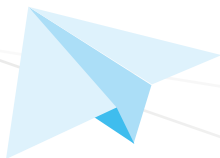




VILNIAUS  
KOLEGIJA



# AGROTECHNOLOGIJŲ

FAKULTETAS



VILNIAUS KOLEGIJA – aukštojo  
mokslo **NACIONALINIŲ**  
**REITINGŲ LYDERĖ**

**7**  
FAKULTETAI

**> 6 000**  
STUDENTŲ  
**500**  
DĖSTYTOJŲ

**39** koleginių  
studijų programos

**11** vykdomos ir  
nuotoliniu būdu

**9** vykdomos ir  
anglų kalba

**1/3**

studijų laiko skirta  
**PRAKTIKOMS** ir  
**PRAKTINIAMS**  
**UŽSIĖMIMAMS**

**> 270**

užsienio aukštųjų  
mokyklų iš  
**40** pasaulio šalių  
vykdo tarptautinius  
mainus su Kolegija

**7**  
BENDRABUČIAI

GALIMYBĖ DALYVAUTI

**ERASMUS+**

# APIE STUDIJAS



Vilniaus kolegijoje vykdomos pirmos pakopos profesinio bakalauro studijos.

Kolegijos absolventams suteikiamas atitinkamos studijų krypties profesinio bakalauro laipsnis arba profesinio bakalauro laipsnis ir profesinė kvalifikacija bei išduodamas profesinio bakalauro diplomas ir priedėlis.

## STUDIJŲ FORMOS IR TRUKMĖ

### NUOLATINĖS STUDIJOS

Nuolatinės studijos vyksta darbo dienomis. Nuolatinų studijų tvarkaraštis gali būti dieninis – NL arba sesijinis – NL (S), atsižvelgiant į akademinį užsiėmimų laiką.

**Trukmė 3 metai.**

### NUOTOLINĖS STUDIJOS

Vyksta pagal nuolatinų sesijinių ar išėstinių studijų tvarkaraštį. Paskaitos, praktikumai, studentų vertinimas vyksta vaizdo konferencijų būdu ir virtualioje mokymosi aplinkoje. Savarankiškai studijuojama pateikta paskaitų teorinė medžiaga, praktinės užduotys atliekamos laikantis dėstytojų nurodytų terminų, konsultuojamasi su dėstytojais. Privaloma atvykti tik į baigiamojo darbo gynimą.

**Trukmė 3 metai.**

# AGROTECHNOLOGIJŲ FAKULTETAS

Studentų g. 39A, 08106 Vilnius  
tel. 8 640 43 782, administracija@atf.viko.lt  
[www.atf.viko.lt](http://www.atf.viko.lt)



STUDIJŲ  
PROGRAMOS

- ▶ **Agroverslo technologijos**
- **Cheminė analizė**
- **Kraštovaizdžio dizainas**
- **Maisto technologija**
- **Veterinarija**

**NUOLATINĖS**  
3 METAI

**NUOLATINĖS SESIJINĖS\***  
3 METAI

**APIMTIS**  
180 KREDITŲ



**GALIMOS NUOTOLINĖS STUDIJOS**

# Agroverslo technologijos

## Žemės ūkio mokslų profesinis bakalauras

\* Nuolatinės sesijinės studijos organizuojamos sesijomis. Pirmame kurse numatytos 3 sesijos: įvadinė (viena savaitė), rudens ir pavasario (kiekviena trunka iki keturių savaitių); aukštesniuose kursuose – 2 sesijos: rudens ir pavasario (kiekviena trunka iki keturių savaitių).

## KONKURSINIO BALO SANDARA:

- ▶ BIOLOGIJA
- ▶ LIETUVIŲ KALBA ir LITERATŪRA
- ▶ CHEMIJA  
arba  
MATEMATIKA,  
arba  
INFORMACINĖS  
TECHNOLOGIJOS,  
arba  
GEOGRAFIJA
- ▶ BET KURIS  
DALYKAS,  
NESUTAMPANTIS  
SU KITAIŠ  
DALYKAIS

MINIMALŪS  
REIKALAVIMAI  
STOJANTIESIEMS

KONKURSINIO  
BALO  
SKAIČIUOKLĖ

**Erasmus+**

## APIE PROGRAMĄ

Agroverslo technologijų studijų programa parengta Vokietijos Anhalto aukštosios žemės ūkio mokyklos Žemės ūkio studijų programos pagrindu.

## TIKSLAS

Parengti aukštos kvalifikacijos žemės ūkio specialistus darbui žemės ūkio gamybos ir jo infrastruktūros įmonėse, gebančius racionaliai naudojant išteklius parinkti augalų ir gyvūnų auginimo technologijas įvairioms ūkininkavimo sistemoms, turinčius ekonomikos, vadybos žinių, gebančius valdyti žemės ūkio technologijas.

## ABSOLVENTAI GEBĖS

- ▶ Pasirinkti inovatyvias augalų ir gyvūnų auginimo technologijas įvairioms ūkininkavimo sistemoms, tausoti esamus gamtos resursus, biologinę įvairovę;
- ▶ Tinkamai laikyti augalinę ar gyvūninę produkciją, vykdyti pirminį perdirbimą ir paruošimą realizacijai, parinkti tinkamą žaliavą, modernią įrangą diegiant maisto produktų technologijas;
- ▶ Planuoti, organizuoti ir kontroliuoti žemės ūkio subjektų veiklą, pagrindinių žemės ūkio produktų gamybos procesus, numatyti ir parinkti veiklos finansavimo šaltinius, kreditavimo formas, investicinius (inovacijų) žemės ūkio ar kaimo plėtros projektus.

## KARJEROS GALIMYBĖS

Absolventai dirba tarptautinėse žemės ūkio verslo struktūrose, su žemės ūkiu susijusiose valstybinėse ir nevyriausybiniuose organizacijose, žemės ūkio žaliavų perdirbimo įmonėse, žemės ūkio verslo įmonėse, žemės ūkio konsultavimo institucijose, gali plėtoti savo verslą.

