



LIETUVOS SVEIKATOS
MOKSLŲ UNIVERSITETAS



Maisto mokslas

Bakalauro studijos

PAGARBA GYVYBEI





Maisto mokslo programos tikslas

Rengti 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



Kodėl Maisto mokslo studijos?

1

**Pasaulio
populiacija auga:
iki 8,3 mlrd. 2030
ir 9,1 mlrd. 2050.**



**Didėja ir maisto
poreikis**

2

**Nuolatinė maisto
mokslo
specialistų
paklausa
Lietuvoje ir
visame pasaulyje**

3

Įdomus darbas

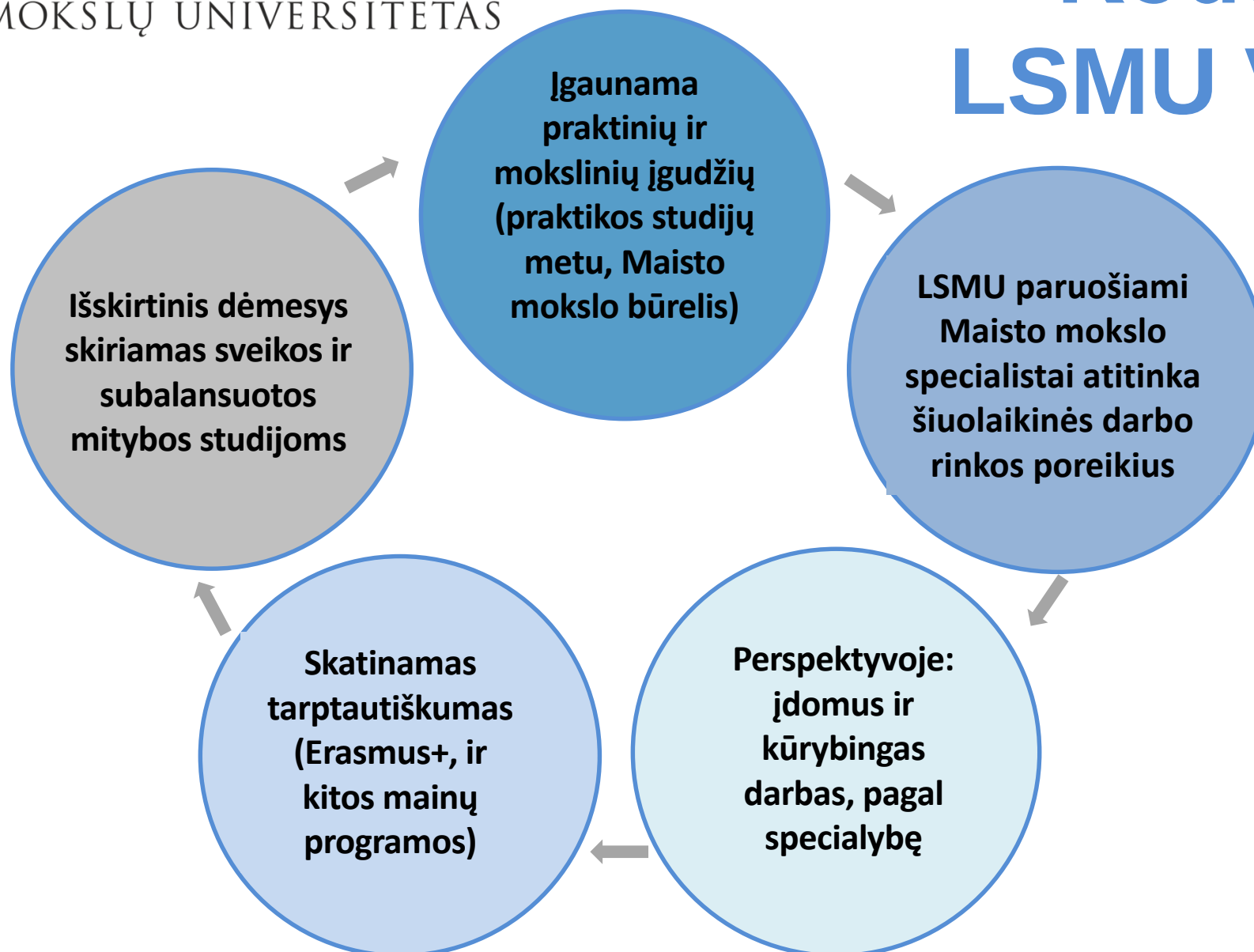
4

Geri atlyginimai



LIETUVOS SVEIKATOS
MOKSLŲ UNIVERSITETAS

Kodėl LSMU VA?





