



STUDIJŲ KOKYBĖS VERTINIMO CENTRAS

Biudžetinė įstaiga, A. Goštauto g. 12, 01108 Vilnius, tel. (0 5) 211 3689, skvc.lrv.lt, el. p. skvc@skvc.lt.
Duomenys kaupiami ir saugomi Juridinių asmenų registre, kodas 111959192

Klaipėdos valstybinei kolegijai

2026-08- Nr.
Į 2025-12-22 Nr. E-V27-1026

SPRENDIMAS DĖL KRYPTIES IR PAKOPOS STUDIJŲ ĮVERTINIMO

Studijų kokybės vertinimo centras (toliau – Centras), atsižvelgdamas į Jūsų 2025 m. gruodžio 22 d. prašymą Nr. E-V27-1026 bei vadovaudamasis Studijų išorinio vertinimo ir akreditavimo tvarkos aprašo, vertinamųjų sričių ir rodiklių¹ (toliau – Aprašas) II skyriumi bei Studijų krypties išorinio vertinimo metodikos² (toliau – Metodika) III skyriumi, atliko Klaipėdos valstybinės kolegijos vykdomų pirmosios pakopos *maisto technologijų* krypties studijų ekspertinį išorinį vertinimą.

Centras, vadovaudamasis ekspertų parengtomis krypties studijų išorinio vertinimo išvadomis ir atsižvelgdamas į Studijų vertinimo komisijos siūlymą, bei Aprašo 12 punktu, priėmė sprendimą dėl *maisto technologijų* krypties studijų įvertinimo:

Studijų kryptis	Studijų pakopa	Bendras įvertinimas (balais)	Numatomas sprendimas dėl akreditavimo (pagal Aprašo 20 punktą)
Maisto technologijos	Pirmoji	25	Akredituotina 7 metams

Sprendimo motyvai yra išdėstyti šio sprendimo priede.

Nesutikdami su šiuo Centro sprendimu, Jūs turite teisę, vadovaudamiesi Metodikos 56 punktu, per 20 darbo dienų nuo sprendimo išsiuntimo dienos pateikti apeliaciją Studijų kokybės vertinimo centro apeliacinei komisijai arba pateikti skundą Lietuvos Respublikos administracinių bylų teisenos įstatymo nustatyta tvarka Lietuvos administracinių ginčų komisijai (buveinės adresas – A. Goštauto g. 12-100, Vilnius), arba Vilniaus apygardos administraciniam teismui (buveinės adresas – Žygimantų g. 2, Vilnius) per vieną mėnesį nuo šio sprendimo gavimo dienos.

Įsigaliojus šiam sprendimui, Centras Teisės aktų registre paskelbs įsakymą dėl krypties ir pakopos studijų akreditavimo.

Primename, kad, vadovaujantis Mokslo ir studijų įstatymo 47 straipsnio 2 dalimi ir Aprašo 59 punktu, aukštoji mokykla turi viešai skelbti atlikto išorinio vertinimo išvadas ir sprendimą dėl studijų krypties akreditavimo.

Vadovaujantis Metodikos 52 ir 53 punktais, aukštoji mokykla ne vėliau kaip po 2,5 m. nuo studijų krypties akreditavimo, Centrai turi pateikti ekspertų rekomendacijų įgyvendinimo pažangos ataskaitą.

PRIDEDAMA. Klaipėdos valstybinės kolegijos *maisto technologijų* krypties studijų 2026 m. rugpjūčio 17 d. ekspertinio vertinimo išvadų Nr. SV4-49 išrašas anglų kalba ir jo automatinis vertimas į lietuvių kalbą, 24 lapai.

Elinga Belovaitė, tel. +370 5 210 7783, elinga.belovaite@skvc.lt

¹ Patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2019 m. liepos 17 d. įsakymu Nr. V-835.

² Patvirtinta Studijų kokybės vertinimo centro direktoriaus 2019 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. V-149.

