

# Качество и безопасность пищевых продуктов (Бакалавр)

Основная цель программы - воспитание морально зрелых, высококвалифицированных специалистов в области качества и безопасности пищевых продуктов, восприимчивых к научным инновациям, обладающих критическим и независимым мышлением, знающих разнообразие пищевого сырья и химического состава, технологий выращивания, способных анализировать их качественные изменения, имея навыки работы в лаборатории, используя знания в профессиональной карьере на предприятиях по производству и переработке пищевого сырья, государственных и местных агроэкологических учреждениях, а также для создания конкурентоспособного бизнеса.

У выпускников есть возможности карьерного роста в государственных учреждениях, формирующих политику в области пищевых продуктов, лабораториях по оценке качества пищевых продуктов, компаниях пищевой промышленности, государственных и частных компаниях, консультационных услугах, а также в открытии собственного бизнеса. Программа дает возможность выпускникам продолжить обучение в магистратуре по учебным программам сельскохозяйственных и смежных наук.

## Результаты учебной программы

По окончании обучения выпускники смогут:

- использовать современное лабораторное оборудование, специальные компьютерные программы, обрабатывать и интерпретировать результаты исследований, разрабатывать и внедрять новые идеи;
- применять навыки управления информацией, знание методологии исследований в управлении процессами производства пищевого сырья;
- анализировать факторы окружающей среды, потенциал почвы, способы ее улучшения и защиты, выбирать технологии выращивания сырья, процессы обработки и хранения, влияющие на их качество и безопасность;
- оценивать влияние факторов окружающей среды на человека, преимущества здорового образа жизни, закономерности факторов, определяющих качество пищевого сырья;
- применять научные принципы для контроля и обеспечения качества пищевого сырья, выбирая соответствующие аналитические методы для решения практических задач;
- планировать и проводить эксперименты, начиная с определения проблемы, производить оценку и презентацию экспериментальных данных.

## Тематика исследования:

Физика, Математика и информатика, Язык специальности, Неорганическая и аналитическая, Химия, Физическая и коллоидная химия, Общая микробиология, Физиология человека, Питание, Сельскохозяйственные системы, Общая экология и окружающая среда, Растительное сырье для пищевых продуктов, Животное сырье для пищевых продуктов, Общее микробиология, Пищевая микробиология и токсикология, Физиология растений, Базовый курс методологии исследований, Гастрономические науки, Технологии обработки и хранения пищевого сырья и продуктов, Хранение сырых сельскохозяйственных продуктов питания, Производство пищевых продуктов, Информационные технологии в пищевом секторе, Курсовая работа (Разработка инновационных продуктов), Оценка качества пищевых продуктов, Устойчивые пищевые системы, Пищевая химия, Биологические активные вещества, Системы управления безопасностью и качеством пищевых продуктов, Инструментальные анализы пищевого сырья, Сенсорные анализы пищевого сырья, Функциональные продукты питания, Упаковочные материалы и технологии, Биотехнология пищевого сырья.

**Факультет:** Факультет агрономии, Сельскохозяйственная академия, Университет Витаутаса Великого

**Группа специальностей:** сельскохозяйственные науки

**Продолжительность программы:** 4 года (дневная форма обучения), 6 года (заочная форма обучения)

**Кредитов ECTS:** 240

**Название квалификации:** бакалавр сельскохозяйственных наук

**Язык обучения:** литовский

## Контакты

**Факультет агрономии**

**Контактное лицо программы** - доц. проф. доктор Aida Adamavičienė, aida.adamaviciene@vdu.lt

**Адрес** Студенческого искусства. 11, LT-53361 Каунасский р-н, Литва

**Сайт** <https://zua.vdu.lt/en/faculty/faculty-of-agronomy/>