

## Maisto technologija

<b>Programos aprašas</b>	
<b>Valstybinis kodas</b>	6531FX004
<b>Vieta</b>	<a href="#">Agrotechnologijų fakultetas</a>
<b>Studijų kryptis</b>	F06 Maisto technologijos
<b>Suteikiamas kvalifikacinis laipsnis</b>	<b>Technologijų mokslų profesinis bakalauras</b>
<b>Studijų forma ir trukmė</b>	Nuolatinė, 3 metai Nuolatinė sesijinė, 3 metai
<b>Studijų apimtis kreditais</b>	180
<b>Studijų planai</b>	<i>Nuolatinės, nuolatinės sesijinės studijos</i> Įstojusiems 2022 m. Įstojusiems 2023 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.

### **Nuolatinių, nuolatinių sesijinių studijų planas** (įstojusiems 2022, 2023 m.)

<b>1 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Matematika ir taikomosios kompiuterinės programos	10	E
Komunikacija	10	E
Augalinės kilmės maisto produktų technologija	10	E
<b>2 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Aplinkosauga ir tvari gamyba	10	E
Chemija 1	10	E
Gyvūninės kilmės maisto produktų technologija	10	E
<b>3 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>

Mityba ir maisto chemija	10	E
Maisto dizainas ir inovacijos	5	P
Etninio paveldo maisto technologijos	5	P
Chemija 2	10	E
<b>4 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Maisto sauga ir kokybė	10	E
<i>Laisvai pasirenkamas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Laisvai pasirenkamas modulis	4	E
Laisvai pasirenkamas modulis	6	E
Bendroji technologinė ir maisto kokybės profesinės veiklos praktika	10	A
<b>5 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Specializacijų moduliai</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
<i>Specializacija Duonos kepimo technologija</i>		
Duonos kepimo technologijos ir įrengimai	10	E
Duonos kepinių saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas	10	E
Specialiųjų technologijų profesinės veiklos praktika	10	A
<i>Specializacija Mėsos produktų technologija</i>		
Skerdimo ir mėsos produktų gamybos technologija ir įrengimai	10	E
Mėsos produktų saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas	10	E
Specialiųjų technologijų profesinės veiklos praktika	10	A
<i>Specializacija Maitinimo įmonių gamybos technologija</i>		
Maitinimo įmonių gamybos technologija ir įrengimai	10	E
Maitinimo įmonių gamybos saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas	10	E
Specialiųjų technologijų profesinės veiklos praktika	10	A
<b>6 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Verslumo pagrindai	10	P
Baigiamoji profesinės veiklos praktika	10	A
Baigiamasis darbas (projektas)	10	BD

*Laisvai pasirenkamą modulį studentai renka iš siūlomo laisvai pasirenkamų modulių sąrašo.*

*Vertinimas\*:*

*E – egzaminas;*

*P – projektas;*

*A – ataskaita;*

*BD – baigiamasis darbas.*

---