

**STUDIJŲ PROGRAMOS DUOMENYS
MAISTO TECHNOLOGIJOS**

Eil. Nr.	Parametrai	Duomenys		
1.	Studijų programos pavadinimas	MAISTO TECHNOLOGIJOS		
2.	Studijų programos pavadinimas anglų kalba	FOOD TECHNOLOGIES		
3.	Studijų programos valstybinis kodas	6531FX002		
4.	Studijų programos kodas pagal Tarptautinę standartizuotą švietimo klasifikaciją (ISCED)	6550721		
5.	Studijų krypties, krypčių grupės arba studijų srities aprašų pavadinimai ir kodai (jeigu yra), studijų krypčių reglamentai (jeigu yra)	Technologijų studijų krypčių grupės aprašas 7 priedas. Maisto technologijų studijų krypties aprašas		
6.	Švietimo sritis	072 Gamyba ir perdirbimas		
7.	Švietimo posritis	0721 Maisto produktų technologijos		
8.	Programos lygmuo	Koleginės studijos		
9.	Studijų tipas	Laipsnį suteikiančios studijos		
10.	Studijų pakopa	Pirmoji studijų pakopa		
11.	Studijų programos vykdymo kalba (-os)	Lietuvių		
12.	Suteikiama kvalifikacija (pavadinimas, kodas)	Maisto technologijų profesinis bakalauras		
13.	Kvalifikacijos laipsnio požymis	Pagrindinės krypties kvalifikacinis laipsnis		
14.	Išduodamo išsilavinimo pažymėjimo blanko pavadinimas ir kodas	Profesinio bakalauro diplomas, kodas 6632		
15.	Būtinios kvalifikacijos, norint pradėti studijuoti pagal programą, pavadinimas, valstybinis kodas (jeigu nustatyta)			
16.	Minimalus išsilavinimas	Vidurinis išsilavinimas		
17.	Kiti duomenys			
18.	Programos apimtis (kreditais)	Studijų forma	Studijų trukmė (metais)	Priėmimo į programą metai
	180 kreditų	nuolatinės studijos, iššestinės studijos	(3 metai) (4 metai)	2002
19.	Institucijos, pateikusios registruoti programą, juridinio asmens kodas, pavadinimas	JAR kodas 111968056, Viešoji įstaiga Klaipėdos valstybinė kolegija, www.kvk.lt		
20.	Institucijų, su kuriomis suderinta programa, juridinio asmens kodai, pavadinimai ir suderinimo datos	-		
21.	Institucijų, patvirtinusių programą, juridinio asmens kodai, pavadinimai ir patvirtinimo datos	JAR kodas 188603091, Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministerija. Patvirtinta 2002-08-30.		
22.	Institucijų, atlikusių programos ekspertinį vertinimą, juridinio asmens kodai, pavadinimai ir vertinimo datos	JAR kodas 111959192, Studijų kokybės vertinimo centras, 2015 m.		
23.	Institucijos, akreditavusios programą, juridinio asmens kodas, pavadinimas	JAR kodas 111959192, Studijų kokybės vertinimo centras		
24.	Programos pateikimo savianalizei data	-		

