

MAISTO MOKSLO BAKALAURO STUDIJŲ PROGRAMOS DUOMENYS IR REZULTATAI
(lietuvių kalba)

Parametrai	
Studijų programos pavadinimas	Maisto mokslas
Studijų programos valstybinis kodas	612D61001
Studijų programos kodas pagal Tarptautinę standartizuotą švietimo klasifikaciją (ISCED)	51154
Studijų sritis	Biomedicinos mokslai
Studijų kryptis	D600, Maisto studijos
Studijų krypties šaka	D610 Maisto mokslas
Švietimo sritis	Gamyba ir perdirbimas
Švietimo posritis	Maisto produktų gamyba
Studijų rūšis	Universitetinės
Studijų programos tipas	Laipsnį suteikianti studijų programa
Studijų pakopa	Pirmoji (bakalauro) studijų pakopa
Studijų programos vykdymo kalba	Lietuvių
Suteikiama kvalifikacija	Maisto mokslo bakalauras
Diplomo (pažymėjimo) pavadinimas ir kodas	Bakalauro diplomas
Būtinasis minimalus išsilavinimas	Vidurinis išsilavinimas
Studijų apimtis kreditais ir forma (trukmė metais)	210 ECTS, nuolatinė (3,5 metai), išžėstinė (5 metai)
Institucija, kodas, interneto svetainės adresas	Lietuvos sveikatos mokslų universitetas, 302536989; www.lsmuni.lt
Studijų programos vykdymo vieta	Kaunas
	VI
Lietuvos kvalifikacijų sandaros lygis	
Europos kvalifikacijų sąrangos lygmuo	VI
Studijų programos finansinės grupės kodas	1.4
Studijų programos aprašo santrauka	Bendras apibūdinimas:
	Studijų programos tikslas(-ai):
	parengti kvalifikuotus, imlius gamybos ir mokslo naujovėms, suprantančius sveikos mitybos reikšmę, maisto gamybos grandinės specialistus gebančius priimti savarankiškus sprendimus bei juos realizuoti kolektyviniame darbe besikeičiančios rinkos sąlygomis
	Studijų rezultatai:
	1.1. Savarankiškai studijuoti profesinę, mokslinę literatūrą ir integruoti žinias asmenybės tobulėjimui, bei taikyti mokslinės informacijos sklaidos principus
	1.2. Tobulinti profesinę kvalifikaciją, dirbti komandoje ir tarptautinėje erdvėje, naudotis informacijos paieškos sistemomis
	1.3. Gebėti savarankiškai spręsti problemas, pasirenkant tinkamiausius būdus ir kritiškai vertinti darbo rezultatus
	1.4. Gebėti prisitaikyti prie nuolatinių pokyčių profesinės veiklos srityje ir veiklos turinio kaitos
	1.5. Taikyti ekonomikos ir vadybos žinias
	1.6. Įgyvendinti sprendimus žinomoje ir naujoje aplinkoje
2.1. Žinoti maisto žaliavų ir produktų sudėtį, savybes ir biocheminius procesus	
2.2. Parinkti ir taikyti maisto žaliavų ir produktų tyrimams taikomus metodus bei vertinti gautus rezultatus	
2.3. Analizuoti ir įvertinti maisto žaliavų ir produktų kokybę ir saugos rodiklius bei vertinti jų atitiktį reikalavimams	
2.4. Vertinti maisto žaliavas, atsižvelgiant į jų tolimesnį panaudojimą maisto produktų gamybai	
3.1. Žinoti maisto žaliavų ir produktų technologinius procesus bei technologijas	
3.2. Taikyti įgytas žinias analizuojant ir gerinant maisto produktų gamybos efektyvumą.	
3.3. Taikyti tausojančios maisto gamybos grandinės koncepciją	
3.4. Įvertinti ir analizuoti maisto žaliavų ir produktų gamybą	
4.1. Vertinti pagrindines sveikos mitybos gaires	

