

Maisto technologijos



Pagrindinė informacija

Programos pavadinimas: Maisto technologijos

Kodas: 6531FX004

Fakultetas: Agrotechnologijų fakultetas

Krypčių grupė: Technologijų mokslai

Studijų kryptis: F06 Maisto technologijos

Dėstoma kalba: Lietuvių

Forma: nuolatinė (dieninė, sesijinė)

Trukmė 3 metai

Suteikiamas laipsnis: Technologijų mokslų profesinis bakalauras

Studijų programos kreditai: 180

Įdomu

Maisto produktas, kurį įsigyjame parduotuvėse, maistas, kurį valgome kavinėje ar restorane, yra maisto technologo darbo rezultatas. Maisto technologija – tai maistingų, sveikų, skanių, patrauklių, kokybiškų ir inovatyvių maisto produktų kūrimas bei gamyba.

Studijuodamas savo praktinius įgūdžius lavinsi Cheminės analizės, Maisto chemijos, Maisto technologijos, Juslinės analizės laboratorijose. Norėdamas, dalinėms studijoms ir praktikoms galėsi rinktis ir užsienio šalis. Šiais tikslais mūsų studentai lankėsi Portugalijoje, Ispanijoje, Graikijoje, Turkijoje, Slovakijoje, Nyderlanduose, Belgijoje, Vokietijoje, Suomijoje ir kitose šalyse.

Įvairu

Maisto technologijos plati ir įvairi sąvoka, tad studijuodamas galėsi rinktis tai, kas labiausiai prie širdies. Galėsi specializuotis duonos kepimo, mėsos arba maitinimo įstaigų technologijų srityje. Daugiau apie specializacijas ir dalykus, kurių mokysiesi sužinosi ČIA.

Specializacija Duonos kepimo technologija

- savarankiškai projektuoti, organizuoti, vykdyti duonos kepimo technologinius procesus.
- valdyti, užtikrinti duonos kepinių saugą ir kokybę.

Specializacija Mėsos produktų technologija

- savarankiškai projektuoti, organizuoti, vykdyti mėsos ir jos produktų technologinius procesus. bei
- valdyti ir užtikrinti mėsos produktų saugą ir kokybę.

Specializacija Maitinimo įmonių gamybos technologija

- savarankiškai projektuoti, organizuoti, vykdyti gamybą, aptarnavimą maitinimo įmonėse.
- užtikrinti maisto gamybos saugą ir kokybę.

Nuolatinių, nuolatinių sesijinių studijų planas

(įstojusiems 2020 m.)

1 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Matematika ir taikomosios kompiuterinės programos	10	E
Chemija 1	10	E
Augalinės kilmės maisto produktų technologija	10	E
2 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>

Komunikacija	10	E
Chemija 2	10	E
Gyvūninės kilmės maisto produktų technologija	10	E
3 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Mityba ir maisto chemija	10	E
Maisto dizainas ir inovacijos	5	E
Etninio paveldo maisto technologijos	5	E
Aplinkosauga ir tvari gamyba	10	E
4 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Maisto sauga ir kokybė	10	E
Bendroji technologinė ir maisto kokybės profesinės veiklos praktika	10	A
<i>Specializacijų moduliai</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>

<i>Specializacija Duonos kepimo technologija</i>		
Duonos kepimo technologijos ir įrengimai	10	E
<i>Specializacija Mėsos produktų technologija</i>		
Skerdimo ir mėsos produktų gamybos technologija ir įrengimai	10	E
<i>Specializacija Maitinimo įmonių gamybos technologija</i>		
Maitinimo įmonių gamybos technologija ir įrengimai	10	E
5 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Verslumo pagrindai	10	P
Specialiųjų technologijų profesinės veiklos praktika	10	A
<i>Specializacijų moduliai</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
<i>Specializacija Duonos kepimo technologija</i>		
Duonos kepinių saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas	10	E
<i>Specializacija Mėsos produktų technologija</i>		

Mėsos produktų saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas	10	E
<i>Specializacija Maitinimo įmonių gamybos technologija</i>		
Maitinimo įmonių gamybos saugos ir kokybės valdymas ir užtikrinimas	10	E
6 semestras (30 kreditų)		
<i>Privalomas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Baigiamoji profesinės veiklos praktika	10	A
Baigiamasis darbas (projektas)	10	BD
<i>Laisvai pasirenkamas modulis</i>	<i>Kreditų skaičius</i>	<i>Vertinimas*</i>
Laisvai pasirenkamas modulis	4	E
Laisvai pasirenkamas modulis	6	E

*Laisvai pasirenkamą modulį studentai renkasi iš siūlomo laisvai pasirenkamų modulių sąrašo.

