



Funkcionalusis maistas

Suteikti žinių apie funkcionaliojo maisto vystymo politiką, Komisijos (ES) reglamentus bei suformuoti gebėjimus sukurti, integruojant tarpdisciplinines žinias, teorinį produktą su maistingumo ir sveikumo teiginiais; gebėti išnagrinėti ir susisteminti informaciją maisto kokybės ir mitybos klausimais; planuoti ir vykdyti teorinį funkcionalųjį produktą; gebėti jį įvertinti.

Jūs išmoksite:

- Apibūdinti teiginius apie maisto produktų maistingumą ir sveikatingumą, atsižvelgiant į maisto produktų cheminę sudėtį;
- Išvardinti dokumentus, reglamentuojančius funkcionaliojo maisto produktų kūrimą bei pateikimą vartotojui;
- Suklasifikuoti aktualią informaciją apie maisto kokybę ir mitybą, planuojant sukurti teorinį funkcionalųjį produktą;
- Išanalizuoti funkcionalaus maisto produkto ypatumus, atitinkančius Europos Parlamento ir Tarybos Reglamentus;
- Įvertinti sukurtą teorinį funkcionalųjį produktą.

Turinys (temos):

- Teiginiai apie maisto produktų maistingumą ir sveikatingumą.
- Šiuolaikinės visuomenės apie maisto kokybę ir mitybą sampratos ir įpročių pokyčiai. Funkcionaliuoju maisto produktų gamybos poreikis ir ateitis.
- Svarbiausios funkcionaliojo maisto veiklieji komponentai (ingredientai) ir jų fiziologinės funkcijos.
- Funkcionaliojo maisto vystymo politika, problemiškas, esamos situacijos analizė.
- Europos Parlamento ir Tarybos dokumentai, reglamentuojantys funkcionaliojo maisto produktų kūrimą bei pateikimą vartotojui.

Dėstytojai:



prof. dr. Elvyra Jarienė, VDU Agronomijos fakultetas

Mokslinių tyrimų sritys: augalinių maisto žaliavų sauga ir kokybė; funkcionalusis maistas, nauji augalinės kilmės maisto produktai.

Pedagoginės ir mokslinės veiklos patirtis – 30 metų. Tenka bendrauti su pirmosios bei antrosios pakopų studentais, III-ojo amžiaus universiteto studentais - senjorais. Parengti septyni mokslo daktarai, sėkmingai kopiantys karjeros laipteliais. Vadovaujant ar dalyvaujant tarptautinių mokslinių projektų realizavime įgyta patirtis kuriant padidintos biologinės vertės maisto produktus.



lekt. dr. Nijolė Vaitkevičienė, VDU Agronomijos fakultetas

Mokslinių tyrimų sritys: augalinės žaliavos kokybė ir sauga; funkcionalusis maistas; inovatyvių maisto produktų kūrimas panaudojant augalines žaliavas, pasižyminčias funkcionaliomis savybėmis.

Vytauto Didžiojo universiteto Agronomijos fakulteto Augalų biologijos ir maisto mokslų katedros lektorė. Dėsto pirmosios bei antrosios pakopų Agronomijos fakulteto studentams. Dalyvauja projektuose, kurių metu atliekami žaliavų pasižyminčių funkcionaliomis savybėmis tyrimai ir kuriami inovatyvūs produktai.

Apimtis ECTS kreditais - 4

Vykdyimo forma - (dieninis, mišrus - kontaktinis/nuotolinis)

Kalba - lietuvių k.

Kaina - 229,6 Eur.

Dėl platesnės informacijos, prašome kreiptis į:

El. paštas: debora.augutyte@vdu.lt



VYTAUTO DIDŽIOJO
UNIVERSITETO
ŽEMĖS ŪKIO
AKADEMIJA