

ALEKSANDRO STULGINSKIO UNIVERSITETAS

I –osios pakopos
„Maisto žaliavų kokybė ir sauga“ studijų programos
studijų dalyko „Maisto higiena“
APRAŠAS

Studijų programą administruoja Agronomijos fakultetas
Studijų dalykas priskirtas Žemės ūkio ir maisto mokslų institutui
Studijų dalyko dėstyme taip pat dalyvaujainstitutas (centras, katedra)
Studijų dalyko kodas: AFŽMB093
Studijų dalyko pavadinimas anglų kalba: Food hygiene
Studijų dalyko apimtis 3 kreditai

Studijų dalykas priskirtas:

<i>Studijų programos dalykų grupei</i>	<i>Dalykų tipui (privalomasis, alternatyviai pasirenkamasis, laisvai pasirenkamasis)</i>
<i>Maisto žaliavų kokybė ir sauga</i>	<i>privalomasis</i>

Reikalingas pasirengimas dalyko studijoms: reikalingos bendrosios žinios apie žmogaus mitybą ir ekologiją, aplinkos epidemiologiją, maisto teisę, higieną, susiformavusi samprata apie visuomenės sveikatos aspektus ar panašių dalykų kursas.

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>
<i>Parengti morališkai brandžius, aukštos kvalifikacijos maisto žaliavų kokybės ir saugos specialistus, imlius mokslo naujovėms, kritiškai ir savarankiškai mąstančius, žinančius šių žaliavų įvairovę bei cheminę sudėtį, auginimo technologijas, gebančius analizuoti jų kokybinius pokyčius, turinčius darbo laboratorijoje įgūdžius, taikančius žinias profesinėje karjeroje maisto žaliavų gamybos ir apdorojimo įmonėse, valstybės ir</i>	<i>Suteikti teorines žinias bei formuoti gebėjimus parinkti ir taikyti tinkamiausius maisto žaliavų kokybės tyrimų metodus, žaliavų auginimo technologijas bei apdorojimo būdus; ugdyti informacijos valdymo, vadybinio darbo kompetencijas. Praplėsti ir pagilinti maisto žaliavų kokybės ir saugos teorines, praktines ir eksperimentines</i>	<i>Suteikti studentams žinių apie sanitariją ir higieną maisto žaliavų gamyboje, saugių darbo sąlygų reikalavimus, maisto žaliavų kokybę ir saugą, įvertinant gamybos rizikos veiksnius, galimą žalingą aplinkos</i>

savivaldos, agrarinės aplinkos institucijose bei kuriant konkurencingą verslą.	žinias, ugdyti kompetencijas ir gebėjimus, parenkant optimaliausius kokybės valdymo būdus, skatinant poreikį domėtis pasiekimais šioje srityje ir jais naudotis profesinėje veikloje arba antrosios pakopos studijose.	veiksnių įtaką žmogui.
--	--	------------------------

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>
Žinios ir jų taikymas	Žinos norminius dokumentus, reguliuojančius maisto žaliavų gamybą, jų kokybę ir saugą bei pateikimą vartotojui	Supranta maisto žaliavų ir produktų apdorojimo metodų principus ir praktiką bei apdorojimo parametrų įtaką jų kokybei	Paskaitos, probleminių klausimų sprendimas, pratybos	Atsakymai į probleminius klausimus, pratybų rezultatų pateikimas ir gynimas, kontrolinis darbas, egzaminas
		Žino pagrindinius sanitarijos ir higienos principus, apdorojant maisto žaliavas	Paskaitos, probleminių klausimų sprendimas, pratybos	Atsakymai į probleminius klausimus, pratybų rezultatų pateikimas ir gynimas, kontrolinis darbas, egzaminas
		Žino norminius dokumentus reguliuojančius maisto žaliavų ir produktų gamybos higieną	Paskaitos, probleminių klausimų sprendimas, pratybos	Atsakymai į probleminius klausimus, pratybų rezultatų pateikimas ir gynimas, kontrolinis darbas, egzaminas
Tyrimų vykdymo gebėjimai	Taikys mokslinius principus, kontroliuojant ir užtikrinant maisto žaliavų kokybę, parenkant tinkamus analizės metodus praktinėms problemoms spręsti	Naudojasi reglamentais, reguliuojančiais maisto higieną	Paskaitos, probleminių klausimų sprendimas, pratybos	Atsakymai į probleminius klausimus, pratybų rezultatų pateikimas ir gynimas, kontrolinis darbas, egzaminas
		Sprendžia problemas, susijusias su maisto tvarkymu, parenka analizės metodus, priima sprendimus	Paskaitos, probleminių klausimų sprendimas, pratybos	Atsakymai į probleminius klausimus, pratybų rezultatų pateikimas ir gynimas, kontrolinis darbas, egzaminas