## SPECIALIZACIJOS

- 1. Žalioji kursas.** Žemės ūkio skaitmeninimo sprendimai ir žaliųjų inovacijų taikymas augalininkystės, gyvulininkystės, maisto gamybos, gyvūnų gerovės sektoriuose
- 2. Tvaraus ūkininkavimo sistemos.** Tvari žemės ūkio produktų gamyba skirtingose organinės žemdirbystės sistemose, veiksmingas išteklių naudojimas pereinant prie saugaus žemės ūkio produkto kūrimo

## PRAKTIKOS

### **Kompiuterinės ūkio valdymo programos praktika. 8 kreditai.**

Kompiuterizuotas ūkinės veiklos duomenų apdorojimas, sisteminimas, veiklos analizė pagal pradinis duomenis, pirminių dokumentų ir suvestinių registrų parengimas, finansinių ataskaitų bei kitų dokumentų parengimas, visos ūkiui reikalingos ataskaitos.

**Agrochemijos praktika. 3 kreditai.** Suteikiama žinių ir praktinių gebėjimų apie ėminių ėmimą, bandinių ir mėginių paruošimą cheminei analizei, prietaisų parinkimą, priežiūrą bei saugų jų naudojimą, tyrimo metodo parinkimą, vandens, dirvožemio, augalininkystės bei gyvulininkystės žaliavų ir produkcijos kokybės tyrimų atlikimą ir tyrimų rezultatų įvertinimą.

**Profesinė praktika I. 6 kreditai.** Analizuojami sėjos parametrai, planuojamas tręšimas, vertinamas pasėlio piktžolėtumas, kenkėjų ir ligų paplitimas pasėlyje.

**Profesinė praktika II. 8 kreditai.** Analizuojama augalinės ar gyvūninės žaliavos laikymo aplinka, paruošimas perdirbimui, realizacijai.


**Baigiamoji praktika. 12 kreditų.** Atliekama agroverslo įmonėje (ūkyje), įsisavinami veiklos valdymo metodai. Analizuojamos augalų ar gyvūnų auginimo technologijos, vertinamos sandėliavimo, žaliavos laikymo technologijos, realizacija.



**RAIMUNDAS JUKNEVIČIUS,**  
Lietuvos ūkininkų sąjungos pirmininkas

Agroverslas dinamiškas, kasdien reikalaujantis naujų sprendimų. Kokybiškas, saugus ir palankus sveikatai žemės ūkio produktas visada garantuos ekonominį ūkio stabilumą. Tai verslas, kuris reikalauja labai daug žinių, kantrybės, sumanumo, kūrybiškumo.





Visą laiką norėjau tapti ūkininku, todėl pasirinkau Agroverslo technologijas Vilniaus kolegijoje. Esu gimęs nedideliame miestelyje Baisogaloje. Būdamas mažas persikėliau gyventi į Vilnių, bet niekada neapleidau gimtinės, čia leisdavau vasaras pas senelius. Studijos labai padėjo praplėsti augalininkystės, gyvulininkystės bei verslo kūrimo ir valdymo žinias ir pritaikyti jas daržovių ūkyje. Visai neseniai, padedamas šeimos narių, įkūriau Baisogaloje „Ekologinį Burnių ūkį“. Su dauguma dėstytojų tapome draugais, jeigu trūksta žinių tam tikrose ūkininkavimo srityse, į juos visada galiu kreiptis pagalbos.

ROKAS BURNYS,  
Agroverslo technologijų absolventas



VITA BARZDAITĖ,  
Agroverslo technologijų absolventė

Visada žinojau, kad mano studijos bus susijusios su žemės ūkiu, todėl labai nudžiugau atradusi Agroverslo technologijų programą Vilniaus kolegijoje. Ūkininkaujantys tėvai buvo labai didelė paskata rinktis šias studijas, o įgytos teorinės ir praktinės žinios labai pagelbėjo kuriant nuosavą ūkį. Studijų metu suteikiamos ne tik teorinės žinios, bet ir praktinės – praktikos įmonėse ir ūkiuose, laboratorijose, galimybės dalyvauti kvalifikacijos kėlimo kursuose. Fakultete sutikti dėstytojai lieka draugais visam gyvenimui, kai tik reikia patarimų ar pagalbos – visada žinau, kad turiu į ką kreiptis, nes jie buvo ne tik dalyko mokytojai, bet ir psichologai, kurie išklausedavo, suprasdavo ir palaikydavo.



**NUOLATINĖS**  
3 METAI

**APIMTIS**  
180 KREDITŲ



### **KONKURSINIO BALO SANDARA:**

- ▶ CHEMIJA
- ▶ LIETUVIŲ KALBA ir LITERATŪRA
- ▶ MATEMATIKA  
arba  
BIOLOGIJA,  
arba  
FIZIKA,  
arba  
INFORMACINĖS  
TECHNOLOGIJOS,  
arba  
GEOGRAFIJA
- ▶ BET KURIS  
DALYKAS,  
NESUTAMPANTIS  
SU KITAIŠ  
DALYKAIS

**VIENTELĖ  
KOLEGINIŲ  
STUDIJŲ  
PROGRAMA  
LIETUVOJE**

**MINIMALŪS  
REIKALAVIMAI  
STOJANTIESIEMS**

# Cheminė analizė

Fizinių mokslų profesinis bakalauras

**Erasmus+**

**KONKURSINIO  
BALO  
SKAIČIUOKLĖ**

## APIE PROGRAMĄ

Jei norite pažinti ir keisti pasaulį, sveikai gyventi ir kurti darnią aplinką, ištirti mus supančios aplinkos – oro, vandens, dirvožemio, chemijos pramonės žaliavų, maisto ir kitų gaminių sudėtį, gebėti kurti laboratoriją ir organizuoti jos darbą – kviečiame pas mus!