25.	Sprendimo dėl programos akreditavimo data ir numeris, akreditavimo tipas, akreditavimo terminas (jeigu nustatytas)	2015-10- 29 d. įsakymas Nr. SV6-45 Akredituota iki 2021-06-30
26.	Programą vykdančios aukštosios mokyklos juridinio asmens kodas, pavadinimas	JAR kodas 111968056 Klaipėdos valstybinė kolegija
	Kitoje teritorijoje esančio (-ių) aukštosios mokyklos padalinio (-ių) kodas (-ai), pavadinimas (-ai) (jei padalinys (-iai) yra)	-
27.	Programos specializacijų pavadinimai lietuvių ir anglų kalbomis (jeigu yra)	Žuvų produktų technologija/ Fish Product Technology Viešojo maitinimo technologija/Public Catering Technology Maisto sauga/Food Safety
28.	Programos specializacijos aprašas (jeigu yra)	-
29.	Galimybė rinktis gretutinės krypties studijas (taip / ne)	Taip
30.	Programos finansinės grupės kodas	2.3
31.	Studijų sistemos sandara	Pirmosios pakopos studijos
32.	Programos aprašymo santrauka lietuvių kalba	Bendras apibūdinimas:
		Studijų programos tikslas (-ai):
		Parengti aukštos kvalifikacijos koleginio išsilavinimo maisto technologijų specialistus, turinčius žinių, praktinių gebėjimų ir įgūdžių, būtinų naujų produktų kūrimui, jų kokybinei ir kiekybinei analizei, maisto gamybos technologijų tobulinimui ir naujų įdiegimui bei technologinių problemų sprendimui, užtikrinant maisto produktų kokybę ir saugą maisto perdirbimo, viešojo maitinimo įmonėse, žvejybinuose – gamybinuose laivuose, savo įsteigtame konkurencingame versle.
		Studijų rezultatai:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Žinos maisto technologijų esminius teorinius pagrindus ir susies su bendrųjų dalykų žiniomis; 2. Turės žinių apie maisto produktų cheminę sudėtį, mitybinę vertę, kokybės reikalavimus, mikrobiologinius, fizikinius, cheminius ir juslinius analizės metodus; 3. Žinos maisto produktų gamybos būdus, pokyčius gaminant, perdirbant ir laikant maistą, technologinės įrangos parinkimo, išdėstymo, veikimo ir eksploataavimo principus; 4. Gebės taikyti maisto mokslo ir technologijų žinias analizuojant maisto gamybos procesus, bei atliekant mikrobiologinę, fizikinę, cheminę ir juslinę analizę; 5. Gebės taikyti tarptautinius, Europos ir Lietuvos normatyvinius dokumentus, standartus, reglamentuojančius maisto produktų gamybą ir saugą; 6. Gebės taikyti maisto technologijų projektavimo metodikas ir maisto technologijų žinias kuriant naujus maisto produktus bei tobulinat gamybos procesą; 7. Gebės parengti technologinę ir sąmatinę projekto dokumentaciją, išmanys verslo valdymo aspektus; 8. Gebės rasti bei sisteminti reikiamą profesinę informaciją, atlikti eksperimentus, apdoroti jų duomenis ir pateikti išvadas apie produktų kokybę; 9. Turės darbo su technologine ir laboratorine įranga įgūdžių atliekant fizikinę, cheminę ir mikrobiologinę maisto analizę; 10. Gebės parinkti tinkamas žaliavas, medžiagas, įrangą, priemones ir gamybos būdus bei taikyti juos maisto 		

		<p>technologijose;</p> <p>11. Gebės užtikrinti maisto saugą ir kokybę visoje maisto grandinėje;</p> <p>12. Gebės vykdyti ir valdyti maisto gamybos procesus, taikyti darbo organizavimo principus vadovaujantis darbo saugos ir aplinkosaugos, etiniais bei komercijos principais;</p> <p>13. Gebės veiksmingai dirbti pavieniui ir komandoje, suvoks mokymosi visą gyvenimą svarbą ir jam pasirengs;</p> <p>14. Mokės bendrauti su maisto technologijų specialistais, kolegomis bei plačiaja visuomene taisyklinga lietuvių ir bent viena užsienio kalba;</p> <p>15. Turės organizacinių įgūdžių, gebės priimti ir įgyvendinti sprendimus, supras technologinių sprendimų poveikį visuomenei ir aplinkai, laikysis profesinės etikos.</p> <p>Mokymo ir mokymosi veiklos:</p> <p>Paskaitos, seminarai, savarankiškas darbas, praktikumai, laboratoriniai darbai, uždavinių sprendimas, diskusijos, darbas grupėse, literatūros analizė, atvejo analizė, projektinis darbas ir kt.</p> <p>Studijų rezultatų vertinimo būdai:</p> <p>Žinioms ir gebėjimams vertinti taikoma dešimtbalė kriterinė proporcinė kaupiamoji vertinimo sistema (kaupiamasis vertinimas). Dalyko studijų rezultatai semestro metu vertinami per tarpinius atsiskaitymus (rašomi referatai, kontroliniai darbai aprašomi ir žodžiu ginami laboratoriniai darbai, atliekami kursiniai darbai ir kt.). Galutinį įvertinimą (pažymį) sudaro tarpinių įvertinimų ir egzamino (ar kursinio darbo) pažymiai.</p> <p>Sandara:</p> <p>Studijų dalykai (moduliai), praktika:</p> <p>Pagrindinės studijų krypties dalykų apimtis yra 156 kreditai.</p> <p>Pagrindiniai studijų krypties dalykai: bendroji chemija, informacijos technologijos, kompiuterinė grafika, fizikinė chemija ir analizė, taikomosios mechanikos pagrindai, aplinkos ir žmonių sauga, mikrobiologija ir sanitarija, organinė chemija ir biochemijos pagrindai, maisto įmonių ekonomika, vadyba, teisė; augalinio maisto technologijos ir įrengimai; gyvūninio maisto technologijos ir įrengimai, maisto chemija ir analizė, mityba, juslinė analizė, maisto kokybės valdymas ir užtikrinimas.</p> <p>Praktikoms skiriama 30 kreditų, iš jų 24 kreditai profesinės veiklos praktikoms. Pažintinę praktiką, verslo praktiką studentai atlieka kolegijoje. Maisto gamybos proceso tyrimo, gamybinę ir baigiamąją praktiką studentai atlieka realiose įmonėse.</p> <p>Specializacijos:</p> <p>Žuvų produktų technologija Viešojo maitinimo technologija Maisto sauga</p> <p>Studento pasirinkimai:</p> <p>Studijų programoje 27 kreditai skiriami studento pasirenkamiems dalykams: 18 kreditų – studijų krypties specializacijų dalykams ir 9 kreditai – studento laisvai pasirenkamiems dalykams iš kolegijos laisvai pasirenkamų dalykų sąrašo.</p> <p>Studijų programos skiriamieji bruožai:</p>
--	--	---

