

**TVIRTINU:**  
**Lietuvos sveikatos mokslų universiteto**  
**rektorius prof. R. Žaliūnas**  
**2011 m. gruodžio 23 d.**

**Studijų programa – VETERINARINĖ MAISTO SAUGA,**  
**nuolatinės studijos**

**2012/2013 m. m. STUDIJŲ PLANAS**

**I KURSAS**

<b>1 semestras</b>						
<b>Eil. Nr.</b>	<b>Moduliai/Dalykai</b>	<b>Katedra</b>	<b>Dalykų dalys</b>	<b>Auditorinės valandos</b>	<b>Kreditai</b>	<b>Atsiskaitymo forma</b>
1.	Analizinė ir fizkolidų chemija	Biochemijos	S	102	5	E
2.	Biochemija	Biochemijos	S	116	7	E
3.	Morfologija	Anatomijos ir fiziologijos	S	102	6	E
4.	Sociologija	Socialinių ir humanitarinių mokslų	S	40	3	E
5.	Įvadas į veterinarinės maisto saugos studijas ir specialybės kalba	Kalbų ir edukacijos; Užkrečiamųjų ligų	B	57	3	E
6.	Ekologija ir gamtosauga	Maisto saugos ir kokybės	B	52	3	E
7.	Pasirenkamasis dalykas		B	60	3	Projektas
<b>Iš viso:</b>				<b>529</b>	<b>30</b>	

<b>2 semestras</b>						
<b>Eil. Nr.</b>	<b>Moduliai/Dalykai</b>	<b>Katedra</b>	<b>Dalykų dalys</b>	<b>Auditorinės valandos</b>	<b>Kreditai</b>	<b>Atsiskaitymo forma</b>
1.	Fiziologija	Anatomijos ir fiziologijos; Aplinkos ir darbo medicinos	S	136	7	E
2.	Maisto žaliavų ir produktų chemija	Biochemijos	S	136	8	E
3.	Bioinformatika ir biostatistika	Gyvūnų veisimo; Fizikos, matematikos ir biofizikos	S	102	5	E
4.	Filosofija	Socialinių ir humanitarinių mokslų	B	42	3	E
5.	Taikomoji biologija	Anatomijos ir fiziologijos	S	75	4	E
6.	Pasirenkamasis dalykas		B	60	3	Projektas
<b>Iš viso:</b>				<b>549</b>	<b>30</b>	

## II KURSAS

<b>3 semestras</b>						
<b>Eil. Nr.</b>	<b>Moduliai/Dalykai</b>	<b>Katedra</b>	<b>Dalykų dalys</b>	<b>Auditorinės valandos</b>	<b>Kreditai</b>	<b>Atsiskaitymo forma</b>
1.	Profesinė etika	Socialinių humanitarinių mokslų	S	50	4	E
3.	Genetika	Biologinių sistemų ir genetinių tyrimų institutas; Gyvūnų veisimo	S	85	7	E
4.	Maisto produktų gamybos technologijų procesai	Maisto saugos ir kokybės	S	68	7	E
5.	Fizikinė aplinka ir sveikata	Aplinkos ir darbo medicinos; Maisto saugos ir kokybės	S	102	6	E
6.	Specialybės užsienio kalba	Kalbų ir edukacijos	B	51	3	E
7.	Pasirenkamasis dalykas		B/S	60	3	Projektas
<b>Iš viso:</b>				<b>406</b>	<b>30</b>	

<b>4 semestras</b>						
<b>Eil. Nr.</b>	<b>Moduliai/Dalykai</b>	<b>Katedra</b>	<b>Dalykų dalys</b>	<b>Auditorinės valandos</b>	<b>Kreditai</b>	<b>Atsiskaitymo forma</b>
1.	<b>Modulis: Mikrobiologija ir imunologija.-</b> Bakteriologija; Virusologija; Imunologija.	Užkrečiamųjų ligų; Anatomijos ir fiziologijos	S	170	10	E
2.	<b>Modulis: Epidemiologija –</b> Fundamentinė epidemiologija; Zoonozių epidemiologija; Neužkrečiamųjų ligų epidemiologija; Patologine fiziologija	Užkrečiamųjų ligų	S	170	11	E
3.	Geriamo vandens sauga ir kokybė	Maisto saugos ir kokybės	S	47	3	E
4.	Praktika tyrimų laboratorijose**	Karjeros centras Maisto saugos ir kokybės	S	0	3	Projektas
5.	Pasirenkamasis dalykas		B/S	60	3	Projektas
<b>Iš viso:</b>				<b>447</b>	<b>30</b>	

\*\* praktika atliekama pabaigus 2 kursą, vertinimas įrašomas į 3 kurso rudens semestrą.