	<p>4.2. Žinoti racionalios ir subalansuotos mitybos principus, pagrindinių maisto produktų grupes, įvairių amžiaus grupių bei būklių asmenų mitybos poreikius.</p> <p>5.1. Užtikrinti maisto žaliavų ir produktų kokybę, diegti kokybės vadybos sistemas</p> <p>5.2. Diegti rizikos veiksnių analizės svarbių valdymo taškų sistemą maisto grandinėje</p> <p>Mokymo ir mokymosi veiklos:</p> <p>Paskaitos, savarankiškas darbas, laboratoriniai ir praktiniai darbai, mokslinės mokomosios literatūros studijavimas, problemų sprendimas grupėse, literatūros analizė ir pristatymas, baigiamojo darbo projektas ir kt.</p> <p>Studijų rezultatų vertinimo būdai:</p> <p>Visų dalykų studijų rezultatų pasiekimai įvertinami egzaminu, praktiškų rezultatų pasiekimai įvertinami praktikos gynimu, visos studijų programos rezultatų pasiekimai įvertinami baigiamuoju darbu, kurį studentas pristato viešai baigiamųjų darbų gynimo komisijoje, praktiniai ar laboratoriniai darbai vertinami pateikiant ataskaitą. Tai pat pasiekimai įvertinami taikant pokalbį ar atsakymus į klausimus raštu arba naudojami testai, atvejų analizė; projekcinės užduotys; grupinis tyrimas, įvairaus tipo referatai, recenzijos; ir kt. . Studentų vertinimui pažymiu naudojama 10 balų vertinimo sistema, kai žemiausias teigiamas įvertinimas yra 5 balai. Studentų vertinimui taikoma kaupiamojo balo sistema. Kaupiamoji balo dalis sudaro ne mažiau kaip 50 proc. galutinio pažymio. Naudojamos vertinimo formos – egzaminas, koliokviumas, praktikos darbo gynimas, kontrolinis darbas, kursinis darbas, bendras aktyvumas iš kurių formuojamas kaupiamasis balas.</p> <p>Sandara:</p> <p>Studijų dalykai (moduliai), praktika:</p> <p>Studijų programą sudarantys dalykai, suskirstyti į dalykų grupes: bendrieji universitetinių studijų dalykai sudaro 17 kreditų; studijų krypties dalykai 160 kreditų (įskaitant 15 kreditų skirtų paruošti baigiamąjį darbą), laisvai pasirenkami dalykai – 18 kreditų, o praktikai skirta 15 kreditų. Studentai studijuoja pagrindinės studijų krypties dalykus kaip maisto chemiją, maisto juslinės savybes, biochemiją, maisto gamybos technologijų procesus ir aparatus, maisto žaliavų ir produktų technologijas ir įrengimus, mitybą, maisto toksikologiją, maisto teisę, mikrobiologiją, kokybės valdymas ir atitikties vertinimas, augalinių ir gyvūninių maisto žaliavų ir produktų gamybą bei kokybę ir kt.</p> <p>Specializacijos:</p> <p>-</p> <p>Studento pasirinkimai:</p> <p>Gali gilinti žinias studijų kryptyje pasirenkant atitinkamus laisvai pasirenkamus dalykus</p> <p>Studijų programos skiriamieji bruožai:</p> <p>-</p>
<p>Duomenis rengusio asmens pareigos, vardas, pavardė, tel., el. p.</p>	<p>Profesinės veiklos ir tolesnių studijų galimybės:</p> <p>Profesinės veiklos galimybės:</p> <p>Absolventai galės dirbti maisto tvarkymo įmonėse, viešojo maitinimo įmonėse, maisto tyrimų laboratorijose, su maisto žaliavomis ir produktais susijusiose gamybinėse, komercinėse ar valstybinėse įmonėse bei institucijose.</p> <p>Tolesnių studijų galimybės:</p> <p>Absolventas galės tęsti studijas magistrantūros studijų programose susijusiose su maisto kokybe, sauga ar gamyba Lietuvoje ir užsienyje.</p> <p>Maisto saugos ir kokybės katedros vedėjas, Mindaugas Malakauskas, tel.nr. 8 37 362695; 8 618 55450; mindaugas.malakauskas@ismuni.lt</p>

