

STUDIJŲ PROGRAMOS DUOMENYS

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 mokslai, Maisto technologijos, Technologijų studijų krypčių grupės aprašas	
6.	Švietimo sritis	Gamyba ir perdirbimas	
7.	Švietimo posritis	Maisto produktų technologijos	
8.	Programos lygmuo	Koleginės studijos	
9.	Studijų tipas	Pakopinės studijos	
10.	Studijų pakopa	Pirmosios pakopos studijos	
11.	Studijų programos vykdymo kalba (-os)	Lietuvių	
12.	Suteikiama kvalifikacija (pavadinimas, kodas)	Technologijų mokslų profesinis bakalauro laipsnis, KVALLAIP00815	
13.	Kvalifikacinių laipsnių požymiai	Studijų krypčių grupės profesinio bakalauro laipsnis	
14.	Išduodamo išsilavinimo pažymėjimo blanko pavadinimas ir kodas	Profesinio bakalauro diplomas, kodas 6632	
15.	Būtinės kvalifikacijos, norint pradėti studijuoti pagal programą, pavadinimas, valstybinis kodas (jeigu nustatyta)	-	
16.	Minimalus išsilavinimas	Ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas, atsižvelgiant į stojančiųjų mokymosi rezultatus ar kitus aukštosios mokyklos nustatytus kriterijus.	
17.	Kiti duomenys	-	
18.	Programos apimtis kreditais	Studijų forma	Priėmimo į programą metai
	180	Nuolatinė	2002
19.	Institucijos, pateikusios registruoti programą, juridinio asmens kodas, pavadinimas	Juridinių asmenų registro kodas 111968056, Viešoji įstaiga, Klaipėdos valstybinė kolegija	
20.	Institucijų, su kuriomis suderinta programa, juridinio asmens kodai, pavadinimai ir suderinimo datos	-	
21.	Institucijų patvirtinusių programą, juridinio asmens kodai, pavadinimai ir patvirtinimo datos	Juridinių asmenų registro kodas 188603091, Lietuvos Respublikos Švietimo ir Mokslo ministerija, 2002-08-30, Nr. 1515	
22.	Institucijų, atlikusių programos ekspertinį vertinimą, juridinio asmens kodai, pavadinimai ir vertinimo datos	Juridinių asmenų registro kodas 111959192, Studijų kokybės vertinimo centras, 2015-04-20	
23.	Institucijos, akreditavusios programą, juridinio asmens kodas, pavadinimas	Juridinių asmenų registro 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, Nr. SV 6-45, Akredituota iki 2021-06-30
26.	Programą vykdančios aukštosios mokyklos juridinio asmens kodas, pavadinimas Kitoje teritorijoje esančio (-čių) aukštosios mokyklos padalinio (-ių) kodas (-ai), pavadinimas (-ai) (jei padalinys (-iai) yra)	Juridinių asmenų registro kodas 111968056, Viešojo įstaiga, Klaipėdos valstybinė kolegija -
27.	Programos specializacijų pavadinimai lietuvių ir anglų kalbomis (jeigu yra)	-
28.	Programos specializacijos aprašas (jeigu yra)	-
29.	Galimybė rinktis gretutinės krypties studijas (taip/ne)	Ne
30.	Programos finansinės grupės kodas	2.2
31.	Studijų sistemos sandara	Pakopinės studijos
32.	Programos aprašo santrauka lietuvių kalba	Bendras apibūdinimas: Studijų programos tikslas(-ai): Parengti aukštos kvalifikacijos maisto technologijų specialistus, turinčius žinių, praktinių gebėjimų ir įgūdžių, būtinų naujų gaminių kūrimui, jų kokybinei ir kiekybinei analizei, maisto gamybos technologijų įdiegimui ir tobulinimui, technologinių problemų sprendimui, užtikrinant kokybę ir saugą maisto gamybos bei maitinimo įmonėse. Studijų rezultatai: Programos absolventas: 1. Žino maisto technologijų esminius teorinius pagrindus ir susieja su bendrųjų dalykų žiniomis. 2. Turi žinių apie maisto produktų cheminę sudėtį, mitybinę vertę, kokybės reikalavimus, mikrobiologinius, fizikinius, cheminius ir juslinius analizės metodus. 3. Žino maisto produktų gamybos būdus, pokyčius gaminant, perdirbant ir laikant maistą, technologinės įrangos parinkimo, išdėstymo, veikimo ir eksploatavimo principus. 4. Geba taikyti maisto mokslo ir technologijų žinias analizuojant maisto gamybos procesus, bei atliekant mikrobiologinę, fizikinę, cheminę ir juslinę analizę. 5. Geba taikyti tarptautinius, Europos ir Lietuvos normatyvinius dokumentus, standartus, reglamentuojančius maisto produktų gamybą ir saugą. 6. Taiko maisto technologijų projektavimo metodikas ir maisto technologijų žinias kuriant naujus maisto produktus bei tobulinat gamybos procesą. 7. Geba parengti technologinę ir sąmatinę projekto dokumentaciją, išmano verslo valdymo aspektus. 8. Geba sisteminti reikiamą profesinę informaciją, atlikti eksperimentus, apdoroti jų duomenis ir

