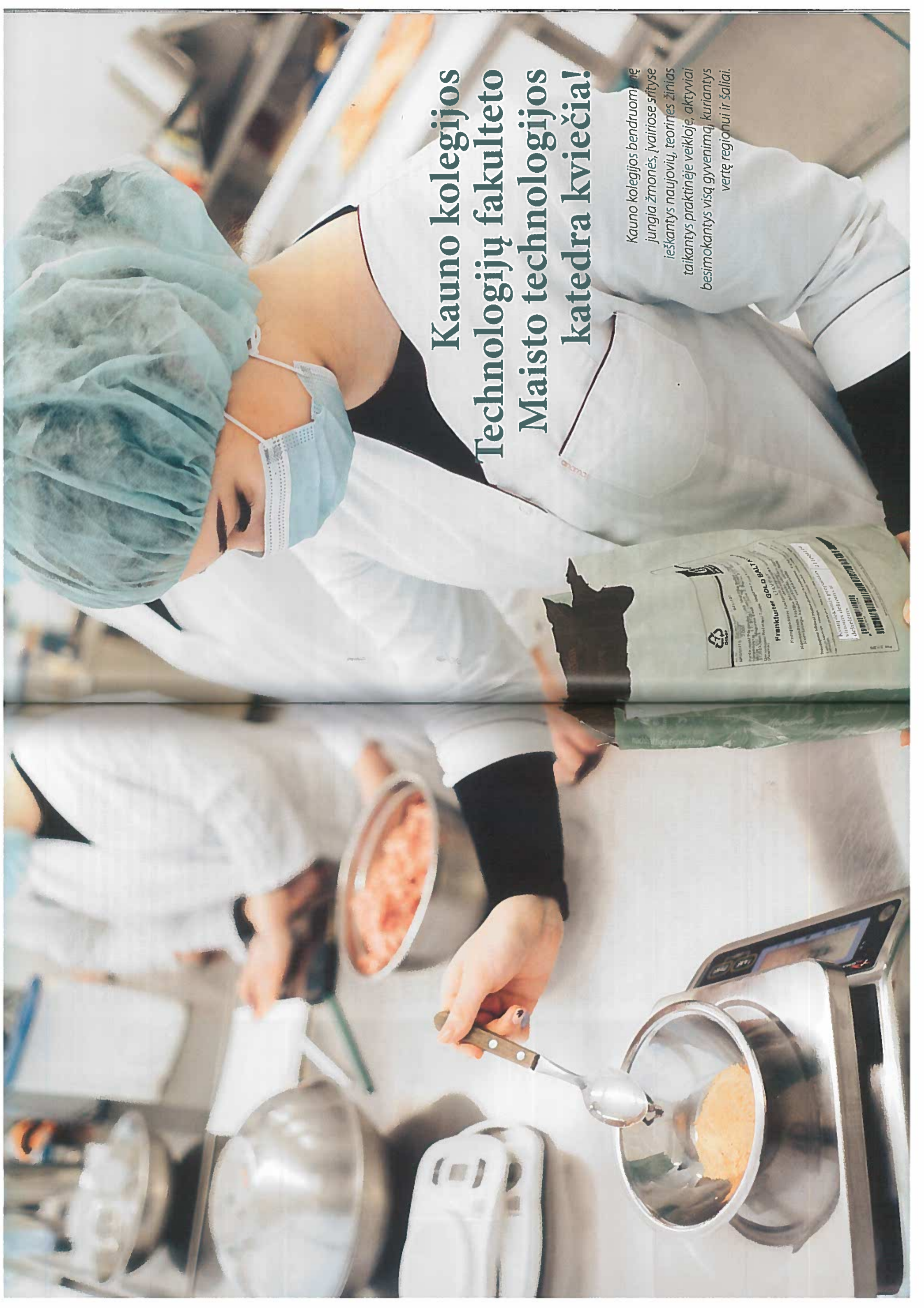


Kauno kolegijos Technologijų fakulteto Maisto technologijos katedra kviečia!

Kauno kolegijos bendruomenę
jungia žmonės, įvairiose srityse
ieškantys naujovių, teorines žinias
taikantys praktinėje veikloje, aktyviai
besimokantys visą gyvenimą, kuriantys
vertę regionui ir šaliai.





