

ALEKSANDRO STULGINSKIO UNIVERSITETAS

I pakopos MAISTO ŽALIAVŲ KOKYBĖ IR SAUGA studijų programos studijų dalyko *IVADAS Į STUDIJAS* APRAŠAS

Studijų programą administruoja Agronomijos fakultetas

Studijų dalykas priskirtas Žemės ūkio ir maisto mokslų institutui (centrui, katedrai)

Studijų dalyko dėstyte taip pat dalyvauja Žemės ūkio inžinerijos ir saugos institutas (IF), Agroekosistemų ir dirvožemio mokslų institutas (AF)

Studijų dalyko kodas: AFŽMB028

Studijų dalyko pavadinimas anglų kalba: Introduction to studies

Studijų dalyko apimtis: 3 kreditai

Studijų dalykas priskirtas:

<i>Studijų programos dalykų grupei</i>	<i>Dalykų tipai (privalomasis, alternatyviai pasirenkamas, laisvai pasirenkamas)</i>
Pagrindinės krypties ir su ja susiję studijų dalykai	privalomasis

Reikalingas pasirengimas dalyko studijoms: stojantieji turi atitikti bendruosius priėmimo į universitetus reikalavimus.

Studijų tikslas:

<i>Studijų programos pagrindinis tikslas (iš studijų programos aprašo)</i>	<i>Studijų programos dalinis tikslas (kuriam pagal studijų programos aprašą dalykas priskirtas)</i>	<i>Studijų dalyko tikslas</i>
Parengti morališkai brandžius, aukštos kvalifikacijos maisto žaliavų kokybės ir saugos specialistus, imlius mokslo naujovėms, kritiškai ir savarankiškai mąstančius, žinančius šių žaliavų įvairovę ir cheminę sudėtį, auginimo technologijas, gebančius analizuoti jų kokybinius pokyčius, turinčius darbo laboratorijoje įgūdžius, taikančius žnias profesinėje karjerojemaisto žaliavų gamybos ir apdorojimo įmonėse, valstybės ir	Suteikti teorines žinias bei formuoti gebėjimus parinkti ir taikyti tinkamiausius maisto žaliavų kokybės tyrimų metodus, žaliavų auginimo technologijas bei apdorojimo būdus; ugdyti informacijos valdymo, vadybno darbo kompetencijas	Supažindinti studentus su: 1.Universiteto struktūra, studijų eiga, bibliotekos fondais ir galimybėmis jais naudotis. 2. Pagrindiniais saugos ir sveikatos reikalavimais ir darbo aplinkos veiksniais, turinčius neigiamą įtaką žmogaus saugai ir sveikatai. 3. Maisto gamybos raidos reikšme ir įtaka

savivaldos, agrarinės aplinkos institucijose bei kuriant konkurencingą verslą.		civilizacijai, skirtingų kultūrų ypatumais.
--	--	---

Studijų programos ir studijų dalyko rezultatai, jų pasiekimo ir vertinimo metodai:

