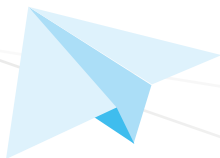




VILNIAUS
KOLEGIJA



AGROTECHNOLOGIJŲ

FAKULTETAS

APIE STUDIJAS



Vilniaus kolegijoje vykdomos pirmos pakopos profesinio bakalauro studijos.

Kolegijos absolventams suteikiamas atitinkamos studijų krypties profesinio bakalauro laipsnis arba profesinio bakalauro laipsnis ir profesinė kvalifikacija bei išduodamas profesinio bakalauro diplomas ir priedėlis.

STUDIJŲ FORMOS IR TRUKMĖ

NUOLATINĖS STUDIJOS

Nuolatinės studijos vyksta darbo dienomis. Nuolatinų studijų tvarkaraštis gali būti dieninis – NL arba sesijinis – NL (S), atsižvelgiant į akademinį užsiėmimų laiką.

Trukmė 3 metai.

NUOTOLINĖS STUDIJOS

Vyksta pagal nuolatinų sesijinių ar išėstinių studijų tvarkaraštį. Paskaitos, praktikumai, studentų vertinimas vyksta vaizdo konferencijų būdu ir virtualioje mokymosi aplinkoje. Savarankiškai studijuojama pateikta paskaitų teorinė medžiaga, praktinės užduotys atliekamos laikantis dėstytojų nurodytų terminų, konsultuojamasi su dėstytojais. Privaloma atvykti tik į baigiamojo darbo gynimą.

Trukmė 3 metai.

AGROTECHNOLOGIJŲ FAKULTETAS

Studentų g. 39A, 08106 Vilnius
tel. 8 640 43 782, administracija@atf.viko.lt
www.atf.viko.lt



STUDIJŲ
PROGRAMOS

- **Agroverslo technologijos**
- **Kraštovaizdžio dizainas**
- **Maisto technologija**
- **Taikomoji cheminė analizė**
- **Veterinarija**

NUOLATINĖS
3 METAI

NUOLATINĖS SESIJINĖS*
3 METAI

APIMTIS
180 KREDITŲ



GALIMOS NUOTOLINĖS STUDIJOS

Agroverslo technologijos

Žemės ūkio mokslų profesinis bakalauras

* Nuolatinės sesijinės studijos organizuojamos sesijomis. Pirmame kurse numatytos 3 sesijos: įvadinė (viena savaitė), rudens ir pavasario (kiekviena trunka iki keturių savaitių); aukštesniuose kursuose – 2 sesijos: rudens ir pavasario (kiekviena trunka iki keturių savaitių).

KONKURSINIO BALO SANDARA:

- ▶ BIOLOGIJA
- ▶ LIETUVIŲ KALBA ir LITERATŪRA
- ▶ CHEMIJA
arba
MATEMATIKA,
arba
INFORMACINĖS
TECHNOLOGIJOS,
arba
GEOGRAFIJA
- ▶ BET KURIS
DALYKAS,
NESUTAMPANTIS
SU KITAIŠ
DALYKAIS

**MINIMALŪS
REIKALAVIMAI
STOJANTIEMS**

**KONKURSINIO
BALO
SKAIČIUOKLĖ**

Erasmus+

APIE PROGRAMĄ

Agroverslo technologijų studijų programa parengta Vokietijos Anhalto aukštosios žemės ūkio mokyklos Žemės ūkio studijų programos pagrindu.

TIKSLAS

Parengti aukštos kvalifikacijos žemės ūkio specialistus darbui žemės ūkio gamybos ir jo infrastruktūros įmonėse, gebančius racionaliai naudojant išteklius parinkti augalų ir gyvūnų auginimo technologijas įvairioms ūkininkavimo sistemoms, turinčius ekonomikos, vadybos žinių, gebančius valdyti žemės ūkio technologijas.

ABSOLVENTAI GEBĖS

- ▶ Pasirinkti inovatyvias augalų ir gyvūnų auginimo technologijas įvairioms ūkininkavimo sistemoms, tausoti esamus gamtos resursus, biologinę įvairovę;
- ▶ Tinkamai laikyti augalinę ar gyvūninę produkciją, vykdyti pirminį perdirbimą ir paruošimą realizacijai, parinkti tinkamą žaliavą, modernią įrangą diegiant maisto produktų technologijas;
- ▶ Planuoti, organizuoti ir kontroliuoti žemės ūkio subjektų veiklą, pagrindinių žemės ūkio produktų gamybos procesus, numatyti ir parinkti veiklos finansavimo šaltinius, kreditavimo formas, investicinius (inovacijų) žemės ūkio ar kaimo plėtros projektus.

KARJEROS GALIMYBĖS

Absolventai dirba tarptautinėse žemės ūkio verslo struktūrose, su žemės ūkiu susijusiose valstybinėse ir nevyriausybinėse organizacijose, žemės ūkio žaliavų perdirbimo įmonėse, žemės ūkio verslo įmonėse, žemės ūkio konsultavimo institucijose, gali plėtoti savo verslą.

