

VIKO – JAUNIMUI IR ŽEMĖS ŪKIUI

Maisto technologijos studijos: perspektyvos ir karjeros galimybės



Kokį kelią pasirinkti baigus vidurinę mokyklą, ar gerai apsisprendžiau, ar pasirinktos studijos man patiks, bus įdomios, ar įgyta profesija tiks visą gyvenimą? Tokie klausimai dažnai kyla abiturientams. Jų pasirinkimus neretai padiktuoja gebėjimai, pomėgiai, tėvai, mokytojai, aplinka, taip pat informacija, kuria dalijasi tos profesijos atstovai, dirbantys tam tikroje srityje.



UAB „Malsena plus“ kokybės vadovė Aistė Kazakauskienė.

Maisto technologijos studijos, įgytos žinios, praktiniai gebėjimai, patirtis, tolesnės karjeros galimybės – kaip apie tai atsiliesia ir savo patirtimi dalijasi maisto technologijas studijas Vilniaus kolegijoje (VIKO) baigę absolventai?

UAB „Malsena Plus“ kokybės vadovė Aistė Kazakauskienė siūlo atsižvelgti į tai, kad jau keletus metus iš eilės technologinių studijų kryptis yra palankiai vertinama darbdavių. „VIKO Agrotechnologijų fakultete prieš 11 metų baigiau Maisto technologijos studijų programą. At-

likdama praktika įmonėje UAB „Malsena Plus“, sulaukiau darbo pasiūlymo. Baigiamąjį darbą rašiau jau dirbdama. Prie sėkmingos integracijos į darbo rinką neabejotinai prisidėjo studijų metais įgytos žinios ir praktiniai gebėjimai. Vertingiausias dalykas buvo praktiniai darbai laboratorijose ir praktikos maisto gamybos įmonėse. Galėjau atlikti labai daug praktinių darbų, įgyti patirties, kas suteikė tikrai didelį suvokimą apie būsimą darbą. Verta paminėti kompetentingus ir savo darbui atsidadavusius dėstytojus. Jų dėka studijų metai buvo įdomūs, naudingi ir neteko gailėtis dėl savo pasirinkimo.“

Posakis „mokyti niekada nevelu“ labai tinka Liucijai Makovskai, UAB „Biovela Group“ Naujų produktų kūrimo departamento technologei. „Mokyti profesijos pradėjau būdama 15 metų profesiniame centre „Žirmūnai“, kur įgijau virėjos specialybę. Pradėjau dirbti virėja valgykloje, vėliau kavinėje ir „La Provence“ restorane. Dirbdama restorane supratau, kad noriu mokytis toliau ir gyvenime pasiekti dar daugiau. Būdama 31 metų įstojau į VIKO Maisto



Aistė Kazakauskienė laboratorijoje.

technologijos studijas. Kartu su mokslais mano gyvenime prasidėjo pokyčiai praktinio tobulėjimo kryptimi: dalyvavau virėjų, konditerių, šefų konkursuose, Lietuvos ir užsienio olimpiadose, kuriuose esu laimėjusi auk-

so, sidabro ir bronzos medalių. Tuo pat metu pradėjau dirbti maisto technologe UAB „Čili Holdings“ tinkle, kūriau meniu šio tinklo maitinimo įmonėms. Pastaruosius 5 metus dirbu technologe vienoje didžiausių mėsos perdirbimo įmonių Lietuvoje – Naujų produktų kūrimo departamente. Visiems besirenkantiems savo kelią po mokyklos ar persikvalifikuojantiems, keičiantiems profesiją noriu palinkėti pasirinkus studijas mažais žingsneliais siekti savo tikslų, susidūrus su sunkumais nepasiduoti, stengtis kuo daugiau sužinoti, išmokyti, atrasti, įgyti patirties.“