<i>Siekiamų studijų rezultatų rūšis</i>	<i>Siekiami studijų programos rezultatai (iš studijų programos aprašo)</i>	<i>Siekiami studijų dalyko rezultatai</i>	<i>Studijų metodai</i>	<i>Studento pasiekimų vertinimo kriterijai ir metodai</i>
<i>Žinios ir jų taikymas</i>	<i>Suvoks maisto žaliavų kokybės ir mitybos įtaką žmogaus gyvenimo kokybei</i>	<i>Žinos kaip organizuojamas ir užtikrinamas Maisto žaliavų kokybė ir sauga studijų procesas</i>	<i>Paskaitos, diskusijos, atvejo studija, pratybos, darbas porose, darbas grupėse, realių problemų sprendimas</i>	<i>Dalyvavimas diskusijose, pratybų užduočių atlikimas ir pristatymas</i>
		<i>Žinos maisto žaliavų gamybos raidą. Išvardys naujų maisto produktų atsiradimo rinkoje prielaidas.</i>	<i>Paskaita, diskusija kilus klausimams, realių problemų sprendimas. Seminarai-diskusijos.</i>	<i>Dalyvavimas diskusijoje, realių problemų sprendime</i>
		<i>Paaškins maisto žaliavų gamybos įtaką civilizacijos raidai. Suvoks kaip įtakojo civilizacijos raidą gebėjimas prisitaikyti prie aplinkos ir naujų technologijų įtaką žmonijos vystymuisi.</i>	<i>Paskaitos, seminarai – diskusijos, studentų prezentacijų metodas, įžvalgų bei plėtos scenarijų kūrimas, darbas porose, darbas grupėse</i>	<i>Dalyvavimas diskusijoje, realių problemų sprendime</i>
<i>Specialieji gebėjimai</i>	<i>Vertins aplinkos veiksnių įtaką žmogui, sveikos gyvensenos privalumus, maisto žaliavų kokybę lemiančių veiksnių dėsningumus</i>	<i>Supras saugių ir palankių darbo sąlygų svarbą žmogaus darbingumui. Gebės tinkamai naudotis asmeninėmis saugos priemonėmis, suteikti pirmąją pagalbą nukentėjusiems, naudoti pirmines gaisro gesinimo priemones.</i>	<i>Paskaitos, pratybos. Pratybų metu studentai dirba savarankiškai, konsultuodamiesi su dėstytoju ir naudodamiesi pratybų aprašais. Studentams duodamos kontrolinės užduotys – parengti dėstytojo nurodytos ar pasirinktos Maisto produktų gamybos įmonės darbuotojų saugą ir sveikatą reglamentuojančius dokumentus.</i>	<i>Laikant egzaminą raštu pateikiami probleminiai ir trumpų atsakymų reikalaujantys klausimai. Atlikus pratybas atsiskaitoma atsakant į klausimus raštu. Vertinamas kontrolinės užduoties atlikimas.</i>
		<i>Pagrįs maisto žaliavų gamybos technologijų tobulinimo ir naujų produktų įtaką bei pasekmes žmogaus gyvenimo kokybei. Įvertins maisto žaliavų gamybos raidos veiksnius</i>	<i>Paskaitos, seminarai – diskusijos, studentų prezentacijų metodas, įžvalgų bei plėtos scenarijų kūrimas, darbas porose, darbas grupėse</i>	<i>Dalyvavimas diskusijose, prezentacijų paruošimas ir pristatymas, darbas porose ir grupėse, egzaminas</i>
<i>Asmeniniai</i>	<i>Naudodamas savarankiško</i>	<i>Įgus naudotis bibliotekos fondais.</i>	<i>Susipažįsta su studijavimo eiga,</i>	<i>Dalyvavimas diskusijose, prezentacijų</i>

<i>gebėjimai</i>	<i>mokymosi įgūdžius, gebėjimą orgnizuoti ir planuoti laiką nuolat gilins žinias, padedančias orientuotis ir prisitaikyti prie sparčiai besikeičiančios aplinkos planuos profesinę karjerą,</i>	Skatinamas dalyvavimas priimant sprendimus bei nagrinėjant socialines ir psichofiziologines darbo bei polsio sąlygas.	išmoksta tikslingai pasirinkti literatūrą Susieja palankius sveikatai aplinkos veiksnius su studijavimo ir karjeros planavimo veiksniais	paruošimas ir pristatymas, darbas porose ir grupėse
<i>Vertybines nuostatos</i>		Pagarba gamtai kaip neatsiejamai mūsų gyvenimo aplinkai. Gamtos resursų ir maisto žaliavų tausojimas. Pagarbus požiūris į kitų šalių kultūras ir religinius skirtumus. Sieks racionalaus gamtos, žmogaus, technikos bei technologinių veiksmų derinio.	Suvokia kaip įtakojo civilizacijos raidą gebėjimas prisitaikyti prie aplinkos ir naujų technologijų įtaką žmonijos vystymuisi.	Dalyvavimas diskusijoje, realių problemų sprendime

