

Maisto technologija

Programos aprašas	
Valstybinis kodas	6531FX004
Vieta	Agrotechnologijų fakultetas
Studijų kryptis	F06 Maisto technologijos
Suteikiamas kvalifikacinis laipsnis	Technologijų mokslų profesinis bakalauras
Studijų forma ir trukmė	Nuolatinė, 3 metai Ištęstinė, 4 metai
Studijų apimtis kreditais	180
Studijų planai	<i>Nuolatinės studijos</i> [stojusiems 2017 m. [stojusiems 2018 m. [stojusiems 2019 m.

Profesinės veiklos galimybės

Absolventai galės dirbti maisto pramonės, viešojo maitinimo, prekybos įmonėse, organizuoti maisto gamybą, kvalifikuotai valdyti gamybos procesą, gaminti kokybišką produkciją, atitinkančią ES teisės aktus.

Studijų programos rezultatai

Numatoma, kad programos absolventas gebės:

- bendrauti su technologijų bendruomene, mitybos, maisto saugos specialistais bei visuomene;
- taikyti komunikacijos žinias, perteikti idėjas ir sprendimus maisto įmonės veikloje;
- dirbti pavieniui ir komandoje;
- pristatyti eksperimentų ar tyrimų rezultatus ir pateikti išvadas apie produktų maistinę vertę, kokybę bei saugą;
- rasti reikiamą profesinę informaciją duomenų bazėse ir kituose informacijos šaltiniuose;
- taikyti maisto mokslo ir technologijų inovacijas su maisto gamyba, paskirstymu ir vartojimu susijusioje veikloje;
- atlikti reikiamus eksperimentus, apdoroti jų duomenis, argumentuotai pagrįsti savo sprendimus;
- parinkti tinkamas žaliavas, medžiagas, priemones, būdus ir taikyti juos maisto technologijose;
- 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;

- vykdyti žaliavų, maisto gamybos proceso, produkcijos saugos ir kokybės reikalavimus pagal savikontrolės sistemas;
- planuoti, organizuoti, vykdyti ir kontroliuoti maisto technologinius procesus;
- parinkti ir išdėstyti technologinę įrangą pagal maisto technologinių operacijų srautą ir argumentuotai pagrįsti savo sprendimus;
- taikyti maisto technologijų projektavimo metodikas;
- taikyti maisto produktų gamybos saugos ir kokybės reikalavimus visuose maisto gamybos etapuose;
- taikyti verslumo, ekonomikos pagrindų žinias maisto įmonės veikloje;
- vykdyti maisto gamybą, vadovaujantis etiniais, aplinkosaugos, darbo saugos reikalavimais.

Specializacija Duonos kepimo technologija

- savarankiškai projektuoti, organizuoti, vykdyti duonos kepimo technologinius procesus.
- valdyti, užtikrinti duonos kepinių saugą ir kokybę.

Specializacija Mėsos produktų technologija

- savarankiškai projektuoti, organizuoti, vykdyti mėsos ir jos produktų technologinius procesus. bei
- valdyti ir užtikrinti mėsos produktų saugą ir kokybę.

Specializacija Maitinimo įmonių gamybos technologija

- savarankiškai projektuoti, organizuoti, vykdyti gamybą, aptarnavimą maitinimo įmonėse.
- užtikrinti maisto gamybos saugą ir kokybę.

Nuolatinų studijų planas (įstojusiems 2017 m. ir 2018 m.)

1 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Saviugda ir komunikacija	10	E
Chemija 1	10	E
Maisto produktų technologija 1	10	E
2 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Tikslųjų mokslų pagrindai	10	E
Chemija 2	10	E
Maisto produktų technologija 2	10	E

3 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Mityba ir maisto chemija	20	E
Aplinkosauga ir darbo teisė	10	E
4 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Maisto sauga ir kokybė	10	E
Bendroji technologinė ir maisto kokybės profesinės veiklos praktika	10	A
<i>Specializacijų moduliai</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
<i>Specializacija Duonos kepimo technologija</i>		
Duonos kepimo technologijos ir įrengimai	10	E
<i>Specializacija Mėsos produktų technologija</i>		
Skerdimo ir mėsos produktų gamybos technologija ir įrengimai	10	E
<i>Specializacija Maitinimo įmonių gamybos technologija</i>		
Maitinimo įmonių gamybos technologija ir įrengimai	10	E
5 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Verslumo pagrindai	10	P
Specialiųjų technologijų profesinės veiklos praktika	10	A
<i>Specializacijų moduliai</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
<i>Specializacija Duonos kepimo technologija</i>		
Duonos kepinių saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas	10	E
<i>Specializacija Mėsos produktų technologija</i>		
Mėsos produktų saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas	10	E
<i>Specializacija Maitinimo įmonių gamybos technologija</i>		
Maitinimo įmonių gamybos saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas	10	E
6 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Baigiamoji profesinės veiklos praktika	10	A
Baigiamasis darbas (projektas)	10	BD
<i>Laisvai pasirenkamas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>

Laisvai pasirenkamas modulis	10	E
------------------------------	----	---

Nuolatinų studijų planas
(įstojusiems 2019 m.)

1 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Saviugda ir komunikacija	10	E
Chemija 1	10	E
Maisto produktų technologija 1	10	E
2 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Tikslųjų mokslų pagrindai	10	E
Chemija 2	10	E
Maisto produktų technologija 2	10	E
3 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Mityba ir maisto chemija	20	E
Aplinkosauga ir darbo teisė	10	E
4 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Maisto sauga ir kokybė	10	E
Bendroji technologinė ir maisto kokybės profesinės veiklos praktika	10	A
<i>Specializacijų moduliai</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
<i>Specializacija Duonos kepimo technologija</i>		
Duonos kepimo technologijos ir įrengimai	10	E
<i>Specializacija Mėsos produktų technologija</i>		
Skerdimo ir mėsos produktų gamybos technologija ir įrengimai	10	E
<i>Specializacija Maitinimo įmonių gamybos technologija</i>		
Maitinimo įmonių gamybos technologija ir įrengimai	10	E
5 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Verslumo pagrindai	10	P
Specialiųjų technologijų profesinės veiklos praktika	10	A

<i>Specializacijų moduliai</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
<i>Specializacija Duonos kepimo technologija</i>		
Duonos kepinių saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas	10	E
<i>Specializacija Mėsos produktų technologija</i>		
Mėsos produktų saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas	10	E
<i>Specializacija Maitinimo įmonių gamybos technologija</i>		
Maitinimo įmonių gamybos saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas	10	E
6 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Baigiamoji profesinės veiklos praktika	10	A
Baigiamasis darbas (projektas)	10	BD
<i>Laisvai pasirenkamas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Laisvai pasirenkamas modulis	4	E
Laisvai pasirenkamas modulis	6	E

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

Vertinimas:*

E – egzaminas;

P – projektas;

A – ataskaita;

BD – baigiamasis darbas.