Be cheminių tyrimų neišsiverčiama šiuolaikiniame pasaulyje kuriant ir gaminant chemijos, biotechnologijų, agrochemijos, kosmetikos, maisto pramonės produktus, atliekant mokslinius, aplinkos apsaugos tyrimus bei kontroliuojant pagamintos produkcijos kokybę. Studijų metu naujausiais mokslo pasiekimais ir žiniomis dalinasi ne tik akademinio, bet ir verslo pasaulio atstovai.

Geriausiai besimokantys ir aktyviai dalyvaujantys mokslo taikomojoje veikloje studentai gali pretenduoti į kasmet skiriamas UAB „Thermo Fisher Scientific Baltics“ vardines stipendijas ir prezidento A. Stulginskio stipendiją.

Tapsite kvalifikuotais tyrėjais, gebančiais valdyti šiuolaikinę laboratorinę įrangą, išmanysite tyrimo metodų parinkimo principus, atliksite cheminę / biocheminę analizę nuo mėginio paruošimo iki rezultatų pateikimo.

Darbo rinkoje matyti nuolatinis cheminės analizės specialistų poreikio augimas, todėl baigę studijas absolventai sėkmingai įsidarbina.

## TIKSLAS

Parengti cheminės analizės specialistus, gebančius taikyti kokybinės ir kiekybinės cheminės analizės metodus, naudojantis laboratorine įranga atlikti cheminę ir biocheminę analizę, užtikrinti jos kokybę, pateikti analizės rezultatus.

## ABSOLVENTAI GEBĖS

- ▶ Paašškinti cheminius reiškinius, remdamiesi pagrindinių chemijos ir kt. fizinių mokslų teorijomis ir faktais;
- ▶ Planuoti cheminės analizės eigą, valdyti materialinius išteklius;
- ▶ Atlikti tyrimą pagal tinkamai pasirinktą analizės metodą;
- ▶ Statistiškai apdoroti ir vertinti tyrimų rezultatus, juos dokumentuoti;
- ▶ Organizuoti chemijos laboratorijos veiklą.

## KARJEROS GALIMYBĖS

Absolventai dirba maisto ir chemijos pramonės laboratorijose ar biotechnologijos pramonės įmonėse: UAB „Thermo Fisher Scientific Baltics“, Nacionalinėje visuomenės sveikatos priežiūros laboratorijoje ir jos skyriuose Kaune, Klaipėdoje, Šiauliuose ir Panevėžyje, Nacionaliniame maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institute, UAB „Vilniaus vandenys“, UAB „Eurofins Labtarna Lietuva“, UAB „Ekometrija“, UAB „Biocentras“, UAB „Biotechpharma“ ir UAB „Teva Baltic“ ir kt.

## PRAKTIKOS

**Tyrėjo įgūdžių praktika. 3 kreditai.** Ugdomi tyrėjo ir saugaus darbo chemijos laboratorijoje įgūdžiai. Naudojantis cheminiais indais bei kita įranga, atliekama cheminių junginių sintezė, apskaičiuojama išeiga, patikrinama gautų medžiagų kokybė. Gaminami reikalingų koncentracijų tirpalai pagal konkrečią metodiką bei patikrinama jų koncentracija.

**Cheminės analizės metodų patvirtinimo praktika. 3 kreditai.** Susipažinama su tyrimų laboratorijose taikomų standartų reikalavimais, atliekamas pasirinkto tyrimo metodo verifikavimas: atliekami matavimai, skaičiavimai ir kt., užtikrinantys tyrimo metodo kokybę. Studentai supažindinami su ėminių paėmimo reikalavimais. Tiriamas natūralus mėginys ir pateikiamas rezultatas su išplėstine neapibrėžtimi.

**Cheminių tyrimų profesinės veiklos praktika. 9 kreditai.** Nagrinėjama chemijos laboratorijos veikla, susipažinama su saugaus darbo ir priešgaisrinės bei gamtos saugos reikalavimais laboratorijoje, analizuojama laboratorijos kokybės vadybos sistema ir jos užtikrinimas, laboratorijos prietaisų veikimo principas bei eksploatavimo ypatumai, įvertinama prietaisų kalibravimo ir tarpinių patikrinimų svarba. Nagrinėjamos laboratorijoje atliekamų laboratorinių tyrimų metodikos, Lietuvos ir (ar) Europos standartai, studijuojamos cheminių / biocheminių tyrimų standartizuotos veiklos procedūros. Imami žaliavų bandiniai, ruošiami mėginiai, medžiagos ir tirpalai tyrimams, naudojantis laboratorine įranga atliekami tyrimai, pateikiami rezultatai, formuluojamos išvados.

**Baigiamoji profesinės veiklos praktika. 20 kreditų.** Darniai įsiliejiama į įmonės laboratorijos veiklą: sisteminama ir analizuojama teorinė medžiaga baigiamojo darbo tema, įvertinamos metodų panaudojimo galimybės, pasirenkamas optimalus analizės metodas, paruošiamos priemonės, medžiagos ir tirpalai. Instrumentiniais analizės metodais (chromatografiniais, spektrometriniais, titrimetriniais ir kt.) atliekami tyrimai ir parengiama baigiamojo darbo eksperimentinė dalis. Pateikiami ir įvertinami tyrimo rezultatai, nustatomi cheminės analizės kokybės parametrai, identifikuojami veiksniai, turintys įtakos analizės rezultatų neapibrėžčiai.

„Ką man davė studijos Kolegijoje? Išsiugdžiau analitinį mąstymą, kruopštumą, darbštumą, laiko planavimą. Išmokau sistemingai kaupti, analizuoti informaciją, apibendrinti rezultatus bei rengti išvadas. Ypač daug patirties įgavau rengti pateiktis bei kalbėti prieš auditoriją. Buvo gana nemažai paskaitų apie laboratorijos veiklą, standartizaciją, metrologiją, skaičiavimus cheminėje analizėje, kas atrodo labai nuobodu ir nereikalinga, o dabar labai džiaugiuosi, kad turiu pakankamai didelį žinių bagažą.“

Jaučiuosi labai tvirtai ir saugiai, kai reikia atlikti skaičiavimus, pasiruošti tirpalus, paversti matavimo vienetus kitais ir dirbti su laboratorine įranga.