Gilias tradicijas puoselėjančioje Kauno kolegijos Technologijų fakulteto Maisto technologijos katedroje vykdomos nuolatines ir iššėtinės studijos pagal tris studijų programas: Gastronomija ir maitinimo organizavimas, Maisto technologija bei Maisto sauga ir kokybė. Jas baigusieji įgyja technologijų mokslų profesinio bakalauro kvalifikaciją. Teorinės paskaitos vedamos nuotoliniu būdu, o praktiniai užsiėmimai vyksta moderniose technologijos, chemijos, mikrobiologijos, instrumentinės ir juslinės analizės laboratorijose. Studijoms skirta praktinio mokymo bazė suprojektuota taip, kad atliktų realiose įmonėse esančių aplinką ir naudojamą įrangą. Praktinio mokymo bazėje yra pilotinė fermentuotų gėrimų įranga, kavinės tipo laboratorija su specialia įranga ir kt. Čia mokydamiesi studentai ne tik įgyja vertingų praktinių įgūdžių, bet ir susipažįsta su realioje darbo aplinkoje naudojamais įrenginiais, jų veikimo principais ir išmoksta jais naudotis.

Reaguojant į šiandieninį gyvenimo ritmą, pasiūlyta galimybė rinktis ir iššėtinę studijų formą, kuri leis ir mokytis, ir neatsisakyti kitų veiklų, t. y. derinti studijas su profesine karjera, vaikų auginimu, gyvenimu užsienyje ar pan. Šios formos studijos organizuojamos sesijomis pagal tvarkaraštį.

Kauno kolegija – vienintelė kolegija etuvoje, technologijų mokslų srityje vykdanči Maisto saugos ir kokybės ir Gastronomijos ir maitinimo organizavimo studijų programas.



ĮGYJAMOS KOMPETENCIJOS

Baigusieji Gastronomijos ir maitinimo organizavimo studijų programą gali organizuoti patiekalų gamybą ir lankytojų aptarnavimą restoranuose, kavinėse bei kitose viešojo maitinimo įstaigose. Jie įgyja kompetencijų, leidžiančių dirbti gamybos vadovais, technologais, vyr. virėjais, konditerijos cecho vadovais ar technologais įvairiuose maitinimo sektoriuose. Studijų trukmė – 4,5 metų (iššėtinė studijų forma).

Specialistai, baigę Maisto saugos ir kokybės studijų programą, įgyja žinių, leidžiančių priimti sprendimus, užtikrinančius maisto produktų saugą ir kokybę visoje maisto gamybos grandinėje, geba analizuoti maisto saugos rizikos veiksnius ir jų valdymą. Studijų trukmė – 4,5 metų (iššėtinė studijų forma). Absolventas įgis kompetencijų, leisiančių dirbti vadovybės atstovu maisto kokybei ir saugai, kokybės kontrolės specialistu, kokybės vadybininku, kokybės ir saugos laboratorijos darbuotoju-analitiku maisto pramonės įmonėse.

Kauno kolegija – vienintelė kolegija Lietuvoje, technologijų mokslų srityje vykdanči Maisto saugos ir kokybės ir Gastronomijos ir maitinimo organizavimo studijų programas. Pasirinkusieji šias studijų programas supažindinami su rinkos naujovėmis, todėl baigę studijas yra pasiruošę integruotis į darbo rinką.

Maisto technologijos studijų programa skirta ruošti maisto technologijos specialistams, gebantiems priimti technologinius ir organizacinius sprendimus maisto pramonės įmonėse. Absolventai įgis kompetencijų, leisiančių dirbti gamybos vadovais, vyr. technologais, technologais, gamybos kontrolieriais, meistrais arba pamainos vadovais maisto pramonės įmonėse. Studijų trukmė – 3 metai (nuotalinė studijų forma).

Maisto technologijos studijų programos studentai turi galimybę praktiką atlikti Lietuvos įmonėse bei užsienyje. Studentai taip pat gali dalyvauti „Erasmus+“ mainų programoje ir išvykti dalinių studijų ar atlikti praktikos į



Italijos, Austrijos, Vokietijos, Portugalijos, Kroatijos ir kt. šalių aukščiausias mokyklas bei maisto pramonės įmones.

