

KLAIPĖDOS VALSTYBINĖ KOLEGIJA
TECHNOLOGIJŲ FAKULTETAS
MAISTO TECHNOLOGIJŲ KATEDRA

**MAISTO TECHNOLOGIJŲ (valstybinis kodas 653E40002) STUDIJŲ PROGRAMOS
PAŽANGOS ATASKAITA**

Maisto technologijų studijų programa akredituota 2015 m. spalio 29 d. SKVC direktoriaus įsakymu Nr. SV6-45

Eil. Nr.	Ekspertų rekomendacijos	Aukštosios mokyklos atlikti arba planuojami atlikti veiksmai	Rekomendacijų įgyvendinimo terminai	Pastabos
1.	Atnaujinti kai kurias dalykų bibliografijas	Peržiūrėti dalykų aprašai, įtraukti naujausi literatūros šaltiniai ir šaltiniai anglų kalba.	2015-12-30	
2.	Skirti daugiau dėmesio klausimams, susijusiems su vandeniu, naudojamu, maisto pramonėje, ir maisto atliekomis.	1. Peržiūrėtas „Biochemijos pagrindų“, „Mitybos“, „Maisto chemijos“ dalykų turinys, numatytos temos, kuriose bus akcentuoti vandens kokybės reikalavimai. 2. Į dalykus „Augalinio maisto technologijos ir įrengimai“, „Gyvūninio maisto technologijos ir įrengimai“ įtrauktos temos apie atliekų panaudojimą. 3. Atliekamas „Maisto gamybos atliekų tolimesnio panaudojimo galimybių tyrimas“.	2016-06-30	
3.	Atkreipti dėmesį į maisto platinimą, įskaitant maisto rinkodarą.	1. Į dalyko „Maisto įmonių ekonomika“ turinį įtrauktos temos apie marketingą, rinkos tyrimus, naujų produktų maisto įmonėse kūrimą ir platinimą. 2. Verslo praktikos metu studentams sudarytos galimybės įgyti praktinių rinkodaros ir pardavimų įgūdžių.	2015-12-30	Studentai turi galimybę rinktis Vadybos gretutines studijas.
4.	Daugiau dėmesio programoje skirti maisto saugos auditui	Dalykuose „Maisto kokybės valdymas ir užtikrinimas“ bei „Maisto saugos valdymas“ įtraukta daugiau temų ir praktinių darbų, susijusių su maisto saugos auditu.	2015-12-30	

5.	Dėstytojus skatinti vykdyti daugiau mokslinių tyrimų, į mokslinių tyrimų projektus įtraukti daugiau studentų.	Dėstytojai vykdo mokslinius tyrimus naujų maisto technologijų, funkcionaliųjų produktų kūrimo ir saugaus maisto tematika, į mokslinių tyrimų projektus įtraukiami studentai.	2016-06-30	Įvykdyti tyrimai : „Liofilizacijos įtaka prieskoninių žolelių maistinės vertės ir juslinių savybių išsaugojimui“; „Sveikatai palankių bei funkcionaliųjų užkandžių asortimento sudarymo mokyklų aparatams galimybių studija“; „Maisto gamybos atliekų tolimesnio panaudojimo galimybių tyrimas“; „Prevencinių priemonių taikymas šaltai spausto aliejaus saugos užtikrinimui“; Vykdomas tyrimas - „Ekologiškų ir sveikų maisto produktų gamybos galimybių studija Vakarų Lietuvoje“.
		Maisto technologijų katedra kas antrus metus organizuoja mokslines-praktines konferencijas saugaus ir sveiko maisto tematika.	2016-2020	Respublikinė mokslinė-praktinė konferencija „Saugus ir sveikas maistas - iššūkiai ir praktinė patirtis“.
6.	Siekiant skatinti mokslinius tyrimus, daugiau investuoti į įrangą ir patalpas.	1. Įsigyta moksliniams tyrimams reikalinga įranga.	2015-2020	Įsigyta įranga: Liofilizatorius Vaco-II, Abbe tipo refraktometras, aliejaus presas BOPM07, laboratorinės spintos reagentams laikyti. 2017 m. bus įsigytas vakuumatorius, cirkulatorius, mufelinė krosnis, termometras maisto vidinėms temperatūroms matuoti.
		2. Organizuojami mokymai dėstytojams, siekiant supažindinti su naujausiais maisto tyrimų metodais. 3. Numatoma gilinti dėstytojų kaip tyrėjų kompetencijas,	2017-06-30	Suorganizuoti seminarai „Laboratorinės įrangos naujovės bei priemonės