EXTRACT OF FOOD TECHNOLOGY STUDY FIELD EVALUATION REPORT
AT KLAIPĖDOS VALSTYBINĖ KOLEGIJA
2026-08-17 NO. SV4-49



STUDIJŲ KOKYBĖS VERTINIMO CENTRAS
CENTRE FOR QUALITY ASSESSMENT IN HIGHER EDUCATION

FOOD TECHNOLOGY FIELD OF STUDY

Klaipėdos valstybinė kolegija

EXTERNAL EVALUATION REPORT

Expert panel:

1. Panel chair: Prof. dr. Dan Cristian Vodnar (signature)
2. Academic member: Doc. dr. Anna Sylwia Tarczyńska
3. Academic member: Doc. dr. Benoît Grossiord
4. Social partner representative: Eduardas Mačiulis
5. Student representative: Kristupas Lukošius

SKVC coordinator: Elinga Belovaitė

Report prepared in 2026
Report language: English

STUDY PROGRAMMES IN THE FIELD

First cycle/LTQF 6

Title of the study programme	Food Technology
State code	6531FX002
Type of study (college/university)	College
Mode of study (full time/part time) and nominal duration (in years)	Full-time, 3 years
Workload in ECTS	180
Award (degree and/or professional qualification)	Professional Bachelor's degree in Technology sciences
Language of instruction	Lithuanian
Admission requirements	High-school education
First registration date	30 August 2002
Comments (including remarks on joint or interdisciplinary nature of the programme, mode of provision)	-

ASSESSMENT IN POINTS BY CYCLE AND EVALUATION AREAS

The **first cycle** of the Food technology field of study is given a **positive** evaluation.

No.	Evaluation Area	Evaluation points*
1.	Study aims, learning outcomes and curriculum	4
2.	Links between scientific (or artistic) research and higher education	4
3.	Student admission and support	3
4.	Teaching and learning, student assessment, and graduate employment	4
5.	Teaching staff	4
6.	Learning facilities and resources	3
7.	Quality assurance and public information	3
Total:		25

* **1 (unsatisfactory)** - the area does not meet the minimum requirements, there are substantial shortcomings that hinder the implementation of the programmes in the field.

2 (satisfactory) - the area meets the minimum requirements, but there are substantial shortcomings that need to be eliminated.

3 (good) - the area is being developed systematically, without any substantial shortcomings.

4 (very good) - the area is evaluated very well in the national context and internationally, without any shortcomings.

5 (exceptional) - the area is evaluated exceptionally well in the national context and internationally.

AREA 1: CONCLUSIONS

AREA 1	Unsatisfactory - 1 Does not meet the requirements	Satisfactory - 2 Meets the requirements, but there are substantial shortcomings to be eliminated	Good - 3 Meets the requirements, but there are shortcomings to be eliminated	Very good - 4 Very well nationally and internationally without any shortcomings	Exceptional - 5 Exceptionally well nationally and internationally without any shortcomings
First cycle				X	

COMMENDATIONS

1. Strong alignment of the programme aims and learning outcomes with labour market needs, regional development priorities and the strategic objectives of the institution.
2. Strong cooperation with social partners and industry representatives, particularly in the implementation of practice-oriented and industry-based final theses.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

- Not applicable

For further improvement

1. Further expand opportunities for study personalisation by broadening the range of elective and/or alternative subjects, allowing students greater flexibility than current choice of three subjects.
2. Further strengthen curriculum development through systematic benchmarking with comparable European Food Technology programmes and by involving international academic and industry partners more actively in curriculum review, guest teaching and the development of internationally orientated final thesis.

AREA 2: CONCLUSIONS

AREA 2	Unsatisfactory - 1 Does not meet the requirements	Satisfactory - 2 Meets the requirements, but there are substantial shortcomings to be eliminated	Good - 3 Meets the requirements, but there are shortcomings to be eliminated	Very good - 4 Very well nationally and internationally without any shortcomings	Exceptional - 5 Exceptionally well nationally and internationally without any shortcomings
First cycle				X	

