

VIKO – JAUNIMUI IR ŽEMĖS ŪKIUI

Maisto technologijos – mokslo ir studijų vienovė



Tikriausiai ne visada susimąstome, kad maisto produktas, kurį išgyjame paruošę, 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. Šis procesas jungia mokslo pasiekimus, bendradarbiavimą su socialiniais partneriais, darbdavių siūlymus, absolventų pastebėjimus ir kitus veiksnius, kurie padeda tobulėti.

Vienintelė Vilniaus regione

Maisto technologijos studijų programa – vienintelė Vilniaus regione rengianti maisto srities specialistus, kuriems suteikiamas aukštasis išsilavinimas. 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.

Pasiekti studijų programos tikslą – 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 laikydamiesi norminių dokumentų reikalavimų, galime tik teoriją siedami su praktika. Studentai atlieka praktikas realioje darbo aplinkoje, įgyja ir įvirtina praktinius įgūdžius, atlieka mokslinius tyrimus. Studentai praktikos metu sujungia studijose ir praktikos metu įgytą patirtį, išvelgia teorijos ir praktikos dermę.

Platus karjeros galimybių spektras

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 įsteigtose maisto gamybos įmonėse technologais, technologų asistentais, kokybės vadovais, meistras, 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 Įgulių aptarnavimo centro valgykla, UAB „Žiežmarių mėsinė“, UAB „Daivida“, AB Vil-



Į Vilniaus kolegijos tarybą išrinkta ir „Agrifood Lithuania DIH“ vadovė Kristina Šermukšnytė-Alešiūnienė (antroje eilėje trečia iš kairės).

niaus paukštynas, UAB „Palink“, UAB „Maxima LT“, UAB „Dzūkija“, AB „Vilniaus pergalė“, UAB „Malsena Plius“, UAB „Gurevita“, UAB „Skanuma“, Vilniaus kolegijos valgykla – tai įmonės, kuriose sėkmingai dirba Maisto technologijos studijų programos absolventai.

Socialiniai partneriai, darbdaviai ir studentai mokslinius tyrimus pristato kasmetinėje Agrotechnologijų fakulteto organizuojamoje konferencijoje „Šiuolaikinės technologijos darniai aplinkai“.

Atskirai norėtųsi paminėti bendradarbiavimą su vienu iš strateginių partnerių – „Agrifood Lithuania DIH“, kuris ne tik sudaro galimybes studentams tęsti karjerą, bet ir kviečia į inovatyvius renginius. „Vienas iš Vilniaus kolegijos strateginių tikslų yra stiprinti į socialinę atsakomybę ir inovacijas orientuotą strateginę partnerystę, sprendžiant šaliai ir regionui aktualias problemas. Skaitmeninių inovacijų centras „Agrifood Lithuania DIH“ yra vienas iš strateginių partnerių, su kuriuo pagal bendradarbiavimo sutartį jau esame nuveikę svarbių darbų ir turime prasmingų planų ateičiai. Ypač svarbu tai, kad partnerystė, prasidėjusi Agrotechnologijų

fakultete, perauga į tarpinstitucinį bendradarbiavimą, nes mūsų bendros veiklos yra tarpdisciplininio pobūdžio ir sudaro galimybes į jas įtraukti visos kolegijos bendruomenę“, – teigė Vilniaus kolegijos direktoriaus pavaduotoja mokslui ir partnerystei dr. Nijolė Zinkevičienė.

Tarpdisciplininės patirtys

„Agrifood Lithuania DIH“ organizuojama „Hack AgriFood Iššūkių laboratorija“ – jau populiarumo sulaukęs ir tradiciniu tapęs renginys. Tai puiki galimybė pasirodyti žinomiems Lietuvos darbdaviams, konsultuotis su patyrusiais mentorais ir galimybė pristatyti savo idėjas tarptautiniu mastu. „Hack AgriFood Iššūkių laboratorija“ yra puiki platforma studentams iš skirtingų studijų programų puoselėti inovacijų kultūrą, priimti svarbius sprendimus, formuoti tvarų požiūrį į technologijų bei maisto naudojimą, formuoti sistemiską požiūrį į naujų galimybių paiešką, mokytis greito reagavimo, konsultuojantis su įvairių verslo sričių profesionalais. Šiais metais komandos iš skirtingų Vilniaus kolegijos fakultetų sprendė technologinius, komunikacinius, marketingo, socialinius iššūkius ir pateikė idėjas bei jų sprendimus: „Maisto atliekų perdirbimas biokurui“, „QR kodai, padedantys akliems“, „Trumpoji maisto tiekimo grandinė. Kokios priemonės galėtų leisti suklestėti trumposioms maisto tiekimo grandinėms“, „Daiginimo indeliai iš vaisių ir daržovių sulčių išspaudų“.

Maisto technologijos katedra stengiasi visapusiškai ugdyti būsimus studentus. Kartu su studentais praktinius tyrimus atlieka Maisto technologijos laboratorijoje edukaciniuose užsiėmimuose apsilankę Lietuvos mokyklų mokiniai. Populiarūs užsiėmimai: „Mokiniams apie maisto produktų ženklumą“, „Juslinė analizė“, „Vaisių ir daržovių liofilizavimas“, kuriuos veda

dėstytojos Jurgita Lazdauskienė ir dr. Inga Kepalienė, užsiėmimų metu lankytojai sužino inovatyvios technologijos – liofilizavimo – privalumus, degustuoja liofilizuotus vaisius ir daržoves.

