

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 _____

<zīmoga vieta>

STUDIJU KURSA APRAKSTS

Kurss	Ievads studijās un pētniecībā / Introduction to Studies and Research
Kredītpunkti	2
Stundu skaits	52
Teorija	15
Semināri un praktiskie darbi	13
Laboratorijas darbi	-
Patstāvīgie darbi	24
Kurss studiju plānā	1.kursā 1. semestrī
Pārbaudījums kursa noslēgumā	-
Priekšzināšanas	Nav nepieciešamas

Kursa autors

Jeļena Pīsarjonoka, lektore

Kursa mērķis uzlabot studiju procesa kvalitāti, uzlabot informācijas meklēšanas prasmes, padziļinot iemaņas pārtikas nozares un/vai pārtikas zinātnes informācijas meklēšanu tiešsaistes datubāzēs, izstrādāt pētniecisko darbu, kas saistīts ar pārtikas kvalitāti.

Kursa anotācija

Studiju kurss sastāv no jautājumiem par koledžas studiju vidi, izglītības programmu un tās sastāvdaļām, ieskaite, eksāmeni un prakses programmā, studentu darbu noformēšanas noteikumi koledžā. Zinātniskās datu bāzes un to pielietojums, pētījumu analīze un izstrāde. Ieskats par pārtikas nozari, kvalitātes lomu pārtikā.

Studiju rezultāti

Prasmes

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- prātīs orientēties RTU OTK vidē;
- prātīs patstāvīgi strādāt ar elektroniskajiem resursiem, pielietojot zinātniskās datu bāzes pētījumos un/vai darbu izstrādē;
- spēš izprast pārtikas kvalitātes speciālista kompetences, pienākumus un darba iespējas;
- spēš prezentēt darba rezultātus gan profesionālā vidē, gan sabiedrībai;

Zināšanas

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- zinās studiju procesa norisi, studiju plānu iegūstamajai specialitātei;
- zinās kvalitatīvus, ticamus, izvērtētus un zinātniskus informācijas resursus pārtikas zinātnē;
- zinās RTU OTK studiju organizēšanu, struktūru un prasības.

Kompetences

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- izpratīs studiju procesu, tā sastāvdaļas un saturu;
- izpratīs kvalitatīvu un izvērtētu informāciju meklēšanu, pielietojot apgūtās teorētiskās un praktiskās zināšanas.

Prasības kredītpunktu iegūšanai

Kursa vērtējums veidojas no iesniegtiem visiem patstāvīgiem darbiem (70 %), apmeklētās lekcijas, veikti praktiskie darbi tiešsaistē vai klātienē – darba prezentēšana (30 %).

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 kvalitātes kontroles studiju programma	1
3.	Studiju kursi pirmajā un otrajā gadā, to apraksts un nosacījumi un loma profesijas apgūvē	4
4.	Ievads pārtikas kvalitātē. Pārtikas nozare, tās priekšrocības.	4
5.	Pārtikas zinātnes un kvalitātes attīstība Latvijā un pasaulē.	7
6.	Datubāzes, to pielietojums, izmantošana.	6
7.	Prakses studijās, to prasības un pārskatu iesniegšana, noformēšana	2
8.	Studentu darbu noformēšanas noteikumi, zinātniskie darbi	12
9.	Seminārs – pārtikas zinātnes sasniegumi pasaulē (kvalitātes jomā).	10
10.	Kvalifikācijas prakse studijās, to prasības un pārskatu iesniegšana, noformēšana.	4
KOPĀ		52

Kursa saturs:

Kurss saturs					
Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Stundu skaits		
			Teorija	Praktiskie darbi un laboratorijas darbi	Patsvārgie darbi
1. kursa 1. semestris					
1.	Ievads.	1.1. Tikšanās ar imatrikulētiem studentiem, iepazīšanās. 1.2. RTU Olaines Tehnoloģiju koledžas studiju vide - auditorijas, laboratorijas, bibliotēka, datorklases u.c. Moodle vide.	2	-	-
			1	-	-
			1	-	-
2.	Pārtikas kvalitātes kontroles studiju	2.1. Studiju programmas plāns, to	1	-	-