LIETUVOS SVEIKATOS
MOKSLŲ UNIVERSITETAS

Erasmus+ ir kitos mainų programos

- Ege University, Izmir, [Turkija](#);
- Wroclaw University of Environmental and Life Sciences, Wroclaw, [Lenkija](#);
- Agricultural University of Kraków, [Lenkija](#);
- BOKU - University of Natural Resources and Life Sciences, Viena, [Austrija](#);
- Università degli Studi di Napoli Federico II, Naples, [Italija](#);
- Polytechnic Institute of Viseu, Viseu, [Portugalija](#);
- University of León, Leon, [Ispanija](#);
- Seinäjoki University of Applied Sciences, Seinäjoki, [Suomija](#);
- Latvia University of Agriculture, Jelgava, [Latvija](#)





Ką studijuosite?

1 metai

- Taikomoji psichologija
- Maisto chemija
- Biochemija
- Ekologija
- Ekonomikos pagrindai
- Žmogaus ir gyvūnų fiziologija
- Maisto fizikinės ir juslinės savybės ir kt.

2 metai

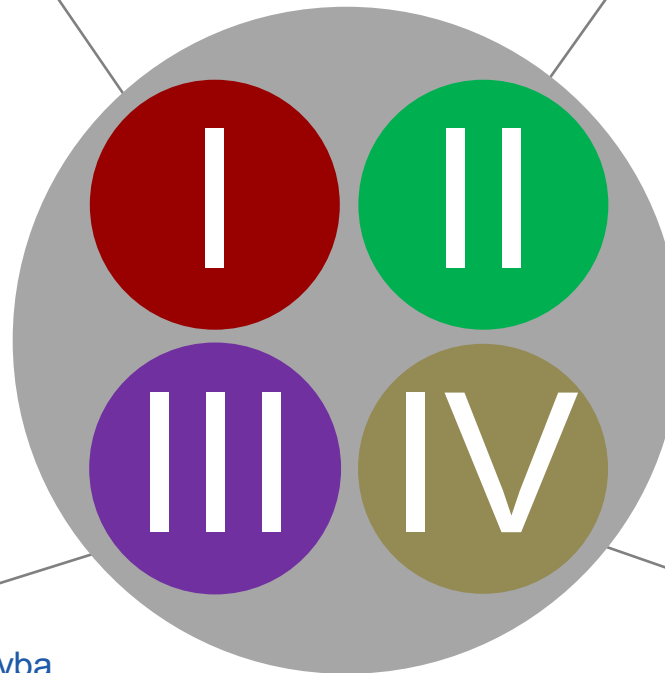
- Maisto žaliavų ir produktų technologiniai įrenginiai
- Mityba
- Cheminiai ir fizikiniai maisto tyrimai
- Viešojo maitinimo organizavimo principai ir technologijos
- Vadybos pagrindai
- Maisto teisė
- Maisto kokybės ir saugos vadybos sistemos ir kt.

3 metai

- Kokybės valdymas ir atitikties vertinimas
- Augalinių maisto žaliavų ir produktų gamyba bei kokybė
- Gyvūninių maisto žaliavų ir produktų gamyba bei kokybė
- Maisto konservavimas ir pakavimas

