

MAISTO MOKSLO MAGISTRANTŪROS STUDIJŲ PROGRAMOS DUOMENYS
(lietuvių kalba)

Parametrai	
Studijų programos pavadinimas	Maisto mokslas
Studijų programos valstybinis kodas	621D610XX
Studijų programos kodas pagal Tarptautinę standartizuotą švietimo klasifikaciją (ISCED)	
Studijų sritis	Biomedicinos mokslai
Studijų kryptis	Maisto studijos (D600)
Studijų krypties šaka	Maisto mokslas (D610)
Švietimo sritis	Gamyba ir perdirbimas
Švietimo posritis	Maisto produktų gamyba
Studijų rūšis	Universitetinės studijos
Studijų programos tipas	Laipsnį suteikianti studijų programa
Studijų pakopa	Antroji (magistro) studijų pakopa
Studijų programos vykdymo kalba	Lietuvių, anglų
Suteikiama kvalifikacija	Maisto mokslo magistras
Kvalifikacinių laipsnių požymiai	Krypties kvalifikacinis laipsnis
Diplomo (pažymėjimo) pavadinimas ir kodas	Magistro diplomas, 712
Būtinasis minimalus išsilavinimas	Bakalauro laipsnis
Studijų apimtis kreditais ir forma (trukmė metais)	120 ECTS, nuolatinės studijos (2 metai), iššęstinės (3 metai)
Institucija, kodas, interneto svetainės adresas	Lietuvos sveikatos mokslų universitetas, kodas 302536989, www.lsmuni.lt
Studijų programos vykdymo vieta	Lietuvos sveikatos mokslų universitetas, adresas: A. Mickevičiaus g. 9, LT-44307, Kaunas
Vertinimą atlikusi institucija, metai	
Akreditavusi institucija, akreditavimo terminas	
Akreditavimo įsakymas	
Lietuvos kvalifikacijų sandaros lygis	VII
Europos kvalifikacijų sąrangos lygmuo	7
Studijų programos finansinės grupės kodas	
Studijų programos aprašo santrauka	<i>Bendras apibūdinimas:</i>
	Studijų programos tikslas(-ai):
	Antrosios pakopos studijų programos Maisto mokslas tikslas - parengti kvalifikuotus specialistus, gebančius diegti mokslo naujoves maisto tvarkymo įmonėse, kurti naujus maisto produktus, kurie atitiktų šiuolaikinių vartotojų poreikius ir sveikos mitybos principus, gebančius valdyti žmogiškuosius išteklius dirbant kolektyve, organizuoti gamybą ir prisitaikyti prie sparčiai kintančios rinkos sąlygų.
	Studijų rezultatai:

<p>1.1. Savarankiškai ir nuosekliai siekti užsibrėžtų tikslų, suvokti pagrindines etikos nuostatas</p> <p>1.2. Suvokti socialinę aplinką bei darbo kolektyve principus, gebėti valdyti žmogiškuosius išteklius</p> <p>2.1. Gebėti taikyti teorines ir praktines žinias apie maisto technologijų ir biotechnologijų modeliavimą, gamybos planavimą ir projektavimą</p> <p>2.2. Gebėti panaudoti įgytas teorines žinias, kuriant naujus, atitinkančius šiuolaikinės visuomenės poreikius, maisto produktus moderniose įmonėse</p> <p>3.1. Gebėti pritaikyti praktiškai žinias apie sėkmingo verslo ir maisto tvarkymo įmonių kūrimo pagrindus, jų veiklos organizavimą</p> <p>3.2. Turėti žinių apie žmogiškųjų išteklių valdymą, planavimą ir psichologiją</p> <p>4.1. Gebėti analizuoti naujausius mokslo pasiekimus, turėti žinių apie sveiką ir dietinę mitybą</p> <p>4.2. Gebėti taikyti žinias apie mitybos ypatumus, jos įtaką sveikatai, kuriant maisto gamybos technologijų prototipus</p> <p>5.1. Gebėti taikyti kokybės vadybos žinias, integruojantis į maisto žaliavų ir produktų rinką</p> <p>5.2. Gebėti organizuoti ir vykdyti maisto tyrimus</p>
<p>Mokymo ir mokymosi veiklos:</p> <p>diskusija; debatai; atvejo analizė; darbas grupėse; darbas individualiai; problemų sprendimas; pristatymai; rašto darbai; projektas; kūrybinės užduotys; klaidų analizė; teorinis modeliavimas; seminaras; konsultavimas; pokalbis; demonstravimas; praktiniai darbai; laboratoriniai darbai; tradicinė paskaita; interaktyvi paskaita; stebėjimas; eksperimentas; paieška</p>
<p>Studijų rezultatų vertinimo būdai:</p> <p>egzaminas žodžiu; egzaminas raštu; ataskaita; atvejo analizė; darbų aplankas (portfolio); grupinis darbas; grupinis (komandinis) projektas; individualus darbas; individualus projektas; kolegų įvertinimas; kokiokviumas (dėstytojo ar/ir specialisto-praktiko valdomas vertinamasis pokalbis); kontrolinis darbas; laboratorinio darbo aprašas/ataskaita; laboratorinio darbo gynimas; laboratorinio darbo savarankiškas atlikimas; literatūros analizė; literatūros apžvalgos rengimas ir pristatymas; mokslinio straipsnio (teksto) analizė; praktikos ataskaita; probleminių sprendimų užduotis; referatas; testas; uždavinio (uždavinių) sprendimas; žodinis pranešimo pristatymas; užduočių atlikimas.</p>
<p>Sandara:</p>
<p>Studijų dalykai (moduliai), praktika:</p>
<p>Bendra programos apimtis 120 ECTS, iš jų :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Studijų krypties dalykai (98 ECTS) ➤ Pasirenkami krypties dalykai (12 ECTS) ➤ Praktika (10 ECTS)
<p>Specializacijos:</p>
<p>Nėra</p>
<p>Studento pasirinkimai:</p>
<p>12 ECTS studentai gali rinktis iš alternatyvių studijų krypties dalykų</p>
<p>Studijų programos skiriamieji bruožai:</p>

