

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

Apstiprināts

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

STUDIJU KURSA APRAKSTS

Kurss	Svešvaloda 1 (Angļu valoda) Foreign language 1 (English)
Kredītpunkti	4 KP
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, angļu valodas skolotāja

Kursa anotācija

Kursa mērķis ir:

- iemācīt studējošajiem sazināties angļu valodā darba vides un ikdienas situācijās;
- veicināt profesionālajai saskarsmei nepieciešamās leksikas un gramatikas apguvi un veidot stabilu pamatu turpmākajai saziņai angļu valodā.

Kursa uzdevumi ir:

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

Kurss ir izstrādāts atbilstoši B2 līmeņa prasībām.

Studiju rezultāti

Prasmes

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- pratīs lietot angļu valodu mutiskā un rakstiskā komunikācijā profesionālās darba situācijās;
- spēs lietot angļu valodu daudz kultūru vidē, ievērojot starpkultūru komunikācijas principus;
- spēs lietot pārtikas nozares terminoloģiju profesionālajā saziņā angļu valodā;
- pratīs elastīgi risināt starpkultūru konfliktus darba vidē;
- pratīs patstāvīgi pilnveidot angļu valodas zināšanas un profesionālo terminoloģiju.

Zināšanas

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- zinās visbiežāk nepieciešamos pārtikas nozares terminus un angļu valodas gramatikas principus;

- zinās par verbālās un neverbālās saziņas specifiku un par starpkultūras komunikācijas principiem daudz kultūru vidē;
- zinās par savas nacionālās kultūras standartiem, salīdzinājumā ar 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 daudz kultūru vidē, ievērojot starpkultūru komunikācijas principus;
- spēs elastīgi risināt starpkultūru konfliktus darba vidē.

Prasības kredītpunktu iegūšanai

Nodarbību apmeklējums ir obligāts un regulāra atskaite par paveikto darbu.

Starppārbaudījumi: **2 kontroldarbi** – veidos 30% no gala vērtējuma.

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

Kursu var nokārtot tikai klātienē. Sekmīgi izpildīti un laicīgi iesniegti **mājasdarbi** – 20%. Mājasdarbi tiek uzdoti katru nodarbību, iesniegšana notiek nākamajā nodarbībā, vēlāk tie netiek pieņemti, izņemot gadījumus, ja ir slimošana.

Kursa plāns

Nr.p.k.	tēmas	stundu skaits
1.	Ievads – Anglijas kultūra	10
2.	Gramatikas pamatprincipi	18
3.	Teikumu uzbūve	8
4.	atkārtojums, 1.kontrol darbs	8
5.	Veselība un dzīves stils	8
6.	Biotehnoloģijas terminoloģija, 2.kontrol darbs	24
7.	Es, vide, sabiedrība	6
8.	Izglītība un karjera	8
9.	Kultūras vērtības komunikācijā	8
10.	atkārtojums, ieskaite	6
kopā:		104

Kursa saturs

Nr. p.k.	tēmas	apakštēmas	stundu skaits	
			teorija	patstāvīgie darbi
1.	Ievads	1.1. Anglijas kultūra 1.2. Anglijas vēsture 1.3. vide, sabiedrība, vērtības	2 2 2	1 1 2
2.	Gramatikas pamatprincipi	2.1. vārdšķiras 2.2. darbības vārds, lietvārds 2.3. vietniekvārds, skaitļa vārds 2.4. apstākļa vārds, īpašības vārds 2.5. artikulu lietošana	2 2 2 2 2	1 2 2 2 1
3.	Teikumu uzbūve	3.1. vārdu secība teikumā 3.2. jautājumu, noliegumu veidošana	2 2	2 2
4.	1.kontrol darbs	4.1. atkārtojums par visām tēmām 4.2. 1.kontrol darbs	2 2	2 2
5.	Veselība, dzīvesstils	5.1. veselības priekšnosacījumi 5.2. veselīgs uzturs, fiziskā aktivitāte	2 2	2 2
6.	Biotehnoloģijas	6.1. pārtikas produktu apstrāde	2	2

	terminoloģija	6.2. ķīmijas laboratorija	2	2
		6.3. produktu kontroles kritēriji	2	2
		6.4. produktu veidi, izejvielas	2	2
		6.5. pārtikas piedevas	2	2
		6.6. 2.kontroldarbs	2	2
7.	Es un sabiedrība	7.1. individuālisms, sadarbība	2	1
		7.2. tikums, tolerance	2	1
8.	Izglītība un karjera	8.1. attīstība, pašizpaušme	2	2
		8.2. profesijai nepieciešamās īpašības	2	2
9.	Kultūras vērtības	9.1. starpkultūru komunikācijas principi	2	2
		9.2. konfliktu risināšana	2	2
10.	ieskaite	10.1. atkārtojums	2	2
		10.2. ieskaite	2	
kopā:			56	48

Studējošo patstāvīgo darbu organizācija un uzdevumi:

Patstāvīgie uzdevumi:

- a) pirms nodarbībām sagatavoties, iepazīstoties ar Mykoob-ā ievietoto aktuālās nedēļas materiālu;
- b) pēc nodarbības caurskatīt materiālu un izrakstīt jaunus, nezināmos terminus, konceptus;
- c) tekstu un vārdu tulkošana, lietojot vārdnīcu;
- d) gatavoties kontroldarbiem un izpildīt mājasdarbus;
- e) pēc katras tēmas jāizpilda uzdevumi par gramatikas un leksikas tēmām;
- f) lasīt kursā piedāvātos materiālus atbilstoši pasniedzēja norādēm – gan obligātos literatūras materiālus, gan papildmateriālus pēc vajadzības;
- g) 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 baļļu sistēmā. Visiem pārbaudes darbiem un ieskaitēm 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

1. Belitz H.D., Grosch W., Schieberle P. Food Chemistry. – Berlin: Springer, 2009, 1070 p. [tiešsaistē skatīts: 10.06.2024.] <https://tech.chemistrydocs.com/Books/Food%20Chemistry/Food-Chemistry-by-H.D.Belitz-W.Grosch-&-P.Schieberle-4th-revised-and-extended-ed..pdf>
2. Campbell-Platt Geoffrey. Food Science and Technology. Second Edition. – UK: John Wiley & Sons, 2018, 564 p.
3. Smith J., Charter E., Functional Food Product Development. – UK: Willey Blackwell, 2010, 528 p.
4. <https://skolo.lv/course/view.php?id=19613> [tiešsaistē skatīts: 10.06.2024.]
5. Rashida Rajuva TA & Joy PP. A Food Technology Lab Manual. Kerala: Kerala Agricultural University, 2014, 57 p. [tiešsaiste] [skatīts: 10.06.2024.] https://prsvkm.kau.in/sites/default/files/documents/a_food_technology_laboratory_manual_0.pdf
6. English for Food Technology Students [tiešsaistē skatīts 10.06.2024.] <https://www.scribd.com/document/384383000/english-for-food-technology-students-pdf-version>
7. <https://learnenglish.britishcouncil.org/> [tiešsaistē skatīts 10.06.2024.]
8. <https://test-english.com/> [tiešsaistē skatīts 10.06.2024.]
9. Murphy R. English Grammar in Use, 4th Edition, Cambridge, 2012
10. Uminska M., Chandler D., Longman Exam Accelerator, Pearson Education, 2012