## EGLĖ PENKAITYTĖ,

Cheminės analizės studijų programos absolventė,  
Aplinkos apsaugos agentūros Aplinkos tyrimų departamento  
Cheminių tyrimų skyriaus vyriausioji specialistė



JUOZAS DAUTARTAS,  
Aplinkos apsaugos agentūros Aplinkos tyrimų departamento  
Rytų Lietuvos aplinkos tyrimų skyriaus vedėjas

„Šiame skyriuje dirba dvi Vilniaus kolegijos Cheminės analizės absolventės – Karolina Jakštaitė ir Neringa Kasinskienė. Karolina ir Neringa yra darbščios, kruopščios ir atsakingos darbuotojos, jos ima aplinkos objektų mėginius ir atlieka tyrimus. Bendradarbiavimas su Vilniaus kolegija neapsiriboja tik studentų priėmimu į praktikas, kur jiems sudaroma galimybė susipažinti su rutininiais laboratorijos darbais ir įgyti reikalingų praktinių gebėjimų darbo vietoje, bet ir skyriaus darbuotojai dėsto studentams, dalyvauja konferencijose, studijų programų akreditacijoje bei kitose veiklose.“



**NUOLATINĖS**  
3 METAI

**NUOLATINĖS SESIJINĖS\***  
3 METAI

**APIMTIS**  
180 KREDITŲ



### **KONKURSINIO BALO SANDARA:**

- ▶ MATEMATIKA
- ▶ LIETUVIŲ KALBA ir LITERATŪRA
- ▶ FIZIKA  
arba  
CHEMIJA,  
arba  
INFORMACINĖS  
TECHNOLOGIJOS,  
arba  
BIOLOGIJA,  
arba  
GEOGRAFIJA
- ▶ BET KURIS  
DALYKAS,  
NESUTAMPANTIS  
SU KITAIŠ  
DALYKAIS

MINIMALŪS  
REIKALAVIMAI  
STOJANTIESIEMS

# Kraštovaizdžio dizainas

## **Inžinerijos mokslų profesinis bakalauras**

\* Nuolatinės sesijinės studijos organizuojamos sesijomis. Pirmame kurse numatytos 3 sesijos: įvadinė (viena savaitė), rudens ir pavasario (kiekviena trunka iki keturių savaičių); aukštesniuose kursuose – 2 sesijos: rudens ir pavasario (kiekviena trunka iki keturių savaičių).

**Erasmus+**

KONKURSINIO  
BALO  
SKAIČIUOKLĖ

## APIE PROGRAMĄ

Kraštovaizdžio dizaino studijų programa yra kolegijų studijų kryptių reitingų lyderė 2018–2019 m.

## TIKSLAS

Parengti inžinerijos mokslų profesinius bakalaurus gebančius: projektuoti ir įgyvendinti gyvenamosios paskirties pastatų sklypų ir nedidelės apimties kraštovaizdžio architektūros objektų aplinkotvarką; įgyvendinti mažųjų kraštovaizdžio architektūros statinių projektus bei kurti jų ir aplinkos tvarkymo elementų dizainą; dalyvauti želdinamų teritorijų inžinerinių sistemų projektavime; vykdyti želdynų tvarkymą; organizuoti dekoratyviųjų augalų auginimą.

## ABSOLVENTAI GEBĖS

- ▶ Taikyti inžinerines bei atskirų aplinkotvarkos sričių žinias;
- ▶ Projektuoti ir įgyvendinti gyvenamosios paskirties pastatų sklypų ir nedidelės apimties kraštovaizdžio architektūros objektų aplinkotvarką;
- ▶ Apibūdinti augalų biologines savybes, vystymosi dėsningumus;
- ▶ Įvertinti augalų augimo sąlygas, parinkti augalų dauginimo, auginimo ir priežiūros technologijas;
- ▶ Taikyti kraštovaizdžio architektūros stilistinės raidos žinias;
- ▶ Inžinerinės grafikos priemonėmis perteikti kompozicinio sumanymo idėją ir projektinius sprendinius;
- ▶ Kurti estetiškus želdynus;
- ▶ Parengti želdyno kūrimo ar tvarkymo projektinę dokumentaciją;
- ▶ Mažaisiais kraštovaizdžio architektūros statiniais darniai formuoti kraštovaizdį;
- ▶ Analizuoti kraštovaizdį, saugoti kraštovaizdžio vertybes;
- ▶ Pagal projektus įrengti ir prižiūrėti želdynus;
- ▶ Taikyti technologines aplinkotvarkos statybinių medžiagų bei gaminių ir procesų žinias;
- ▶ Organizuoti įmonės veiklą, taikyti apskaitos ir vadybos žinias.

## KARJEROS GALIMYBĖS

Absolventai dirba projektavimo, statybos ir aplinkotvarkos veiklą vykdančiose įmonėse, savivaldybėse ir jų įmonėse, valstybiniuose parkuose, botanikos soduose, užsiima individualia veikla, teikia konsultavimo paslaugas arba tęsia studijas Lietuvos bei užsienio aukštosiose mokyklose.

SĮ „Vilniaus planas“, VU Botanikos sodas, UAB „Floralita dizainas“, UAB „Herbela“, UAB „HORTUS ET DOMUS“, UAB „Stebulė“, UAB „Jūsų sodui“, UAB „IDG Service“, UAB „Želmita“, UAB „Aplink sodybą“ ir kt.



