

## **Pagrindinė informacija**

Programos pavadinimas: Maisto technologija

Kodas: 6531FX004

Fakultetas: Agrotechnologijų fakultetas

Krypčių grupė: Technologijų mokslai

Studijų kryptis: F06 Maisto technologijos

Dėstoma kalba: Lietuvių

Forma: nuolatinė (dieninė, sesijinė)

Trukmė: 3 metai

Suteikiamas laipsnis: Technologijų mokslų profesinis bakalauras

Studijų programos kreditai: 180

## **Profesinės veiklos galimybės**

Baigęs studijas tapsi aukštos kvalifikacijos maisto technologijų specialistu. Tu gebėsi organizuoti ir valdyti maisto gamybos procesą, mokėsi gaminti kokybiškus, saugius, sveikatai palankius maisto produktus ir patiekalus. Savo žinias gebėsi pritaikyti maisto gamybos ir maitinimo įmonėse, galėsi kurti savo verslą.

## **Studijų programos rezultatai**

Baigęs studijas gebėsi:

- taikyti komunikacijos žinias, perteikti idėjas ir sprendimus maisto įmonės veikloje;
- taikyti verslumo, ekonomikos pagrindų žinias maisto įmonės veikloje;
- taikyti žaliavų, medžiagų, visų maisto produktų grupių gamybos ir jų saugos ir kokybės žinias maisto technologiniuose procesuose;
- parinkti kokybiškas žaliavas, medžiagas, priemones maisto technologijose, užtikrinti gaminių saugą ir kokybę;
- planuoti, organizuoti, vykdyti ir kontroliuoti maisto gamybos technologinius procesus;
- parinkti ir išdėstyti technologinę įrangą pagal maisto technologinių operacijų srautą ir pagrįsti savo sprendimus,
- taikyti maisto technologijų projektavimo metodikas,
- taikyti maisto mokslo ir technologijų inovacijas su maisto gamyba, paskirstymu ir vartojimu susijusioje veikloje;
- atlikti reikiamus tyrimus ir eksperimentus, apdoroti jų duomenis, pristatyti rezultatus apie produktų maistinę vertę, sudėtį, kokybę bei saugą;

- rasti reikiamą profesinę informaciją duomenų bazėse ir kituose informacijos šaltiniuose;
- vykdyti žaliavų, maisto gamybos proceso, produkcijos saugos ir kokybės reikalavimus pagal savikontrolės sistemas;
- vykdyti maisto gamybą atsižvelgiant į saugos reikalavimus, technologijų poveikį žmonių sveikatai ir gamtai, į ekonomines ir socialines pasekmes;
- veiksmingai dirbti savarankiškai ir komandoje.

**Nuolatinių, nuolatinių sesijinių studijų planas**  
(įstojusiems 2024 m.)

<b>1 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Matematika ir taikomosios kompiuterinės programos	6	E
Inžinerinė grafika	4	E
Specialybės kalba ir akademinis rašymas	3	E
Profesinė užsienio kalba	4	E
Profesinė komunikacija	3	E

Augalinio maisto technologijos ir įrengimai	10	E
<b>2 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Gyvūninio maisto technologijos ir įrengimai	10	E
Cheminė analizė	5	E
Tvari maisto gamyba ir aplinkosauga	4	E
Darbo teisė ir sauga	6	E
Speciali mityba ir funkcinis maistas	5	E
<b>3 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Organinė chemija ir biochemija	5	E

Maisto cheminiai tyrimai ir statistinis duomenų apdorojimas	10	E
Vaisių, daržovių perdirbimo technologijos ir įrengimai	5	E
Maisto dizainas ir inovacijos	5	P
Etninio paveldo maisto technologijos	5	P
<b>4 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Maisto sauga ir kokybė	4	E
Maisto mikrobiologija	3	E
Juslinė analizė	3	E
Bendrųjų technologijų ir maisto kokybės profesinės veiklos praktika	10	A
Laisvai pasirenkamas modulis	4	E

Laisvai pasirenkamas modulis	6	E
<b>5 semestras (30 kreditų)</b>		
<i>Specializacijų moduliai</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Maitinimo įmonių gamybos technologija ir įrengimai	10	E
Maisto gamybos įmonių saugos ir kokybės valdymas	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>
Verslo ekonomika ir vadyba	6	P
Verslo etika	4	E
Baigiamoji profesinės veiklos praktika	10	A

Baigiamasis darbas (projektas)	10	BD
--------------------------------	----	----

### 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
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 renkasi iš siūlomo laisvai pasirenkamų modulių sąrašo.*

*Vertinimas\*:*

*E – egzaminas;*

*P – projektas;*

*A-ataskaita.*