	<p>Maisto mokslo magistrantūros studijų programos išskirtinumas yra jos struktūros subalansuotume ir atitikime šiuolaikinės žmoniškųjų išteklių rinkos poreikiams. Veiksniai, kurie nulemia jaunų specialistų karjeros sėkmę - tai prisitaikymas darbo rinkoje, gebėjimas dirbti individualiai bei kolektyve, kuris leidžia tendencingai ir išradingai pritaikyti žinias naujų maisto žaliavų ir produktų, subalansuotų pagal individualius vartotojų grupių mitybos poreikius, kūrime. Tuo tikslu Maisto mokslo magistrantūros studijų programoje išskirtinis dėmesys kreipiamas į sveikos mitybos principų ir mitybos ypatumų dietologijoje gilinančių žinių suteikimą būsimiems naujos kartos Maisto mokslo specialistams.</p>
	<p><i>Profesinės veiklos ir tolesnių studijų galimybės:</i></p> <p>Profesinės veiklos galimybės:</p> <p>Maisto mokslo magistrantūros programos absolventai galės dirbti maisto tvarkymo subjektuose (užimamų pareigų pavyzdžiai ir karjeros galimybės: gamybos meistras, kokybės vadybininkas, įmonės maisto tyrimų laboratorijos darbuotojas, technologas, produktų kūrimo skyriaus vadovas ir pan.). Dėl maisto kokybės klausimų aktualumo baigę studijas absolventai galės rinktis valstybės tarnybą įvairiose ministerijose bei jų padaliniuose miestų ir rajonų savivaldybėse, kuriose reikia specialių žinių apie maisto kokybę bei saugą. Maisto mokslo magistras galės tęsti karjerą ir LR Žemės ūkio rūmuose, įvairiose žemdirbių organizacijose, žemės ūkio produktų perdirbėjų organizacijose bei kitose institucijose, atsakingose ne tik už maisto žaliavų ir produktų gamybą, kokybę ir saugą, bet ir vykdančiose švietėjišką veiklą. Turėdami platų suvokimą daugelyje su maistu susijusių sričių, jie galės dirbti privačiame maisto tvarkymo sektoriuje, pradėti savo verslą arba būti jo dalininkais.</p> <p>Planuojama, kad baigę Maisto mokslo antrosios pakopos studijas absolventai galės stoti į doktorantūros studijas.</p>
	<p>Tolesnių studijų galimybės:</p> <p>Baigusieji Maisto mokslo antrosios pakopos studijų programą ir įgijusieji Maisto mokslo magistro laipsnį, toliau studijas galės tęsti doktorantūroje.</p>
Duomenis rengusio asmens pareigos, vardas, pavardė, tel., el. p.	LSMU Maisto saugos ir kokybės katedros profesorė Elena Bartkienė, tel. nr. +370 60135837; el. paštas elena.bartkiene@ismuni.lt
Duomenų parengimo ar atnaujinimo data	2016-03-02