MAISTO MOKSLO BAKALAURO STUDIJŲ PROGRAMOS DUOMENYS
(anglų kalba)

Parameters	
Name of a study programme	Food Sciences
Language of instruction of a study programme	Lithuanian
Qualification to be awarded	Bachelor in Food Sciences
Place of delivery of a study programme	Lithuanian University of Health Sciences, 302536989; www.lsmuni.lt
Summary of the Profile of a Study Programme	General Description:
	Objective(s) of a study programme:
	educate well qualified, open-minded for industrial and scientific innovations, understanding importance of healthy nutrition specialists for food chain who are capable in taking and realizing independent decisions in everyday professional life under the changing market conditions.
	Learning outcomes:
	1.1. Study on self-contained basis professional, scientific information sources and integrate knowledge to personal development and apply principles of scientific information diffusion.
	1.2. Develop professional skills, perform in team and in international environment, apply tools of information search.
	1.3. Select proper problem-solving methods and apply them on self-contained base, evaluate results.
	1.4. Be capable adapt oneself to continuous changes in professional activity.
	1.5. Apply knowledge in economics and management.
	1.6. Implement decisions in familiar and new environment.
	2.1. Know composition of food raw materials and products as well biochemical processes.
	2.2. Select and apply methods for testing of properties of raw materials and food products and evaluate testing results.
2.3. Analyse and evaluate quality and safety indicators of raw materials and assess their conformance to requirements.	
2.4. Evaluate raw materials for food with perspective of their further use for food manufacturing.	
3.1. Be familiar with technological processes and technologies in manufacturing of raw materials and food products.	
3.2. Apply gained knowledge for analysis and improvement of efficiency in food manufacturing processes.	
3.3. Apply concept of sustainability in food manufacturing chain.	
3.4. Analyse and evaluate production of raw materials and food products	
4.1. Evaluate key guidelines for healthy nutrition.	
4.2. Be familiar with key principles of reasonable and balanced nutrition, basic groups of food products, nutritional needs of different ages of population taking into account their health.	
5.1. Assure quality for raw materials and food products, implement quality management systems.	
5.2. Implement HACCP system in food chain.	
Activities of teaching and learning:	
Lectures, self-contained work, laboratory and practical classes, study of scientific and educational literature, problem solving in teamwork, readings and presentations by students, final project.	
Methods of assessment of learning achievements:	
All courses ends with examination, practice results are evaluated by presentation of results. Results of all curricula are evaluated by final thesis which shall be publicly presented to the Board of Final Thesis Evaluation. Results from practical classes and laboratory works are presented in written reports and oral presentations if necessary. Student achievements are evaluated from oral presentations, answers to questions or quizzes, solving case studies, project work, acting in teamwork, writing various essays and evaluation reports. Students are evaluated in 10 points scale where pass level corresponds to 5 points. Cumulative mark system is used for student evaluation where	

cumulative part shall make not less than 50 percent of weight of final mark. Evaluation forms are: exam, colloquia, presentation of results of practical class, intermediate tasks, course work, and overall activity during the studies.

Framework:

Study subjects (modules), practical training:

Curricula consist from three groups of subjects: general university level education subjects (17 credit points); study branch subjects (160 credit points including 15 credit points devoted for final thesis), electives of free choice (18 credit points) and 15 credit points for practice. Students study such subjects of the study branch as food chemistry, sensory properties of food, biochemistry, food technology processes and devices, food technologies and equipment, nutrition, food toxicology, food law, microbiology, quality management and control, food production and quality, etc.

Specialisations:

-

Optional courses:

Student may extend knowledge within study branch by selecting appropriate elective courses.

Distinctive features of a study programme:

-

Access to professional activity or further study:

Access to professional activity:

Graduates will be potential employees in food factories, catering companies, laboratories for testing of food products and other commercial companies, institutions and state bodies related to food and raw material production.

Access to further study:

Graduated may continue their studies in master level study programmes related to food quality, food safety or food manufacturing in general in Lithuania and abroad.