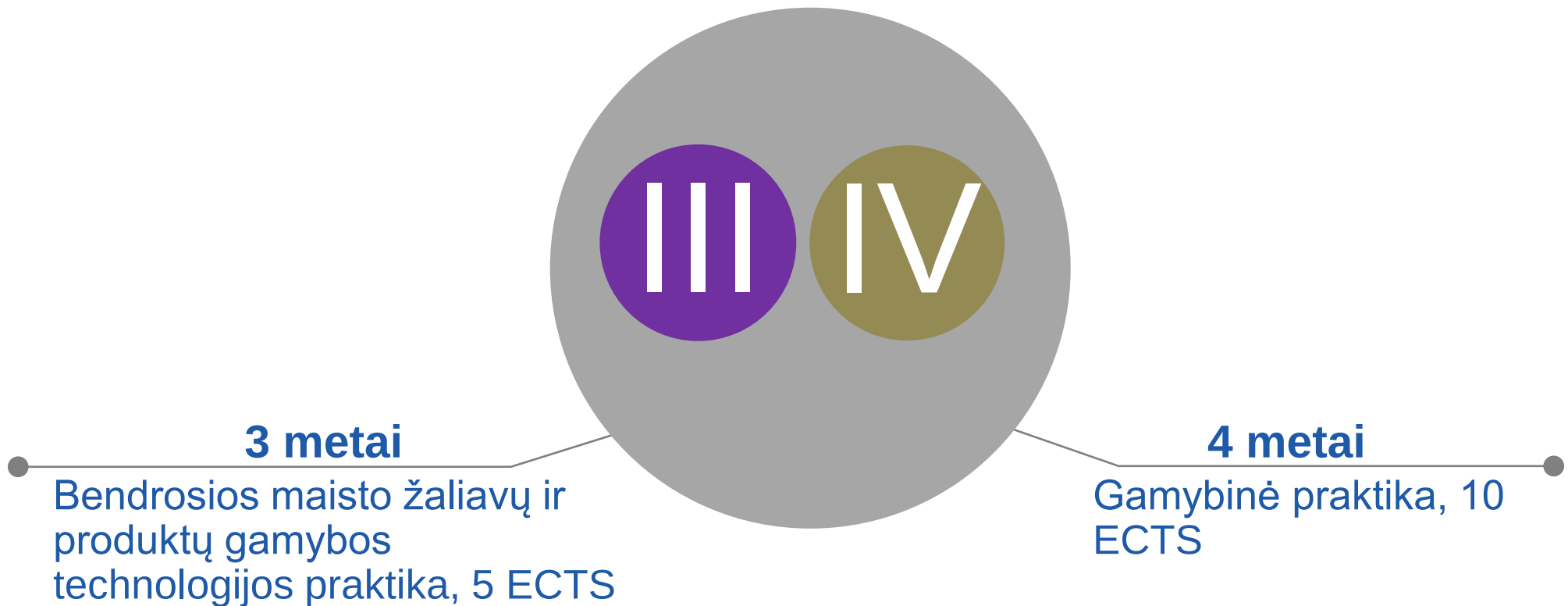
4 metai

- Vandens kokybė ir sauga
- Maisto gamybos grandinės atliekų tvarkymas
- Maisto įmonių sanitarija





Praktika



Maisto gamybos įmonėse



Maisto mokslo specialistas išmoksta:

Parinkti tinkamiausias maisto žaliavas bei jų perdirbimo ir panaudojimo galimybes atsižvelgiant į įdiegtas gamybos technologijas

Optimizuoti maisto žaliavų ir produktų gamybą atsižvelgiant į aplinkos tausojimą ir be atliekinės gamybos efektyvumo didinimą

Organizuoti bei valdyti maisto įmonių ir jų laboratorijų darbą (visose gamybos grandyse) bei dirbti jose komandoje ir/ar individualiai

Kontroliuoti ir užtikrinti maisto žaliavų ir produktų kokybę

Tinkamai parinkti žaliavų ir produktų konservavimo, pakavimo ir laikymo būdus

Vertinti subalansuotos mitybos principus

Diegti kokybės vadybos sistemas bei rizikos veiksnių analizės svarbių valdymo taškų sistemą maisto grandinėje



Karjeros galimybės baigus studijas

Karjera maisto gamybos ir
perdirbimo įmonėse (grūdų, pieno,
konditerijos, mėsos, žuvies ir kt.)

Karjera privataus sektoriaus
viešojo maitinimo įmonėse
(restoranai, kavinės, mokyklos,
vaikų darželiai ir kt.)

Karjera maisto saugos kontrolės
valstybiniame sektoriuje

Karjera kokybės tyrimų
laboratorijose

Karjera konsultavimo tarnybose

Tęsti studijas magistrantūroje,
doktorantūroje



Pareigų pavyzdžiai

- Gamybos meistras,
- Technologas,
- Kokybės specialistas,
- Tyrėjas maisto įmonės ar kt. laboratorijoje,
- Gamybos vadovas,
- Maisto kokybės kontrolės inspektorius,
- Konsultantas, maisto srities ekspertas
- Ir kt.



LIETUVOS SVEIKATOS
MOKSLŲ UNIVERSITETAS

LSMU SMD MAISTO MOKSLO BŪRELIS



Informacija Facebook:
Lsmu Maisto Mokslas

**MAISTO MOKSLO BŪRELIS jau pradėjo įgyvendinti
GERUMO AKCIJĄ.**
Kviečiame visus prisijungti !!!



LIETUVOS SVEIKATOS
MOKSLŲ UNIVERSITETAS

IKI PASIMATYMO !

www.lsmu.lt

PAGARBA GYVYBEI