Vertinimas*:

E – egzaminas;

P – projektas;

A – ataskaita;

BD – baigiamasis darbas.

Ko išmoksiu

Baigęs studijas tapsi aukštos kvalifikacijos maisto technologijų specialistu. Tu gebėsi organizuoti ir valdyti maisto gamybos procesą, mokėsi gaminti kokybiškus, saugius ir sveikus maisto produktus. Savo žinias gebėsi pritaikyti didžiausiose Lietuvos maisto perdirbimo ir maitinimo įmonėse, galėsi kurti savo verslą. Daugiau apie studijuojamus dalykus ir būsimas kompetencijas sužinosi ČIA

Numatoma, kad programos absolventas gebės:

- bendrauti su technologijų bendruomene, mitybos, maisto saugos specialistais bei visuomene;
- taikyti komunikacijos žinias, perteikti idėjas ir sprendimus maisto įmonės veikloje;
- dirbti pavieniui ir komandoje;
- pristatyti eksperimentų ar tyrimų rezultatus ir pateikti išvadas apie produktų maistinę vertę, kokybę bei saugą;
- rasti reikiamą profesinę informaciją duomenų bazėse ir kituose informacijos šaltiniuose;
- taikyti maisto mokslo ir technologijų inovacijas su maisto gamyba, paskirstymu ir vartojimu susijusioje veikloje;
- atlikti reikiamus eksperimentus, apdoroti jų duomenis, argumentuotai pagrįsti savo sprendimus;
- parinkti tinkamas žaliavas, medžiagas, priemones, būdus ir taikyti juos maisto technologijose;
- vertinti naudojamų žaliavų, medžiagų, gaminių saugą ir kokybę maisto technologijoms;
- taikyti žaliavų, medžiagų, visų maisto produktų grupių gamybos ir jų saugos ir kokybės žinias maisto technologiniuose procesuose;
- vykdyti žaliavų, maisto gamybos proceso, produkcijos saugos ir kokybės reikalavimus pagal savikontrolės sistemas;
- planuoti, organizuoti, vykdyti ir kontroliuoti maisto technologinius procesus;
- parinkti ir išdėstyti technologinę įrangą pagal maisto technologinių operacijų srautą ir argumentuotai pagrįsti savo sprendimus;
- taikyti maisto technologijų projektavimo metodikas;
- taikyti maisto produktų gamybos saugos ir kokybės reikalavimus visuose maisto gamybos etapuose;
- taikyti verslumo, ekonomikos pagrindų žinias maisto įmonės veikloje; vykdyti maisto gamybą, vadovaujantis etiniais, aplinkosaugos, darbo saugos reikalavimais.

Ar studijas finansuoja valstybė?

Studijuoti Maisto technologijas galima valstybės finansuojamose ir nefinansuojamose vietose. Stojant į valstybės finansuojamą vietą reikia išlaikyti 3 valstybinių brandos egzaminų. Stojant į valstybės nefinansuojamą vietą reikia išlaikyti 1 valstybinį brandos egzaminą. Minimalus konkursinis balas, renkantis Maisto technologijų studijas yra ne mažesnis kaip 4,3. Jį sudaro:

Dalykas	Koeficientas	Skaičiuojama
Matematika	0,4	E
Lietuvių kalba ir literatūra	0,2	E
Chemija arba fizika, arba biologija	0,1	E/MP

Kitas dalykas (pasirinktinai, nesutampantis su 1, 2, 3) *	0,3	E/MP
---	-----	------

E valstybinis brandos egzaminas;

MP – metinis pažymys.

* – į konkursinį balą įskaičiuojamas stojančiajam palankiausias variantas iš brandos atestato. Dedamąją dalimi gali būti ir kvalifikacijos egzamino (baigusiesiems profesinio mokymo programoms iki 2013 m.), teorijos ir praktikos darbo įvertinimo balų aritmetinis vidurkis arba kompetencijų, įgytų siekiant Lietuvos kvalifikacijų sandaros IV lygio kvalifikacijos, teorinės ir praktinės dalies įvertinimo balų aritmetinis vidurkis.

Ar gaučiau stipendiją?

Gerai besimokantys studentai gali gauti stipendiją.

Studentams studijuojantiems valstybės finansuojamose vietose ir neturintiems akademinų skolų pagal studijų rezultatus gali būti skiriamos skatinamosios stipendijos. Paprastos stipendijos dydis yra 40 Eur, padidintos – 120 Eur. Studijuojantiems valstybės finansuojamose vietose gali būti skiriama papildoma 200 Eur tikslinė skatinamoji stipendija, kurią skiria Žemės ūkio ministerija. Studentams, priimtiems studijuoti valstybės nefinansuojamose studijų vietose, gali būti skiriama Studijų stipendija. Ją tvirtina Švietimo, mokslo ir sporto ministerija, o gauna surinkę aukščiausius vidurinio ugdymo programų balus. Metinis Studijų stipendijos dydis atitinka vienerių studijų metų kainos dydį.