## PRAKTIKOS

**Taikomoji dendrologijos praktika.** Supažindinama su Lietuvoje augančiomis ir auginamomis pušūnų ir sumedėjusių magnolijūnų rūšimis ir veislėmis. Ugdomi sumedėjusių dekoratyvinių augalų želdynų įrengimo gebėjimai.

**Taikomoji žolinių dekoratyvinių augalų praktika.** Išmokoma nustatyti dekoratyvines augalų savybes ir jų pasireiškimo ypatumus. Ugdomi gebėjimai grupuoti dekoratyvinius žolinius augalus pagal jų pritaikymą želdynuose. Žolinių dekoratyvinių augalų apibūdinimas (atpažinimas) lauko kolekcijose. Analizuojamos žolinių dekoratyvinių augalų augimo sąlygos, išmokoma dekoratyvinių žolinių augalų dauginimo.

**Kompiuterinio projektavimo praktika.** Lavinami aplinkotvarkos brėžinių atlikimo AutoCAD sistema gebėjimai.

**Želdyno įrengimo technologijų praktika.** Suteikiama specialiųjų želdyno įrengimo veiklos gebėjimų bei suformuojami įgūdžiai savarankiškai dirbti organizuojant želdyno įrengimo darbus. Ši praktika atliekama įmonėje.

**Želdynų priežiūros technologijų praktika.** Analizuojama dekoratyvinių augalų priežiūra, augalų apsaugos priemonės ir vykdymas. Analizuojama, kaip planuoti, organizuoti želdynų priežiūros technologijos procesus.

**Baigiamoji profesinės veiklos praktika.** Praktikos metu stebima, analizuojama, dalyvaujama aplinkotvarkos įmonės veikloje, įsivainami veiklos organizavimo, valdymo metodai, analizuojama įmonės parengta aplinkotvarkos objektų projektinė dokumentacija, susipažinama su įrengtais ir prižiūrimais želdynais bei rengiamais naujais aplinkotvarkos objektais. Ši praktika atliekama įmonėje.

AUDRIUS SAKALAIUSKAS,  
UAB „Stebulė“ darbų vadovas

Jeigu jaučiate nepaaiškinamą norą kurti, galva užia nuo idėjų, o jūsų palangės nukrautos vazonais su augalais, tuomet pirmyn mokytis! Studijos nepadarys jūsų genijais (o gal?!), tačiau suteiks drąsos eksperimentuoti, įgyvendinti tas mintis, kurios iki tol atrodė keistos net jums patiems. Vietoj „man tiesiog gražu“ atsiras mokslu, žiniomis ir vidiniu jausmu grįstas pasididžiavimas savimi, kad sukūrėte iš tiesų kai ką nuostabaus.



UAB „Hortus et domus“ labai laukiami darbuotojai, kurie yra baigę kraštovaizdžio dizaino studijas, turi universalių žinių ir originalių idėjų, sugeba dirbti komandoje, moka bendrauti su klientais.

Studentai, atvykę į įmonę atlikti praktikos, gali pritaikyti profesines žinias darbe, įgyti patirties, jiems skiriamas ypatingas dėmesys, gali būti įdarbinami.

Dalyvaudama baigiamųjų darbų gynimo komisijoje, matau absolventų parengtus projektus, kuriuos galima būtų įgyvendinti realybėje.

Kraštovaizdžio dizaino studijų programą galėtų rinktis tie, kurie yra kūrybingi, siekiantys rezultato, turintys vidinę motyvaciją, troškimą mokytis ir išmokti.

AUŠRA BUDGINIENĖ,  
UAB „Hortus et domus“ direktorė



JOLITA VROBLEVIČIENĖ,  
Kraštovaizdžio dizaino absolventė



Kai nusprendžiau pasukti savo širdies balso link, sulaukiau nedaug pritariančio palaikymo. Gal tik patys artimiausi sakė: „Jei tik nori, jauti, puiku, be problemų.“

Diskomfortas ir nerimas mane lydėjo pravėrus naujos mokyklos duris, paliekant „profesiją“, stabilų atlyginimą ir kasdienį užtikrintumą.

Pasaulį senokai matau kitomis akimis – lyg pro verbenų filtrą. Gyvenime dabar sutinku vis daugiau naujų pakeleivių, lyg iš kito, čiorelių, pasaulio. Atmintis, uoslė ir klausa dabar veikia kitu ritmu, lyg iš po šilokų kilimo. Gyvenimas pasisuko šimtą aštuoniasdešimt tai tikrai.

Šis diplomas nepaprastas – skirtas ne tėvams ir ne ego vidiniam balsui pamaitinti. Dabar galiu dar drąsiau daryti tai, kuo gyvenu.

**NUOLATINĖS**  
3 METAI

**NUOLATINĖS SESIJINĖS\***  
3 METAI

**APIMTIS**  
180 KREDITŲ



### **KONKURSINIO BALO SANDARA:**

- ▶ MATEMATIKA
- ▶ LIETUVIŲ KALBA ir LITERATŪRA
- ▶ CHEMIJA  
arba  
FIZIKA,  
arba  
BIOLOGIJA,  
arba  
INFORMACINĖS  
TECHNOLOGIJOS,  
arba  
GEOGRAFIJA
- ▶ BET KURIS  
DALYKAS,  
NESUTAMPANTIS  
SU KITAIŠ  
DALYKAIS

MINIMALŪS  
REIKALAVIMAI  
STOJANTIESIEMS

# Maisto technologija

## **Technologijų mokslų profesinis bakalauras**

\* Nuolatinės sesijinės studijos organizuojamos sesijomis. Pirmame kurse numatytos 3 sesijos: įvadinė (viena savaitė), rudens ir pavasario (kiekviena trunka iki keturių savaičių); aukštesniuose kursuose – 2 sesijos: rudens ir pavasario (kiekviena trunka iki keturių savaičių).