Pavel Brodovskij, UAB „Reitan Convenience Lithuania“ konditeris, Maisto technologijos studijas VIKO baigė prieš 10 metų ir iki šiol savo karjerą sieja su maisto gamybos verslu. „Planavau studijuoti universitete arba akademijoje, bet supratau, kad su turimomis žiniomis ir

kompetencijomis baigus mokyklą, galimybės buvo menkos. Po mokyklos darbu dar nebuvau pasiruošęs, todėl pasirinkau VIKO Maisto technologijos studijas. Labai džiaugiuosi savo pasirinkimu, pamėgau šias studijas, pradėdamas chemijos paskaitomis, praktiniais darbais, baigiant asmeniniais ir komandiniais projektais. Viena pagrindinių motyvacijų buvo ne tik įdomios paskaitos, bet ir dėstytojų pastangos bei gebėjimas įdomiai, suprantamai pateikti dėstomus dalykus. Esu dirbęs virėju, konditeriu, gamybos vadovu, įgytos žinios ir patirtis leido prisidėti prie kelių restoranų atidarymo.“

Besirenkantiems studijas ir būsimiems studentams linkime svajoti, norėti, nepasiduoti siekiant savo tikslų, nes „kai tu tikrai ko nors trokšti, visas pasaulis slapta padeda tau įgyvendinti šį troškimą“ (Paulo Coelho).

VIKO fotoinformacija



Maisto technologė Liucija Makovska.



Pavel Brodovskij gamybos ceche.

Pašarų gamybos įmonėje Kretingoje rasta pažeidimų

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (VMVT) pareigūnai, vykdydami tęstinį tyrimą dėl pašarams gaminti naudoto galimai techninės paskirties sojų aliejaus, atliko neplaninį tyrimą įmonėje UAB „Kretingos grūdai“, veikiančioje Kretingoje.

VMVT dar šių metų balandį vykdyto patikrinimo metu priėmė sprendimą laikinai sustabdyti UAB „Kretingos grūdai“ pašarų tiekimą rinkai, nes jų sudėtyje buvo rasta, kaip įtariama, galimai techninės paskirties sojų aliejaus, tačiau įmonė šios produkcijos nepažymėjo taip, kad nebūtų galimybės sumaišyti

su kitais produktais, nelaikė atskirai nuo kitų pašarų, tuo sukeldama abejonių dėl tolimesnės pašarų realizacijos.

Pašarų gamyboje naudoti techninės paskirties sojų aliejų draudžia teisės aktai, nes tokia aliejuje gali būti įvairių draudžiamų medžiagų, pvz., techninių ir cheminių priemaišų, dioksinų, organinių chloro junginių, sunkiųjų metalų. Tokį pašarą naudojant gyvūnų šėrimui kyla rizika ne tik maistinių gyvūnų, bet ir visuomenės sveikatai.

Inspektoriams atliekant aliejaus perpylimo patalpų apžiūrą įmonėje buvo nustatyta, kad nesilaikyta ir pašarų higienos reikalavimų. Be to, parei-

gūnai išsiaiškino, kad įmonėje neužtikrinama produkcijos bei žaliavų atsekamumo sistema, neefektyviai veikia savikontrolės sistema.

Užfiksuota, kad minėta įmonė iš Lietuvos Respublikos pašarų ūkio subjekte neregistruotos įmonės įsigijo maistinės paskirties nerafinuoto saulėgrąžų aliejaus. Kaip numato teisės aktai, įmonė turėjo atlikti įvežto aliejaus importo procedūras. Deja, bet pasienio veterinarijos pareigūnams nebuvo pateikta jokios išankstinės informacijos apie įvežamą aliejų ir importo kontrolės procedūros nebuvo užbaigtos, kaip ir nebuvo gautas VMVT leidimas realizuoti



siuntą, tačiau įmonė pažeisdama reikalavimus su šiuo nerafinuotu saulėgrąžų aliejumi pagamino daugiau nei 1 400 t pašaro, kurio likučių jau nebelikę.

Šiuo metu pareigūnai tyrimą tęsia. Įmonei gresia sankcijos už

teisės aktų pažeidimus. Pareigūnai taip pat paėmė kiaulėms skirtų kombinuotų pašarų, kuriems gaminti naudotas sojų ir saulėgrąžų aliejus, mėginius tyrimams dėl jų saugos įvertinimo.

VMVT fotoinformacija