

**Mokslo taikomoji ir kita veikla:**

**Leidiniai, publikacijos, straipsniai:**

**PELENYTĖ, Margarita.** Maisto produktų mikrobiologija. Vilnius: Vilniaus kolegija, 2009. 155 p. ISBN 978-609-436-007-7

**СЯПТИЛЬКЕНЕ, Виктория** и др. Основы культуры потребления для граждан третьих стран. Вильнюс, 2011. 160 ст. ISBN 978-9955-783-05-3

**ГРЕЙЧЮВЕНЕ, Антонина** и др. Основы культуры потребления для граждан третьих стран. Вильнюс, 2011. 160 ст. ISBN 978-9955-783-05-3.

**MILAŠIENĖ, Laimutė; ŠPAKOVSKAJA, Kristina.** Maisto produktai – sauga ir kokybė: respublikinės studentų ir dėstytojų mokslinės praktinės konferencijos medžiaga. Vilnius: Vilniaus kolegija/Ciklonas, 2010. 98 p. ISBN 978-9955-519-99-7.

**MILAŠIENĖ, Laimutė; ŠPAKOVSKAJA, Kristina.** Maisto produktai – sauga ir kokybė: respublikinės studentų ir dėstytojų mokslinės praktinės konferencijos medžiaga. Vilnius: Vilniaus kolegija/Ciklonas, 2011. 114 p. ISBN 978-609436-010-7.

**MILAŠIENĖ, Laimutė; ŠPAKOVSKAJA, Kristina.** Maisto produktai – sauga ir kokybė: respublikinės studentų ir dėstytojų mokslinės praktinės konferencijos medžiaga. Vilnius: Vilniaus kolegija/Ciklonas, 2012. 104 p. ISBN 978-609436-014-5.

**MILAŠIENĖ, Laimutė; ŠPAKOVSKAJA, Kristina.** Maisto produktai – sauga ir kokybė: respublikinės studentų ir dėstytojų mokslinės praktinės konferencijos medžiaga. Vilnius: Vilniaus kolegija/Ciklonas, 2013. 175 p. ISBN 978-609436-020-6.

**MILAŠIENĖ, Laimutė; ŠPAKOVSKAJA, Kristina.** Maisto produktai – sauga ir kokybė: respublikinės studentų ir dėstytojų mokslinės praktinės konferencijos medžiaga. Vilnius: Vilniaus kolegija/Ciklonas, 2015. 96 p. ISBN 978-609436-035-0.

**MILAŠIENĖ, Laimutė.** VMVT užsakomojo tyrimo „Priedai konditerijos gaminiuose“ ataskaita. 2007.

**LAZDAUSKIENĖ, Jurgita.** Kviečių sėlenų įtaka pyrago kepinių kokybei, išėigai ir biologinei vertei. Kaunas: Maisto chemija ir technologija, 2009. T.43, Nr.1. ISSN 1392-0227.

**LAZDAUSKIENĖ, Jurgita.** Miltinės konditerijos kepinių iš netradicinių grūdų miltų kokybės įvertinimas. Kaunas: Maisto chemija ir technologija. 2010. T.44, Nr.2. P. 29-34. ISSN 1392-0227

**ANELAUSKAITĖ (RUBINIENĖ) Edita; GRUZDIENĖ, D.** Lithuania Chemical composition and stability of rapeseed oil produced from various cultivars grown in Lithuania. Food Process Engineering in a changing world: the 11th International Congress of Engineering and Food. May 22-26, Athens, Greece, 2011. Vol. 2, p. 1271-1272. ISBN-978-960-89789-4-2.

