



STUDIJŲ PROGRAMOS „MAISTO MOKSLAS“ APRAŠAS

Akademinis padalinys, vykdančią studijų programą	Veterinarijos fakultetas
Valstybinis kodas	6121IX003
Studijų krypčių grupė	Žemės ūkio mokslai
Studijų kryptis	Maisto studijos (I06)
Studijų trukmė	3,5 metai (nuolatinės)
Programos apimtis kreditais	210 kreditų
Suteikiamas kvalifikacinis laipsnis/ profesinė kvalifikacija	Žemės ūkio mokslų bakalauras
Pakopa	Pirmosios pakopos studijos
Studijų programos tikslas	Parengti specialistus, išmanančius maisto (bio)technologijų modelio taikymą didesnės pridėtinės vertės saugaus maisto kūrimui bei gebančius praktiškai diegti kokybės ir verslo vadybos žinias įmonės valdymo optimizavimui.
Numatomi studijų programos rezultatai	Parengti specialistai turi būtinas žinias ir gebėjimus, reikalingus praktiškai taikyti studijų metu įgytas žinias bei nuolat jas atnaujinti, remiantis naujausiais šios srities pasiekimais; išmano maisto žaliavų įvairovę, jų gamybos būdus, cheminę sudėtį, maistinę vertę, panaudojimo sritis ir realizavimo galimybes; geba analizuoti maisto kokybės pokyčius; žino maisto produktų gamybos technologijas bei geba pasiūlyti rinkai platesnį maisto žaliavų ir gaminių asortimentą, kuriant naujus, atitinkančius šiuolaikinių vartotojų lūkesčius bei sveikos mitybos koncepciją, produktus; išmano maisto produktų kokybės kontrolės sistemas bei geba įvertinti gatavų produktų kokybės rodiklius standartiniais ir naujai diegiamais metodais; geba įgytas žinias taikyti, sprendžiant maisto žaliavų ir produktų išteklių valdymo ir visuomenės gyvenimo kokybės gerinimo problemas; moka parinkti tinkamiausias maisto žaliavas bei jų perdirbimo ir panaudojimo būdus, atsižvelgiant į įdiegtas gamybos technologijas; geba kontroliuoti ir užtikrinti maisto žaliavų ir produktų kokybę; moka optimizuoti maisto žaliavų ir produktų gamybą, atsižvelgiant į aplinkos tausojimą ir tvarios gamybos koncepciją; geba tinkamai parinkti žaliavų ir produktų konservavimo, pakavimo ir laikymo būdus; supranta maisto žaliavų ir produktų kokybės, saugos bei subalansuotos mitybos svarbą žmonių gyvenimo kokybei. Numatomi studijų programos rezultatai .
Studijų programos ypatumai (anotacija)	Programa priklauso Maisto studijų programų krypčiai; programos struktūra apima fundamentinių žinių ir mokslo naujovių integraciją maisto tvarkymo srityje (nuo žaliavų

	<p>gamybos iki produkto pateikimo vartotojui). Šios programos absolventai išmano maisto ir gėrimų pramonės gamybos procesus bei įrenginius; geba kurti naujas bei optimizuoti esamas technologijas; vykdyti kokybės valdymą įmonėje; organizuoti maisto tvarkymą tvariu aplinkai draugišku būdu; kurti naujus produktus, taikant sveikatai palankios mitybos koncepciją.</p>
Priėmimo reikalavimai	<p>Vidurinis arba jam prilygstantis išsilavinimas. Informacija apie priėmimą stojantiesiems pateikta Universiteto tinklapyje skyriuje „Priėmimas“, „Priėmimo taisyklės“.</p>
Profesinės karjeros galimybės	<p>Absolventai galės dirbti maisto žaliavų ir produktų gamybos įmonėse (užimamų pareigų pavyzdžiai: technologas, kokybės vadovas, gamybos vadovas, gamybos meistras, kokybės vadybininkas, maisto tyrimų laboratorijos darbuotojas ir pan.), viešojo maitinimo įmonėse, įmonėse susijusiose su organizuotu maisto tiekimu ir kt. Dėl maisto kokybės klausimų aktualumo, baigę studijas absolventai 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 ministerijų padaliniuose, miestų ir rajonų savivaldybių įmonėse, kuriose reikia specialių žinių apie maisto kokybę bei saugą (pavyzdžiui, Žemės ūkio ministerijos Maisto skyriuje, 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>Studentai turi galimybes dalyvauti tarptautinėse judumo programose ir projektuose (Erasmus+ ir kt.) ir išvykti 3–12 mėn. studijų laikotarpiui į Europos ir kitų pasaulio šalių aukštojo mokslo institucijas, su kuriomis yra pasirašytos tarpinstitucinės sutartys, ir / ar 2–12 mėn. praktikos laikotarpiui į pasirinktą užsienio šalies instituciją / įmonę. Galimi Maisto mokslo programos studentų Erasmus mainai su: Ege Universitetu (Izmiras, Turkija); Wroclawo gamtos mokslų universitetu (Wroclaw, Lenkija); Krokuvos žemės ūkio universitetu (Krokuva, Lenkija); Gyvosios gamtos mokslų universitetu – BOKU (Viena, Austrija); Università degli Studi di Napoli Federico II (Neapolis, Italija); Viseu politechnikos institutu (Viseu, Portugalija); De León universitetu (Leon, Ispanija); Jelgavos žemės ūkio universitetu</p>

	(Jelgava, Latvija); Seinājoki Universitetu (Seinājoki, Suomija) ir kt.
Tolesnių studijų galimybės	Absolventai gali tęsti studijas Maisto mokslo ir kitose magistrantūros studijų programose, susijusiose su maisto kokybe, sauga ir / ar gamybos technologijomis Lietuvoje ir užsienyje.
Studijų rezultatų vertinimas	Visų dalykų studijų rezultatų pasiekimai įvertinami egzaminu, praktikų rezultatų pasiekimai įvertinami, vertinant parengtą praktikos ataskaitą, visos studijų programos rezultatų pasiekimai įvertinami, vertinant baigiamąjį darbą, kurį studentas pradeda ruošti trečiaisiais studijų metais ir pristato viešai, baigiamųjų darbų gynimo komisijoje.
Studijų programos komiteto pirmininkas ir nariai	<p>Komiteto pirmininkas – dr. Vytautė Starkutė, VF Maisto saugos ir kokybės katedra, tel. +370 37 362695, el. paštas: vytaute.starkute@ismuni.lt;</p> <p>Pirmininko pavaduotojas – dr. Vita Lėlė, VF Maisto saugos ir kokybės katedra;</p> <p>Komiteto nariai:</p> <p>prof., dr. Elena Bartkienė, VF Maisto saugos ir kokybės katedra; prof., dr. Gintarė Zaborskienė, VF Maisto saugos ir kokybės katedra, prof., dr. Rūta Ustinavičienė, VSF Aplinkos ir darbo medicinos katedra, doc., dr. Aldona Baltušnikienė, MF Biochemijos katedra, lekt., dr. Alvidas Šarlauskas, VF Maisto saugos ir kokybės katedra;</p> <p>Socialinis partneris: Zita Petkevičienė „UAB Kėdainių konservų fabrikas“ Gamybos ir tiekimo grandinės direktorė; Paulina Kasčiukaitytė, Maisto mokslo I pakopos 4 kurso studentė; Giedrė Stukonytė, Maisto mokslo I pakopos 3 kurso studentė, Daiva Matuzevičiūtė, Maisto mokslo I pakopos 2 kurso studentė.</p>