COMMENDATIONS

1. The study field effectively integrates applied research into the study process, ensuring that contemporary developments in food science, technology, and innovation are reflected in teaching and learning activities.
2. Students are actively involved in applied research through laboratory work, practice-oriented projects, professional placements, scientific-practical conferences, and final theses addressing real challenges of the food industry.
3. Well-established cooperation with regional food industry partners effectively supports applied research activities, practical training, and the development of students' professional competencies.
4. The applied research priorities are well aligned with regional economic needs, sustainability objectives, and the professional profile of the Food Technology study field.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

- Not applicable

For further improvement

1. Increase participation in international research and innovation projects to strengthen the international dimension of applied research within the Food Technology study field, while expanding long-term collaboration with leading universities, research organisations, and industry partners.
2. Expand opportunities for academic staff and students to engage in international activities, including research mobility, participation in scientific conferences, joint research projects, and collaborative high-impact scientific publications with international partners.
3. Further enhance the international visibility and reputation of the Food Technology study field by increasing participation in international academic networks, strengthening strategic research partnerships, and promoting research outcomes through high-impact scientific dissemination.

AREA 3: CONCLUSIONS

AREA 3	Unsatisfactory - 1 Does not meet the requirements	Satisfactory - 2 Meets the requirements, but there are substantial shortcomings to be eliminated	Good - 3 Meets the requirements, but there are shortcomings to be eliminated	Very good - 4 Very well nationally and internationally without any shortcomings	Exceptional - 5 Exceptionally well nationally and internationally without any shortcomings
First cycle			X		

COMMENDATIONS

1. The admissions process is transparent, well structured and based on national standards. The structure of the competitive score is formed on the basis of the requirements of the study programme, the system of additional points is designed for applicants with relevant professional experience.
2. The active use of BIP programmes to provide students with international experience, combined with a high volume of incoming international participants, demonstrates effective commitment to internationalisation within the constraints of the student cohort's circumstances.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

1. The KVK should develop and implement an action plan to increase the number of students involved in long-term outgoing mobility programmes, including targeted financial support, clear communication with students and cooperation with partner institutions to facilitate the organization of internships that correspond to the learning outcomes of the study programme.

For further improvement

1. The KVK should formalise its dropout prevention system by establishing defined early-warning indicators, clear role assignments, and documented intervention outcomes, moving from the current responsive informal practice toward a structured retention policy, particularly for first-year students who carry the highest dropout risk.

AREA 4: CONCLUSIONS

AREA 4	Unsatisfactory - 1 Does not meet the requirements	Satisfactory - 2 Meets the requirements, but there are substantial shortcomings to be eliminated	Good - 3 Meets the requirements, but there are shortcomings to be eliminated	Very good - 4 Very well nationally and internationally without any shortcomings	Exceptional - 5 Exceptionally well nationally and internationally without any shortcomings
First cycle				X	

COMMENDATIONS

1. The KVK demonstrates a good ability to adapt to the diverse profiles of today's students, which are becoming increasingly varied. This increasingly requires the implementation of individualized support, to which the institution devotes particular attention.
2. The programme is well aligned with the needs of working professionals, offering a learning experience that effectively supports career development and professional practice. The institution is also committed to the continuous enhancement of its curriculum, ensuring that programme content remains relevant, responsive to industry expectations and adapted to evolving professional requirements.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

1. Not applicable.

For further improvement

1. Use professional social networks (such as LinkedIn) to build a network of current and former students.
2. Create a database of alumni that identifies contacts specific to the institution and links them to their companies.
3. Track students' employability by establishing a connection between the qualifications they acquired at the institution and the roles they have taken on in companies.
4. Expand the network of professionals associated with the institution nationally, rather than limiting it to a single region.

AREA 5: CONCLUSIONS

AREA 5	Unsatisfactory - 1 Does not meet the requirements	Satisfactory - 2 Meets the requirements, but there are substantial shortcomings to be eliminated	Good - 3 Meets the requirements, but there are shortcomings to be eliminated	Very good - 4 Very well nationally and internationally without any shortcomings	Exceptional - 5 Exceptionally well nationally and internationally without any shortcomings
First cycle				X	

COMMENDATIONS

2. Not applicable.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

3. Not applicable.

For further improvement

1. Further strengthen strategic planning related to staff succession and the development of early-career academic staff.
2. Further expand participation of academic staff in international research networks, joint research projects and externally funded scientific activities.

