

## STUDIJŲ PROGRAMOS DUOMENYS

Eil. Nr.	Parametrai	Duomenys		
1.	Studijų programos pavadinimas	<b>Maisto technologijos</b>		
2.	Studijų programos pavadinimas anglų kalba	<b>Food Technologies</b>		
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 diplomai, kodas 6632		
15.	Būtinoms 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	Studijų trukmė (metais)	Priėmimo į programą metai
	180	Nuolatinė	3	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	Juridinių asmenų registro kodas 111968056, Viešoji įstaiga, Klaipėdos valstybinė kolegija
	Kitoje teritorijoje esančio (-čių) aukštosios mokyklos padalinio (-ių) kodas (-ai), pavadinimas (-ai) (jei padalinys (-iai) yra)	-
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	<b>Bendras apibūdinimas:</b>
		<b>Studijų programos tikslas(-ai):</b>
		Parengti maisto technologijų specialistus, turinčius žinių, praktinių gebėjimų ir įgūdžių, būtinų maisto produktų kokybės analizei, naujiems produktams kurti, maisto gamybos technologijoms projektuoti ir tobulinti, organizacinėms bei technologinėms problemoms spręsti.
		<b>Studijų rezultatai:</b>
		Programos absolventas: 1. Turi bendrųjų dalykų žinių, reikalingų maisto technologijų studijų rezultatams pasiekti. 2. Turi pamatinių ir naujausių maisto technologijų studijų krypties žinių. 3. Geba taikyti maisto mokslo ir technologijų žinias žaliavų, technologinių procesų ir gamybos sistemų analizei. 4. Geba taikyti žinias ir supratimą maisto medžiagų ir produktų kokybei, saugai, mitybinei vertei ir tvarumui vertinti. 5. Supranta maisto technologijų projektavimo, procesų skaitmeninimo ir duomenų valdymo metodikas ir geba jas taikyti. 6. Geba taikyti maisto mokslo ir technologijų žinias, naujausius mokslo pasiekimus kuriant naujus maisto produktus ir projektuojant gamybos procesus. 7. Geba rasti ir sisteminti reikiamą profesinę informaciją, atlikti eksperimentus, apdoroti jų duomenis, pateikti išvadas ir rekomendacijas. 8. Turi darbo su technologine ir laboratorine įranga įgūdžių, geba atlikti maisto kokybės tyrimus. 9. Parenka tinkamas žaliavas, medžiagas, įrangą, priemones ir gamybos būdus bei taiko juos maisto technologijose. 10. Taiko teorines žinias sprendžiant technologines problemas ir užtikrinant maisto saugą ir kokybę.

	<p>11. Geba vykdyti ir organizuoti technologinę veiklą vadovaujantis maisto saugos normomis, darbo saugos reikalavimais, aplinkosaugos, etiniais ir komerciniais principais.</p> <p>12. Geba veiksmingai dirbti pavieniui ir komandoje, bendrauti su profesine bendruomene ir plačiąja visuomene.</p>
	<p><b><i>Mokymo ir mokymosi veiklos:</i></b></p> <p>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.</p> <p><b><i>Studijų rezultatų vertinimo būdai:</i></b></p> <p>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.</p> <p><b>Sandara:</b></p> <p><b><i>Studijų dalykai (moduliai), praktika:</i></b></p> <p>Studijų dalykai (126 kreditai): Profesinė užsienio kalba (anglų), Profesinė komunikacija, Matematika, Bendroji chemija, Įvadas į maisto technologijas, Maisto ruošimo technologijų pagrindai, Kompiuterinis informacijos valdymas, Filosofija (A1), Bendravimo psichologija (A2), Aplinkos ir žmonių sauga, Mikrobiologija ir sanitarija, Fizikinė chemija, Augalinio maisto technologijos ir įrengimai Mityba, Organinė chemija ir biochemijos pagrindai, Taikomųjų tyrimų metodologija, Vadybos pagrindai, Gyvūninio maisto technologijos ir įrengimai, Maisto teisė, Maisto chemija ir analizė, Juslinė analizė, Maisto kokybės ir saugos valdymas, Tvari maisto gamyba ir darni aplinka, Maisto pramonės technologinių procesų inžinerija, Maisto įmonių ekonomika, Kompiuterinis projektavimas, Laboratoriniai maisto tyrimai. Maisto gamybos procesų projektavimas.</p> <p>Laisvai pasirenkamieji dalykai (6 kreditai).</p> <p>Praktikos (36 kreditai): Pažintinė praktika, Verslo praktika, Maisto technologijų praktika, Maisto gamybos proceso tyrimo praktika, Baigiamoji praktika.</p>

