

VIKO – JAUNIMUI IR ŽEMĖS ŪKIUI

# Maisto technologijos – nuo žaliavos iki pagaminto produkto rinkoje


  
VILNIAUS  
KOLEGIJA

Jurgita LAZDAUSKIENĖ  
Vilniaus kolegijos Chemijos ir maisto technologijos katedros vedėja

Nuolatinį maisto pramonės tobulėjimą ir pokyčius lemia besikeičiantys vartotojų poreikiai, sąmoningumas renkantis maisto produktus, valgymo įpročiai. Maisto technologo darbas nuo įprasto gaminių skiriasi tuo, kad kiekvienam gaminiui reikia paruošti tikslią technologinę instrukciją, parinkti žaliavas, organizuoti, kontroliuoti gamybos procesą, užtikrinti maisto saugos sistemos vykdymą įmonėje ir kokybiško maisto tiekimą į rinką. Maisto technologas turi užtikrinti, koks bus pagaminto produkto tinkamumo vartoti terminas, žinoti, kaip pasirinktos žaliavos ir gamybos būdas lems galutinę produkto kainą. Tokius gebėjimus galima ugdyti pasirinkus studijuoti „Maisto technologijos“ studijų programą.



Vilniaus kolegijos chemijos ir maisto technologijos katedros vedėja Jurgita Lazdauskienė.

## Mėgstantiems eksperimentuoti

Vilniaus kolegijoje (VIKO) vykdoma „Maisto technologijos“ studijų programa – vienintelė Vilniaus regione rengianti maisto srities specialistus su aukštu išsilavinimu ir daugiau kaip 10 metų pritraukianti



Vaisiai ir daržovės ruošiami liofilizuoti.

studijuoti jaunimą iš visos Lietuvos. Programa skirta tiems, kuriems patinka maisto gamybos procesas, taip pat mėgstantiems eksperimentuoti, kurti naujus maisto produktus ir patiekalus, besidomintiems maisto sudėtimi, sveikatai palankiu maistu, saugiu ir kokybišku maisto produktų tiekimu į rinką, maisto dizainu ir gamybos inovacijomis.

Lietuvoje maisto pramonė yra viena didžiausių pramonės šakų, apimanti daug maisto gamybos įmonių, todėl dirbti šiame versle galimybių netrūksta. VIKO „Maisto technologijos“ studijų programą baigę absolventai dirba technologais, meistras, padalinių vadovais, maisto saugos ir kokybės specialistais, maisto kokybės vadybininkais. Šie specialistai reikalingi maisto pramonės, viešojo maitinimo, žemės ūkio sektoriaus įmonėse, prekybos centrų padaliniuose. Studijas baigę absolventai kuria verslą maisto gamybos srityje.

## Puoselėjamos tradicijos

Šiuolaikinėje maisto pramonėje svarbus tvarių maisto sistemų – nuo gamybos iki vartojimo – taikymas, maisto atliekų ir poveikio aplinkai prevencija bei

mažinimas. Tačiau ne mažiau reikšmingas saugaus, kokybiško maisto žaliavų ir produktų tiekimas į rinką, sveikatai palankių maisto produktų asortimento formavimas. Šios žinios ir praktiniai gebėjimai maisto technologijų supratimui susieti su gamtos mokslų, matematikos ir inžinerijos žiniomis, maisto saugos ir kokybės, verslumo pagrindais, vadovaujantis etiniais, aplinkosaugos principais, aprėpia maisto technologijų kontekstą visoje maisto grandinėje. Šalia šiuolaikinių maisto technologijų, puoselėjamos mūsų krašto maisto gamybos tradicijos, įgyjamos Lietuvos kulinarinės paveldo ir tautinio paveldo maisto produktų gamybos žinios, supažindinama su tradiciniais Lietuvos regionų maisto produktais, valgiais, gamybos ypatumais.

## Profesinės praktikos

„Maisto technologijų“ studijų programoje didelis dėmesys skiriamas studentų praktiniams įgūdžiams ir galimybėms juos įgyti. Profesinės veiklos praktikoms atlikti yra skiriama 18 savaičių, jos atliekamos skirtinguose Lietuvos regionuose, realioje verslo aplinkoje – įvairiose maisto sektoriaus įmonėse. Jų metu

studentai bendrauja su maisto technologais, gamybos padalinių vadovais, maisto saugos ir kokybės specialistais, atlieka jiems duotas užduotis technologinio proceso valdymo, saugos ir kokybės užtikrinimo grandinėje. Praktikos metu analizuojamos žaliavos, maisto priedai, tvarus technologinio proceso planavimas ir įgyvendinimas, technologiniai įrenginiai, maisto gamyboje taikomi higienos, maisto saugos ir kokybės valdymo reikalavimai. Praktinius darbus studentai atlieka VIKO Agro-technologijų fakultete įrengtose Cheminės analizės, Maisto technologijos, Juslinės analizės laboratorijose. Jose skatinama studentų mokslo taikomoji ir eksperimentinė veikla, analizuojamos maisto sritys, susijusios su asortimento atnaujinimu, aukštesnės biologinės vertės žaliavų naudojimu, maisto produktų energinės vertės (cukraus, riebalų) mažinimu, papildymu skaidulinėmis medžiagomis, baltymais, padidintos biologinės ar funkcinės vertės žaliavomis. Eksperimentinės veiklos rezultatai demonstruojami konferencijose, baigiamųjų darbų gynimo metu, o sukauptos žinios, praktiniai gebėjimai lei-



Studentė Maisto technologijų laboratorijoje.

džia pasitikėti savimi, siekti tikslų maisto gamybos srityje.

## Skatinamas tarptautiškumas

Pagal Erasmus+ programą studentai gali studijuoti, atlikti praktiką užsienio aukštosiose mokyklose: Nitros žemės ūkio universitete (Slovakija), Bežos Politechnikos institute (Portugalija), Anhalt universitete (Vokietija), Rovira i Virgili universitete (Ispanija), Seinajoki universitete (Suomija), Adnan Menderes universitetu (Turkija), Liublino gyvybės mokslų universitetu (Lenkija) ir kt. Studijuodami svetur, studentai susipažįsta su Europos šalių maisto gamybos tradicijomis, o įgytas maisto mokslo ir technologijų žinias, praktinius gebėjimus gali taikyti mūsų šalyje.

Šiuolaikiškas specialistas maisto pramonėje turi suprasti ir numatyti vartotojų poreikius, atrasti naujus skonius, kurti patrauklių juslinių savybių, sveikatai palankius maisto produktus, atsižvelgti į pasaulio šalių maisto skonius ir tradicijas. Maisto produkto kūrimo, gamybos procesą, saugiu ir kokybišku maisto produktų tiekimu jungia žinios, praktiniai gebėjimai, patirtis, lyderio savybės, kurios reikalingos būsimam specialistui.

VIKO nuotraukos



Maisto technologijos studijų programos studentai ir jų pagaminti desertai.



Studentės ir jų pagaminti kepiniai.