

**Pagrindinė informacija**

Programos pavadinimas: Maisto technologija

Kodas: 6531FX004

Fakultetas: Agrotechnologijų fakultetas

Krypčių grupė: Technologijų mokslai

Studijų kryptis: F06 Maisto technologijos

Dėstoma kalba: Lietuvių

Forma: nuolatinė (dieninė, sesijinė)

Trukmė 3 metai

Suteikiamas laipsnis: Technologijų mokslų profesinis bakalauras

Studijų programos kreditai: 180

**Nuolatinių, nuolatinių sesijinių studijų planas***(įstojusiems 2024 m.)*

<b>1 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Matematika ir taikomosios kompiuterinės programos	6	E
Inžinerinė grafika	4	E
Specialybės kalba ir akademinis rašymas	3	E
Profesinė užsienio kalba	4	E
Profesinė komunikacija	3	E
Augalinio maisto technologijos ir įrengimai	10	E
<b>2 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>

Gyvūninio maisto technologijos ir įrengimai	10	E
Cheminė analizė	5	E
Tvari maisto gamyba ir aplinkosauga	4	E
Darbo teisė ir sauga	6	E
Speciali mityba ir funkcinis maistas	5	E
<b>3 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Organinė chemija ir biochemija	5	E
Maisto cheminiai tyrimai ir statistinis duomenų apdorojimas	10	E
Vaisių, daržovių perdirbimo technologijos ir įrengimai	5	E
Maisto dizainas ir inovacijos	5	P
Etninio paveldo maisto technologijos	5	P
<b>4 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Maisto sauga ir kokybė	4	E

Maisto mikrobiologija	3	E
Juslinė analizė	3	E
Bendrųjų technologijų ir maisto kokybės profesinės veiklos praktika	10	A
Laisvai pasirenkamas modulis	4	E
Laisvai pasirenkamas modulis	6	E
<b>5 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Specializacijų moduliai</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Maitinimo įmonių gamybos technologija ir įrengimai	10	E
Maisto gamybos įmonių saugos ir kokybės valdymas	10	E
Specialiųjų technologijų profesinės veiklos praktika	10	A
<b>6 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Verslo ekonomika ir vadyba	6	P
Verslo etika	4	E
Baigiamoji profesinės veiklos praktika	10	A

Baigiamasis darbas (projektas)	10	BD
--------------------------------	----	----

**Nuolatinių, nuolatinių sesijinių studijų planas**  
(įstojusiems 2022, 2023 m.)

**1 semestras (30 kreditų)**

<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Matematika ir taikomosios kompiuterinės programos	10	E
Komunikacija	10	E
Augalinės kilmės maisto produktų technologija	10	E

**2 semestras (30 kreditų)**

<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Aplinkosauga ir tvari gamyba	10	E
Chemija 1	10	E
Gyvūninės kilmės maisto produktų technologija	10	E

**3 semestras (30 kreditų)**

<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
---------------------------	-------------------------	--------------------

Mityba ir maisto chemija	10	E
Maisto dizainas ir inovacijos	5	P
Etninio paveldo maisto technologijos	5	P
Chemija 2	10	E
<b>4 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Maisto sauga ir kokybė	10	E
Laisvai pasirenkamas modulis	4	E
Laisvai pasirenkamas modulis	6	E
Bendroji technologinė ir maisto kokybės profesinės veiklos praktika	10	A
<b>5 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Specializacijų moduliai</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
<i>Specializacija Duonos kepimo technologija</i>		
Duonos kepimo technologijos ir įrengimai	10	E
Duonos kepinių saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas	10	E

Specialiųjų technologijų profesinės veiklos praktika	10	A
<i>Specializacija Mėsos produktų technologija</i>		
Skerdimo ir mėsos produktų gamybos technologija ir įrengimai	10	E
Mėsos produktų saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas	10	E
Specialiųjų technologijų profesinės veiklos praktika	10	A
<i>Specializacija Maitinimo įmonių gamybos technologija</i>		
Maitinimo įmonių gamybos technologija ir įrengimai	10	E
Maitinimo įmonių gamybos saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas	10	E
Specialiųjų technologijų profesinės veiklos praktika	10	A
<b>6 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Verslumo pagrindai	10	P
Baigiamoji profesinės veiklos praktika	10	A
Baigiamasis darbas (projektas)	10	BD

*Laisvai pasirenkamą modulį studentai renkasi iš siūlomo laisvai pasirenkamų modulių sąrašo.*

*Vertinimas\*:*

*E - egzaminas;*

*P - projektas;*

*A- ataskaita.*

**Baigęs studijas gebėsi:**

- taikyti komunikacijos žinias, perteikti idėjas ir sprendimus maisto įmonės veikloje;
- taikyti verslumo, ekonomikos pagrindų žinias maisto įmonės veikloje;
- taikyti žaliavų, medžiagų, visų maisto produktų grupių gamybos ir jų saugos ir kokybės žinias maisto technologiniuose procesuose;
- parinkti kokybiškas žaliavas, medžiagas, priemones maisto technologijose, užtikrinti gaminių saugą ir kokybę;
- planuoti, organizuoti, vykdyti ir kontroliuoti maisto gamybos technologinius procesus;
- parinkti ir išdėstyti technologinę įrangą pagal maisto technologinių operacijų srautą ir pagrįsti savo sprendimus,
- taikyti maisto technologijų projektavimo metodikas,
- taikyti maisto mokslo ir technologijų inovacijas su maisto gamyba, paskirstymu ir vartojimu susijusioje veikloje;
- atlikti reikiamus tyrimus ir eksperimentus, apdoroti jų duomenis, pristatyti rezultatus apie produktų maistinę vertę, sudėtį, kokybę bei saugą;
- rasti reikiamą profesinę informaciją duomenų bazėse ir kituose informacijos šaltiniuose;
- vykdyti žaliavų, maisto gamybos proceso, produkcijos saugos ir kokybės reikalavimus pagal savikontrolės sistemas;
- vykdyti maisto gamybą atsižvelgiant į saugos reikalavimus, technologijų poveikį žmonių sveikatai ir gamtai, į ekonomines ir socialines pasekmes;
- veiksmingai dirbti savarankiškai ir komandoje.