Dalyko turinys:

Nr.	Tema
1	ASU paskirtis ir misija. Trumpa ASU ir Agronomijos fakulteto istorija, dabartinė struktūra bei valdymas. Universitetinių studijų sistema ir jos vieta bendrojoje švietimo, profesinio lavinimo ir mokymosi visą gyvenimą sistemoje. Karjeros galimybės baigus studijas.
2	Studijų organizavimo tvarka ir ją reglamentuojantys dokumentai. Studijų programos struktūra ir sąsaja su studijų pasiekimais. Mokymo ir mokymosi, savarankiško darbo ir atsiskaitymų formos bei apimtys universitetinėse studijose. Studijų programos struktūra: planas ir vykdymas. Studijų matavimo vienetai ir jų dydžiai Lietuvoje ir kitose Europos sąjungos šalyse. Studijų dalykas ir jo struktūra: kontaktiniai užsiėmimai, savarankiškas darbas ir jo formos. Mokomosios ir profesinės veiklos praktikos.
3	Studijos ir praktikos Europoje – ERASMUS programa. Studentai ASU meno saviveiklos ir sporto kolektyvuose.
4	Darbuotojų saugos ir sveikatos samprata, pagrindiniai teisės aktai ir sąvokos.
5	Kenksmingų ir pavojingų profesinės rizikos veiksnių poveikio ypatumai žemės ūkyje, apsaugos priemonės.
6	Nelaimingi atsitikimai ir profesinės ligos žemės ūkyje.
7	Darbuotojų mokymas, informavimas ir instruktavimas saugos ir sveikatos klausimais.
8	Maisto gamybos ir mitybos raida pasaulyje nuo seniausių iki dabartinių laikų.
9	Maisto studijos pasaulyje ir Lietuvoje.

Praktiniai darbai:

Eil. Nr.	Pavadinimas	Valandų skaičius
5.	Pirminių gaisrų gesinimo priemonių parinkimas ir naudojimas	2
6.	Pirmosios pagalbos suteikimas nukentėjusiems prieš atvykstant medicininei pagalbai; Asmeninių apsaugos priemonių poreikio nustatymas, parinkimas	5
7-8	Maisto gamybos ir mitybos raida pasaulyje nuo seniausių iki dabartinių laikų.	

Studentų pasiekimų kaupiamojo vertinimo instrumentai ir struktūra:

Studentų pasiekimui taikoma kriterinė dešimtbalė skalė ir kaupiamoji vertinimo sistema.

Kaupiamojo vertinimo struktūra

<i>Atsiskaitymų formos</i>	<i>Svorio koeficientas</i>	<i>Atsiskaitymo terminai</i>
Pratybos	0,1	Atlikus pratybas
Kontrolinis darbas	0,2	Iki sesijos pradžios
Pranešimas seminaro metu ir dalyvavimas diskusijose	0,2	Po pranešimo seminare
Egzaminas	0,5	Pagal egzaminų laikymo tvarkaraštį
Iš viso	1,0	x

Pagrindiniai mokymosi šaltiniai:

<i>Eil. Nr.</i>	<i>Literatūros šaltinių bibliografiniai aprašai</i>	<i>Patarimai šaltinio paieškai</i>
1.	Raymond Grew. Food in global history.- Westview Press, 2000,304 p.	
2.	Linda Civitello.Cuisine and Culture. A History of Food and People.- Wiley, 2007, 384 p.	
3.	Paul Freedman. Food: The History of Taste. – University of California Press, 2007, 365 p.	
4.	Eugene Newton Anderson. Everyone eats – understanding food and culture. – New York University, 2005 - 295 p.	
5.	LŽŪU pirmakursiui. – ASU, 2015. 97 p.	
6.	Čyras P., Girnius V. ir kt. Profesinė sauga ir sveikata. Ergonomikos principai. – V.:Technika, 2003. – 404 p.	ASU biblioteka
7.	Butkus R. Profesinės saugos valdymas. [Elektroninis išteklius]: Mokojoji knyga. /Kaunas-Akademija, 2011. – 75 p.	ASU elektroninė talpykla
8.	Gražulevičienė R., Gražulevičius R. Pirmosios pagalbos pagrindai: veiksmai prieš atvykstant gydytojui.- Akademija: LŽŪU, 2003. – 52 p.	ASU biblioteka