		<p>Studentai gali rinktis gretutines vadybos krypties studijas ir įgyti dvigubą profesinio bakalauro laipsnį.</p> <p>Profesinės veiklos ir tolesnių studijų galimybės:</p> <p>Profesinės veiklos galimybės:</p> <p>Absolventas gebės dirbti technologu, meistru, laboratorijos darbuotoju-analitiku, maisto kokybės ir saugos atstovu, kokybės vadybininku gamybos ir prekybos įmonėse, maitinimo įmonėse, žvejybinuose – gamybiniuose laivuose. Iniciatyvus specialistas gali steigti savo įmonę.</p> <p>Tolesnių studijų galimybės:</p> <p>Absolventai gali siekti studijų rezultatų įskaitymo, jei nori studijuoti pagal universitetines pirmos pakopos studijų programas. Baigę papildomas studijas ar įvykdę kitus aukštosios mokyklos nustatytus reikalavimus, turi teisę stoti į antrosios pakopos magistratūros studijas</p> <p>Programos aprašymo santraukos parengimo ir atnaujinimo datos: 2017-02-10</p>
33.	Programos aprašymo santrauka anglų kalba (Summary of the Profile of a Study Programme)	<p>General Description:</p> <p>Objective(s) of a study programme:</p> <p>To train highly-qualified higher education college-level food technology specialists who possess the knowledge, practical abilities and skills that are required for the development of new products with an ability to perform qualitative and quantitative analysis. To ensure the improvement of existing food production technology and the introduction of new ones, and to provide solutions to technological problems by ensuring the quality of food products and safety at food processing and public catering companies, industrial fishing ships, or competitive sole proprietorship.</p> <p>Learning outcomes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Will know the food technology essential theoretical basics and will link them with the knowledge of general subjects; 2. Will have knowledge of the chemical composition, nutritional value, quality requirements, and methods of microbiological, physical, chemical and sensory analysis of food; 3. Will know the methods of food production, changes in the production during processing and storage of food, principles of technological equipment selection, placement, operation and usage; 4. Will be able to apply food science and technology knowledge in the analysis of food production processes, and the microbiological, physical, chemical, and sensory analysis; 5. Will be able to apply the international, European and Lithuanian normative documents, standards, governing food production and safety; 6. Will be able to apply food technology project methodologies and food technology expertise for development of new food products and for improving production process; 7. Will be able to prepare technological and project estimate documentation, and will be aware of business management aspects; 8. Will be able to find and systematize the necessary professional information, perform experiments, process the data thereof, and draw conclusions about the quality