SPECIALIZACIJOS

- 1. Žalioji kursas.** Žemės ūkio skaitmeninimo sprendimai ir žaliųjų inovacijų taikymas augalininkystės, gyvulininkystės, maisto gamybos, gyvūnų gerovės sektoriuose
- 2. Tvaraus ūkininkavimo sistemos.** Tvari žemės ūkio produktų gamyba skirtingose organinės žemdirbystės sistemose, veiksmingas išteklių naudojimas pereinant prie saugaus žemės ūkio produkto kūrimo

PRAKTIKOS

Kompiuterinės ūkio valdymo programos praktika. 8 kreditai.

Kompiuterizuotas ūkinės veiklos duomenų apdorojimas, sisteminimas, veiklos analizė pagal pradinis duomenis, pirminių dokumentų ir suvestinių registų parengimas, finansinių ataskaitų bei kitų dokumentų parengimas, visos ūkiui reikalingos ataskaitos.

Agrochemijos praktika. 3 kreditai. Suteikiama žinių ir praktinių gebėjimų apie ėminių ėmimą, bandinių ir mėginių paruošimą cheminei analizei, prietaisų parinkimą, priežiūrą bei saugų jų naudojimą, tyrimo metodo parinkimą, vandens, dirvožemio, augalininkystės bei gyvulininkystės žaliavų ir produkcijos kokybės tyrimų atlikimą ir tyrimų rezultatų įvertinimą.

Profesinė praktika I. 6 kreditai. Analizuojami sėjos parametrai, planuojamas tręšimas, vertinamas pasėlio piktžolėtumas, kenkėjų ir ligų paplitimas pasėlyje.


Profesinė praktika II. 8 kreditai. Analizuojama augalinės ar gyvūninės žaliavos laikymo aplinka, paruošimas perdirbimui, realizacijai.

Baigiamoji praktika. 12 kreditų. Atliekama agroverslo įmonėje (ūkyje), įsisavinami veiklos valdymo metodai. Analizuojamos augalų ar gyvūnų auginimo technologijos, vertinamos sandėliavimo, žaliavos laikymo technologijos, realizacija.



RAIMUNDAS JUKNEVIČIUS,
Lietuvos ūkininkų sąjungos pirmininkas

Agroverslas dinamiškas, kasdien reikalaujantis naujų sprendimų. Kokybiškas, saugus ir palankus sveikatai žemės ūkio produktas visada garantuos ekonominį ūkio stabilumą. Tai verslas, kuris reikalauja labai daug žinių, kantrybės, sumanumo, kūrybiškumo.



Visą laiką norėjau tapti ūkininku, todėl pasirinkau Agroverslo technologijas Vilniaus kolegijoje. Esu gimęs nedideliame miestelyje Baisogaloje. Būdamas mažas persikėliau gyventi į Vilnių, bet niekada neapleidau gimtinės, čia leisdavau vasaras pas senelius. Studijos labai padėjo praplėsti augalininkystės, gyvulininkystės bei verslo kūrimo ir valdymo žinias ir pritaikyti jas daržovių ūkyje. Visai neseniai, padedamas šeimos narių, įkūriau Baisogaloje „Ekologinį Burnių ūkį“. Su dauguma dėstytojų tapome draugais, jeigu trūksta žinių tam tikrose ūkininkavimo srityse, į juos visada galiu kreiptis pagalbos.

ROKAS BURNYS,
Agroverslo technologijų studijų programos absolventas



VITA BARZDAITĖ,
Agroverslo technologijų studijų programos absolventė

Visada žinojau, kad mano studijos bus susijusios su žemės ūkiu, todėl labai nudžiugau atradusi Agroverslo technologijų studijų programą Vilniaus kolegijoje. Ūkininkaujantys tėvai buvo labai didelė paskata rinktis šias studijas, o įgytos teorinės ir praktinės žinios labai pagelbėjo kuriant nuosavą ūkį. Studijų metu suteikiamos ne tik teorinės žinios, bet ir praktinės – praktikos įmonėse ir ūkiuose, laboratorijose, galimybės dalyvauti kvalifikacijos kėlimo kursuose. Fakultete sutikti dėstytojai lieka draugais visam gyvenimui, kai tik reikia patarimų ar pagalbos – visada žinau, kad turiu į ką kreiptis, nes jie buvo ne tik dalyko mokytojai, bet ir psichologai, kurie išklausedavo, suprasdavo ir palaikydavo.

NUOLATINĖS
3 METAI

NUOLATINĖS SESIJINĖS*
3 METAI

APIMTIS
180 KREDITŲ



KONKURSINIO BALO SANDARA:

- ▶ MATEMATIKA
- ▶ LIETUVIŲ KALBA ir LITERATŪRA
- ▶ FIZIKA
arba
CHEMIJA,
arba
INFORMACINĖS
TECHNOLOGIJOS,
arba
BIOLOGIJA,
arba
GEOGRAFIJA
- ▶ BET KURIS
DALYKAS,
NESUTAMPANTIS
SU KITAIŠ
DALYKAIS

MINIMALŪS
REIKALAVIMAI
STOJANTIEMIŠ

Kraštovaizdžio dizainas

Inžinerijos mokslų profesinis bakalauras

* Nuolatinės sesijinės studijos organizuojamos sesijomis. Pirname kurse numatytos 3 sesijos: įvadinė (viena savaitė), rudens ir pavasario (kiekviena trunka iki keturių savaičių); aukštesniuose kursuose – 2 sesijos: rudens ir pavasario (kiekviena trunka iki keturių savaičių).

Erasmus+

KONKURSINIO
BALO
SKAIČIUOKLĖ

APIE PROGRAMĄ

Kraštovaizdžio dizaino studijų programa yra kolegijų studijų kryptių reitingų lyderė.