		atliekant stažuotes laboratorijose.		saugiam darbui laboratorijose užtikrinti" bei "Chromatografijos metodo taikymas maisto kokybės tyrimams".
		4. Planuojama įrengti maisto tyrimų laboratoriją.	2019-12-30	Parengtas projektas bei įrengimų techninės specifikacijos.
7.	Stengtis didinti dėstytojų, turinčių daktaro laipsnį, skaičių.	1. Dėstytojų, turinčių daktaro laipsnį, dalis yra 14 proc. 2. Papildomai įdarbinti kviečiami dėstytojai, turintys maisto technologijų srities daktaro laipsnį.	2015-2020	
8.	Naujiems dėstytojams privaloma įgyti antrosios pakopos laipsnį pedagogikoje.	Dėstytojams, neturintiems pedagoginio pasirengimo, įgyti antrosios pakopos laipsnį pedagogikoje arba išklaudyti pedagogikos kursus.	2018-06-30	2 nauji dėstytojai išklausė pedagogikos 120 val. kursus.
9.	Įsteigti eksperimentinę maisto technologijos įmonę.	Pagal susitarimus su įmonėmis sudarytos sąlygos studentams vykdyti maisto produktų gamybą ir atlikti gamybos sistemų analizę.	2017-06-30	Studentai vykdo praktinius darbus UAB „Roshen“, UAB „Zeelandia“, UAB „Vesvela“.
10.	Toliau plėtoti Moodle platformą.	Visiems Maisto technologijų studijų programos dalykams sukurtos prieigos Moodle sistemoje .	2016-06-30	
11.		Atnaujinta internetinės svetainės informacija, skirta potencialiems studentams.	2016-11-30	http://www.kvk.lt/lt/studiju-programos/maisto-technologijos/27
12.	Palengvinti neįgalių studentų ir studentų iš nepalankios socio-ekonominės aplinkos priėmimą.	Ieškoti įmonių, kurios skirtų studentams stipendijas.	2015-2020	Aptartos galimybės skirti stipendiją su UAB „Rimi Lietuva“.
13.	Išplėsti studentų judumą už Lietuvos ribų.	1. Sudarytos sutartys su naujomis užsienio šalių institucijomis dėl Erasmus mainų. 2. Studentai skatinami rengiant darbus naudotis tarptautiniais moksliniais literatūros šaltiniais. 3. Kasmet kolegijoje organizuojami seminarai dėstytojams ir studentams dėl ERASMUS judumo galimybių.	2015-2020	Kiekvienais metais studijų programoje yra mažiausiai po 2-3 atvykusius iš užsienio ir išvykusius studentus pagal ERASMUS judumo programą.
14.	Sukurti studentams naują laisvai pasirenkamų dalykų pasirinkimo	Atnaujintas laisvai pasirenkamų dalykų sąrašas.	2017-01-30	

	sistemą.			
15.	Nors socialiniai partneriai ir absolventai yra informuojami apie programos pokyčius, jų informavimo metodas galėtų būti formalizuotas.	Suaktyvinta Alumni veikla, išrinktas jų komitetas, organizuojami renginiai kartu su socialiniais partneriais.	2015-2020	2 kartus per metus organizuojamos apvalaus stalo diskusijos su soc. partneriais.

Technologijų fakulteto dekanė



Jūratė Vaitekonienė