		<p>of products;</p> <p>9. Will have skills necessary for working with technological and laboratory equipment to carry out the physical, chemical and microbiological analysis of food;</p> <p>10. Will be able to choose suitable raw materials, ingredients, equipment, tools and techniques and apply them to food technology;</p> <p>11. Will be able to ensure food safety and quality throughout the food chain;</p> <p>12. Will be able to run and control food production processes, apply the principles of work organisation in accordance with work safety, environmental safety, ethical and commercial principles;</p> <p>13. Will be able to work effectively both individually and in a team, realize the importance of lifelong learning and be ready for that;</p> <p>14. Will be able to communicate with the food technology experts, colleagues and the general public in correct Lithuanian and at least one foreign language;</p> <p>15. Will have organisational skills displayed as the ability to make and implement solutions, to understand the effects of technological solutions on society and the environment, and comply with professional ethics.</p> <p>Activities of teaching and learning:</p> <p>Lectures, seminars, self-study, practicums, laboratory works, exercises, discussions, work in groups, analysis of literature, case study, project work, etc.</p> <p>Methods of assessment of learning achievements:</p> <p>Knowledge and abilities are evaluated on the basis of a criteria-based ten-point scoring system and an individual accumulative assessment (IAA). Course learning outcomes are estimated during the semester through the passed tests, written essays, described and orally defended laboratory work, term papers, etc. The final assessment for the course consists of the assessment average for the performance of semester works and assessment of the examination/ term paper.</p> <p>Framework:</p> <p>Study subjects (modules), practical training:</p> <p>Scope of the main study field - related subjects consists of 156 credits. The main study field - related subjects are as follows: General Chemistry, Information Technologies, Computer Graphics, Physical Chemistry and Analysis, Basics of Applied Mechanics, Environmental and Human Safety, Microbiology and Sanitation, Food Chemistry and Analysis, Nutrition, Organic Chemistry and Basics of Biochemistry, Food Business Economics, Management, Law, Food of Vegetable Origin Technologies and Equipment, Food of Animal Origin Technologies and Equipment, Sensory Analysis, Food Quality Control and Assurance. 30 credits are provided for practical sessions, including 24 credits for professional practical training. Cognitive practical training and business practical training are performed at the college. Food Production Process Investigation, Production and Final practical training are performed at the real companies.</p> <p>Specialisations:</p> <p>Fish Product Technology Public Catering Technology Food Safety</p>
--	--	--

		Optional courses: Study programme provides for 27 credits for optional subjects: 18 credits for study field - related specialization subjects, and 9 credits for the student's optional subjects selected from the list advertised on the website Klaipeda State University of Applied Sciences. Distinctive features of a study programme: Students may choose contiguous studies related to the field of management for obtaining a double Bachelor's degree. Access to professional activity or further study: Access to professional activity: A graduate will have access to work in manufacturing and trade enterprises, public catering establishments and on the industrial-fishing vessels as a technologist, a master, a laboratory worker - analyst, a representative on quality and safety of foodstuffs, a quality manager. The proactive specialist can create own company. Access to further study: The graduates may continue their studies at university to acquire Bachelor's degree. Having completed supplementary studies or accomplished other requirements established by a higher education institution, the graduates are entitled to enroll in the second study cycle Master's studies.
34.	Priėmimo studijuoti į atitinkamą programą metai:	Kiekvienais metais planuojamų priimti studijuoti asmenų skaičius aukštojoje mokykloje, aukštosios mokyklos pavadinimas, juridinio asmens kodas:
	2017	60 Klaipėdos valstybinė kolegija JAR kodas 111968056
35.	Jungtinės studijų programos papildomi duomenys:	
35.1	Programos požymis	
	Programą vykdančių užsienio institucijų pavadinimai, kodai (jeigu kodai yra)	
	Šalies, kurioje veikia programą vykdanči institucija, pavadinimas	
	Užsienio programą vykdančių institucijų interneto svetainių adresai	
35.2	Koordinuojančios institucijos pavadinimas, kodas (jeigu kodas yra)	
	Interneto svetainių adresai (jeigu koordinuojanti institucija veikia užsienio šalyje)	
35.3	Programos įteisinimo data kiekvienoje jungtinę studijų programą vykdančios aukštosios mokyklos šalyje	
	Dokumento, kuriuo programa buvo įteisinta, numeris	
	Programą įteisinusios institucijos pavadinimas	
35.4	Studijų sistemos sandara	
35.5	Studijų tipas	

Institucijos pavadinimas

Klaipėdos valstybinė kolegija

Duomenis rengusio asmens pareigos, vardas ir pavardė Maisto technologijų katedros vedėja
Vijolė Bradauskienė

Duomenų parengimo ar atnaujinimo data 2017-05-30