**Erasmus+**

KONKURSINIO  
BALO  
SKAIČIUOKLĖ

## APIE PROGRAMĄ

Ar susimąstome, kad maisto produktas, kurį įsigyjame parduotuvėse, maistas, kurį valgome viešojo maitinimo įstaigose, yra maisto technologo darbo rezultatas, o maisto technologija – tai maistingų, skanių, patrauklių, kokybiškų, saugių, inovatyvių maisto produktų kūrimas ir gamyba.

Maisto technologijos studijų programa – vienintelė Vilniaus regione rengianti maisto srities specialistus su aukštuoju išsilavinimu. Programa skirta tiems, kurie mėgsta eksperimentuoti, kurti naujus maisto produktus ir patiekalus, kuriems patinka maisto gamybos procesas, įdomi maisto sudėtis, svarbus sveikatai palankus maistas, saugių ir kokybiškų maisto produktų tiekimas į rinką, maisto dizainas ir gamybos inovacijos.

Studentų praktiniams įgūdžiams stiprinti įrengtos Cheminės analizės, Maisto chemijos, Maisto technologijos, Juslinės analizės laboratorijos.

## TIKSLAS

Parengti aukštos kvalifikacijos maisto technologijos specialistus darbui maisto produktų gamybos bei maitinimo įmonėse, kurie geba projektuoti, organizuoti, vykdyti ir valdyti maisto produktų gamybos technologinius procesus, kurti, gaminti ir tiekti į rinką saugius, kokybiškus produktus laikydami norminių dokumentų reikalavimų.

## ABSOLVENTAI GEBĖS

- ▶ Organizuoti ir kvalifikuotai valdyti maisto gamybos procesą;
- ▶ Gaminti saugią ir kokybišką produkciją, atitinkančią teisės aktų reikalavimus;
- ▶ Kurti ir diegti maisto produktus ir technologijas;
- ▶ Taikyti maisto technologijų žinias su maisto gamyba, paskirstymu ir vartojimu susijusioje veikloje;
- ▶ Vykdyti maisto gamybą, vadovaudamiesi etiniais, aplinkosaugos, darbo saugos reikalavimais.

## KARJEROS GALIMYBĖS

Absolventai dirba maisto pramonės, maisto žaliavų, produktų, viešojo maitinimo, žemės ūkio sektoriaus įmonėse, individualiose įmonėse, prekybos centruose esančiuose maisto gamybos padaliniuose, kuria savo verslą ir dirba savo įsteigtoje maisto gamybos įmonėje technologais, technologų asistentais, kokybės vadovais, meistrais, konditeriais, padalinio vadovais, gamybos vadovais, pamainos vadovais, maisto saugos specialistais, kokybės kontrolieriais, produktų vystymo technologais.

UAB Rimi Lietuva, UAB Vilniaus duona, UAB „Biovela Group“, UAB „Utenos mėsa“, „Pievos Burbulai“, Lietuvos kariuomenės įguly aptarnavimo centro valgykla, UAB „Žiežmarių mėsinė“, UAB „Daivida“, AB Vilniaus paukštynas, UAB „Palink“, UAB „Maxima LT“, UAB „Dzūkija“, AB „Vilniaus pergalė“, UAB „Malsena Plus“, UAB „Gurevita“, UAB „Skanuma“, Vilniaus kolegijos valgykla.

## SPECIALIZACIJOS

**1. Duonos kepimo technologija.** Studijuojant analizuojami duonos, pyrago, miltinės konditerijos kepinų gamybos technologiniai procesai ir įrengimai, naujų kepinų kūrimas ir įdiegimas, sudaromos technologines kortelės, analizuojami biocheminiai pokyčiai, vykstantys žaliavos laikymo, pusgaminių ruošimo, kepimo metu, teisės aktai, reglamentuojantys žaliavų, gatavų kepinų saugą ir kokybę, technologinio proceso kokybės valdymas, nagrinėjama maisto saugos ir kokybės kontrolės sistema, taikoma duonos, pyrago ir miltinės konditerijos pramonėje.

**2. Mėsos produktų technologija.** Studijuojant analizuojama gyvulių ir paukščių skerdimas bei apdorojimas, technologiniai įrengimai, mėsos produktų gamybos technologinės schemas, sudaromos receptūros, atliekamas žaliavų parinkimas ir skaičiavimai. Analizuojamos skerdenos ir mėsos morfologinės savybės, cheminė sudėtis, poskerdiminiai pokyčiai. Analizuojama mėsos ir mėsos produktų saugos ir kokybės rodiklių svarba visoje maisto tvarkymo grandinėje.

**3. Maitinimo įmonių gamybos technologija.** Studijuojant analizuojamos patiekalų ruošimo technologijos ir naujausi technologiniai procesai. Demonstruojama maitinimo įmonėse naudojama įranga, jos eksploatacija ir aptarnavimas, patiekalų gamyba, kokybės įvertinimas jusliniu būdu. Nagrinėjami maitinimo įmonės darbo ir technologiniai kokybės valdymo procesai, teisės aktai, reglamentuojantys maisto tvarkymą, nagrinėjama maisto saugos ir kokybės kontrolės sistema maitinimo įmonėje, maisto žaliavų ir produktų kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos, lankytojų aptarnavimo kultūra.



### PRAKTIKOS

Studentai atlieka praktikas realioje darbo aplinkoje maisto pramonės, maisto gamybos, viešojo maitinimo įmonėse Lietuvoje ir užsienio šalyse.

**Bendroji technologinė ir maisto kokybės praktika. 10 kreditų.** Skirta suteikti praktinių įgūdžių, reikalingų maisto technologui projektuoti ir organizuoti žaliavų, gamybos proceso ir produkcijos kokybės vertinimą, vadovauti maisto produktų gamybos technologiniam procesui. Praktiniai įgūdžiai įgyjami dirbant gamybiniuose padaliniuose, nagrinėjant atskirų maisto produktų gamybos etapus, technologinius parametrus, supažindinama su įrengimais, žaliavų, technologinio proceso, gatavų gaminių saugos ir kokybės kontrole, higienos, sanitarijos reikalavimais.

