiju kursi otrajā gadā	4
5.	Kvalifikācijas prakses, to uzdevumi	4
6.	Studentu darbu noformēšanas noteikumi, zinātniskie darbi	2