	pateikti išvadas apie produktų kokybę. 9. Turi darbo su technologine ir laboratorine įranga įgūdžių atliekant fizikinę, cheminę ir mikrobiologinę maisto analizę. 10. Geba parinkti tinkamas žaliavas, medžiagas, įrangą, priemones ir gamybos būdus bei taiko juos maisto technologijose. 11. Geba užtikrinti maisto saugą ir kokybę visoje maisto grandinėje. 12. Geba valdyti maisto gamybos procesus, taikyti darbo organizavimo principus vadovaujantis darbo saugos ir aplinkosaugos, etiniais bei komercijos principais. 13. Geba veiksmingai dirbti pavieniui ir komandoje, suvokia mokymosi visą gyvenimą svarbą ir jam pasirengia. 14. Moka bendrauti su maisto technologijų specialistais, kolegomis bei plačiąja visuomene taisyklinga lietuvių ir bent viena užsienio kalba. 15. Turi organizacinių įgūdžių, geba priimti ir įgyvendinti sprendimus, supranta technologinių sprendimų poveikį visuomenei ir aplinkai, laikosi profesinės etikos.
	<i>Mokymo ir mokymosi veiklos:</i> Orientuotos į bendrųjų ir profesinių kompetencijų plėtojimą bei kūrybiškumo ugdymą: paskaitos, seminarai, diskusijos, individualūs ir grupiniai projektiniai darbai, praktiniai seminarai, atvejų analizė, darbų viešas pristatymas ir gynimas, sąvokų žemėlapis, probleminis skaitymas, mokslinių straipsnių rengimas, informacijos paieška ir sisteminimas ir kt. <i>Studijų rezultatų vertinimo būdai:</i> Programos studijų rezultatų vertinimas atliekamas visą semestrą ir egzaminų sesijos metu taikant kaupiamąjį vertinimą. Studijų rezultatai semestro metu vertinami per tarpinius atsiskaitymus: kontrolinis darbas, individualūs ir grupiniai projektiniai darbai, testavimas, atvejo analizė, informacijos paieška ir sisteminimas, diskusijos, esė, savarankiškos kūrybinės užduotys, seminarai, kursiniai darbai, praktikų ataskaitos, egzaminai, baigiamasis darbas. <i>Sandara:</i> <i>Studijų dalykai (moduliai), praktika:</i> Studijų dalykai (126 kreditai): Filosofija/ Psichologija, Profesinė užsienio kalba (anglų), Taikomųjų tyrimų metodologija, Profesinė komunikacija, Matematika, Bendroji chemija, Kompiuterinis informacijos valdymas, Įvadas į maisto technologijas, Mikrobiologija ir sanitarija, Taikomosios mechanikos pagrindai, Kompiuterinė

		grafika, Fizikinė chemija ir analizė, Augalinio maisto technologijos ir įrengimai, Organinė chemija ir biochemijos pagrindai, Vadybos pagrindai, Gyvūninio maisto technologijos ir įrengimai, Maisto teisė, Maisto chemija ir analizė, Mityba, Aplinkos ir žmonių sauga, Juslinė analizė, Maisto kokybės ir saugos valdymas, Laboratoriniai maisto tyrimai, Maisto pramonės technologinių procesų inžinerija, Maisto įmonių ekonomika. Laisvai pasirenkamieji dalykai (6 kreditai). Praktikos (36 kreditai): Pažintinė praktika, Verslo praktika, Maisto gamybos proceso tyrimo praktika, Maisto technologijų praktika, Baigiamoji praktika. Baigiamasis darbas (12 kreditų). Specializacijos: - Studento pasirinkimai: Galima rinktis: - laisvai pasirenkamus studijų dalykus; - alternatyvius studijų dalykus. Studijų programos skiriamieji bruožai: Maisto technologijų studijų programa rengia plataus profilio specialistus ir turi išskirtinę orientaciją į Vakarų Lietuvos regiono akvakultūros ir žuvų produktų gamintojų poreikius, įsisavinant naujas ir šiuolaikiškas žuvų produktų gamybos technologijų žinias ir gebėjimus. Profesinės veiklos ir tolesnių studijų galimybės: Profesinės veiklos galimybės: Absolventas galės dirbti technologu, gamybos vadovu, meistru, laboratorijos darbuotoju, maisto kokybės ir saugos atstovu maisto gamybos bei maitinimo įmonėse arba įsteigti savo įmonę ir jai vadovauti. Tolesnių studijų galimybės: Absolventai turės teisę stoti į antrosios pakopos magistrantūros studijas aukštosios mokyklos nustatyta tvarka.
		Programos aprašymo santraukos parengimo ir atnaujinimo datos: 2021-02-14
33.	Programos aprašymo santrauka anglų kalba (Summary of Profile of a Study Programme)	General Description: Objective(s) of a study programme: To train highly qualified 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 catering companies.