AREA 6: CONCLUSIONS

AREA 6	Unsatisfactory - 1 Does not meet the requirements	Satisfactory - 2 Meets the requirements, but there are substantial shortcomings to be eliminated	Good - 3 Meets the requirements, but there are shortcomings to be eliminated	Very good - 4 Very well nationally and internationally without any shortcomings	Exceptional - 5 Exceptionally well nationally and internationally without any shortcomings
First cycle			X		

COMMENDATIONS

1. Strong partnerships with social partners give students access to industrial settings, practical placements, and real-world food production processes.
2. The institution demonstrates continuous efforts to maintain and gradually improve learning facilities and digital learning resources despite demographic and financial challenges.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

1. Improve the practical learning environment by giving students more opportunities to work with common food-industry technologies and processes (more pilot plant style equipment).

For further improvement

1. Continue to modernize laboratory facilities, particularly chemistry and food technology laboratories, and expand access to specialized equipment relevant to contemporary food industry practices.

AREA 7: CONCLUSIONS

AREA 7	Unsatisfactory - 1 Does not meet the requirements	Satisfactory - 2 Meets the requirements, but there are substantial shortcomings to be eliminated	Good - 3 Meets the requirements, but there are shortcomings to be eliminated	Very good - 4 Very well nationally and internationally without any shortcomings	Exceptional - 5 Exceptionally well nationally and internationally without any shortcomings
First cycle			X		

COMMENDATIONS

1. Good operational management of the training programme, supported by highly committed and responsive teams.
2. A strong collective commitment to providing high-quality programmes and to pursuing a process of continuous improvement.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

1. Establish a dashboard to track training improvement initiatives, identifying the stakeholders driving these initiatives and the target stakeholders.

For further improvement

1. Simplify procedures by focusing more on objectives and expected outcomes rather than on how things are done, with the goal of increasing stakeholders' ownership of the system.
2. Consider implementing a dual risks/opportunities approach as part of the discussion on the attractiveness of training programmes.

SUMMARY

The review panel would like to express its sincere appreciation to Klaipėdos Valstybinė Kolegija for the thorough preparation of the self-evaluation report, the excellent organisation of the site visit, and the openness and professionalism demonstrated throughout the evaluation process. The discussions with the management, academic and administrative staff, students, alumni, employers, and social partners were constructive, transparent, and highly informative, providing the panel with a comprehensive understanding of the Food Technology study field.

The panel found that the Food Technology study programme represents a well-established, professionally oriented programme with a clear regional mission and strong links to the needs of the food sector. As the only higher education programme in Food Technology in Western Lithuania, it plays an important role in preparing qualified specialists for the regional labour market while supporting innovation and sustainable development within the food industry.

One of the programme's greatest strengths is its close relationship with employers and social partners. This cooperation is evident throughout the entire study process, from curriculum development and practical training to internships, applied research activities, guest lectures, and final theses. The programme demonstrates a clear commitment to ensuring that graduates develop the practical competencies required by the modern food industry while maintaining a solid scientific and technological foundation.

The curriculum is coherent, logically structured, and fully compliant with national requirements. Students progressively develop their knowledge and professional competences through a balanced combination of theoretical instruction, laboratory work, industrial placements, applied projects, and final thesis preparation. The panel particularly appreciated the practical orientation of the programme and the strong integration of real industrial challenges into students' learning experience.

Applied research is well embedded within the study field and contributes positively to both teaching and learning. Academic staff successfully integrate current developments in food science and technology into the curriculum, while students are encouraged to participate in research activities through laboratory work, applied projects, conferences, and industry-based final theses. The existing collaboration with regional companies provides an excellent basis for knowledge transfer and ensures that research remains closely connected to practical needs.

KVK also demonstrates a genuinely student-centred culture. Individual support, academic guidance, and close communication between students and lecturers create a positive learning environment that enables students with diverse personal and professional circumstances to successfully complete their studies.

At the same time, the panel identified several areas where further development would strengthen the programme even further.

