

Institucija  
Fakultetas

**Kauno kolegija**  
Alytaus fakultetas,

Studijų programos pavadinimas, valstybinis kodas  
Studijų apimtis kreditais ir forma (trukmė metais)  
Įstojimo metai  
Studijų vystymo koordinatore

**Maisto produktų technologija, 6531FX001**  
180, iššestinė (4 metai)  
2016 m.  
lektorė Rasa Balynienė,  
el. paštas [rasa.balyniene@kauno.kolegija.lt](mailto:rasa.balyniene@kauno.kolegija.lt),  
tel. + 370 684 01 268

## IŠTĖSTINIŲ STUDIJŲ PLANAS

DALYKAS	KREDITAI
<b>I KURSAS</b>	<b>45</b>
<b>1 SEMESTRAS</b>	<b>21</b>
<b>Bendrieji koleginių studijų dalykai</b>	
Užsienio kalba	3
Psichologija	3
<b>Privalomieji dalykai</b>	
Fizika	6
Neorganinė chemija	6
Matematika	3
<b>2 SEMESTRAS</b>	<b>24</b>
<b>Bendrieji koleginių studijų dalykai</b>	
Užsienio kalba	3
Profesinė etika	3
<b>Privalomieji dalykai</b>	
Matematika	6
Informacinės technologijos	3
Kompiuterinė grafika	3
Organinė chemija ir biochemijos pagrindai	6
<b>II KURSAS</b>	<b>45</b>
<b>3 SEMESTRAS</b>	<b>24</b>
<b>Privalomieji dalykai</b>	
Fizikinė chemija ir cheminė analizė	3
Maisto chemija ir analizė	6
Mikrobiologija ir sanitarija	6
<b>Praktikos (mokomosios, pažintinės, profesinės veiklos)</b>	
Pažintinė	6
<b>Pasirenkamieji dalykai</b>	
Specialybės užsienio kalba (anglų, vokiečių, prancūzų, rusų)	3
<b>4 SEMESTRAS</b>	<b>21</b>
<b>Bendrieji koleginių studijų dalykai</b>	
Kalbos kultūra	3
<b>Privalomieji dalykai</b>	
Fizikinė chemija ir cheminė analizė	3
Elektrotechnika	3
Vadybos pagrindai	3
Apskaitos pagrindai	3
Maisto prekių mokslas	3
<b>Pasirenkamieji dalykai</b>	
Funkcionalusis maistas/ Sveikatai palankios mitybos pagrindai/ Pasaulio kulinarinis paveldas ir mitybos teorijos/Vartotojų teisių politika ir institucijos/ Karjeros valdymo pagrindai	3
<b>III KURSAS</b>	<b>45</b>
<b>5 SEMESTRAS</b>	<b>21</b>
<b>Privalomieji dalykai</b>	
Bendroji cheminė inžinerija ir technologija	3
Verslo teisė	3
Augalinio maisto technologija ir inžinerija*	3
Gyvūninio maisto technologija ir inžinerija*	3
Viešojo maitinimo technologija ir organizavimas	3
Įmonės ekonomika	3
<b>Laisvai pasirenkamas dalykas**</b>	<b>3</b>

<b>6 SEMESTRAS</b>		<b>24</b>
Viešojo maitinimo technologija ir organizavimas		3
Gyvūninio maisto technologija ir inžinerija*		6
Augalinio maisto technologija ir inžinerija*		6
Maisto sauga ir kokybė		6
Aplinkos ir žmonių sauga		3
<b>IV KURSAS</b>		<b>45</b>
<b>7 SEMESTRAS</b>		<b>21</b>
Pastatų inžinerinės sistemos		3
Marketingo pagrindai		3
<b>Praktikos (mokomosios, pažintinės, profesinės veiklos)</b>		
Profesinė technologinė		12
<b>Laisvai pasirenkamas dalykas**</b>		3
<b>8 SEMESTRAS</b>		<b>24</b>
<b>Praktikos (mokomosios, pažintinės, profesinės veiklos)</b>		
Baigiamoji		15
<b>Baigiamasis darbas</b>		9

\* – Rašomas dalyko kursinis projektas

\*\* – [Laisvai pasirenkamų dalykų sąrašas](#)