TIKSLAS

Parengti inžinerijos mokslų profesinius bakalaurus, gebančius: projektuoti ir įgyvendinti gyvenamosios paskirties pastatų sklypų ir nedidelės apimties kraštovaizdžio architektūros objektų aplinkotvarką; įgyvendinti želdyno statinių ir įrenginių projektus; dalyvauti želdinamų teritorijų inžinerinių sistemų projektavime; vykdyti želdynų tvarkymą; organizuoti dekoratyviųjų augalų auginimą.

ABSOLVENTAI GEBĖS

- ▶ Gebės taikyti gamtos mokslų ir matematikos dėsningumus ir dėsnius, reikalingus aplinkos inžinerijos studijų krypties fundamentiniams pagrindams suprasti.
- ▶ Supras svarbiausias aplinkos inžinerijos studijų krypties sąvokas ir jų turinį.
- ▶ Žinos augalų biologines savybes, vystymosi dėsningumus, pritaikomumą.
- ▶ Gebės rasti ir sisteminti reikiamą informaciją naudojant duomenų bazines ir kitus mokslinės informacijos šaltinius profesiniams uždaviniams spręsti.
- ▶ Gebės įgyvendinti aplinkos inžinerijos mokslo studijų krypties projektus, dirbti komandoje, atsižvelgti į etines, aplinkos apsaugos, komercines, veiklos organizavimo, darbuotojų saugos ir sveikatos aplinkybes.
- ▶ Įvertins augalų auginimo sąlygas, parinkti augalų auginimo, dauginimo ir priežiūros technologijas.
- ▶ Taikys želdyno komponavimo idėjas ir sprendimus, piešimo technikas bei kompiuterinės grafikos programas.
- ▶ Parengs želdyno kūrimo ar tvarkymo projektą.
- ▶ Pagal projektus įrengs, tvarkys ir prižiūrės želdynus.
- ▶ Darniai formuos želdynų statinius ir įrenginius.
- ▶ Gebės taikyti inžinerines žinias atliekant projektavimo užduotis pagal nustatytus techninius, ekonominius ir aplinkosauginius reikalavimus.
- ▶ Gebės analizuoti inžinerinius procesus ir produktus bei spręsti inžinerinius uždavinius parenkant tinkamus metodus, medžiagas ir įrangą.
- ▶ Išmanys projektų valdymo ir verslo aspektus, organizuos įmonės veiklą, taikys apskaitos ir vadybos žinias.
- ▶ Parengs želdyno kūrimo ar tvarkymo projektus naudojant kompiuterines projektavimo programas.
- ▶ Gebės dalykiškai bendrauti su inžinerijos bendruomene ir plačiąja visuomene.
- ▶ Gebės etiškai, profesionaliai ir socialiai atsakingai spręsti profesinės veiklos uždavinius.
- ▶ Gebės suprasti inžinerinių sprendimų poveikį visuomenei ir aplinkai, įgyvendinant inžinerinės veiklos rezultatus.
- ▶ Gebės suprasti individualaus mokymosi visą gyvenimą svarbą ir jam pasirengti.
- ▶ Gebės spręsti inžinerinius uždavinius pavieniui ir komandoje.

KARJEROS GALIMYBĖS

Absolventai dirba projektavimo, statybos ir aplinkotvarkos veiklą vykdančiose įmonėse, savivaldybėse ir jų įmonėse, valstybiniuose parkuose, botanikos soduose, užsiima individualia veikla, teikia konsultavimo paslaugas arba tęsia studijas Lietuvos bei užsienio aukštosiose mokyklose.

PRAKTIKOS

Taikomoji dendrologijos praktika. Supažindinama su Lietuvoje augančiomis ir auginamomis pušunų ir sumedėjusių magnolijūnų rūšimis ir veislėmis. Ugdomi sumedėjusių dekoratyvinių augalų želdynų įrengimo gebėjimai.

Taikomoji žolinių dekoratyvinių augalų praktika. Išmokoma nustatyti dekoratyvines augalų savybes ir jų pasireiškimo ypatumus. Ugdomi gebėjimai grupuoti dekoratyvinius žolinius augalus pagal jų pritaikymą želdynuose. Žolinių dekoratyvinių augalų apibūdinimas (atpažinimas) lauko kolekcijose. Analizuojamos žolinių dekoratyvinių augalų augimo sąlygos, išmokoma dekoratyvinių žolinių augalų dauginimo.

Kompiuterinio projektavimo praktika. Lavinami aplinkotvarkos brėžinių atlikimo kompiuterinėmis programomis gebėjimai.

Želdynų įrengimo praktika. Suteikiama specialiųjų želdyno įrengimo veiklos gebėjimų bei suformuojami įgūdžiai savarankiškai dirbti organizuojant želdyno įrengimo darbus, bei atlikti darbus grupėse.

Želdynų priežiūros ir tvarkymo praktika. Analizuojama dekoratyvinių augalų priežiūra, augalų apsaugos priemonės ir vykdymas. Analizuojama, kaip planuoti, organizuoti želdynų priežiūros technologijos procesus.