The most significant opportunity concerns the international dimension of the study field. While international activities are present, greater participation in international research and innovation projects, stronger collaboration with foreign universities and research organisations, increased research mobility, and broader participation in international scientific conferences would considerably enhance both the research profile and the international visibility of the programme. Likewise, greater involvement of students in international activities and collaborative scientific publications would further strengthen the international learning environment.

Student mobility also deserves particular attention. The institution has created the necessary organisational framework and successfully promotes short-term international opportunities through

Blended Intensive Programmes. However, participation in long-term outgoing mobility remains limited. Developing targeted measures to address the practical barriers faced by students would help increase participation while preserving the programme's strong practice-oriented character.

Although the curriculum already offers some flexibility through elective subjects, additional programme-specific elective opportunities would allow students to shape their individual learning pathways more effectively. Similarly, broader international benchmarking and increased involvement of international experts in curriculum development could further support continuous programme improvement.

The panel also considers that several institutional processes would benefit from greater formalisation. Graduate career monitoring, alumni engagement, student retention mechanisms, and quality monitoring are all functioning effectively in practice, largely due to the strong commitment of staff. Nevertheless, introducing more structured monitoring tools, clearly defined indicators, and systematic follow-up mechanisms would provide stronger evidence for strategic decision-making and continuous enhancement.

Finally, while the available laboratories and learning resources adequately support programme delivery, continued investment in laboratory infrastructure, particularly pilot-scale food processing equipment, would further strengthen practical training and better reflect current industrial technologies.

In conclusion, the panel considers that the Food Technology study field is characterised by a strong professional profile, committed academic staff, excellent cooperation with industry, effective student support, and a curriculum that responds well to the needs of society and the labour market. The recommendations provided in this report are intended to support the next stage of the programme's development by strengthening its international dimension, expanding opportunities for students and staff, and further enhancing the quality, visibility, and long-term sustainability of the study field.

KLAIPĖDOS VALSTYBINĖS KOLEGIJOS MAISTO TECHNOLOGIJŲ KRYPTIES
STUDIJŲ 2026 M. RUGPJŪČIO 17 D. IŠORINIO VERTINIMO IŠVADŲ NR. SV4-49
IŠRAŠAS



STUDIJŲ KOKYBĖS VERTINIMO CENTRAS
CENTRE FOR QUALITY ASSESSMENT IN HIGHER EDUCATION

MAISTO TECHNOLOGIJŲ STUDIJŲ KRYPTIS

Klaipėdos valstybinė kolegija

IŠORINIO VERTINIMO IŠVADOS

Expert panel:

1. Panel chair: Prof. dr. Dan Cristian Vodnar (signature)
2. Academic member: Doc. dr. Anna Sylwia Tarczyńska
3. Academic member: Doc. dr. Benoît Grossiord
4. Social partner representative: Eduardas Mačiulis
5. Student representative: Kristupas Lukošius

SKVC coordinator: Elinga Belovaitė

Išvados parengtos 2026 m.
Išvadų kalba: anglų

STUDIJŲ PROGRAMŲ DUOMENYS

Pirmoji pakopa/LTKS 6

Studijų programos pavadinimas	Maisto technologijos
Valstybinis kodas	6531FX002
Studijų programos rūšis	Koleginė
Studijų forma (nuolatinė/ištęstinė); trukmė (metais)	Nuolatinės studijos, 3 metai;
Studijų programos apimtis kreditais	180
Suteikiamas laipsnis ir (ar) profesinė kvalifikacija	Technologijos mokslų profesinio bakalauro kvalifikacinis laipsnis
Studijų vykdymo kalba	Lietuvių
Priėmimo reikalavimai	Vidurinis išsilavinimas
Studijų programos įregistravimo data	2002 rugpjūčio 30 d.
Kita informacija (jungtinė/dviejų krypčių/tarpkryptinė; kita)	-

VERTINIMAS BALAIS PAGAL PAKOPĄ IR VERTINIMO SRITIS

Pirmosios pakopos maisto technologijų krypties studijos vertinamos **teigiamai**.

