

Institucija	<b>Alytaus kolegija</b>
Fakultetas, katedra	Sveikatos mokslų ir inžinerijos fakultetas, <b>Sveikatos mokslų ir technologijų katedra</b> <b>Maisto produktų technologija, 653E4003</b>
Studijų programos pavadinimas, valstybinis kodas	
Studijų apimtis kreditais ir forma (trukmė metais)	180, nuolatinė (3 metai)
Įstojimo metai	2016 m.
Studijų programos komiteto pirmininkas	Sveikatos mokslų ir technologijų katedros lektorius Sigitas Naruševičius el. paštas <a href="mailto:sigitas.narusevicius@akolegija.lt">sigitas.narusevicius@akolegija.lt</a>

## NUOLATINIŲ STUDIJŲ PLANAS

DALYKAS	KREDITAI
I KURSAS	60
1 SEMESTRAS	30
<b>Bendrieji koleginių studijų dalykai</b>	
Užsienio kalba	3
Psichologija	3
Kalbos kultūra	3
<b>Privalomieji dalykai</b>	
Fizika	6
Informacinės technologijos	3
Kompiuterinė grafika	3
Neorganinė chemija	6
Matematika	3
<b>2 SEMESTRAS</b>	<b>30</b>
<b>Bendrieji koleginių studijų dalykai</b>	
Užsienio kalba	3
<b>Privalomieji dalykai</b>	
Matematika	6
Įmonės ekonomika	3
Vadybos pagrindai	3
Organinė chemija ir biochemijos pagrindai	6
Aplinkos ir žmonių sauga	3
<b>Praktikos (mokomosios, pažintinės, profesinės veiklos)</b>	
Pažintinė	6
<b>II KURSAS</b>	<b>60</b>
<b>3 SEMESTRAS</b>	<b>30</b>
<b>Privalomieji dalykai</b>	
Elektrotechnika	3
Fizikinė chemija ir cheminė analizė	6
Maisto chemija ir analizė	6
Mikrobiologija ir sanitarija	6
Marketingo pagrindai	3
Gyvūninio maisto technologija ir inžinerija*	3
Viešojo maitinimo technologija ir organizavimas	3
<b>4 SEMESTRAS</b>	<b>30</b>
<b>Privalomieji dalykai</b>	
Gyvūninio maisto technologija ir inžinerija*	6
Viešojo maitinimo technologija ir organizavimas	3
Maisto sauga ir kokybė	6
Bendroji cheminė inžinerija ir technologija	3
Maisto prekių mokslas	3
Augalinio maisto technologija ir inžinerija*	3
<b>Pasirenkamieji dalykai</b>	
Specialybės užsienio kalba (anglų, vokiečių, prancūzų, rusų)	3
<b>Laisvai pasirenkamas dalykas**</b>	<b>3</b>
	<b>60</b>

<b>III KURSAS</b>		
<b>5 SEMESTRAS</b>		<b>30</b>
<b>Bendrieji koleginių studijų dalykai</b>		
Profesinė etika		3
<b>Privalomieji dalykai</b>		
Augalinio maisto technologija ir inžinerija*		6
Verslo teisė		3
Pastatų inžinerinės sistemos		3
<b>Praktikos (mokomosios, pažintinės, profesinės veiklos)</b>		
Profesinė technologinė		12
<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>6 SEMESTRAS</b>		<b>30</b>
<b>Privalomieji dalykai</b>		
Apskaitos pagrindai		3
<b>Praktikos (mokomosios, pažintinės, profesinės veiklos)</b>		
Baigiamoji		15
<b>Laisvai pasirenkamas dalykas**</b>		<b>3</b>
<b>Baigiamasis darbas</b>		<b>9</b>

\* – Rašomas dalyko kursinis projektas

\*\* – Laisvai pasirenkamų dalykų sąrašas pateiktas [www.akolegija.lt](http://www.akolegija.lt)