Pažangiausi studentai gali pretenduoti į Lietuvos Respublikos Prezidentų vardines stipendijas.

Nesi vilnietis?

Fakultete yra bendrabutis, kuriame apgyvendinami visi norintys studentai. Jame veikia nemokamas interneto ryšys, sudarytos puikios buities sąlygos. Bendrabutis yra šalia fakulteto, netoli miesto centras. Nuomos mokestis nuo 55 Eur/mėn.

Ar būsi paklausus darbo rinkoje?

Žmonėms reikėjo, reikia ir visada reikės maisto. Mūsų absolventai, baigę Maisto technologijų studijas, darbą pagal specialybę randa nesunkiai.

Buvę studentai dirba technologais, kokybės vadovais, meistrais, konditeriais, padalinių ir gamybos vadovais, maisto saugos specialistais, kokybės kontrolieriais UAB „Rimi Lietuva“, UAB „Vilniaus duona“, UAB „Biovela Group“, UAB „Utenos mėsa“, UAB „Pievos Burbulai“, Lietuvos kariuomenės Įgulių aptarnavimo centro valgykloje, UAB „Žiežmarių mėsinė“, UAB „Daivida“, AB Vilniaus paukštynas, UAB „Palink“, UAB „Maxima LT“, UAB „Dzūkija“, AB „Vilniaus pergalė“, UAB „Malsena Plius“, UAB „Gurevita“, UAB „Gerovė, konservų fabrikas“.

Patiko mokytis?

Baigęs Maisto technologijų studijas Agrotechnologijų fakultete, mokslus galėsi tęsti Lietuvos Sveikatos mokslų, Vilniaus Gedimino technikos, Kauno technologijų universitetuose, kitose Lietuvos ar užsienio aukštosiose mokyklose.

Nori sužinoti daugiau?

Norėtum apie Maisto technologijų studijas sužinoti daugiau ar turi klausimų? Mūsų fakulteto dėstytojai rengia nuotolinės konsultacijas ir plačiau papasakoja apie studijas, atsako

į rūpimus būsimųjų studentų klausimus. Klausimus gali pateikti stojantiesiems@atf.viko.lt

Nuomonės

Nori sužinoti, ką apie studijas galvoja kiti?

...Dar mokydamasi mokykloje žinojau aiškiai, kad savo ateitį siešiu su maistu, jo gamyba ir technologija. Tad studijuoti pasirinkau Vilniaus kolegijoje Maisto technologiją. Pradėjus studijuoti labiausiai nerimavau dėl chemijos paskaitų, tačiau dėstytojai buvo visada pasiruošę padėti, atsakyti į kylančius klausimus, paaiškinti taip, jog būtų kuo aiškiau, taip pat pradėjau pati labiau domėtis. Teorines žinias užtvirtindavome laboratorijoje atlikdami bandymus ar kepykloje išbandydami naujas technologijas, kurdami savo receptūras. Baigusi studijas pasirinkau konditerės darbą įmonėse „Pievos Burbulai“ ir „Coffee Spells Dabar pati kuriu receptūras, nebijau rizikuoti bei eksperimentuoti, semiuosi patirties. Žinau, kad studijų metu įgytos maisto technologijos žinios man padės ateity siekti savo tikslo bei svajonės.“

Absolventė Rūta Kniežaitė

...2020 metais įgijau maisto technologo specialybę. Įgytas išsilavinimas suteikė galimybę siekti aukštesnės pakopos profesinėje srityje bei pretenduoti užimti vadovaujamas pareigas Lietuvos kariuomenės maitinimo įstaigoje. Šiuo metu dirbu Lietuvos kariuomenės Ėgulų aptarnavimo centro valgyklos vedėja. Studijuodama Vilniaus kolegijoje, pažinau daug šaunių dėstytojų, iš kurių sėmiausi teorinių ir praktinių žinių. Labai patiko tai, kad studijų metu didelis dėmesys buvo skiriamas praktiniams užsiėmimams. Lankstus studijų grafiko derinimas sudarė sąlygas lengvai derinti darbą ir studijas. Besimokydama Vilniaus kolegijoje įgijau naujų draugų ir kolegų, su kuriais bendrauju iki šiol tiek asmeniniais, tiek profesiniais klausimais. Džiaugiuosi savo apsisprendimu studijuoti Vilniaus kolegijoje ir rekomenduoju visiems, kurie nori dirbuotis maisto srityje, rinktis studijas Vilniaus kolegijoje.“