

Izglītības iestāde	Rīgas Tehniskās universitātes aģentūra "Rīgas Tehniskās universitātes Olaines Tehnoloģiju koledža"
Programmas veids	Īsā cikla profesionālā augstākā izglītība
Programmas nosaukums	Pārtikas produktu kvalitātes kontrole
Iegūstamā kvalifikācija	Pārtikas kvalitātes speciālists, 5. profesionālās kvalifikācijas līmenis
Iepriekšējā izglītība	vispārējā vidējā vai profesionālā vidējā izglītība
Īstenošanas ilgums	2 gadi
Ieguves forma	klātie

Apstiprināts

Rīgas Tehniskās universitātes aģentūras
"Rīgas Tehniskās universitātes Olaines Tehnoloģiju koledža"
Direktore _____ I. Granta
2024. gada _____

STUDIJU KURSA APRAKSTS

kurss	Svešvaloda I - Angļu valoda / Foreign Language 1 (English)
kredītpunkti	4KP
stundu skaits	104
teorija	56
semināri un praktiskie darbi	--
laboratorijas darbi	--
patstāvīgie darbi	48
kurss studiju plānā	1. kursa 1. semestrī

pārbaudījums kursa noslēgumā	ieskaite
priekšzināšanas	vidējās izglītības angļu valodas kurss

Kursa autore: Anita Dīce, 2.līmeņa profesionālā augstākā izglītība,
moderno valodu skolotāja

Kursa anotācija

Kursa mērķis :

- a) pilnveidot angļu valodas prasmes un zināšanas, lai studējošie varētu sazināties rakstiski un mutiski darba vides situācijās;
- b) veicināt profesionālajai saskarsmei nepieciešamo zināšanu un prasmju apguvi un veidot stabilu pamatu turpmākajai saziņai angļu valodā.

Kursa uzdevumi :

- a) nodrošināt studējošajiem zināšanas par angļu valodas gramatiku, fonētiku, sintaksi un vārdu krājumu darba videi;
- b) attīstīt lasīšanas, rakstīšanas, klausīšanās un runāšanas prasmes angļu valodā.

Studiju rezultāti

Prasmes

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- prātīs lietot angļu valodu mutvārdu un rakstveida komunikācijā darba situācijās;
- spēs lietot angļu valodu darba vidē, ievērojot starpkultūru komunikācijas principus;
- spēs lietot pārtikas nozares terminoloģiju profesionālajā saziņā angļu valodā;
- prātīs elastīgi risināt starpkultūru konfliktus;

- prātīs patstāvīgi pilnveidot angļu valodas zināšanas un profesionālo terminoloģiju.

Zināšanas

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- zinās profesionālo pārtikas rūpniecības un laboratorijas terminoloģiju;
- zinās pārtikas produktu kvalitātē izmantojamus terminus angļu valodā;
- zinās par komunikācijas principiem daudz kultūru vidē;
- zinās par savas tautas un citu kultūru standartiem, vērtībām un uzvedības veidiem.

Kompetences

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- spēs lietot angļu valodu mutvārdu un rakstveida komunikācijā, kas nepieciešams darba vidē pienākumu veikšanai, izmantojot nepieciešamos terminus un valodas normas;
- spēs efektīvi komunicēt, ievērojot starpkultūru komunikācijas principus darba vidē;
- spēs elastīgi risināt starpkultūru konfliktus.

Prasības kredītpunktu iegūšanai

Nodarbību apmeklējums ir obligāts.

Starp pārbaudījumi: **2 kontroldarbi** semestra laikā veidos 30% no gala vērtējuma.

20% no gala vērtējuma var iegūt, sagatavojot un prezentējot kādu no piedāvātajām tēmām.

Noslēguma pārbaudījums: ieskaite rakstiski un mutiski – 50% no kopējā vērtējuma.

Kursu var nokārtot tikai klātienē.

Kursa plāns

Nr.p.k.	tēmas	stundu skaits
1.	Vispārīgas inspekcijas pieejas pārtikas pārstrādē	14
2.	Pārtikas produktu ražošana	12
3.	Piena nozares attīstības iespējas	8
4.	Iniciatīvas piena produkcijas palielināšanai	6
5.	Ķīmijas attīstība	8
6.	Pārtikas pārstrāde	15
7.	Pārtikas piedevas	15
8.	Pārtikas biotehnoloģija	8
9.	Vispārīgās ķīmijas laboratorija	8
10.	Pārtikas ietekme uz cilvēka veselību	10
kopā:		104