**RUBINIENĖ, Edita; GRUZDIENĖ, D., BANDONIENĖ, D., ZETTL, D., MEISEL, C.T.** Lithuanian Rapeseed: Quality and Geographical Origin by the Use of Rare Earth elements. Rural Development 2011: the fifth International scientific conference. Aleksandras Stulginskis University, Akademija, Lithuania, 2011. Vol. 5, b. 2, p.221-227. ISSN 1822-3230 [ISI Proceedings, CPCI-S]

**LAZDAUSKIENĖ, Jurgita.** Hidrokoloidų įtaka duonos be glitimo kokybei. Kaunas: Maisto chemija ir technologija. 2012. T. 46, Nr. 1. P. 34-41. ISSN 1392-0227.

**LAZDAUSKIENĖ, Jurgita; KARABLIKOVAITĖ, Viktorija.** Duonos su burnočių sėklų miltais kokybės rodiklių tyrimai. Iš *Maisto produktai – sauga ir kokybė: respublikinė aukštųjų mokyklų studentų ir dėstytojų mokslinė- praktinė konferencija*. Vilnius: Vilniaus kolegija, 2013, p. 48-53. ISBN 978-609-436-020-6.

**MILAŠIENĖ, Laimutė; JAUDZEMAITĖ, Judita.** Vitaminas C. Askorbo rūgšties poveikis žmogui. Iš *Maisto produktai – sauga ir kokybė: respublikinė aukštųjų mokyklų studentų ir dėstytojų mokslinė- praktinė konferencija*. Vilnius: Vilniaus kolegija, 2012, p. 26-30. ISBN 978-609-436-014-5.

**MILAŠIENĖ, Laimutė; JAUDZEMAITĖ, Judita.** Genetiškai modifikuoti organizmai. Jų įtaka žmogaus organizmui ir gamtai. Iš *Maisto produktai – sauga ir kokybė: respublikinė aukštųjų mokyklų studentų ir dėstytojų mokslinė- praktinė konferencija*. Vilnius: Vilniaus kolegija, 2013, p. 43-47. ISBN 978-609-436-020-6.

**DAUKŠAITĖ, Lina; JAGMINAS, Povilas.** Amino rūgštys - kas tai? Iš *Maisto produktai – sauga ir kokybė: respublikinė aukštųjų mokyklų studentų ir dėstytojų mokslinė- praktinė konferencija*. Vilnius: Vilniaus kolegija, 2013, p. 32-36. ISBN 978-609-436-020-6.

**DAUKŠAITĖ, Lina; TYLAITĖ, Justina.** Majaro reakcijos produktai – melanoidinai. Iš *Maisto produktai – sauga ir kokybė: respublikinė aukštųjų mokyklų studentų ir dėstytojų mokslinė- praktinė konferencija*. Vilnius: Vilniaus kolegija, 2013, p. 125-129. ISBN 978-609-436-020-6.

**DAUKŠAITĖ, Lina; VALIOKAS, Viktoras.** Kofeinas - kas tai? Kaip jis veikia žmogaus organizmą? Iš *Maisto produktai – sauga ir kokybė: respublikinė aukštųjų mokyklų studentų ir dėstytojų mokslinė- praktinė konferencija*. Vilnius: Vilniaus kolegija, 2013, p. 135-139. ISBN 978-609-436-020-6.

**LAZDAUSKIENĖ, Jurgita; SLAVINSKAITĖ, Greta.** Tirštiklių panaudojimas pomidorų padažų gamyboje ir įtaka kokybei. Publikuota studentų ir dėstytojų mokslinės konferencijos „Chemija aplink mus. Teorija ir praktika“ medžiagoje. Vilnius. Vilniaus kolegija. 2014, p. 40-45. ISBN 978-609-436-031-2.

**LAZDAUSKIENĖ, Jurgita; SLAVINSKAITĖ, Greta; PENKAUSKAS, Julius.** Skaidulinių medžiagų maisto priedų įtaka termiškai apdorotų mėsos gaminių technologiniams ir kokybės rodikliams. Respublikinės aukštųjų mokyklų studentų ir dėstytojų mokslinės- praktinės konferencijos maisto produktai-sauga ir kokybė medžiaga. 2015. P.64-71. ISBN 978-609-436-035-0.