**Specialiųjų technologijų praktika. 10 kreditų.** Skirta suteikti praktinių įgūdžių pagal pasirinktą specializaciją (*Maitinimo įmonių gamybos technologija, Duonos kepimo technologija, Mėsos produktų technologija*).

**Baigiamoji praktika. 10 kreditų.** Skirta pagilinti praktinius įgūdžius ir užtikrinti teorinių žinių integraciją į konkrečią veiklą – baigiamajam darbui reikalingos informacijos surinkimą, įgyti organizavimo ir vadovavimo praktinio darbo įgūdžių. Išanalizuojami žaliavos ir maisto priedai, technologinio proceso planavimas ir įgyvendinimas, technologiniai įrengimai, sanitarijos ir higienos reikalavimai, maisto saugos kokybės valdymo sistema, maisto produktų pakavimas, ženklavimas, laikymas, gabenimas, verslo aplinka ir galimybės.

DARIUS LAIVYS,  
„Zeelandia Lietuva“ įmonės vadovas

Verslas privalo būti socialinės atsakomybės iniciatorius ir rūpintis jos įgyvendinimu bendruomenėse.

Mūsų įmonės svarbiausias tikslas – dirbti Lietuvai, prisidėti prie jaunimo inovatyvaus požiūrio į duonos ir konditerijos pramonę, edukuoti studentus, kad jie įgytų patirties, o verslas gautų novatoriškų idėjų iš naujosios kartos. Tik bendromis jėgomis verslas ir mokslas, sujungdami savo sinergiją, gali ieškoti tvarių ir naujų galimybių.





„  
“  
Dar mokydama mokykloje aiškiai žinojau, kad savo ateitį siesiu su maistu, jo gamyba ir technologija. Tad studijuoti pasirinkau Vilniaus kolegijoje Maisto technologiją. Pradėjus studijuoti labiausiai nerimavau dėl chemijos paskaitų, tačiau dėstytojai buvo visada pasiruošę padėti, atsakyti į kylančius klausimus, paaiškinti taip, jog būtų kuo aiškiau, taip pat pradėjau pati labiau domėtis. Teorines žinias užtvirtindavome laboratorijoje atlikdami bandymus ar kepykloje išbandydami naujas technologijas, kurdami savo receptūras.

Baigusi studijas pasirinkau konditerės darbą „Pievos burbuluose“, „Coffee Spells“. Dabar pati kuriu receptūras, nebijau rizikuoti bei eksperimentuoti, semiuosi patirties.

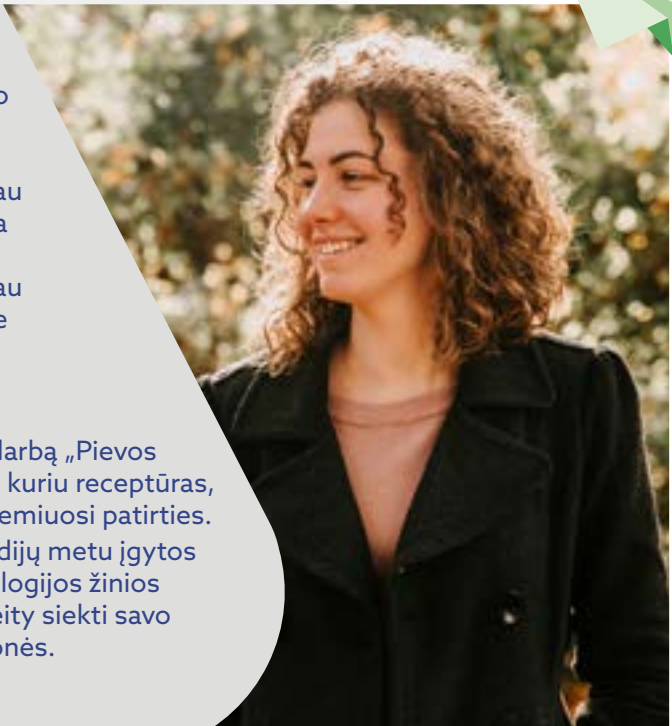
Žinau, kad studijų metu įgytos maisto technologijos žinios man padės ateity siekti savo tikslo bei svajonės.

**RŪTA KNIEŽAITĖ,**  
Maisto technologijos studijų  
programos absolventė

**MARIUS MISIŪNAS,**  
Maisto technologijos studijų programos absolventas

„  
“  
Atėjus laikui ir norui pakeisti profesiją, nedvejojamas pasirinkau Maisto technologijos iššestines studijas, kurias dėl palankių studijų grafikų ir tvarkaraščių pavyko suderinti su darbu, nes buvau dirbantis studentas. Atėjęs studijuoti į fakultetą buvau gan skeptiškai nusiteikęs, tačiau buvau maloniai nustebintas studijų kokybe ir dėstytojų žinių lygiu bei kompetencija. Šiuo metu įgytas technologines žinias Kolegijoje sėkmingai taikau UAB „Biovela-Utenos“ dirbdamas maisto saugos specialistu, kokybės kontrolieriumi.

Jeigu kas paklaustų manęs, ar rekomenduočiau rinktis maisto technologijos studijas – nedvejojamas.