Baigiamoji profesinės veiklos praktika. Praktikos metu stebima, analizuojama, dalyvaujama aplinkotvarkos įmonės veikloje, įsisavinami veiklos organizavimo, valdymo metodai, analizuojama įmonės parengta aplinkotvarkos objektų projektinė dokumentacija, susipažinama su įrengtais ir prižiūrimais želdynais bei rengiamais naujais aplinkotvarkos objektais. Ši praktika atliekama įmonėje.



UAB „Hortus et domus“ labai laukiami darbuotojai, kurie yra baigę kraštovaizdžio dizaino studijas, turi universalių žinių ir originalių idėjų, sugeba dirbti komandoje, moka bendrauti su klientais.

Studentai, atvykę į įmonę atlikti praktikos, gali pritaikyti profesines žinias darbe, įgyti patirties, jiems skiriamas ypatingas dėmesys, gali būti įdarbinami.

Dalyvaudama baigiamųjų darbų gynimo komisijoje, matau absolventų parengtus projektus, kuriuos galima būtų įgyvendinti realybėje.

Kraštovaizdžio dizaino studijų programą galėtų rinktis tie, kurie yra kūrybingi, siekiantys rezultato, turintys vidinę motyvaciją, troškimą mokytis ir išmokti.

AUŠRA BUDGINIENĖ,
UAB „Hortus et domus“ direktorė



JOLITA VROBLEVIČIENĖ,
Kraštovaizdžio dizaino absolventė



Kai nusprendžiau pasukti savo širdies balso link, sulaukiau nedaug pritariantio palaikymo. Gal tik patys artimiausi sakė: „Jei tik nori, jauti, puiku, be problemų.“

Diskomfortas ir nerimas mane lydėjo pravėrus naujos mokyklos duris, paliekant „profesiją“, stabilų atlyginimą ir kasdienį užtikrintumą.

Pasaulį senokai matau kitomis akimis – lyg pro verbenų filtrą. Gyvenime dabar sutinku vis daugiau naujų pakeleivių, lyg iš kito, čiorelių, pasaulio. Atmintis, uoslė ir klausas dabar veikia kitu ritmu, lyg iš po šilokų kilimo. Gyvenimas pasisuko šimtą aštuoniasdešimt tai tikrai.

Šis diplomas nepaprastas – skirtas ne tėvams ir ne ego vidiniam balsui pamaitinti. Dabar galiu dar drąsiau daryti tai, kuo gyvenu.

NUOLATINĖS
3 METAI

NUOLATINĖS SESIJINĖS*
3 METAI

APIMTIS
180 KREDITŲ



KONKURSINIO BALO SANDARA:

- ▶ MATEMATIKA
- ▶ LIETUVIŲ KALBA ir LITERATŪRA
- ▶ CHEMIJA
arba
FIZIKA,
arba
BIOLOGIJA,
arba
INFORMACINĖS
TECHNOLOGIJOS,
arba
GEOGRAFIJA
- ▶ BET KURIS
DALYKAS,
NESUTAMPANTIS
SU KITAIŠ
DALYKAIS

MINIMALŪS
REIKALAVIMAI
STOJANTIESIEMS

Maisto technologija

Technologijų mokslų profesinis bakalauras

* Nuolatinės sesijinės studijos organizuojamos sesijomis. Pirmame kurse numatytos 3 sesijos: įvadinė (viena savaitė), rudens ir pavasario (kiekviena trunka iki keturių savaičių); aukštesniuose kursuose – 2 sesijos: rudens ir pavasario (kiekviena trunka iki keturių savaičių).

Erasmus+

KONKURSINIO
BALO
SKAIČIUOKLĖ

APIE PROGRAMĄ

Ar žinai, kad maisto produktai, patiekalai kurjuos įsigyjame parduotuvėse, valgomie kavinėse, restoranuose, yra maisto technologo darbo rezultatas. Maisto technologija – tai kokybiškų, inovatyvių, sveikatai palankių maisto produktų kūrimas bei gamyba.

Maisto technologijos studijų programa – vienintelė Vilniaus regione rengianti maisto srities specialistus su aukštuoju išsilavinimu. Programa skirta tiems, kurie mėgsta eksperimentuoti, kurti naujus maisto produktus ir patiekalus, kuriems patinka maisto gamybos procesas, įdomi maisto sudėtis, svarbus sveikatai palankus maistas, saugių ir kokybiškų maisto produktų tiekimas į rinką, maisto dizainas ir gamybos inovacijos.

Studentų praktiniams įgūdžiams stiprinti įrengtos Cheminės analizės, Maisto chemijos, Maisto technologijos, Juslinės analizės laboratorijos.

TIKSLAS

Parengti technologijų mokslų profesinio bakalauro laipsnį turintį specialistą, kuris baigęs studijų programą gebės projektuoti, organizuoti, vykdyti ir valdyti visų maisto produktų grupių technologinius procesus maisto tvarkymo subjektuose.

ABSOLVENTAI GEBĖS

- ▶ Organizuoti ir kvalifikuotai valdyti maisto gamybos procesą;
- ▶ Gaminti saugią ir kokybišką produkciją, atitinkančią teisės aktų reikalavimus;
- ▶ Kurti ir diegti maisto produktus ir technologijas;
- ▶ Taikyti maisto technologijų žinias su maisto gamyba, paskirstymu ir vartojimu susijusioje veikloje;
- ▶ Vykdyti maisto gamybą, atsižvelgiant į saugos reikalavimus, technologijų poveikį žmonių sveikatai ir gamtai, į ekonomines ir socialines pasekmes.