**LAZDAUSKIENĖ, Jurgita; VAŠKEVIČIŪTĖ, Monika.** Varškės sūrių su skirtingais prieskoniais gamyba ir juslinis vertinimas. Respublikinės aukštųjų mokyklų studentų ir dėstytojų mokslinės- praktinės konferencijos maisto produktai-sauga ir kokybė medžiaga. 2015. P.87-94. ISBN 978-609-436-035-0.

**TRINKAUSKIENĖ, Stasė; TRIMONYTĖ, Elvyra.** VK VVF Viešbučių ir restoranų ir ATF Maisto technologijos studijų programų pirmakursių požiūris į specialybės kalbą. Iš *Maisto produktai – sauga ir kokybė: respublikinė aukštųjų mokyklų studentų ir dėstytojų mokslinė- praktinė konferencija*. Vilnius. Vilniaus kolegija, 2015, p. 72-77. ISBN 978-609-436-035-0.

**LAZDAUSKIENĖ, Jurgita; PENKAUSKAS, Julius; SLAVINSKAITĖ, Greta.** Natūralių dažančių medžiagų panaudojimas makaronų gamyboje ir jų įtaka kokybei. Tarptautinės mokslinės konferencijos mokslinių straipsnių rinkinys. 2016. P.84-94. ISBN 978-609-436-043-5.

## **Projektinė veikla:**

ES Struktūrinio fondo projektas. „Vilniaus kolegijos Agrotechnologijų fakulteto studijų programų atnaujinimas“ Nr. VP1-2.2-ŠMM-07-K-01-030. Mokymai programų rengimo, inovatyvių mokymo(si) kompetencijų įgijimui. Edinburgo Nappier universitetas, Edinburgas (Škotija).

ES Struktūrinio fondo projektas. Vilniaus kolegijos kokybės vadybos sistemos tobulinimas Nr. VP1-2.1.-ŠMM-04-K-02-023.

ES Struktūrinio fondo projektas. INSIGHT, sutarties Nr. UK/11/LLP-LDV/TOI-425.

ES Struktūrinio fondo projektas. „Lietuvos aukštųjų mokyklų studentų verslumo gebėjimo ugdymas įgyvendinant tarptautinį studentų neformalaus verslumo ugdymo modelį“ Nr.VPI-2.2-ŠMM-07-K-03-024. Praktinio verslumo ugdymo ir simuliaciniai Ateities verslas mokymai. (Lietuva).

Nacionaliniai projektai „Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas" SFMIS VP1-2.2\_ŠMM-02-V-02-001.

Nacionaliniai projektai. Švietėjiškų renginių organizavimas ir leidyba. Lietuvos Žemės ūkio ministerija. Nacionalinė mokėjimo agentūra. Renginys: respublikinė aukštųjų mokyklų studentų ir dėstytojų mokslinė-praktinė konferencija „Maisto produktai – sauga ir kokybė 2013“.

Nacionaliniai projektai. „Respublikinės ir regioninės reikšmės žinių perdavimo ir informavimo priemonės organizavimas“. Renginys: respublikinė aukštųjų mokyklų studentų ir dėstytojų mokslinė-praktinė konferencija „Maisto produktai – sauga ir kokybė 2015“.

Nacionaliniai projektai. UAB „Zeelandia“ Akademija: Per bendradarbiavimą su švietimo ir mokslo institucijomis ugdyti savo kartą ir išsaugoti įmonės tvarumą (seminarai/paskaitos, veikla po seminarų, studentų motyvacija). Praktiniai seminarai/paskaitos: Rudens/Žiemos gaminiai (konditerijos kepinų sritis); Pavasario gaminiai (duonos gamybos sritis). UAB „Zeelandia“ + VK ATF MT katedra.