### III KURSAS

<b>5 semestras</b>						
<b>Eil. Nr.</b>	<b>Moduliai/Dalykai</b>	<b>Katedra</b>	<b>Dalykų dalys</b>	<b>Auditorinės valandos</b>	<b>Kreditai</b>	<b>Atsiskaitymo forma</b>
1.	Maisto saugos ir kokybės valdymas	Maisto saugos ir kokybės	S	136	8	E
2.	Pieno higiena ir technologija	Maisto saugos ir kokybės	S	68	5	E
3.	Funkcionalusis maistas	Maisto saugos ir kokybės	S	54	3	E
4.	Vandens gyvūnų produktų higiena ir technologija	Maisto saugos ir kokybės	S	85	5	E
5.	Sveikatos politika ir strategija	Profilaktinės medicinos	S	60	3	E
6.	Profesinės sveikatos priežiūra	Aplinkos ir darbo medicinos	S	52	3	E
7.	Pasirenkamasis dalykas		S	60	3	Projektas
<b>Iš viso:</b>				<b>505</b>	<b>30</b>	

<b>6 semestras</b>						
<b>Eil. Nr.</b>	<b>Moduliai/Dalykai</b>	<b>Katedra</b>	<b>Dalykų dalys</b>	<b>Auditorinės valandos</b>	<b>Kreditai</b>	<b>Atsiskaitymo forma</b>
1.	Teisės pagrindai ir maisto teisė	Užkrečiamųjų ligų; Sveikatos vadybos	S	92	5	E
2.	Mėsos ir kiaušinių higiena	Maisto saugos ir kokybės	S	100	8	E
3.	Maisto toksikologija	Maisto saugos ir kokybės Neužkrečiamųjų ligų	S	85	6	E
4.	Mokslinio tyrimo pagrindai	Maisto saugos ir kokybės; Fizikos, matematikos ir biofizikos; Užkrečiamųjų ligų	S	43	3	E
5.	Praktika maisto įmonėse**	Karjeros centras Maisto saugos ir kokybės Užkrečiamųjų ligų	S	0	5	Projektas
6.	Pasirenkamasis dalykas		B/S	60	3	Projektas
<b>Iš viso:</b>				<b>380</b>	<b>30</b>	

\*\* praktika atliekama pabaigus 3 kursą, vertinimas įrašomas į 4 kurso rudens semestrą.

## IV KURSAS

<b>7 semestras</b>						
<b>Eil. Nr.</b>	<b>Moduliai/Dalykai</b>	<b>Katedra</b>	<b>Dalykų dalys</b>	<b>Auditorinės valandos</b>	<b>Kreditai</b>	<b>Atsiskaitymo forma</b>
1.	Viešasis maitinimas	Maisto saugos ir gyvūnų higienos	S	85	6	E
2.	Ekonomikos ir vadybos pagrindai	Profilaktinės medicinos Sveikatos vadybos	S	54	3	E
3.	Augalinių produktų gamyba ir higiena	Maisto saugos ir kokybės	S	108	8	E
4.	Maisto mikrobiologija ir rizikos analizė	Maisto saugos ir kokybės	S	108	8	E
5.	Pasirenkamasis dalykas		S	60	3	Projektas
6.	Baigiamojo darbo rengimas		S	0	2	
<b>Iš viso:</b>				<b>415</b>	<b>30</b>	

<b>8 semestras</b>						
<b>Eil. Nr.</b>	<b>Moduliai/Dalykai</b>	<b>Katedra</b>	<b>Dalykų dalys</b>	<b>Auditorinės valandos</b>	<b>Kreditai</b>	<b>Atsiskaitymo forma</b>
1.	Gamybinė praktika	Karjeros centras Maisto saugos ir kokybės Užkrečiamųjų ligų	S	0	15	Projektas
2.	Baigiamojo darbo rengimas		S	0	15	Projekto gynimas
<b>Iš viso:</b>				<b>0</b>	<b>30</b>	
<b>Iš viso programoje:</b>				<b>3303</b>	<b>240</b>	

SANTRUMPOS: B – bendrųjų universitetinių studijų dalykai; S – studijų krypties /specialybės dalykai

2012/2013 m.m. Veterinarinė maisto saugos nuolatinių studijų planas patvirtintas VF Taryboje 2011.11. 02, protokolo Nr. 04 (38).