KARJEROS GALIMYBĖS

Absolventai dirba maisto pramonės, maisto žaliavų, produktų, viešojo maitinimo, žemės ūkio sektoriaus įmonėse, individualiose įmonėse, prekybos centruose esančiuose maisto gamybos padaliniuose, kuria savo verslą ir dirba savo įsteigtoje maisto gamybos įmonėje technologais, technologų asistentais, kokybės vadovais, meistrais, konditeriais, padalinio vadovais, gamybos vadovais, pamainos vadovais, maisto saugos specialistais, kokybės kontrolieriais, produktų vystymo technologais.

UAB „Rimi Lietuva“, UAB „Vilniaus duona“, UAB „Malsena Plius“, UAB „Biovela Group“, UAB „ILunch“, MB „Pievos Burbulai“, Lietuvos kariuomenės įgulų aptarnavimo centro valgykla, UAB „Mažoji ragainė“, UAB „Buga LT“, AB „Vilniaus paukštynas“, UAB „IKI Lietuva“, UAB „Maxima LT“, UAB „Dzūkija“, UAB „Gurevita“, UAB „Aistvalda“, Vilniaus kolegijos valgykla.

PRAKTIKOS

Studentai visas praktikas atlieka realioje maisto gamybos verslo aplinkoje maisto pramonės, maisto gamybos, viešojo maitinimo įmonėse Lietuvoje ir užsienio šalyse.

Bendroji technologinė ir maisto kokybės praktika. 10 kreditų. Skirta suteikti praktinių įgūdžių, reikalingų maisto technologui projektuoti ir organizuoti žaliavų, gamybos proceso ir produkcijos kokybės vertinimą, vadovauti maisto produktų gamybos technologiniam procesui. Praktiniai įgūdžiai įgyjami dirbant maisto gamybinuose padaliniuose, nagrinėjami atskirų maisto produktų gamybos etapai, technologiniai parametrai, supažindinama su įrengimais, žaliavų, gatavų gaminių kokybe, higienos, sanitarijos reikalavimais.

Specialiųjų technologijų praktika. 10 kreditų. Įgyjami praktiniai įgūdžiai, reikalingi maitinimo įmonių gamybos technologui, specialiųjų technologijų profesinėms kompetencijoms ugdyti. Analizuojami gamybos padalinių darbo organizavimo ypatumai, maitinimo įmonės veiklai skirti norminiai dokumentai, higienos reikalavimai, įrengimų panaudojimas ir išdėstymas gamybinėse patalpose. Dalyvaujama maitinimo įmonės patiekalų gamybos procese, valgiaraščio sudarymo bei lankytojų aptarnavimo procese.

Baigiamoji praktika. 10 kreditų. Pagilinti praktinius įgūdžius ir užtikrinti teorinių žinių integraciją į konkrečią maisto pramonės veiklą. Suteikti žinių ir praktinių gebėjimų, reikalingų maisto gamybos organizavimui, kokybės ir saugos užtikrinimui vykdyti ir surinkti baigiamajam darbui reikalingą medžiagą.

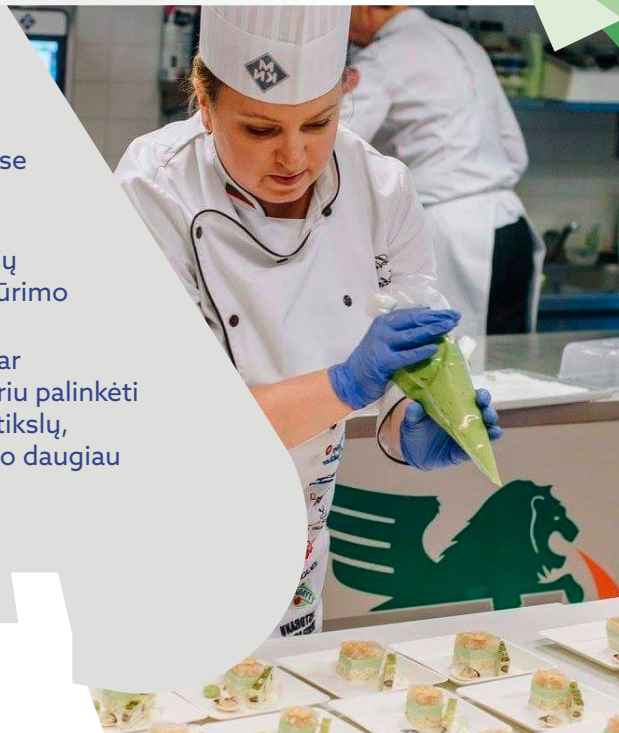
Analizuojamos žaliavos, maisto priedai, įmonės asortimento formavimas, technologinės instrukcijos (technologinės kortelės), technologinio proceso planavimas ir įgyvendinimas (technologinio proceso schemas), technologiniai įrengimai, maisto saugos ir kokybės valdymas, maisto produktų pakavimas, ženklinimas ir laikymas, verslo aplinka ir galimybės.

Kartu su Maisto technologijos studijomis Vilniaus kolegijoje mano gyvenime prasidėjo pokyčiai praktinio tobulėjimo kryptimi – dalyvavau virėjų, konditerių konkursuose, olimpiadose Lietuvoje ir užsienyje, taip pat pradėjau dirbti maisto technologe – kūriau meniu maitinimo įmonėms.

