

## MAISTO TYRĖJO AKADEMIJA

**Tikslas:** suteikti III-IV gimnazijos klasių moksleiviams žinių ir įgūdžių, pagrindinių specialiųjų ir bendrųjų kompetencijų, reikalingų Jaunajam maisto tyrėjui.

**Programos anotacija.** Šios studijos padės moksleiviui tapti Jaunuoju maisto tyrėju ir pasiruošti [Maisto mokslo studijoms](#). Baigęs akademiją moksleivis įgis maisto srityje taikomas išplėstines maisto chemijos žinias, supratimą apie maisto gamybos technologijas, maisto kokybės ir saugos kontrolę, laboratorinius tyrimus, duomenų analizę ir vertinimą, funkcionalaus maisto kūrimą.

**Programos tęstinumas.** Akademijos absolventai bus kviečiami dalyvauti Jaunojo maisto tyrėjo klubo veiklose ar toliau studijuoti [LSMU Maisto mokslo bakalauro studijose](#).

**Akademijos veiklos vyks LSMU kartą per mėnesį, šeštadieniais nuo 10 iki 13 val., programoje nurodytoje vietoje.**

### PROGRAMA 2026-2027 m. m.

Data	Užsiėmimo tema	Užsiėmimo vieta	Atsakingas asmuo (Užsiėmimo vadovas) ir padalinys
2026-10	<b>Įvadas į maisto mokslo studijas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Susipažinimas su dėstytojais, jų veiklos sritimi, Universitetu 90 min.</li><li>Pratybos – grupės projekto plano sudarymas 90 min.</li></ul>	VA, 5 korp. 122 seminarų patalpa	MSKK, visi akademijos dėstytojai
2026-10	<b>Pagrindinės maisto gamybos technologijos viešajame maitinime, maisto kokybės samprata, sveiko ir tvaraus deserto kūrimas, degustacija, kokybės įvertinimas.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Paskaita, 45 min.</li><li>Pratybos, 45 min.</li><li>Praktinis, 90 min.</li></ul> Projekto tiriamosios dalies atlikimas.	VA, 12 korp. 202, 302 laboratorijos	MSKK Gintarė Zaborskienė, +370 37 362695
2026-11	<b>Maisto juslinė analizė, kokybės įvertinimas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Paskaita, 45 min.</li><li>Pratybos, 45 min.</li><li>Praktinis, 45 min.</li></ul> Naujo produkto kokybės rodiklių nustatymas, analizė ir vertinimas. <ul style="list-style-type: none"><li>Užduoties pristatymas, diskusija, 45 min.</li></ul>	VA, 12 korp. 202, 302 laboratorijos	MSKK Aistė Kabašinskienė, +370 37 362695

2026-12	<b>Taikomoji chemija Maisto moksle, maisto cheminė analizė.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paskaita, 45 min.</li> <li>• Pratybos, 45 min.</li> <li>• Praktinis, 45 min.</li> <li>• Užduoties pristatymas, diskusija, 45 min.</li> </ul>	VA, 4 korp. Chemijos laboratorija	MSKK Ingrida Sinkevičienė, +370 37 362695 Vaida Andrulevičiūtė, +370 37 362695
2027-01	<b>Funkcionalieji augaliniai gaminiai, ingredientai, savybės, naujo maisto produkto (duonutės) kūrimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paskaita, 45 min.</li> <li>• Pratybos, 45 min.</li> <li>• Praktinis, 45 min.</li> <li>• Užduoties pristatymas, diskusija, 45 min.</li> </ul>	VA, 12 korp. 202, 302 laboratorijos	MSKK Vytautė Starkutė, +370 37 362695
2027-02	<b>Funkcionalieji pieno gaminiai, ingredientai, savybės, naujo produkto (ledų) kūrimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paskaita, 45 min.</li> <li>• Pratybos, 45 min.</li> <li>• Praktinis, 45 min.</li> </ul> Projektą tiriamosios dalies atlikimas. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Užduoties pristatymas, diskusija, 45 min.</li> </ul>	VA, 12 korp. 202, 302 laboratorijos	MSKK Lina Laučienė, +370 37 362695
2027-03	<b>Tyrimo rezultatų analizė, vertinimas ir pranešimo rengimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pratybos, 90 min.</li> </ul> Projektą tiriamosios dalies rezultatų analizė, išvadų formulavimas. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktinis, 90 min.</li> </ul> Projektą rezultatų pateikimas, pranešimo rengimas.	VA, 122 seminarų patalpa	MSKK Dėstytojas pagal pasirinkimą, +370 37 362695
2027-04	<b>Pagrindinės maisto gamybos technologijos (augalinių produktų gamyboje), maisto kokybės samprata</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktika, 180 min.</li> </ul> Išvyka į maisto įmonę, maisto rizikos veiksnių kontrolė.	VA, 12 korp. 302 laboratorija	MSKK Vita Lėlė, +370 37 362695
2027-05	<b>Konferencija, 160 min.</b> Projekto rezultatų pristatymas, diskusija ir vertinimas (10 balų sistemoje) <b>Maisto tyrėjo akademijos baigimo pažymėjimų išdavimas, 20 min.</b>	VA, 5 korp. 122 seminarų patalpa	MSKK, visi dėstytojai

[Pildyti prašymą ->](#)