Papildomi mokymosi šaltiniai:

<i>Eil. Nr.</i>	<i>Literatūros šaltinių bibliografiniai aprašai</i>	<i>Patarimai šaltinio paieškai</i>
1.	Maguelonne Toussaint-Samat. A History of Food. - Wiley-Blackwell,2008, 824p.	
2.	Mark Jacob What the Great Ate: A Curious History of Food and Fame.- Three Rivers Press,2010, 288 p	
3.	Jeffrey M. Pilcher. Food in world history.- Taylor & Francis, 2007,144 p.	
4.	www.vegglife.ru/about/evolution.html	
5.	Reay Tannahill. Food in History.- New York, 1995, 448 p.	
6.	A. Motuzas ir kt. Agrarinio mokslo sklaida. Lietuvos Žemės ūkio universitetui 80.- Kaunas, 2004, 180 p.	
7.	Žemės ūkio, gyvulininkystės, sodininkystės ir miškininkystės sektoriuose dirbančių darbuotojų saugos ir sveikatos užtikrinimas. Europos Sąjungos leidinių biuras, 2015.	https://www.vdi.lt/AtmUploads/ukis.pdf
8.	VDI metodinės rekomendacijos pagal kategoriją arba pagal darbą [Elektroninis išteklius]: VDI medžiaga	https://www.vdi.lt/Forms/MR_grid.aspx

Metodinė medžiaga virtualioje mokymo/si aplinkoje (<http://moodle.asu.lt/moodle...>):

- Studijų dalyko aprašas;

Iš viso	80	36	18	15			1	2	44		10		15	19
Iš jos – pagrindiniam institutui		12	6	5				1	23		4			19
dalyvaujančiam institutui AFAD		6	3	3										
dalyvaujančiam institutui IFIS		18	9	7			1	1	21		3		15	6

Iššestinei studijų formai

Temos Nr.	Apimtis, akademi nėmis valandomis	Kontaktinis darbas, akademinėmis valandomis								Savarankiškas darbas, akademinėmis valandomis					
		Iš viso	Iš jų				Laboratoriniai darbai	Mok. praktika	Konsultacijos	Egzaminas	Iš viso	Iš jų			
			Paskaitos		Pratybos							Kursinis darbas	Pasirėng. pratyboms	Pasirengimas kontr. darbui	Pasirengimas egzaminui
		Nenuotoliniu būdu	Nuotoliniu būdu	Nenuotoliniu būdu	Nuotoliniu būdu										
1.	2	2	1		1										
2.	2	2	1		1										
3.															
4.	5	2	2							3				3	
5.	33	7	2		5					26		6	15	5	
6.	5	1	1							4				4	
7.	4	1	1							3				3	
8.	15	5	2		3					10		2		8	
9.	11	1	1							10		2		8	
Kita	3								1	2					
Iš viso	80	24	11		10				1	2	56	10	15	31	
Iš jos – pagrindiniam institutui		7	3		3					1	20	4		16	
dalyvaujančiam institutui AFAD		4	2		2						0				
dalyvaujančiam institutui IFIS		13	6		5				1	1	36	6	15	15	

Aprašo parengimo data 2018-07-28

Aprašą parengė Doc. dr. Ž. Tarasevičienė, dr. A. Adamavičienė, lekt. R. Mioldažys

Aprobuota Instituto susirinkime 2018 m. rugpjūčio mėn. 28 d. Nr. 22

Studijų dalykas atestuotas iki 2020 m.