

# Studijų programa **Maisto mokslas**

Dalykų schema su kreditais

## Nuolatinės studijos

### I kursas

<b>Eil.nr.</b>	<b>Dalyko/modulio pavadinimas</b>	<b>Kreditai</b>
1.	Ekonomikos pagrindai	3
2.	Taikomoji psichologija	3
3.	Įvadas į maisto mokslo studijas	3
4.	Maisto chemija	10
5.	Bendroji biologija ir bendroji genetika	3
6.	Profesinė kalba	5
7.	Pasirenkamasis dalykas (1)	3
8.	Filosofija	3
9.	Biochemija	5
10.	Ekologija	3
11.	Maisto fizikinės ir juslinės savybės	6
12.	Maisto gamybos technologijų procesai ir aparatai	4
13.	Žmogaus ir gyvūnų fiziologija	6
14.	Pasirenkamasis dalykas (2)	3
<b>Iš viso:</b>		<b>60</b>

### II kursas

<b>Eil.nr.</b>	<b>Dalyko/modulio pavadinimas</b>	<b>Kreditai</b>
1.	Maisto žaliavų ir produktų technologijos ir įrenginiai	8
2.	Mityba	10
3.	Statistika maisto moksle	5
4.	Cheminiai ir fizikiniai maisto tyrimai	4
5.	Maisto toksikologija	5
6.	Pasirenkamasis dalykas	3
7.	Vadybos pagrindai	3
8.	Maisto teisė	5
9.	Maisto kokybės ir saugos vadybos sistemos	4
10.	Mikrobiologija	10
11.	Pasirenkamasis dalykas	3
<b>Iš viso:</b>		<b>60</b>

### III kursas

<b>Eil.nr.</b>	<b>Dalyko/modulio pavadinimas</b>	<b>Kreditai</b>
1.	Epidemiologija	4
2.	Kokybės valdymas ir atitikties vertinimas	5
3.	Augalinių maisto žaliavų ir produktų gamyba bei kokybė	15
4.	Gyvūninių maisto žaliavų ir produktų gamyba bei kokybė	15
5.	Maisto konservavimas ir pakavimas	5
6.	Baigiamasis darbas	5
7.	Bendrosios maisto žaliavų ir produktų gamybos technologijos praktika	5
8.	Pasirenkamasis dalykas	3
9.	Pasirenkamasis dalykas	3
<b>Iš viso:</b>		<b>60</b>

### Ištęstinės studijos

#### I kursas

<b>Eil.nr.</b>	<b>Dalyko/modulio pavadinimas</b>	<b>Kreditai</b>
1.	Filosofija Ekonomikos pagrindai	3
2.	Įvadas į maisto mokslo studijas Taikomoji psichologija	3
3.	Maisto chemija	10
4.	Bendroji biologija ir bendroji genetika	3
5.	Profesinė kalba	5
6.	Ekologija	3
7.	Biochemija	5
8.	Žmogaus ir gyvūnų fiziologija	6
9.	Pasirenkamasis dalykas	3
<b>Iš viso:</b>		<b>41</b>

## II kursas

<b>Eil.nr.</b>	<b>Dalyko/modulio pavadinimas</b>	<b>Kreditai</b>
1.	Taikomoji psichologija	3
2.	Maisto fizikinės ir juslinės savybės	6
3.	Maisto gamybos technologijų procesai ir aparatai	4
4.	Mityba (I dalis)	5
5.	Pasirenkamasis dalykas	3
6.	Ekonomikos pagrindai	3
7.	Maisto žaliavų ir produktų technologijos ir įrenginiai	8
8.	Cheminiai ir fizikiniai maisto tyrimai	4
9.	Mityba (II dalis)	5
10.	Pasirenkamasis dalykas	3
<b>Iš viso:</b>		<b>44</b>

## III kursas

<b>Eil.nr.</b>	<b>Dalyko/modulio pavadinimas</b>	<b>Kreditai</b>
1.	Vadybos pagrindai	3
2.	Statistika maisto moksle	5
3.	Maisto toksikologija	5
4.	Maisto teisė	5
5.	Maisto kokybės ir saugos vadybos sistemos	4
6.	Mikrobiologija	10
7.	Epidemiologija	4
8.	Pasirenkamasis dalykas	3
9.	Pasirenkamasis dalykas	3
<b>Iš viso:</b>		<b>42</b>