**NUOLATINĖS**  
3 METAI

**APIMTIS**  
180 KREDITŲ



### **KONKURSINIO BALO SANDARA:**

- ▶ MATEMATIKA
- ▶ LIETUVIŲ KALBA ir LITERATŪRA
- ▶ CHEMIJA  
arba  
MATEMATIKA,  
arba  
BIOLOGIJA,  
arba  
FIZIKA
- ▶ BET KURIS DALYKAS,  
NESUTAMPANTIS  
SU KITAIŠ DALYKAIS

MINIMALŪS  
REIKALAVIMAI  
STOJANTIEMIŠ

# Veterinarija

Veterinarijos mokslų profesinis bakalauras  
Veterinarijos felčerio profesinė kvalifikacija

**Erasmus+**

KONKURSINIO  
BALO  
SKAIČIUOKLĖ

## APIE PROGRAMĄ

Veterinarijos studijų programa yra vienintelė Lietuvoje veterinarijos mokslų krypties koleginių studijų programa, pagal kurią rengiami veterinarijos mokslų profesinio bakalauro laipsnį turintys veterinarijos felčeriai. Didelis dėmesys skiriamas praktiniams studentų įgūdžiams formuoti Vilniaus kolegijos veterinarijos klinikoje ir naujai įrengtose laboratorijose, galima išvykti dalinių studijų ir atlikti praktiką pagal ERASMUS + programą užsienio mokymo įstaigose ir veterinarijos klinikose.

## TIKSLAS

Parngti kvalifikuotus veterinarijos felčerus, žinančius gyvūnų morfologiją, išmanančius fiziologinius ir patologinius procesus, gebančius suteikti pirmąją pagalbą, slaugyti, išduoti klientams vaistus, prižiūrėti ir paruošti veterinarinės paskirties patalpas, klinikoje esančią aparatūrą, prietaisus ir pačius gyvūnus procedūroms bei tyrimams atlikti.

## ABSOLVENTAI GEBĖS

- ▶ Taikyti įgytas žinias apie gyvūnų elgseną, sandarą, fiziologiją, patologinius procesus, gyvūnų auginimą, priežiūrą bei gyvūnų gerovę;
- ▶ Taikyti veterinarijos teisės aktų ir profesinės etikos nuostatas profesinėje veikloje;
- ▶ Naudodamiesi literatūra, duomenų bazėmis ir kitais informacijos šaltiniais atlikti taikomuosius veterinarinės slaugos tyrimus;
- ▶ Užtikrinti darbuotojų saugos ir sveikatos standartų laikymąsi profesinėje veikloje;
- ▶ Administruoti gyvūnų registracijos, priėmimo į kliniką ir gydymo eigos procesus;
- ▶ Paruošti klinikos ir kitų patalpų aplinką, įrangą bei pačius gyvūnus diagnostinėms ir gydymo procedūroms bei asistuoti veterinarijos gydytojui šių procedūrų metu;
- ▶ Atlikti laboratorinius tyrimus;
- ▶ Suteikti gyvūnams pirmąją pagalbą;
- ▶ Slaugyti sergančius gyvūnus;
- ▶ Konsultuoti gyvūnų augintojus savo kompetencijos ribose;
- ▶ Efektyviai ir atsakingai, laikantis profesinės etikos nuostatų bendrauti ir bendradarbiauti profesinėje aplinkoje;
- ▶ Derinti profesinius gebėjimus su visuomenės darnaus vystymosi principais.

## KARJEROS GALIMYBĖS

Gyvūnų laikymo, priežiūros ir gerovės klausimai vis dažniau tampa aktualesni visuomenėje. Veterinarijos ir kitų paslaugų teikimo gyvūnams verslai plečiasi. Todėl veterinarijos gydytojams bei visuomenei nuolat reikia kvalifikuotų veterinarijos felčerų.

Absolventai dirba smulkiųjų gyvūnų veterinarijos klinikose, stambųjų gyvulių ūkiuose, privačiose veterinarijos paslaugų įmonėse, zooparduotuvėse, bešeimininkių ir bepiežiūrių gyvūnų globos organizacijose, farmacijos įmonėse, Nacionaliniame maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institute, Valstybinėje maisto ir veterinarijos tarnyboje, gyvūnų laikymo vietose, maisto / pašarų / veterinarinių vaistų tvarkymo įmonėse, plėtoja savo verslą ar ūkį.

## PRAKTIKOS

Studentai atlieka tris praktikas veterinarinių paslaugų, žemės ūkio įmonėse, klinikose, gyvulių laikymo vietose, laboratorijose.

**Ūkinių gyvūnų slaugos profesinės veiklos praktika. 10 kreditų.**

**Gyvūnų augintinių slaugos profesinės veiklos praktika. 10 kreditų**

**Baigiamoji praktika. 10 kreditų.**

Be praktikų, kiekvieną semestrą studentai nustatytą valandų skaičių budi Vilniaus kolegijos veterinarijos klinikoje – asistuoja veterinarijos gydytojams.

LAURA IR GABIJA,  
Veterinarijos studijų programos  
absolventės

### „Erasmus + absolventų praktikai nesutrukdė net pandemija“

Sveiki, rašome Jums tiesiai iš Ispanijos ir norėjome pasidalinti įspūdžiais.

Aš ir mano draugė Gabija vis dar tęsiame praktiką pagal Erasmus + programą Huelvos mieste, dirbame Nexo Centros Veterinario (Punta Umbría ir Huelva) klinikose.

Praktiką atliekame dviejose klinikose ir kas savaitę vis pasikeičiame. Esame labai patenkintos, visi klinikų darbuotojai labai malonūs, gavome daug naujų žinių, išmokome dar geriau ir laisviau bendrauti ispanų kalba, o oras tiesiog pasaka.

Pasirinkome kliniką, kur dirba geriausias šio regiono veterinaras Fausto Andres Funez ir jo dukra Rebeca. Praktika Ispanijoje suteikė galimybę labiau pažinti egzotinius gyvūnus, įsigilinti į Ispanijoje vyraujančias erkių, blusų pernešamas ligas, jų gydymą ir prevenciją. Įgijome darbo laboratorijoje praktikas, mums leidžia atlikti visus galimus tyrimus. Stebėjome ir teko asistuoti netgi traumatologijos ir navikų šalinimo operacijose. Teko susidurti su gana sudėtingais atvejais, kai gyvūnui reikėjo suteikti pirmąją pagalbą. Yra apribojimų dėl Covid-19 pandemijos, bet praktiką leidžiama atlikti.

