

Vilniaus kolegijos Agrotechnologijų fakultetas

Chemijos ir maisto technologijos katedra

Studijų programos *Maisto technologija* studentų baigiamųjų darbų

probleminio tyrimo lauko sritys 2024-2025 m. m.

Lietuviškų uogų panaudojimas desertų gamyboje Egzotinių vaisių panaudojimas ruošiant karštuosius paukštienos patiekalus Daržovių panaudojimas netradicinių desertų gamyboje Skaidulinių medžiagų panaudojimas miltinių patiekalų gamyboje Netradicinių žaliavų panaudojimas salotų gamyboje
Desertinių patiekalų asortimento plėtra maitinimo įmonėje Brandintos jautienos patiekalų asortimento plėtra maitinimo įmonėje Karštųjų mėsos patiekalų asortimento plėtra maitinimo įmonėje Karštųjų užkandžių asortimento plėtra maitinimo įmonėje Žvėrienos patiekalų asortimento plėtra maitinimo įmonėje Kompleksinių pietų asortimento plėtra maitinimo įmonėje Karštųjų patiekalų asortimento atnaujinimas maitinimo įmonėje
Garuose virtų patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje Žuvų patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje Vegetariškų patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje Veganiškų patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje Sušių gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje Sveikatai palankių patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje Pyragėlių be gliuteno technologijos įdiegimas maitinimo įmonėje Makaronų be gliuteno technologijos įdiegimas maitinimo įmonėje <i>Europos Sąjungos šalių dienų</i> patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje
Valgiaraščio papildymas karštaisiais mėsos/žuvies patiekalais maitinimo įmonėje Valgiaraščio papildymas sveikuoliškais patiekalais maitinimo įmonėje Vaikiško valgiaraščio atnaujinimas maitinimo įmonėje Senovės vaisių valgiaraščio atnaujinimas lietuviškų patiekalų restorane <i>Europos Sąjungos šalių dienų</i> valgiaraščio papildymas miltinės konditerijos kepiniais
Įvairių grupių patiekalų energinės vertės mažinimas maitinimo įmonėje
Įvairių grupių patiekalų maistinės vertės didinimas praturtinant (skaidulinėmis medžiagomis, baltymais ir kitomis padidintos biologinės ar funkcinės vertės žaliavomis)
<i>Sous Vide</i> technologijos pritaikymas patiekalų gamyboje