



## Studijų programos **Maisto mokslas** aprašas

*Programos studijų planai:*

*Nuolatinės studijos*

*Iššestinės studijos*

*Studijų programos dalykų schema su kreditais*

Programą teikiantis fakultetas	Veterinarijos fakultetas
Programos duomenys <i>valstybinis kodas</i> <i>studijų krypties grupė</i> <i>studijų kryptis</i> <i>studijų trukmė</i>  <i>programos apimtis</i> <i>studijų forma</i>	6121IX003 Žemės ūkio mokslai Maisto studijos 3,5 metai (nuolatinė forma), 5 metai (iššestinė forma); 210 kreditų Nuolatinės/ iššestinės
Suteikiamas kvalifikacinis laipsnis/profesinė kvalifikacija	Žemės ūkio mokslų bakalauras
Pakopa	Pirmosios pakopos studijos
Priėmimo reikalavimai	Vidurinis išsilavinimas
Studijų programos ypatumai ( <i>anotacija</i> )	Programos tikslas – 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. Parengti specialistai turės būtinas žinias ir gebėjimus, reikalingus praktiškai taikyti studijų metu įgytas žinias bei jas pastoviai atnaujinti, remiantis naujausiais šios srities pasiekimais, išmanys maisto žaliavų įvairovę, jų gamybos būdus, cheminę sudėtį, maistinę vertę, panaudojimo sritis ir realizavimo galimybes, gebės analizuoti maisto kokybės pokyčius, žinos maisto produktų gamybos technologijas bei gebės pasiūlyti rinkai platesnį maisto gaminių asortimentą, kuriant naujus, atitinkančius šiuolaikinių vartotojų lūkesčius bei sveikos mitybos koncepciją, produktus, išmanys maisto produktų kokybės kontrolės sistemas bei gebės įvertinti gatavų produktų kokybės rodiklius standartiniais ir naujai diegiamais metodais, gebės įgytas žinias taikyti sprendžiant maisto žaliavų ir produktų išteklių valdymo ir visuomenės gyvenimo kokybės gerinimo problemas, mokės parinkti tinkamiausias maisto žaliavas bei jų perdirbimo ir panaudojimo galimybes, atsižvelgiant į įdiegtas gamybos technologijas, kontroliuoti ir užtikrinti maisto žaliavų ir produktų

	<p>kokybę, optimizuoti maisto žaliavų ir produktų gamybą, atsižvelgiant į aplinkos tausojimą ir tvarios gamybos koncepciją, tinkamai parinkti žaliavų ir produktų konservavimo, pakavimo ir laikymo būdus, suprasti maisto žaliavų ir produktų kokybės, saugos bei subalansuotos mitybos svarbą žmonių gyvenimo kokybei.</p>
Profesinės karjeros galimybės	<p>Absolventai galės dirbti tradicinėse mėsos, pieno, žuvies, grūdų, vaisių, daržovių ir kitose maisto žaliavų ir produktų gamybos įmonėse (užimamų pareigų pavyzdžiai: gamybos meistras, kokybės vadybininkas, technologas, maisto tyrimų laboratorijos darbuotojas ir pan.), populiarėjančiose mažo pajėgumo įmonėse (kepyklėlėse, konditerijos įmonėse ir pan.), viešojo maitinimo įmonėse, įmonėse susijusiose su organizuotu maisto tiekimu ir kt. Dėl maisto kokybės klausimų aktualumo, baigę studijas absolventai galės būti darbinami Valstybinėje maisto ir veterinarijos tarnyboje, susiedami savo veiklą su maisto kokybės klausimų sprendimu (pvz., Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Maisto skyriaus maisto produktų inspektorius). Absolventai galės rinktis valstybės tarnybą ir Žemės ūkio ministerijos padaliniuose, miestų ir rajonų savivaldybių įmonėse, kuriose reikia specialių žinių apie maisto kokybę bei saugą (pavyzdžiui, Žemės ūkio ministerijos Ekonomikos ir programų vertinimo departamento Strateginio planavimo ir mokslo skyriuje specialisto pareigos ir pan.), LR Žemės ūkio rūmuose, įvairiose žemdirbių organizacijose, žemės ūkio produktų perdirbėjų organizacijose bei kitose institucijose, atsakingose ne tik už maisto žaliavų ir produktų gamybą, bet ir maisto specialistų kvalifikacijos kėlimą, jų mokymų organizavimą. Turėdami platų suvokimą daugelyje su maistu susijusių sričių, jie galės pradėti savo verslą arba būti jo dalininkais.</p>
Studentų mainų galimybės	<p>Studijų metu galimi Maisto mokslo programos studentų <i>Erasmus</i> mainai su šiais universitetais: Ege Universitetu (<i>Izmiras, Turkija</i>); Wroclawo gamtos mokslų universitetu (<i>Wroclaw, Lenkija</i>); Krokuvos žemės ūkio universitetu (<i>Krokuva, Lenkija</i>); Gyvosios gamtos mokslų universitetu – BOKU (<i>Viena, Austrija</i>); Università degli Studi di Napoli Federico II (<i>Neapolis, Italija</i>); Viseu politechnikos institutu (<i>Viseu, Portugalija</i>); De León universitetu (<i>Leon, Ispanija</i>); Jelgavos žemės ūkio universitetu (<i>Jelgava, Latvija</i>); Seinajoki Universitetu (<i>Seinajoki, Suomija</i>).</p>
Tolesnių studijų galimybės	<p>Absolventas galės tęsti studijas Maisto mokslo ir kitose magistrantūros studijų programose, susijusiose su maisto kokybe, sauga ir/ar gamybos technologijomis Lietuvoje ir užsienyje.</p>
Studijų rezultatų vertinimas	<p>Visų dalykų studijų rezultatų pasiekimai įvertinami egzaminu, praktinių rezultatų pasiekimai įvertinami, vertinant parengtą praktikos ataskaitą, visos studijų programos rezultatų pasiekimai įvertinami, vertinant baigiamąjį darbą, kurį studentas pradeda</p>

	ruošti trečiaisiais studijų metais ir pristato viešai, baigiamųjų darbų gynimo komisijoje.
Studijų programos komiteto pirmininkas ir nariai	Pirmininkas: prof. dr. E. Bartkienė, Maisto saugos ir kokybės katedra Nariai: prof. dr. G. Zaborskienė, Maisto saugos ir kokybės katedra; prof. dr. R. Ustinavičienė, Aplinkos ir darbo medicinos katedra; doc. dr. A. Baltušnikienė, Biochemijos katedra; dr. S. Ramonaitė, Maisto saugos ir kokybės katedra; inž. Zita Petkevičienė, "Fazer Lietuva" gamybos direktorė (socialinis partneris); G. Bajorinaitė, R. Paškevičiūtė ( <i>studentės</i> ).