Pastaruosius 5 metus dirbu technologe vienoje didžiausių mėsos perdirbimo įmonėje Lietuvoje – naujų produktų kūrimo departamente.

Visiems besirenkantiems savo kelią po mokyklos, ar persikvalifikuojantiems, keičiantiems profesiją, noriu palinkėti pasirinkus studijas mažais žingsneliais siekti savo tikslų, susiduriant su sunkumais nepasiduoti, stengtis kuo daugiau sužinoti, išmokti, atrasti, įgyti patirties.

LIUCIJA MAKOVSKA,
UAB „Biovela Group“ naujų produktų
kūrimo departamento technologės



AISTĖ KAZAKAUSKIENĖ,
UAB „Malsena Plus“ kokybės vadovė

Vertingiausias dalykas buvo praktiniai darbai laboratorijose ir praktikos maisto gamybos įmonėse. Turėjau galimybę atlikti labai daug praktinių darbų, įgyti praktinės patirties, kas davė tikrai didelį suvokimą apie būsimą darbą.

Verta paminėti kompetentingus ir atsidavusius savo darbui dėstytojus. Jų dėka studijų metai buvo įdomūs, naudingi ir neteko gailėtis savo pasirinkimu.



NUOLATINĖS
3 METAI

APIMTIS
180 KREDITŲ



KONKURSINIO BALO SANDARA:

- ▶ CHEMIJA
- ▶ LIETUVIŲ KALBA ir LITERATŪRA
- ▶ MATEMATIKA
arba
BIOLOGIJA,
arba
FIZIKA,
arba
INFORMACINĖS
TECHNOLOGIJOS,
arba
GEOGRAFIJA
- ▶ BET KURIS
DALYKAS,
NESUTAMPANTIS
SU KITAIŠ
DALYKAIŠ

MINIMALŪS
REIKALAVIMAI
STOJANTIESIEMS

**VIENTELĖ
KOLEGINIŲ
STUDIJŲ
PROGRAMA
LIETUVOJE**

Taikomoji cheminė analizė

Fizinių mokslų profesinis bakalauras

Erasmus+

KONKURSINIO
BALO
SKAIČIUOKLĖ

APIE PROGRAMĄ

Spartus technologijų vystymasis skatina ieškoti pažangių sprendimų, kuriant naujas medžiagas ir jas pritaikant įvairiose žmogaus veiklos srityse. Jei siekiate pažinti ir keisti pasaulį, kurti naujas, aplinką tausojančias medžiagas, prisidėti prie inovatyvių, sveikesnių ir saugesnių maisto produktų kūrimo, stengiatės saugoti aplinką, norite tirti jos „sveikatą“ – analizuoti orą, vandenį, dirvožemį, chemijos pramonės žaliavas bei pagamintus produktus.

Svajojate dirbti pažangiausiose biotechnologijų pramonės įmonėse ir tirti kuriamus produktus sveikesniam, švaresniam ir saugesniam pasauliui – kviečiame prisijungti prie mūsų! Studijų metu naujausiais mokslo pasiekimais ir žiniomis dalinasi ne tik akademinio, bet ir verslo pasaulio atstovai.

Geriausiai besimokantys ir aktyviai dalyvaujantys mokslo taikomojoje veikloje studentai gali pretenduoti į kasmet skiriamas UAB „Thermo Fisher Scientific Baltics“ vardines stipendijas ir prezidento A. Stulginskio stipendiją.

Tapsite kvalifikuotais tyrėjais, gebančiais valdyti šiuolaikinę laboratorinę įrangą, išmanysite tyrimo metodų parinkimo principus, atliksite cheminę ir / ar biocheminę analizę nuo mėginio paruošimo iki rezultatų pateikimo.

Darbo rinkoje stebimas nuolatinis cheminės analizės specialistų poreikio augimas, todėl baigę studijas absolventai sėkmingai įsidarbina.

TIKSLAS

Rengti fizinių mokslų profesinius bakalaurus, išmanančius bendruosius chemijos ir tyrimo metodų principus, cheminių medžiagų savybes ir gebančius atlikti cheminę ir / ar biocheminę analizę, pateikti tyrimų rezultatus ir užtikrinti jų patikimumą, nuolat tobulinančius profesines kompetencijas sparčiai besikeičiančių technologijų kontekste.

ABSOLVENTAI GEBĖS

- ▶ Paaiškinti cheminius reiškinius, remdamiesi pagrindinių chemijos sričių teorijomis ir faktais;
- ▶ Planuoti cheminės analizės eigą, valdyti materialinius išteklius;
- ▶ Atlikti tyrimą pagal tinkamai pasirinktą analizės metodą;
- ▶ Patikimai atlikti cheminę kokybinę bei kiekybinę analizę;
- ▶ Statistiškai apdoroti ir vertinti tyrimų rezultatus, juos dokumentuoti;
- ▶ Spręsti praktines chemijos problemas, remdamiesi įgytomis chemijos žiniomis ir praktiniais įgūdžiais.

KARJEROS GALIMYBĖS

Absolventai dirba maisto ir chemijos pramonės laboratorijose ar biotechnologijos pramonės įmonėse: UAB „Thermo Fisher Scientific Baltics“, Nacionalinėje visuomenės sveikatos priežiūros laboratorijoje ir jos skyriuose Kaune, Klaipėdoje, Šiauliuose ir Panevėžyje, Nacionaliniame maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institute, UAB „Vilniaus vandenys“, UAB „Eurofins Labtarna Lietuva“, UAB „Ekometrija“, UAB „Biotechpharma, biotechnologinės farmacijos centre“, UAB „Teva Baltic“ ir kt.