Vertybinių nuostatos	Vadovausis aukščiausiomis profesinio sąžiningumo ir etinių vertybių nuostatomis Supras ir gerbs šalių kultūrinius skirtumus Gerbs, saugos ir tausos gamtą, kaip neatsiejamą mūsų gyvenimo aplinką Sieks racionalaus gamtos, žmogaus, technikos bei technologinių veiksmų derinio
----------------------	---

Pasirengimas studijų dalyko dėstymui mišriuoju nuotoliniu būdu (Nuotolinių studijų komisijos išvada, nurodant protokolo datą ir Nr.)

.....

.....

Dalyko turinys:

<i>Nr.</i>	<i>Paskaitos</i>
1.	Maisto produktų higiena. Gyvūninės ir augalinės kilmės maisto produktų higienos reikalavimai.
2.	Pagrindiniai maisto tvarkymą reglamentuojantys įstatymai: Maisto įstatymas; Geriamojo vandens įstatymas; Veterinarijos įstatymas; Augalų apsaugos įstatymas.
3.	Maisto įmonių sanitarinių apsaugos zonų ribų nustatymo ir režimo taisyklės. Įmonių veterinarinis patikrinimas. Transporto priemonės maisto produktams gabenti higieninio paso suteikimo tvarka.
4.	Maisto tvarkymo darbų ir veiklos sričių, kuriuose leidžiama dirbti darbuotojams, sąrašas ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarka.
5.	Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos maisto produktuose. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis maisto žaliavose ir produktuose. Maisto ir jo ingredientų apdorojimo jonizuojančiąja spinduliuote reikalavimai. Greitai gendančių maisto produktų laikymo taisyklės.
6.	Fiziniai, cheminiai, mikrobiologiniai ir alerginiai teršalai maisto produktuose. Procedūros naudojamos siekiant užkirsti maisto produktų užterštumą. Fizinių ir cheminių maisto teršalų sukeliama sveikatos sutrikimai.
7.	Bakterijų poveikis maistui. Bakterijų sporų keliami rizika ir kontrolės reikalavimai. Toksinų įtaka maisto saugai.
	<i>Pratybos</i>
1.	Maisto higienos norma ir dokumentų, reglamentuojančių maisto tvarkymą, analizė.
2.	Geros higienos praktikos įdiegimas ir sveikatos saugos kontrolės organizavimas.
3.	Dezinfekavimo priemonės, užtikrinančios maisto saugą.
4.	Pagrindiniai maisto produktų ir žaliavų saugos reikalavimai.

Studentų pasiekimų kaupiamąjį vertinimo instrumentai ir struktūra:

Studentų pasiekimui taikoma kriterinė dešimtbalė skalė ir kaupiamoji vertinimo sistema.

Kaupiamoji vertinimo struktūra

<i>Atsiskaitymų formos</i>	<i>Svorio koeficientas</i>	<i>Atsiskaitymo terminai</i>
Kontrolinis darbas	0,30	Semestro viduryje
Pratybos	0,20	Po kiekvienu pratybų
Egzaminas	0,50	Sesijos metu
Iš viso	1,0	x

Pagrindiniai mokymosi šaltiniai:

<i>Literatūros šaltinių bibliografiniai aprašai</i>	<i>Patarimai šaltinio paieškai</i>
Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“.	
Lietuvos Respublikos Maisto Įstatymas 2000 m. balandžio 4 d. Nr. VIII-1608.	
Geros higienos praktikos taisyklės maisto produktų prekybos įmonėms. UAB „Ad infinitum“.	
Hygiene for managment: a text for food safety courses / Richard A. Sprenger. – Doncaster: Highfield.Co.UK Limited, 2005. – 416p. ISBN 1-904544-52-5.	
The food hygiene handbook / Richard A. Springer. – Doncaster: Highfield.Co.UK Limited, 2005. – 64 p. – ISBN 1-904544-50-9.	