Kursa saturs

Nr. p.k.	tēmas	apakštēmas	stundu skaits	
			teorija	patstāvīgie darbi
1.	Vispārīgas inspekcijas pieejas pārtikas pārstrādē	1.1. produktu uzglabāšana 1.2. pārbaudes organizācija 1.3. pārtikas kvalitātes kontrole 1.4. produktu iepakojšana	2 2 2 2	1 2 2 1
2.	Pārtikas produktu ražošana	2.1. piena un gaļas produkti 2.2. konditorejas izstrādājumi, cukurs 2.3. zivju produkti 2.4. augļi, dārzeņi, dzērieni	2 2 2 2	1 1 1 1
3.	Piena nozares	3.1. piena nozares attīstība	1	1

	attīstības iespēja	3.2. tirgus izpēte	1	1
		3.3. lauksaimniecības sistēma	1	1
		3.4. vietējie barības resursi	1	1
4.	Iniciatīvas piena produkcijas palielināšanai	4.1. ražotāju organizācijas	1	1
		4.2. piena ieguves nozare	1	1
		4.3. tehniskās zināšanas un prasmes	1	1
5.	Ķīmijas attīstība	5.1. ķīmijas attīstības posmi, zinātnieki	2	2
		5.2. salikto laiku atkārtojums angļu valodā	2	2
6.	Pārtikas pārstrāde	6.1. šķīdinātāji	2	2
		6.2. cietu un šķidru vielu ekstrakcija	2	2
		6.3. šķidruma apstrādes tehnoloģija	2	2
		6.4. augi un komerciālie produkti	2	1
7.	Pārtikas piedevas	7.1. saldinātāji un krāsvielas	2	2
		7.2. antioksidanti un irdinātāji	2	2
		7.3. stabilizatori un balinātāji	2	2
		7.4. emulgatori un garšvielas	2	1
8.	Pārtikas biotehnoloģija	8.1. biotehnoloģijas zinātne	1	1
		8.2. augu un dzīvnieku valsts izejvielas	1	1
		8.3. vienkāršie un ilgstošie laiki angļu valodā	2	2
9.	Vispārīgās ķīmijas laboratorija	9.1. laboratorijas tehniskais aprīkojums	1	1
		9.2. drošības noteikumi laboratorijā	1	1
		9.3. destilācija, kristalizācija	1	1
		9.4. gramatikas atkārtojums angļu valodā	1	1
10.	Pārtikas ietekme uz cilvēka veselību	10.1. pārtikas ietekme uz organismu	2	2
		10.2. augļi un dārzeņi - vitamīni	2	2
		10.3. ģenētiski modificēti produkti	1	1
kopā:			56	48

Studējošo patstāvīgo darbu organizācija un uzdevumi:

- pirms stundas sagatavoties, iepazīstoties ar Mykoob-ā ievietoto aktuālās nedēļas materiālu;
- pēc stundas caurskatīt materiālu un izrakstīt jaunus, nezināmos terminus, konceptus;
- tekstu un vārdu tulkošana, lietojot vārdnīcu;
- gatavoties kontroldarbiem, gala ieskaitei un izvēlētajās tēmas prezentēšanai;
- jāizpilda uzdotie mājas darbi, ja tādi tiek uzdoti;
- lasīt kursā piedāvātos materiālus atbilstoši pasniedzēja norādēm – gan obligātos literatūras materiālus, gan papildmateriālus pēc vajadzības;
- apmeklēt pasniedzēja konsultācijas pēc vajadzības.

Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji

Audzēkņu zināšanas un prasmes tiks vērtētas kontroldarbos un ieskaitē atbilstoši uzdevumos noteiktajām prasībām un LR normatīvajiem aktiem. Visi starppārbaudījumi tiks vērtēti 10 ballu sistēmā. Visiem pārbaudes darbiem un ieskaitei jābūt sekmīgi nokārtotiem, lai varētu saņemt gala vērtējumu. Vērtējumi pārbaudījumos tiks izlikti, vadoties pēc šādiem kritērijiem: iegūto zināšanu apjoms un kvalitāte, iegūtās prasmes, iegūtā kompetence atbilstoši plānotajiem studiju rezultātiem.

Mācību literatūra

- <https://mape.gov.lv/catalog/materials/988F5A3B-155D-4A70-B199-8FB686D57760/view>
- <https://www.cambridge.org/lv/universitypress/subjects/life-sciences/biotechnology/basic-biotechnology-3rd-edition?format=PB&isbn=9780521549585>
- https://www.researchgate.net/publication/306017974_A_Food_Technology_Lab_Manual
- https://www.academia.edu/20765646/Biotech_English_course1
- <https://tech.chemistrydocs.com/Books/Food%20Chemistry/Food-Chemistry-by-H.D.Belitz-W.Grosch-&-P.Schieberle-4th-revised-and-extended-ed..pdf>
- <https://www.wiley.com/en-gb/Food+Science+and+Technology%2C+2nd+Edition-p-9780470673423>
- <https://www.wiley.com/en-us/Functional+Food+Product+Development-p-9781405178761>
- https://prsvkm.kau.in/sites/default/files/documents/a_food_technology_laboratory_manual_0.pdf

9. <https://www.researchgate.net/publication/377084634> English for Food Industry Students
[tiešsaistē resursi pieejami 10.08.2024.]