		<i>Learning outcomes:</i> The graduate of the programme: 1. Knows the food technology essential theoretical basics and links them with the knowledge of general subjects. 2. Has knowledge of the chemical composition, nutritional value, quality requirements, and methods of microbiological, physical, chemical and sensory analysis of food. 3. Knows 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. Is able to apply food science and technology knowledge in the analysis of food production processes, and the microbiological, physical, chemical, and sensory analysis. 5. Applies the international, European and Lithuanian normative documents, standards, governing food production and safety. 6. Is able to apply food technology project methodologies and food technology expertise for development of new food products and for improving production process. 7. Is able to prepare technological and project estimate documentation, and is aware of business management aspects. 8. Is able to systematize the necessary professional information, perform experiments, process the data thereof, and draw conclusions about the quality of products. 9. Has skills necessary for working with technological and laboratory equipment to carry out the physical, chemical and microbiological analysis of food. 10. Is able to choose suitable raw materials, ingredients, equipment, tools and techniques and apply them to food technology. 11. Is able to ensure food safety and quality throughout the food chain. 12. Is able to control food production processes, apply the principles of work organization in accordance with work safety, environmental safety, ethical and commercial principles. 13. Is able to work effectively both individually and in a team, realize the importance of lifelong learning and be ready for that. 14. Is able to communicate with the food technology experts, colleagues and the general public in correct Lithuanian and at least one foreign language. 15. Has organizational 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.
	<i>Activities of teaching and learning:</i>
	Teaching and training activities are focused on the development of general and professional competencies and the development of creativity: lectures, seminars, discussions, individual and group projects, practice, case studies, public presentation and defense of projects, mind-maps, problem - solving reading, writing articles, information search and systematizing, etc.
	<i>Methods of student achievement assessment:</i>
	The assessment of the learning outcomes of the study program is carried out during the semester and the examination session applying a cumulative assessment system. During the semester, the learning outcomes are assessed by means of interim assignments: tests, individual and group projects, case studies, information search and systematizing, discussions, essays, independent creative tasks, seminars, term papers, practice reports, examinations, final projects.
	<i>Framework:</i>
	<i>Study subjects (modules), practical training:</i>
	Study subjects (126 credits): Philosophy/ Psychology, Professional Foreign Language (English), Applied Research Methodology, Professional Communication; Mathematics, General Chemistry, Computer Information Management, Computer Graphics, Physical Chemistry and Analysis, Introduction to Food Technologies, 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, Basics of Management, Food Law, Food of Vegetable Origin Technologies and Equipment, Food of Animal Origin Technologies and Equipment, Sensory Analysis, Management of Food Quality and Safety, Laboratory Testing of Food, Food Industry Processes Engineering. Optional subjects (6 credits). Practices (36 credits): Cognitive Practical Training, Business Practical Training, Food Production Process Investigation, Food Technologies Practical Training, Final Practical Training. Graduation Paper (12 credits).
	<i>Specializations:</i>
	-
	<i>Optional courses:</i>

		It is possible: - to select optional subjects; - to select alternative subjects.
		<i>Distinctive features of a study programme:</i>
		The program focuses on the needs of Western Lithuania, with a focus on technologies of fish production.
		Access to professional activity or further study:
		<i>Access to professional activity:</i>
		A graduate will have access to work in food production enterprises and public catering establishments as a technologist, a master, a laboratory worker, a representative on quality and safety of foodstuffs or create and manage own company.
		<i>Access to further study:</i>
		Access to the second cycle studies upon meeting requirements set by the accepting higher education institution.
34.	Priėmimo studijuoti į atitinkamą programą metai:	Kiekvienais metais planuojamų priimti studijuoti asmenų skaičius aukštojoje mokykloje, aukštosios mokyklos pavadinimas, juridinio asmens kodas:
	2021	60, Klaipėdos valstybinė kolegija, Juridinio asmens kodas 111968056

Institucijos pavadinimas: Klaipėdos valstybinė kolegija
Duomenis rengusio asmens pareigos, vardas ir pavardė:
Maisto technologijų katedros vedėja Sigutė Ežerskienė
Duomenų parengimo ar atnaujinimo data: 2021-02-14