Tarptautinis konkursas „Maisto technologas 2015“. Studentų kūrybiškumo, savarankiškumo skatinimo, profesinių gebėjimų plėtotė maisto technologijos ir saugos srityse. THE SECOND PLACE AWARD presented to Vilniaus kolegija/University of Applied Sciences Team. Reg.No. 34-1796. Kaunas.

## **Tyrimai:**

Dalykų/modulių dėstymo kokybė Maisto technologijos katedroje.

Baigiamųjų darbų vadovų konsultacijų kokybė.

Baigiamųjų darbų gynimo komisijos narių nuomonė apie studijų programos Maisto technologija studentų baigiamųjų darbų kokybę ir gynimą.

Absolventų įsidarbinimo tyrimas.

Darbdavių apklausos dėl maisto technologijos specialistų poreikio tyrimas.

Bendradarbiavimo su socialiniais partneriais tyrimas.

Maisto technologijos studijų programos kokybės tyrimas.

Absolventų neformalaus švietimo poreikio tyrimas.

Maisto technologijos studijų programos baigiamųjų darbų kokybės vertinimo už 2011, 2012, 2013 metus tyrimas.

Nuolatinių ir iššestinių studijų II, III kursų studijų kokybės tyrimas.

Studentų atliekamos praktikos kokybės efektyvumo tyrimas.

Pirmo kurso studentų ATF adaptavimosi proceso tyrimas.

Praktikos atlikimo kokybės įvertinimo tyrimas.

Specialiųjų technologijų praktikos atlikimo kokybės tyrimas.

Eksperimentinis tyrimas „Pomidorų padažų su skirtingais tirštikliais ir be jų receptūros kūrimas, bandomųjų padažų mėginių gamyba, išėigos ir kokybės rodiklių nustatymas“.

Studentų savarankiško darbo organizavimo nuolatinių studijų formos AV, CH, MT, VT, ZD studijų programose tyrimas.

Iššestinių studijų organizavimo būdų poreikio tyrimas.

Eksperimentinis tyrimas: „Terminiškai apdorotų mėsos gaminių, naudojant skaidulines medžiagas ir maisto priedus bandomoji gamyba, technologinių, saugos ir kokybės rodiklių įvertinimas.“

Eksperimentinis tyrimas: „Varškės sūrių bandomoji gamyba naudojant skirtingus prieskonių mišinius; pagamintų sūrių drėgno, riebalų kiekio, rūgštingumo nustatymas ir juslinis vertinimas“.

BD KK nuomonė dėl diplomantų darbų kokybės ir gynimo 2015 m.

Eksperimentinis tyrimas - bandomoji gamyba ir juslinių savybių įvertinimas: sukurti receptūras 1. sausų mišinių kanapių sėklų miltelių pagrindu ir 2. užsakovui priimtinių (tinkamų) juslinių savybių, tvirtą formą išlaikančių pusgaminių, panaudojant džiovintus vaisius, kanapių sėklų miltelius, lukštentas kanapių sėklas.

Maisto technologijos studijų programos absolventų ir darbdavių atliktų apklausų rezultatų lyginamoji analizė 2010-2015 m. (2016).

VMVT/ATF MT katedros tyrimas „Maisto saugos ir higienos įgūdžių kokybė“ 2016.

Bendradarbiavimo rezultatų su socialiniais partneriais tyrimas 2016 m.

„Pirmo kurso studentų ATF adaptavimosi procesas“ 2016 m.

Nuolatinių ir iššestinių studijų I, II, III kursų modulio/dalyko studijų kokybės tyrimas 2016 m.

Taikomasis eksperimentinis tyrimas: „Spalvotų makaronų bandomoji gamyba ir kokybės rodiklių nustatymas“.

Baigiamųjų darbų vadovų MT studentų konsultavimo kokybės vertinimo tyrimas 2016 m.

Maisto technologijos studijų programos studentų Baigiamųjų darbų kokybės vertinimo tyrimas 2016 m.

Maisto technologijos studijų programos absolventų įsidarbinimas 2016 m.