PRAKTIKOS

Labororinių tyrimų mokomoji praktika. 3 kreditai. Ugdomi tyrėjo ir saugaus darbo chemijos laboratorijoje įgūdžiai. Naudojantis cheminiais indais bei kita įranga, atliekama neorganinių junginių sintezė, apskaičiuojama išėiga, patikrinama gautų cheminių medžiagų kokybė. Gaminami įvairių koncentracijų tirpalai pagal konkrečias metodikas bei patikrinama jų koncentracija.

Cheminės analizės kokybės mokomoji praktika. 3 kreditai. Susipažinama su tyrimų laboratorijose taikomų standartų reikalavimais, atliekamas pasirinkto tyrimo metodo verifikavimas: atliekami matavimai, skaičiavimai ir kt., užtikrinantys tyrimo metodo kokybę ir rezultato patikimumą. Studentai supažindinami su ėminių paėmimo reikalavimais. Tiriamas natūralus mėginys ir pateikiamas rezultatas su išplėstine neapibrėžtimi.

Instrumentinės analizės profesinės veiklos praktika. 9 kreditai. Nagrinėjama chemijos laboratorijos veikla, susipažinama su saugaus darbo ir priešgaisrinės bei gamtosaugos reikalavimais laboratorijoje, analizuojama laboratorijos kokybės vadybos sistema ir jos užtikrinimas, laboratorijos prietaisų veikimo principas bei eksploataavimo ypatumai, įvertinama prietaisų kalibravimo ir tarpinių patikrinimų svarba. Nagrinėjamos laboratorijoje atliekamų labororinių tyrimų metodikos, Lietuvos ir (ar) Europos standartai, studijuojamos cheminių / biocheminių tyrimų standartizuotos veiklos procedūros. Imami žaliavų bandiniai, ruošiami mėginiai, medžiagos ir tirpalai tyrimams, naudojantis laboratorine įranga atliekami tyrimai, pateikiami rezultatai, formuluojamos išvados.

Baigiamoji profesinės veiklos praktika. 20 kreditų. Darniai įsiliesama į įmonės laboratorijos veiklą: sisteminama ir analizuojama teorinė medžiaga baigiamojo darbo tema, įvertinamos metodų panaudojimo galimybės, pasirenkamas optimalus analizės metodas, paruošiamos priemonės, medžiagos ir tirpalai. Instrumentiniais analizės metodais (chromatografiniais, spektrometriniais, titrimetriniais ir kt.) atliekami tyrimai ir parengiama baigiamojo darbo eksperimentinė dalis. Pateikiami ir įvertinami tyrimo rezultatai, nustatomi cheminės analizės kokybės parametrai, identifikuojami veiksniai, turintys įtakos analizės rezultatų neapibrėžčiai.

Mano pasirinkimas studijuoti Taikomąją cheminę analizę Vilniaus kolegijoje – tai pirmas žingsnis į sudėtingą ir platų chemijos pasaulį. Studijuodama čia, ne tik susipažinau su savo specialybę mylinčiais, kompetentingais dėstytojais, bet ir įgijau vertingų praktinių darbo su skirtinga modernia laboratorine įranga įgūdžių.

Po trijų studijų metų drąsiai galiu pasakyti, kad kasdien tampu vis profesionalėse chemijos specialiste, kuri ateityje svajoja savo žiniomis bei potencialu prisidėti prie Lietuvos mokslo ir pramonės vystymosi.

VIKTORIJA MARKAUSKAITĖ,
Taikomosios cheminės analizės absolventė,
UAB „Biotechpharma, biotechnologinės farmacijos centro“
Jaunesnioji mokslo darbuotoja



JUSTAS PLANKIS,
„Thermo Fisher Scientific Baltics“, UAB
gamybos operacijų direktorius

Praktinės, pagal rinkos poreikius organizuojamos studijos – Vilniaus kolegijos stiprybė. Esu tikras, kad tai padeda kolegijai suburti iniciatyvius studentus, kurie į gyvenimą žiūri drąsiai ir nebijo naujovių. Šie jauni žmonės yra smalsūs – jie ieško ne tik teorinių žinių, bet ir praktinių įgūdžių, kurių taip reikia darbo rinkoje. Manau, kad atvirumas ir žinių siekimas yra išskirtiniai Vilniaus kolegijos studentų bendruomenės bruožai.

NUOLATINĖS
3 METAI

APIMTIS
180 KREDITŲ



KONKURSINIO BALO SANDARA:

- ▶ MATEMATIKA
- ▶ LIETUVIŲ KALBA ir LITERATŪRA
- ▶ CHEMIJA
arba
MATEMATIKA,
arba
BIOLOGIJA,
arba
FIZIKA
- ▶ BET KURIS DALYKAS,
NESUTAMPANTIS
SU KITAIŠ DALYKAIS

MINIMALŪS
REIKALAVIMAI
STOJANTIESIEMS

Veterinarija

Veterinarijos mokslų profesinis bakalauras
Veterinarijos felčerio profesinė kvalifikacija

Erasmus+

KONKURSINIO
BALO
SKAIČIUOKLĖ

APIE PROGRAMĄ

Veterinarijos studijų programa yra vienintelė Lietuvoje veterinarijos mokslų krypties koleginių studijų programa, pagal kurią rengiami veterinarijos mokslų profesinio bakalauro laipsnį turintys veterinarijos felčeriai. Didelis dėmesys skiriamas praktiniams studentų įgūdžiams formuoti Vilniaus kolegijos veterinarijos klinikoje ir naujai įrengtose laboratorijose, galima išvykti dalinių studijų ir atlikti praktiką pagal ERASMUS + programą užsienio mokymo įstaigose ir veterinarijos klinikose.

