



VILNIAUS KOLEGIJA | Verslo vadybos fakultetas

Didlaukio g. 49, LT-08303 Vilnius | Tel.: (5) 219 16 40 | El. p. administracija@vfv.viko.lt | www.viko.lt

VALSTYBINIS KODAS	65303S105
KOLEGINIŲ STUDIJŲ PROGRAMA	MAITINIMO VERSLO ORGANIZAVIMAS
SUTEIKIAMAS KVALIFIKACINIS LAIPSNIS IR PROFESINĖ KVALIFIKACIJA	Vadybos ir verslo administravimo profesinis bakalauras, administratorius
STUDIJŲ PROGRAMOS ŠAKOS:	Gamybos organizavimo Aptarnavimo organizavimo
BAZINIS IŠSILAVINIMAS	Vidurinis
STUDIJŲ FORMOS IR TRUKMĖ:	Nuolatinės studijos – 3 metai Ištęstinės studijos – 4 metai
STUDIJŲ APIMTIS	120 kreditų
STUDIJUOJAMI DALYKAI	
<i>Bendrojo lavinimo dalykai:</i>	Psichologija, verslo užsienio kalba, filosofija/sociologija.
<i>Studijų pagrindų dalykai:</i>	Taikomoji matematika, ekonominė statistika, informacinės technologijos, mikroekonomika, makroekonomika, vadyba, rinkodara, teisė, buhalterinė apskaita ir kalkuliacija, finansai, dokumentų valdymas, specialybės kalba, verslo etika, verslo projektai, darbo ir civilinė sauga.
<i>Specialieji (profesiniai) dalykai:</i>	Paslaugų rinkodara, maitinimo įmonės ekonomika, maisto prekės ir higiena, maisto ruošimo technologijos pagrindai, aptarnavimo organizavimo pagrindai, darbo organizavimas maitinimo įmonėse.
<i>Studijų programos šakų dalykai:</i>	Gamybos organizavimo: maisto chemija, maisto ruošimo technologija, konditerijos technologijos organizavimas. Aptarnavimo organizavimo: pobūvių ir renginių vadyba, restoranų ir barų darbo organizavimas, pasaulio šalių gyventojų mityba.
<i>Praktikos:</i>	įvadinė (2 kred.); profesinė (10 kred.); baigiamoji (10 kred.).
<i>Laisvieji dalykai:</i>	Užsienio kalba (anglų, vokiečių, prancūzų, italų, rusų), tarpkultūrinė komunikacija, visuotinė kokybės vadyba, draudimas, ekologija, viešieji ryšiai, iškalba.
STUDIJOS BAIGIAMOS	Baigiamuoju darbu.
ABSOLVENTAI GEBĖS:	<ul style="list-style-type: none">✓ tirti ir vertinti rinką; įkurti maitinimo verslo įmonę ir organizuoti jos veiklą;✓ tvarkyti prekių užsakymą, laikymą, atsiskaitymą su tiekėjais;✓ parengti valgiaraščius, organizuoti patiekalų gamybą, kalkuliuoti patiekalų kainas;✓ organizuoti svečių aptarnavimą restorane,✓ vadovauti pobūviams ir renginiams, organizuoti barų darbą;✓ analizuoti bei vertinti maitinimo įmonės veiklos rodiklius ir plėtros galimybes;✓ bendrauti su šalies ir užsienio svečiais bei partneriais;✓ naudotis šiuolaikinėmis technologijomis.
KARJEROS GALIMYBĖS:	Galės dirbti įvairiose valstybinėse bei privačiose maitinimo įmonėse, vadovauti maitinimo įmonės padalinių darbui, kurti savo verslą.
STUDENTAI, SĖKMINGAI BAIGĘ STUDIJŲ PROGRAMĄ, GAUNA PROFESINIO BAKALAURO DIPLOMĄ	