Papildomi mokymosi šaltiniai:

<i>Literatūros šaltinių bibliografiniai aprašai</i>	<i>Patarimai šaltinio paieškai</i>
David McSwane, Nancy R. Rue, Richard Linton. Essentials of food safety and sanitation. Upper Saddle River, N.J. Pearson/Prentice Hall, 2005. C-61431.	
Louis J. DiBerardinis. Handbook of Occupational Safety and Health (2nd edition). Wiley-Interscience; December 1998. ISBN 471160172. D-10894.	
Food Hygiene Microbiology and HACCP. Hayes, P.R., Forsythe, S. J. 3rd ed., 1998, 449 p., Hardcover ISBN: 978-8342-1815-4.	
Rūta Ustinavičienė, Dalia Lukšienė, Lina Škėmienė, Jolita Kirvaitienė. Mitybos Higiena. Lietuvos sveikatos mokslų universitetas Medicinos akademija.	

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

- Studijų dalyko aprašas;

- Studijų dalyko turinio detalus aprašas;
- Paskaitų pateiktys;
- Pratybų tematika, užduotys ir metodiniai patarimai joms atlikti;
- Laboratorinių darbų aprašai;
- Kursinio darbo (projekto) tematika ir metodiniai patarimai jį atlikti;
-

Studijų dalyko dėstytojai:

<i>Dėstytojo statusas</i>	<i>Pedagoginis vardas, mokslo laipsnis, vardas, pavardė</i>
Koordinuojantis dėstytojas	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė, Žemės ūkio ir maisto mokslų institutas
Kiti dėstytojai	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė, Žemės ūkio ir maisto mokslų institutas

Studijų dalyko detalizuota apimtis ir struktūra:

Nuolatinei studijų formai

Temos Nr.	Apimtis, akademinės valandomis	Kontaktinis darbas, akademinėmis valandomis							Savarankiškas darbas, akademinėmis valandomis						
		Iš viso	Iš jų						Iš viso	Iš jų					
			Paskaitos	Pratybos	Laboratoriniai darbai	Mok. praktika	Konsultacijos	Egzaminas		Kursinis darbas	Pratybos	Kontrolinis	Pasirengimas egzaminui		
1.	16.7	8.45	4	4				0.3	0.15	8.25		2.25	3		3
2.	14.7	6.45	2	4				0.3	0.15	8.25		2.25	3		3
3.	12.7	6.45	2	4				0.3	0.15	6.25		2.25	2		2
4.	11.7	5.45	2	3				0.3	0.15	6.25		2.25	2		2
5.	6.45	2.45	2					0.3	0.15	4			2		2
6.	11.45	4.45	4					0.3	0.15	7			3		4
7.	6.3	2.3	2					0.2	0.1	4			2		2
Iš viso	80	36	18	15				2	1	44		9	17		18
Iš jos –pagrindiniam institutui		36	18	15				2	1	44		9	17		18
dalyvaujančiam institutui															

Ištestinei studijų formai

Temos	Apimtis,	Kontaktinis darbas, akademinėmis valandomis	Savarankiškas darbas, akademinėmis valandomis
-------	----------	---	---

Nr.	akademini nėmis valandomis	Iš viso	Iš jų								Iš viso	Iš jų				
			Paskaitos		Pratybos		Laboratoriniai darbai	Mok. praktika	Konsultacijos	Egzaminas		Kursinis darbas	Kontr. darb.	Pratybos		Pasirengimas egzaminui
			Nenuotoliniu būdu	Nuotoliniu būdu	Nenuotoliniu būdu	Nuotoliniu būdu										
1.	16.7	6.45	2		2			*	*	9.25		4	2.25		3	
2.	14.7	4.45	2		2			*	*	9.25		4	2.25		3	
3.	12.7	3.45	1		1			*	*	8.25		3	1.25		4	
4.	11.7	3.45	1		1			*	*	8.25		3	1.25		4	
5.	6.45	2.45	1		1			*	*	6		2	1		3	
6.	11.45	2.45	1		1			*	*	9		2	2		5	
7.	6.3	1.3	1		1			*	*	6		2	2		2	
...																
Iš viso	80	24	9		9			5	1	56		20	12		24	
Iš jos – pagrindiniam institutui																
dalyvaujančiam institutui																

Aprašo parengimo data 2016-02-02

Aprašą parengė Doc. dr. Jurgita Kulaitienė

Aprobuota Instituto susirinkime 2016 m. vasario 23 d. Nr. 5

Studijų dalykas atestuotas iki 2019 m.