TIKSLAS

Parengti kvalifikuotus veterinarijos felčerus, žinančius gyvūnų morfologiją, išmanančius fiziologinius ir patologinius procesus, gebančius suteikti pirmąją pagalbą, slaugyti, išduoti klientams vaistus, prižiūrėti ir paruošti veterinarinės paskirties patalpas, klinikoje esančią aparatūrą, prietaisus ir pačius gyvūnus procedūroms bei tyrimams atlikti.

ABSOLVENTAI GEBĖS

- ▶ Taikyti įgytas žinias apie gyvūnų elgseną, sandarą, fiziologiją, patologinius procesus, gyvūnų auginimą, priežiūrą bei gyvūnų gerovę;
- ▶ Taikyti veterinarijos teisės aktų ir profesinės etikos nuostatas profesinėje veikloje;
- ▶ Naudodamiesi literatūra, duomenų bazėmis ir kitais informacijos šaltiniais atlikti taikomuosius veterinarinės slaugos tyrimus;
- ▶ Užtikrinti darbuotojų saugos ir sveikatos standartų laikymąsi profesinėje veikloje;
- ▶ Administruoti gyvūnų registracijos, priėmimo į kliniką ir gydymo eigos procesus;
- ▶ Paruošti klinikos ir kitų patalpų aplinką, įrangą bei pačius gyvūnus diagnostinėms ir gydymo procedūroms bei asistuoti veterinarijos gydytojui šių procedūrų metu;
- ▶ Atlikti laboratorinius tyrimus;
- ▶ Suteikti gyvūnams pirmąją pagalbą;
- ▶ Slaugyti sergančius gyvūnus;
- ▶ Konsultuoti gyvūnų augintojus savo kompetencijos ribose;
- ▶ Efektyviai ir atsakingai, laikantis profesinės etikos nuostatų bendrauti ir bendradarbiauti profesinėje aplinkoje;
- ▶ Derinti profesinius gebėjimus su visuomenės darnaus vystymosi principais.

KARJEROS GALIMYBĖS

Gyvūnų laikymo, priežiūros ir gerovės klausimai vis dažniau tampa aktualesni visuomenėje. Veterinarijos ir kitų paslaugų teikimo gyvūnams verslai plečiasi. Todėl veterinarijos gydytojams bei visuomenei nuolat reikia kvalifikuotų veterinarijos felčerių.

Absolventai dirba smulkiųjų gyvūnų veterinarijos klinikose, stambių gyvulių ūkiuose, privačiose veterinarijos paslaugų įmonėse, zooparduotuvėse, bešeimininkių ir bepiežiūrių gyvūnų globos organizacijose, farmacijos įmonėse, Nacionaliniame maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institute, Valstybinėje maisto ir veterinarijos tarnyboje, gyvūnų laikymo vietose, maisto / pašarų / veterinarinių vaistų tvarkymo įmonėse, plėtoja savo verslą ar ūkį.

PRAKTIKOS

Studentai atlieka tris praktikas veterinarinių paslaugų, žemės ūkio įmonėse, klinikose, gyvulių laikymo vietose, laboratorijose.

Ūkinių gyvūnų slaugos profesinės veiklos praktika. 10 kreditų.

Gyvūnų augintinių slaugos profesinės veiklos praktika. 10 kreditų

Baigiamoji praktika. 10 kreditų.

Be praktikų, kiekvieną semestrą studentai nustatytą valandų skaičių budi Vilniaus kolegijos veterinarijos klinikoje – asistuoja veterinarijos gydytojams.

UGNĖ VERBICKAITĖ,
Veterinarijos studijų programos
absolventė

Nuo pat vaikystės iki šių dienų auginu po tris – keturias kates. Meilė joms lėmė mano pasirinkimą – veterinariją.

2018 metais baigiau Vilniaus kolegijos veterinarinarijos studijas. Netrukus įsidarbinau ir iki šiol dirbu Vilniaus kolegijoje Veterinarijos klinikoje. Vilniaus kolegija – daug praktikos suteikianti mokslo įstaiga.

Veterinarija – tai mokslas, kur praktika yra itin svarbi, nes esame atsakingi už gyvūnų priežiūrą ir sveikatą. Studijuodama veterinarijos studijų programoje įgavau daug ir įvairių praktinių įgūdžių, nes praktinių užsiėmimų metu atlikinėėjau įvairias su gyvūnų slauga susijusias procedūras. Todėl po studijų pradėti dirbti pagal savo specialybę nebuvo sudėtinga.

Visada būsiu dėkinga Agrotechnologijų fakulteto dėstytojams, kurie labai aiškiai dėstė teorinius dalykus, vaizdžiai ir su pavyzdžiais perteikė praktinius mokymus.