Teorinius ir praktinius užsiėmimus studentams veda kvėstintiniai lektoriniai praktikai iš Lietuvos maisto pramonės ir gerimų sektoriaus, taip pat profesoriai iš užsienio: Bolonijos universiteto (Italija), Vėndos universiteto (Pietų Afrika), įmonės atstovai iš Vokietijos ir kt.

„Šiandieninėje darbo rinkoje studijos profesionaliam darbuotojui tiesiog būtinos. Žinoma, jas rinktis derėtų pagal savo interesus bei polinkius, kad veikla būtų maloni ir kurianti rezultata. Mūsų absolventai ne tik sėkmingai įsidarbina šiame sektoriuje, bet ir drąsiai kuria savo verslus, susijusius su maisto gamyba“, – pasakoja Maisto technologijos katedros vedėja dr. Ingrida Kraujutienė.

KURSAI, SEMINARAI, MOKYMAI – SIEKIANTIEMS KELTI KVALIFIKACIJĄ

Kauno kolegijoje taip pat periodiškai organizuojami kursai pagal neformaliojo mokymo programas. Tai puikus pasirinkimas tiems, kurie maisto, gerimų gaminimą nori paversti verslu arba siekia pakelti kvalifikaciją. Dažniausiai rengiami kursai „Vaisių ir uogų vyno bei midaus gamyba“ ir „Alaus gamyba“ sulaukė didelio susidomėjimo ir pasi-sekimo tarp smulkųjų vyndarių bei aludarių, kurie siekia gauti vyno, midaus ar alaus gamybos licenciją.

Tarp asmenų, kuriems vyno gamyba kol kas tėra pomėgis, vis populiareni tampa ir periodiškai organizuojami vienos dienos kursai „Vyno, vaisių ir uogų vyno gamybos pagrindai“. Taip pat rengiami „Sūrių gamintojo“, „Vyr. riaušiojo virėjo“, „Maitinimo organizavimas“ ir kt. kursai. Moderniose kolegijos laboratorijose vykstantys užsiėmimai bus atnaujinti pasibaigus karantino laikotarpiui Lietuvoje.

Maisto technologijos katedroje taip pat rengiami seminarai ir mokymai maisto pramonės, gastronomijos sektoriaus darbuotojams, vykdomi užsakovieji taikomieji tyrimai, konsultacinė veikla, kviečiami specialistai iš

Teorinės paskaitos vedamos nuotoliniu būdu, o praktiniai užsiėmimai vyksta moderniose laboratorijose.

Lietuvos ir užsienio.

Kauno kolegija aktyviai bendradarbiauja su Lietuvos restoranų ir viešbučių, Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių, Lietuvos mėsos perdirbimo, Lietuvos vyndarių asociacijomis, rengia bendrus projektus, išvykas, apskritojo stalo diskusijas, paskaitas studentams. Tai puiki proga pasikeisti informacija, susipažinti su naujausiomis gamybos tendencijomis Lietuvoje.

Nuo 2019 m. Kauno kolegija ir Lietuvos vyndarių asociacija organizuoja „Lietuvos vyndarių forumą“. Šis renginys subūrė bendrą diskusiją mokslininkus, gamintojus ir valstybinių institucijų atstovus, vyko diskusijos apie vyndarystės aktualijas ir perspektyvas, buvo gvildintos teisinės bazės ir jos pasikeitimo problemos. Po forumo buvo inicijuotas vynuogininkų judėjimas, siekiant Lietuvą įtraukti į Europos Sąjungos vynuogių auginimojų zonų sąrašą.

Maisto technologijos katedros vedėja dr. I. Kraujutienė teigia, kad kūrybiškas ir sistemingas darbas, atliekamas plečiant turimas žinias ir ieškant naujų žinių pritaikymo būdų, stiprina ryšius tarp skirtingų sričių, tarp skirtingų mokslo įstaigų, o svarbiausia – palaikomas glaudus ryšys tarp mokslo ir gamybos sektoriaus ir dalijamasi patirtimi.

Su maisto ir gerimų sektoriumi susijusiais klausimais kviečiame kreiptis į Kauno kolegijos Maisto technologijos katedrą telefonu 8 373 52 312 arba el. paštu kraujutiene@go.kauko.lt.