		<p>Baigiamasis darbas (12 kreditų).</p> <p><b>Specializacijos:</b></p> <p>-</p> <p><b>Studento pasirinkimai:</b></p> <p>Galima rinktis:</p> <p>- laisvai pasirenkamus studijų dalykus;</p> <p>- alternatyvius studijų dalykus.</p> <p><b>Studijų programos skiriamieji bruožai:</b></p> <p>Maisto technologijų studijų programa – vienintelė Vakarų Lietuvoje, rengianti maisto srities specialistus su aukštuoju išsilavinimu. Maisto technologijų studijų programoje didžiulis dėmesys skiriamas inovacijoms, naujausioms technologijoms, tvarumo aspektams, skatinant studentus mąstyti apie maisto gamybos poveikį aplinkai, socialinės atsakomybės klausimus ir etiškus verslo standartus.</p> <p><b>Profesinės veiklos ir tolesnių studijų galimybės:</b></p> <p><b>Profesinės veiklos galimybės:</b></p> <p>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.</p> <p><b>Tolesnių studijų galimybės:</b></p> <p>Absolventai turės teisę stoti į antrosios pakopos magistrantūros studijas aukštosios mokyklos nustatyta tvarka.</p>
		<p>Programos aprašymo santraukos parengimo ir atnaujinimo datos: 2023-03-22</p>
33.	<p>Programos aprašymo santrauka anglų kalba (Summary of Profile of a Study Programme)</p>	<p><b>General Description:</b></p> <p><b>Objective(s) of a study programme:</b></p> <p>To train food technologists with the knowledge, practical skills, and abilities to analyze the quality of food products, to develop new products, to design and improve food production technologies, and to solve organizational and technological problems.</p> <p><b>Learning outcomes:</b></p> <p>Graduate of the program:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Possesses general knowledge of the subjects necessary to achieve the results of food technology studies.</li> <li>2. Has fundamental and up-to-date knowledge in a field of food technology studies.</li> <li>3. Can apply the knowledge of food science and technology to the analysis of raw materials, technological processes, and production systems.</li> <li>4. Can apply knowledge and understanding to assess the quality, safety, nutritional value and sustainability of nutrients and products.</li> <li>5. Understands food technology design, process digitization and data management methodologies</li> </ol>

		<p>and can apply them.</p> <p>6. Can apply knowledge of food science and technology, the latest scientific achievements in the development of new food products and the design of production processes.</p> <p>7. Can find and systematize the necessary professional information, conduct experiments, process their data, make conclusions and recommendations.</p> <p>8. Possesses skills in working with technological and laboratory equipment, can conduct research on the quality of food.</p> <p>9. Selects suitable raw materials, materials, equipment, tools, and production methods and applies them in food technology.</p> <p>10. Applies theoretical knowledge in solving technological problems and ensuring food safety and quality.</p> <p>11. Can carry out and organize technological activities in accordance with food safety norms, occupational safety requirements, environmental, ethical, and commercial principles.</p> <p>12. Can work effectively individually and in a team, communicate with the professional community and the general public.</p> <p><b><i>Activities of teaching and learning:</i></b></p> <p>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.</p> <p><b><i>Methods of student achievement assessment:</i></b></p> <p>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.</p> <p><b><i>Framework:</i></b></p> <p><b><i>Study subjects (modules), practical training:</i></b></p> <p>Study subjects (126 credits): Professional Foreign Language (English), Professional Communication, Mathematics, General Chemistry, Introduction to Food Technologies, Basics of Food Preparation Technologies, Computer Information Management,</p>
--	--	---

		<p>Philosophy (A1), Communication Psychology (A1), Environmental and Human Safety, Microbiology and Sanitation, Physical Chemistry, Food of Plant Origin Processing and Equipment, Nutrition, Organic Chemistry and Basics of Biochemistry, Applied Research Methodology, Food of Animal Origin Processing and Equipment, Food Law, Food Chemistry and Analysis, Sensory Analysis, Food Quality and Safety Control, Sustainable Food Production and Sustainable Environment, Food Industry Processes Engineering, Food Business Economics, Computer-aided Design, Laboratory Testing of Food, Design of Food Production Processes.</p> <p>Optional subjects (6 credits).</p> <p>Practices (36 credits): Introductory Internship, Business Internship, Internship of Food Technologies, Internship of Food Production Process research, Final Internship.</p> <p>Graduation paper (12 credits)).</p> <p><b>Specializations:</b></p> <p>-</p> <p><b>Optional courses:</b></p> <p>It is possible:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- to select optional subjects;</li> <li>- to select alternative subjects.</li> </ul> <p><b>Distinctive features of a study programme:</b></p> <p>Food technology study program is the only one in Western Lithuania that trains food specialists with higher education. Food technology study program focuses on innovations, the latest technologies, sustainability aspects, encouraging students to think about the environmental impact of food production, issues of social responsibility and ethical business standards.</p> <p><b>Access to professional activity or further study:</b></p> <p><b>Access to professional activity:</b></p> <p>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.</p> <p><b>Access to further study:</b></p> <p>Access to the second cycle studies upon meeting requirements set by the accepting higher education institution.</p>
34.	Priėmimo studijuoti į atitinkamą programą metai:	Kiekvienais metais planuojamų priimti studijuoti asmenų skaičius aukštojoje mokykloje, aukštosios mokyklos pavadinimas, juridinio asmens kodas:
	2024	30, Klaipėdos valstybinė kolegija, Juridinio asmens kodas 111968056

Institucijos pavadinimas: Klaipėdos valstybinė kolegija

Duomenis rengusio asmens pareigos, vardas ir pavardė: Maisto technologijų ir mitybos katedros  
vedėja Sigutė Ežerskienė

Duomenų parengimo ar atnaujinimo data: 2024-03-20