	programma	analīze. Programmas ilgums, prakses u.c. programmas nosacījumi.	1	-	-
3.	Studiju kursi pirmajā un otrajā gadā, to apraksts un nosacījumi un loma profesijas apgūvē	3.1. Studiju kursi pirmajā gadā, eksāmeni, ieskaites. 3.2. Iepazīšanās ar studiju kursa lektoriem.	2	-	2
			1	-	1
			1	-	1
4.	Ievads pārtikas kvalitātē. Pārtikas nozare, tās priekšrocības.	4.1. Ievads pārtikas inovācijās. Pārtikas nozare Latvijā un ārvalstīs. 4.2. Pārtikas zinātnes un kvalitātes nākotnes iespējas.	2	-	2
			1	-	1
			1	-	1
5.	Pārtikas zinātnes un kvalitātes attīstība Latvijā un pasaulē.	5.1. Pārtikas zinātnes pētījumi, kuri veikti Latvijā. 5.2. Pārtikas zinātnes un kvalitātes pētījumi pasaulē.	1	2	4
			1	-	2
			-	2	2
6.	Datubāzes, to pielietojums, izmantošana.	6.1. Datubāzes RTU OTK, pieejamās bezmaksas u.c. 6.2. Datubāzes izmantošana	1	1	4
			1		2
7.	Prakses studijās, to prasības un pārskatu iesniegšana, noformēšana	7.1. Praktiskā programma, tās nosacījumi. Praktiskā uzņēmumi. Praktiskā atskaite noformēšanas nosacījumi. 7.2. Iepazīšanās ar prakses vadītājiem.	1	1	-
			1	-	-
				1	-
2. kursa 4. semestris					
8.	Studentu darbu noformēšanas noteikumi, zinātniskie darbi	8.1. Pētniecisko/zinātnisko darbu noformēšanas nosacījumi. 8.2. Dalība zinātniski pētnieciskā konferencē. 8.3. Pētījuma (sociālā vai praktiskā) izvēle vai izstrāde pārtikā.	1	4	7
			1	1	2
			-	-	2
			-	3	3
9.	Seminārs – pārtikas zinātnes sasniegumi pasaulē (kvalitātes jomā).	9.1. Pētījums pārtikas nozarē. 9.2. Pētījuma analīze, iegūto datu apstrāde. 9.3. Prezentācijas izveide, to noformēšana. 9.4. Izvēlēta pētījuma iesniegšana MS Word un prezentēšana.	2	4	4
			-	-	1
			1	2	1
			1	-	2
			-	2	-
10.	Kvalifikācijas prakse studijās, to prasības un pārskatu iesniegšana, noformēšana.	10.1. Praktiskā programma, tās nosacījumi. Kvalifikācijas darba izstrāde un noformēšanas noteikumi. 10.2. Praktiskā uzņēmumi. 10.3. Iepazīšanās ar prakses vadītājiem.	2	1	1
			1	-	-
			1	-	1
			-	1	-
KOPĀ			15	13	24

Praktisko darbu tēmas:

1. Datubāzē izvēlas vienu sev interesējošo pētījumu un veic tā analīzi.
2. Izvēlēta temata un/vai pētījuma izstrāde (sociālais vai praktiskais pētījums), saistībā ar profesiju. Iesniedz MS Word formātā un veic datu prezentēšanu.

Studējošo patstāvīgo darbu organizācija un uzdevumi:

Studējošo patstāvīgais darbs tiek organizēts individuāli. Studējošiem kursa ievadlekcijā izklāsta patstāvīgo darbu norisi un uzdevumus. Studentam tiek izklāstīts, kāds ir patstāvīgo darbu termiņš. Studējošie patstāvīgi gatavojas starppārbaudījumiem.

Nr.p.k.	Nosaukums	Organizēšana
1. patstāvīgais darbs	Pārtikas zinātnes un kvalitātes attīstība Latvijā un pasaulē.	Studējošie izvēlas vienu pētījumu, izpēta to, izstrādā prezentāciju un prezentē.
2. patstāvīgais darbs	Seminārs – pārtikas zinātnes sasniegumi pasaulē (kvalitātes jomā).	Studējošie veic praktisku vai sociālo pētījumu par pārtikas kvalitāti un izvērtē to lomu atbilstošajā pārtikas nozarē. Darba izstrāde un prezentēšana (prezentācijas izstrāde). Darba izstrāde MS Word formātā
3. patstāvīgais darbs	Studentu darbu noformēšanas noteikumi, zinātniskie darbi	

Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji

Patstāvīgie darbi tiek novērtēti pēc vērtēšanas kritērijiem un vērtējums izlikts pēc vērtējumu skalas (punktu skala).

Studiju kursa apguve tā noslēgumā tiek vērtēta saskaņā ar Latvijas Republikas Ministru kabineta noteikumiem Nr.305 un pamatojoties uz Rīgas Tehniskās universitātes aģentūra “Rīgas Tehniskās universitātes Olaines Tehnoloģiju koledža”. NOLIKUMU par studiju un pārbaudījumu kārtību, vadoties pēc šādiem kritērijiem: iegūto zināšanu apjoms un kvalitāte, iegūtās prasmes, iegūtā kompetence atbilstīgi plānotajiem studiju rezultātiem, kā rezultātā studiju kursa gala vērtējums tiek apkopots, ņemot vērā procentuālo sadalījumu.

Elektroniskie informācijas avoti

1. EBSCO datu bāze [tiešsaiste] [skatīts: 2023, 03.06]. Pieejams: <https://web.s.ebscohost.com/ehost/search/selectdb?vid=0&sid=da746f35-bdf6-4993-9e6a-5c52650e5c28%40redis>
2. RTU OTK mājaslapa [tiešsaiste] [skatīts: 2023, 03.06]. Pieejams: <https://otk.rtu.lv/>
3. Pārtikas kvalitātes speciālista standarts [tiešsaiste] [skatīts: 2023, 03.06]. Pieejams: <https://registri.visc.gov.lv/profizglitiba/dokumenti/standarti/2017/PS-193.pdf>
4. Food conference [tiešsaiste] [skatīts: 2023, 03.06]. Pieejams: <https://www.eitfood.eu/events/future-of-food-conference-2022>
5. Sienccedirect datu bāze [tiešsaiste] [skatīts: 2023, 03.06]. Pieejams: <https://www.sciencedirect.com/>