

Veterinarinės maisto saugos studijų numatomi rezultatai

Baigę Veterinarinės maisto saugos studijas absolventai gebės:

1. Pažinti ir tinkamai vartoti sociologijos, politikos mokslų, bendrosios antropologijos; užsienio kalbų ir specialiosios visuomenės sveikatos terminologiją;
2. Žinoti ir taikyti informacines technologijas sprendžiant visuomenės sveikatos bei maisto saugos problemas.
3. Taikyti visuomenės sveikatos praktikoje biomedicinos mokslų principus, metodus ir žinias (maisto žaliavų ir produktų chemijos, biochemijos, žmogaus biologijos; žmogaus organizmo sandaros, organų ir sistemų funkcionavimo; atskirų organizmo sistemų bei organų patologijos);
4. Išmanyti ir taikyti bioetikos, sveikatos teisės pagrindų, informacijos valdymo ir rinkos ribojimo priemones, teisės bei šiuolaikinės visuomenės sveikatos sampratas;
5. Įsisavinti ir taikyti vadybos ir sveikatos ekonomikos pagrindus; aplinkos natūralių ir antropogeninių veiksnių tyrimo metodus, norminimo ir kenksmingo poveikio rizikos mažinimo priemones;
6. Įgyti žinių ir taikyti šiuolaikinės epidemiologijos (užkrečiamųjų ir neužkrečiamųjų ligų srityse) ir populiacinių tyrimų metodus
7. Suvokti maisto gamybos technologų įtaką produkcijos saugai; taikyti laboratorinės analizės metodus;
8. Vertinti populiacijos, atskirų jos grupių bei aplinkos sveikatą ir poreikius maisto saugos srityje
9. Analizuoti sveikatos politikos, teisės ir bioetikos, maisto saugos dokumentus; formuluoti tyrimo hipotezes, tikslus ir uždavinius
10. Suvokti populiacinių, sveikatos sistemos tyrimų tikslumą, ir poreikį jų sąsajas su maisto sauga ir panaudoti įvairius duomenų rinkimo ir analizės metodus; įvertinti ir pateikti gautus tyrimo rezultatus; interpretuoti gautus duomenis naudojant įvairias teorines paradigmas
11. Vertinti ir taikyti naujas maisto žaliavų ir produktų gavybos, ruošimo, perdirbimo ir saugojimo technologijas, analizuoti jų ryšį su maisto sauga ir visuomenės sveikata
12. Vertinti individų, atskirų visuomenės grupių ir aplinkos sveikatą bei poreikius
13. Analizuoti gyvūninių bei augalinių žaliavų ir iš jų pagamintų maisto produktų saugą žmonių sveikatai, taikyti statistinius metodus tinkamai duomenų analizei
14. Paimti mėginius, atlikti maisto žaliavų ir produktų juslinius, fiziko-cheminius bei mikrobiologinius laboratorinius tyrimus bei juos įvertinti
15. Planuoti sveikatos išsaugojimą ir stiprinimą, nustatyti žmonių ir gyvūnų ligas, plintančias per maisto žaliavas, maistą bei gamybos atliekas bei įvertinti jų riziką ,
16. Taikyti RVASVT ir kitų saugos kontrolės sistemų reikalavimų žaliavų ir maisto gamybos įmonėse, prekyboje bei viešajame maitinime
17. Formuluoti tyrimo hipotezes, tikslus ir uždavinius visuomenės sveikatos srityje, analizuoti , duomenis panaudojant kiekybinius ir kokybinius metodus naudoti , statistinių sveikatos rodikliu, pateikti gautus tyrimo rezultatus visuomenei
18. Bendrauti ir perteikti informaciją bei dirbti komandoje
19. Skleisti profesinę patirtį ir mokyti visuomenę
20. Suprasti ir naudoti įvairius duomenis, analizuoti ir perteikti žinias ir supratimą specialistams bei kitiems besimokantiems; naudotis teisės dokumentais
21. Naudotis įvairiomis informacinėmis technologijomis; ieškoti, rasti ir tvarkyti informaciją
22. Spręsti problemas ir moksliskai samprotauti, atstovauti ir ginti sveikatos politikos interesus

23. Savarankiškai planuoti mokymosi procesą bei profesinę karjerą, savarankiškai mokytis bei mokyti kitus, sugebės dirbti atsižvelgdamas į savo asmeninę tiriamojo darbo bei kitą įgytą veiklos patirtį, gebės suvokti ir prisiimti atsakomybę už savo veiklos poveikį visuomenės sveikatai, ekonominei, socialinei bei kultūrinei raidai ir pasekmėms
24. Apibendrinti ir kritiškai vertinti mokslinę informaciją, jos patikimumą visuomenės sveikatos srityje akcentuojant saugaus maisto svarbą.
25. Prisiimti atsakomybę už savo ir pavaldžių darbuotojų veiklos kokybę ir jos vertinimą, vadovaudamasis profesine etika ir pilietiškumu.