



MAISTO TECHNOLOGIJA

Agrotechnologijų fakultetas

Beržų g. 2A, Buivydiškės, LT-14160 Vilniaus r.
Tel. (8 5) 219 1661, el. p. administracija@atf.viko.lt

VALSTYBINIS KODAS	6531FX004
STUDIJŲ KRYPTIS	F06 Maisto technologijos
SUTEIKIAMAS KVALIFIKACINIS LAIPSNIS, KVALIFIKACIJA	Technologijų mokslų profesinis bakalauras
SPECIALIZACIJOS	Duonos kepimo technologija Mėsos produktų technologija Maitinimo įmonių gamybos technologija
STUDIJŲ FORMA IR TRUKMĖ	Nuolatinės studijos – 3 metai Ištęstinės studijos – 4 metai
STUDIJŲ APIMTIS KREDITAIS	180
STUDIJŲ PROGRAMOS REZULTATAI	<ul style="list-style-type: none">- Gebės bendrauti su technologijų bendruomene, mitybos, maisto saugos specialistais bei visuomene.- Gebės taikyti komunikacijos žinias, perteikti idėjas ir sprendimus maisto įmonės veikloje.- Gebės dirbti pavieniui ir komandoje.- Gebės pristatyti eksperimentų ar tyrimų rezultatus ir pateikti išvadas apie produktų maistinę vertę, kokybę bei saugą.- Gebės rasti reikiamą profesinę informaciją duomenų bazėse ir kituose informacijos šaltiniuose.- Gebės taikyti maisto mokslo ir technologijų inovacijas su maisto gamyba, paskirstymu ir vartojimu susijusioje veikloje.- Gebės atlikti reikiamus eksperimentus, apdoroti jų duomenis, argumentuotai pagrįsti savo sprendimus.- Gebės parinkti tinkamas žaliavas, medžiagas, priemones, būdus ir taikyti juos maisto technologijose.- Gebės vertinti naudojamų žaliavų, medžiagų, gaminių saugą ir kokybę maisto technologijoms.- Gebės taikyti žaliavų, medžiagų, visų maisto produktų grupių gamybos ir jų saugos ir kokybės žinias maisto technologiniuose procesuose.- Gebės vykdyti žaliavų, maisto gamybos proceso, produkcijos saugos ir kokybės reikalavimus pagal savikontrolės sistemas.- Gebės planuoti, organizuoti, vykdyti ir kontroliuoti maisto technologinius procesus.- Gebės parinkti ir išdėstyti technologinę įrangą pagal maisto technologinių operacijų srautą ir argumentuotai pagrįsti savo sprendimus.

	<ul style="list-style-type: none"> - Gebės taikyti maisto technologijų projektavimo metodikas. - Gebės taikyti maisto produktų gamybos saugos ir kokybės reikalavimus visuose maisto gamybos etapuose. - Gebės taikyti verslumo, ekonomikos pagrindų žinias maisto įmonės veikloje. - Gebės vykdyti maisto gamybą, vadovaujantis etiniais, aplinkosaugos, darbo saugos reikalavimais. <p>Specializacija <i>Duonos kepimo technologija</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebės savarankiškai projektuoti, organizuoti, vykdyti duonos kepimo technologinius procesus. - Gebės valdyti, užtikrinti duonos kepinių saugą ir kokybę. <p>Specializacija <i>Mėsos produktų technologija</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebės savarankiškai projektuoti, organizuoti, vykdyti mėsos ir jos produktų technologinius procesus. bei - Gebės valdyti ir užtikrinti mėsos produktų saugą ir kokybę. <p>Specializacija <i>Maitinimo įmonių gamybos technologija</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebės savarankiškai projektuoti, organizuoti, vykdyti gamybą, aptarnavimą maitinimo įmonėse. - Gebės užtikrinti maisto gamybos saugą ir kokybę.
STUDIJŲ PLANAI	(Žemiau pateikiamos nuorodos į studijų planus, išskirstytos pagal įstojimo metus, jeigu skiriasi):
<i>Nuolatinės studijos</i>	Istojusiems 2017 m. →
<i>Ištęstinės studijos</i>	Istojusiems 2017 m. →
PROFESINĖS VEIKLOS GALIMYBĖS	<p>Galėsi dirbti maisto pramonės, viešojo maitinimo, prekybos įmonėse, organizuoti maisto gamybą, kvalifikuotai valdyti gamybos procesą, gaminti kokybišką produkciją, atitinkančią ES teisės aktus.</p> <p>Mūsų absolventai dirba technologais, kokybės vadovais, meistras, padalinio vadovais, gamybos vadovais, pamainos vadovais UAB „Žiežmarių mėsinė“, UAB „Daivida“, AB Vilniaus paukštynas, UAB Utenos mėsa, UAB „Arvi kalakutai“ KŪB, UAB Vilniaus duona, UAB „Gurevita“, UAB „Skanuma“, UAB „Remgas“, UAB „Rimi Lietuva“, UAB „Palink“, UAB „Maxima LT“, UAB „Džūkija“, AB „Vilniaus Pergalė“ ir kt.</p>