

STUDIJU KURSA APRAKSTS

Kurss	Angļu valoda
Kredītpunkti	3 KP
ECTS kredītpunkti	4,5
Stundu skaits	120
Teorija	60
Semināri un praktiskie darbi	-
Laboratorijas darbi	-
Patstāvīgie darbi	60
Priekšzināšanas	Vispārējās vidējās izglītības vai profesionālās vidējās izglītības angļu valodas kurss

Kursa autors

Abdelmajid El Hadri, Humanitāro zinātņu maģ., filoloģija

Kursa anotācija

Studiju kursa pamatā ir angļu valodas prasmju un iemaņu pilnveidošana četros pamatelementos (lasīšana, runāšana, klausīšanās, rakstīšana), attīstot loģisko un radošo domāšanu, tulkošanas pamatus speciāliem nolūkiem, tehniskās svešvalodas patstāvīgas apguves un turpmākās integrētās lietošanas stratēģiju saistībā ar citiem profila specializācijas mācību priekšmetiem, atbalstot specializētā vārdu krājuma paplašināšanu.

Studiju rezultāti

Prasmes Studiju kursa apguves rezultātā studenti spēs: - pareizi izmantot terminoloģiju mutvārdu saziņai un rakstos pārtikas nozarē un izvēlēties situācijai atbilstošas frāzes ikdienas darba vidē (pārtikas nozarē).
Zināšanas Studiju kursa apguves rezultātā studenti: - zinās profesionālo pārtikas rūpniecības un laboratorijas terminoloģiju dažāda veida tekstos; - apgūs un lietos pārtikas produktu kvalitātē visbiežāk izmantojamus terminus angļu valodā.
Izpratne Studiju kursa apguves rezultātā studenti: - izpratīs apgūto terminoloģiju praktisku pielietojumu ikdienas darbā, studiju nolūkiem un dažādām komunikatīvām situācijām.

Prasības kredītpunktu iegūšanai

Nodarbību apmeklējums un regulāra atskaite par paveikto darbu. Patstāvīgā darba ikmēneša pārbaude (50%). Eksāmens (50%)

Kursa plāns

Nr. p.k.	Tēmas	Paredzētais apjoms stundās
1.	Vispārīgas inspekcijas pieejas pārtikas pārstrādē	16
2.	Pārtikas produktu ražošana	20
3.	Izvērtēt iespējas piena nozares attīstībā	8

4.	Iniciatīvas, lai palielinātu piena produkciju	6
5.	Ķīmijas attīstības vēsturiskie etapi	8
6.	Papildu aģentu funkcionālās pārtikas pārstrādē	15
7.	Pārtikas piedevas	15
8.	Īss ieskats pārtikas biotehnoloģijā	8
9.	Vispārīgās ķīmijas laboratorija	8
10.	Pārtikas ietekme uz cilvēka veselību	16

Literatūra

1. Belitz H.D., Grosch W., Schieberle P. Food Chemistry. – Berlin: Springer, 2009 – 1070 p.
2. Campbell-Platt Geoffrey. Food Science and Technology. Second Edition. – UK: John Wiley & Sons, 2018 – 564 p.
3. Kremptone Z. Come In. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2003 – 190 p.
4. Smith J., Charter E., Functional Food Product Development. – UK: Willey Blackwell, 2010 – 528 p.
5. Rashida Rajuva TA & Joy PP. A Food Technology Lab Manual. Kerala: Kerala Agricultural University, 2014 – 57 p. Pieejama:
<file:///C:/Users/jejan/Downloads/AFoodTechnologyLaboratoryManualJoyCorrectedPrint1.pdf>

Papildus literatūra

1. National Geographic, žurnāls.
2. Acid News, žurnāls.
3. English for Food Technology Students - PDF Version [online] [accessed 20 July 2020]. Available at: <https://www.scribd.com/document/384383000/english-for-food-technology-students-pdf-version>

Vārdnīcas

“Collins Concise Dictionary”. Harpercollins Publishers, UK. Fifth edition. 2000.