Bendri projektai įgyvendinami kartu su profesinio mokymo centru „Žirmūnai“, Maisto technologijos studijų programos studentai turi galimybę įgyti praktinės patirties kitoje maisto gamybos bazėje, konditerijos ceche, valgyklos gamybinėse įmonėse esančia įranga.

Kartu su Vilniaus paslaugų verslo profesinio mokymo centro fotografo modulinės profesinės programos studentais maisto technologai dalyvauja projekte „Maisto fotografija – aktualijos ir galimybės“. Projekto tikslas – naudojant fotografiją rasti naujų raiškos formų, būdų pateikti maistą estetiškai, patraukliai, sukuriant mažą spektaklį akims, sukelti kuo didesnę išpūdžių spektrą. Tai galimybė bendrauti ir bendradarbiauti, dalintis gerąja patirtimi.

Žinios įgyjamos per praktiką

Maisto technologijos studijų programos studentų akiratį praplečia organizuojamos ekskursijos į gamybines bazes. Maisto technologijų studijų krypties komiteto narė, UAB „Royal SPA Hotel“ maisto ir gėrimų padalinio vadovo pavaduotoja Loreta Mieliauskiene suorganizavo studentų apsilankymą Birštono „Eglės“ sanatorijos restorano gamybinėje bazėje, konditerijos ceche, gastrobaro „Pievos“ – kavinės, sveikuoliškų desertų namų gamybinėje bazėje, restorano „Old Town grill“ gamybinėje bazėje. Studentai turėjo galimybę stebėti gamybos procesą nuo žaliavos priėmimo, laikymo, paruošimo iki patiekalo pateikimo per visą technologinį procesą, tą pačią dieną palyginti trijų skirtingų maitinimo įmonių gamybines bazes.

Mokymasis socialinių partnerių bazėse, dalyvavimas edukacinėse programose studentams suteikia galimybę ugdytis verslumo ir kūrybiškumo gebėjimus, surasti bendra-

minčių. Dalyvavimas edukacinėje programoje „Dzūkiškos bandos“ Nemajūnų amatų centre papildė būsimųjų maisto technologų etnopaveldo žinias. Šioje programoje studentai susipažino su bulvinių dzūkiškų bandų paruošimu ir kepimu ant kopūsto lapo duonkepės krosnyje, turėjo galimybę pagaminti ir pašauti bandą nuo ližės krosnyje. Studentai dalyvavo ne tik dzūkiškų bandų gamybos procese, bet ir jas degustavo, pagardintas spirgūčių ir grietinėlės „mirkalu“ su šalia patiekiamu varškės „darycinu“ ir obuolių kompotu.

Maisto technologijos programos dėstytojai atlieka ir užsakovuosius tyrimus, į mokslines temas įtraukia studentus. Kai kurie studentai ne tik pristato atliktų tyrimų rezultatus konferencijose, bet ir savo kompetencija dalijasi praktiku metu, sulaukiame užsakomųjų darbų, pvz., atnaujinti restorano meniu. Darbdaviai savo išvalgomis susitrina Maisto technologijos studijų programą.

Mokosi iš savo srities specialistų

Maisto technologijos studijų programos studentams paskaitas veda kvietiniai lektoriai. Įsimintinas paskaitas vedė TV kulinarinių laidų vedėjas, kulinaras, knygos „Gurmano užrašai“ autorius Robertas Ščesnavičius. Paskaitos metu lektorius pasidalino savo sėkmės istorija maitinimo versle, papasakojo apie darbo patirtį įvairiuose restoranuose, akcentavo, kad gaminant reikia ne tik žinių, bet ir įkvėpimo, taip pat svarbu vengti maisto švaistymo, tai opi šio laikmečio problema.

Knygos „Natūralus rauginimas“ autorė, natūralaus rauginimo žinovė Ieva Sidlaitė vedė mokymus „Daržovių, vaisių, uogų rauginimas ir sūdrymas“. Kultūros istorijos magistrė pasidalijo patirtimi apie natūralų daržovių, vaisių ir uogų rauginimą, fermentaciją, sūdrymą. Viešnia papasakojo apie netradicinius raugintus ir sūdytus produktus, kuriuos galima pasigaminti iš obuolių, moliūgų, cukinijų, morkų, agrastų, serbentų, apie rauginimo metu naudojamas tokias netradicines žaliavas kaip garstyčių grūdėliai, krienui, kai kurių augalų lapai. Lektorė vaišino įvairiais raugintais ir sūdytais produktais, o studentai ir dėstytojai turėjo galimybę susipažinti su neįprastais, savitais šių produktų skoniais. Studentus supažindino su iš naujo atrastais senaisiais receptais, paaiškino apie rauginimo, sūdrymo proceso trukmę, apie reikalingus cukraus ir druskos kiekius kokybiško proceso eigai. Pasakojo apie valgomus laukinius augalus, akcentavo kaip svarbu tausoti gamtą. Lektorė pristatė naują projektą, kurio metu ji kartu su prof. Rimvydu Laužiku susistemino informaciją apie valgomus laukinius augalus.

Socialiniai partneriai siūlo praktikos vietas, gauname puikius atsiliepimus apie profesionalų ir praktikantų bendradarbiavimą tiek Lietuvos, tiek užsienio šalių įmonėse. Džiugu, kad darbdaviai puikiai atsiliepią apie praktikantus, pabrėžia jų kompetenciją, smalsumą, darbštumą ir atsakingumą, o užsienio šalyse praktiką atlikę studentai susipažįsta su skirtingomis kultūromis, naujovėmis, praplečia akiratį ir į Lietuvą atsiveža naujų idėjų.

Partnerio turinys
VIKO nuotraukos



Pasirengimas maisto fotografijai.