**MAISTO MOKSLO MAGISTRANTŪROS STUDIJŲ PROGRAMOS DUOMENYS
(anglų kalba)**

Parameters	
Name of a study programme	Food Sciences
Language of instruction of a study programme	Lithuanian, English
Qualification to be awarded	Master in Food Sciences
Place of delivery of a study programme	Kaunas
Institution that has carried out assessment, year	
Institution that has performed accreditation, accreditation term	
Order on accreditation	
Summary of the Profile of a Study Programme	General Description:
	Objective(s) of a study programme:
	The aim of the second cycle programme 'Food Sciences' focus to education of qualified professionals able to implement food research results to food factories, develop new products complying with demands of customers and satisfying needs of healthy nutrition, able manage human resources in the process, organise production process and quickly self-adjusting to continuously changing market.
	Learning outcomes:
	1.1 Independent and continuously seeking to achieve defines aims, understand principles of ethics. 1.2 Understand social environment and principles of teamwork, able to manage human resources.
	2.1 Able to apply theoretical and practical knowledge in modelling of food technologies and biotechnology to planning and design of production processes. 2.2 Able to apply theoretical knowledge while working in modern food factories for development of new food products complying with demands of modern society.
	3.1 Able to apply in practise knowledge on establishment of successful business and factories related to food products, organisation of its activity. 3.2 Have knowledge on management of human resources, planning and psychology.
	4.1 Able to analyse modern achievements in food sciences, have knowledge about healthy and dietetic nutrition. 4.2 Able to apply knowledge on specific aspects of nutrition and its impact on human health status in development of prototypes of food production technologies.
	5.1 Able to apply knowledge in quality management for competition in the markets of food products and raw materials. 5.2 Able to organise and perform in food related research.
	Activities of teaching and learning:

Discussion, debates, case study, teamwork, individual tasks, problem solving, presentations, reports, projects, creative tasks, error analysis, theoretical modelling, seminars, consultations, interview, demonstrations, practical classes, laboratory classes, traditional lectures, interactive lectures, observation, experiment, search.

Methods of assessment of learning achievements:

Oral exam, written exam, report, case study, portfolio, teamwork based project, individual work, individual project, assessment by group, colloquium, control work, report/description from laboratory class, presentation of laboratory class results, independent performance during laboratory class, information analysis, survey and presentation of information analysis, analysis of scientific articles/texts, internship report, problem-based task, essay, test, solving of given problem, oral presentation, performance in appointed tasks.

Framework:

Study subjects (modules), practical training:

Total programme volume 120 ECTS, including:

- Subjects of study area (98 ECTS)
- Elective subjects in the study area (12 ECTS)
- Placement (10 ECTS)

Specialisations:

None

Optional courses:

Students may choose 12 ECTS from alternative subjects within the study area.

Distinctive features of a study programme:

The main distinctive feature of this study programme lays on balanced structure and corresponding to the needs of modern market of human resources. The main aspects playing role on the success of career of young professionals focus on the ability to adopt in the labour market, abilities to perform individually and in the teamwork which facilitates development of new food products and raw materials balanced for specific needs of separate consumer groups using innovative knowledge. Due to these reasons, a special attentions has been paid to provision of knowledge related to principles of healthy nutrition and peculiarities of dietetics to young professionals in Food Sciences.

Access to professional activity or further study:

	<p>Graduates in master programme Food Sciences will be eligible for employment in food factories (examples of occupied positions – master of production, quality manager, professional in factory laboratory, technologist, supervisor of product development section, etc.). Due to knowledge and experiences in food quality and safety, graduates will be eligible for positions in state services at ministries, municipalities and counties where specific knowledge in food safety and quality is required. Masters in Food Sciences will be able to seek for career in the Chamber of Agriculture, various farmer organisations and other bodies related to the production of food products and raw materials, its safety and quality assurance, also involved to lifelong learning activities related to food chain. Based on broad understanding of food related issues they will be able establish private business, become stakeholders or be employed in private sector.</p> <p>Graduates from Food Sciences master programme are eligible for PhD studies.</p>
	<p>Access to further study:</p>
	<p>Graduates from Food Sciences master programme holding Master degree in Food Sciences are eligible for further PhD studies.</p>
<p>Data provided or updated (date)</p>	<p>2016-03-02</p>
