



VALSTYBINIS KODAS	653E42002
KOLEGINIŲ STUDIJŲ PROGRAMA	MAISTO TECHNOLOGIJA
SUTEIKIAMAS KVALIFIKACINIS LAIPSNIS	Maisto produktų technologijų profesinis bakalauras
MINIMALUS IŠSILAVINIMAS	Vidurinis
STUDIJŲ FORMA IR TRUKMĖ	Nuolatinės studijos – 3 metai Ištęstinės studijos – 4 metai
STUDIJŲ APIMTIS	180 kreditų
STUDIJUOJAMI MODULIAI:	
<i>Bendrieji koleginių studijų moduliai</i>	Tikslųjų mokslų pagrindai, saviugda ir komunikacija.
<i>Studijų krypties moduliai</i>	Aplinkosauga ir darbo teisė, chemija, maisto produktų technologija, maisto sauga ir kokybė, mityba ir maisto chemija, verslumo pagrindai.
<i>Specializacijų moduliai</i>	<p><i>Duonos kepimo technologija:</i> Duonos kepimo technologijos ir įrengimai, duonos kepinių saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas.</p> <p><i>Mėsos produktų technologija:</i> Skerdimo ir mėsos produktų gamybos technologija bei technologiniai įrengimai, mėsos produktų saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas.</p> <p><i>Vaisių, uogų ir daržovių laikymo ir perdirbimo technologija:</i> Vaisių, uogų ir daržovių perdirbimo technologija ir įrengimai, vaisių, uogų ir daržovių saugos ir kokybės reikalavimai, valdymas ir užtikrinimas.</p> <p><i>Maitinimo įmonių gamybos technologija:</i> Maitinimo įmonių gamybos technologija ir įrengimai, maitinimo įmonių gamybos saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas.</p>
<i>Praktikos</i>	Bendroji technologinė ir maisto kokybės; specialiųjų technologijų; baigiamoji.
<i>Laisvai pasirenkamieji moduliai</i>	Kiekvienais mokslo metais galima rinktis pagal pateiktą modulių sąrašą.
NUMATOMI STUDIJŲ PROGRAMOS REZULTATAI	<ul style="list-style-type: none"> > Vertinti naudojamų žaliavų, medžiagų, gaminių saugą ir kokybę maisto technologijoms. > Taikyti žaliavų, medžiagų, visų maisto produktų grupių gamybos ir jų saugos ir kokybės žinias maisto technologiniuose procesuose. > Planuoti, organizuoti, vykdyti ir kontroliuoti maisto technologinius procesus ir perteikti idėjas, sprendimus įmonės personalui. > Parinkti ir išdėstyti technologinę įrangą pagal maisto technologinių operacijų srautą ir argumentuotai pagrįsti savo sprendimus. > Taikyti maisto produktų gamybos standartus ir paaiškinti jų kūrimo ir tvirtinimo tvarką. > Vykdyti žaliavų, maisto gamybos proceso, produkcijos saugos ir kokybės reikalavimus pagal savikontrolės sistemas.

	<ul style="list-style-type: none"> > Taikyti verslumo, ekonomikos pagrindų, komunikacijos žinias maisto įmonės veikloje. > Savarankiškai projektuoti, organizuoti, vykdyti duonos kepimo technologinius procesus bei gebės valdyti, užtikrinti duonos kepinių saugą ir kokybę.* > Savarankiškai projektuoti, organizuoti, vykdyti mėsos ir jos produktų technologinius procesus bei gebės valdyti ir užtikrinti mėsos produktų saugą ir kokybę.* > Savarankiškai projektuoti, organizuoti, vykdyti vaisių, uogų ir daržovių laikymo ir perdirbimo technologinius procesus bei gebės valdyti, užtikrinti vaisių, uogų ir daržovių laikymo ir perdirbimo saugą ir kokybę.* > Savarankiškai projektuoti, organizuoti, vykdyti gamybą, aptarnavimo organizavimą maitinimo įmonėse bei užtikrinti saugią ir kokybišką maisto gamybą.*
ABSOLVENTAI GEBĖS	Projektuoti, organizuoti, vykdyti ir valdyti visų maisto produktų grupių technologinius procesus maisto tvarkymo subjektuose.
KARJEROS GALIMYBĖS	Specialistas galės dirbti maisto pramonės, viešojo maitinimo, prekybos įmonėse.
STUDENTAI, SĖKMINGAI BAIGĘ STUDIJŲ PROGRAMĄ, ĮGYJA MAISTO PRODUKTŲ TECHNOLOGIJŲ PROFESINIO BAKALAURO LAIPSNĮ	

* - priklauso nuo pasirinktos specializacijos.