Nr.	Vertinimo sritis	Balai*
1.	Studijų tikslai, rezultatai ir turinys	4
2.	Mokslo (meno) ir studijų veiklos sąsajos	4
3.	Studentų priėmimas ir parama	3
4.	Studijavimas, studijų pasiekimais ir absolventų užimtumas	4
5.	Dėstytojai	4
6.	Studijų materialieji ištekliai	3
7.	Studijų kokybės valdymas ir viešinimas	3
Iš viso:		25

* **1 (nepatenkinamai)** - sritis netenkina minimalių reikalavimų, yra esminių trūkumų, dėl kurių krypties studijos negali būti vykdomos.

2 (patenkinamai) - sritis tenkina minimalius reikalavimus, yra esminių trūkumų, kuriuos būtina pašalinti.

3 (gerai) - sritis plėtojama sistemiskai, be esminių trūkumų.

4 (labai gerai) - sritis vertinama labai gerai nacionaliniame kontekste ir tarptautinėje erdvėje, be jokių trūkumų.

5 (puikiai) - sritis vertinama išskirtinai gerai nacionaliniame kontekste ir tarptautinėje erdvėje.

VERTINAMOJI SRITIS NR. 1: IŠVADOS

VERTINAMOJI SRITIS NR. 1	Nepatenkinamai - 1 Neatitinka reikalavimų	Patenkinamai - 2 Atitinka reikalavimus, tačiau yra esminių trūkumų, kuriuos būtina pašalinti	Gera - 3 Atitinka reikalavimus, tačiau yra trūkumų, kuriuos būtina pašalinti	Labai gerai - 4 Labai gerai nacionaliniu ir tarptautiniu lygmeniu, be jokių trūkumų	Puikiai - 5 Ypač gerai nacionaliniu ir tarptautiniu lygmeniu, be jokių trūkumų
Pirmoji pakopa				X	

PAGIRTINI ASPEKTAI

1. Stipri studijų programos tikslų ir studijų rezultatų sąsaja su darbo rinkos poreikiais, regioninės plėtros prioritetais ir institucijos strateginiais tikslais.
2. Glaudus bendradarbiavimas su socialiniais partneriais ir pramonės atstovais, ypač įgyvendinant į praktiką bei pramonės poreikius orientuotus baigiamuosius darbus.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

- Netaikoma.

Tolesniam tobulėjimui

1. Toliau plėsti studijų individualizavimo galimybes, plečiant pasirenkamųjų ir (arba) alternatyviųjų dalykų spektrą ir suteikiant studentams daugiau lankstumo nei dabartinė trijų dalykų pasirinkimo galimybė.
2. Toliau stiprinti studijų programos turinio plėtrą, sistemingai lyginant ją su panašiomis Europos maisto technologijų studijų programomis ir aktyviau įtraukiant tarptautinius akademinius bei pramonės partnerius į studijų programos peržiūrą, kviestinių paskaitų organizavimą ir tarptautinės krypties baigiamųjų darbų rengimą.

VERTINAMOJI SRITIS NR. 2: IŠVADOS

VERTINAMOJI SRITIS NR. 2	Nepatenkinamai - 1 Neatitinka reikalavimų	Patenkinamai - 2 Atitinka reikalavimus, tačiau yra esminių trūkumų, kuriuos būtina pašalinti	Gera - 3 Atitinka reikalavimus, tačiau yra trūkumų, kuriuos būtina pašalinti	Labai gerai - 4 Labai gerai nacionaliniu ir tarptautiniu lygmeniu, be jokių trūkumų	Puikiai - 5 Ypač gerai nacionaliniu ir tarptautiniu lygmeniu, be jokių trūkumų
Pirmoji pakopa				X	

PAGIRTINI ASPEKTAI

1. Studijų kryptyje taikomieji moksliniai tyrimai veiksmingai integruojami į studijų procesą, užtikrinant, kad šiuolaikiniai maisto mokslo, technologijų ir inovacijų pasiekimai atsispindėtų dėstymo ir mokymosi veiklose.
2. Studentai aktyviai įtraukiami į taikomuosius mokslinius tyrimus atliekant laboratorinius darbus, vykdant į praktiką orientuotus projektus, profesines praktikas, dalyvaujant mokslinėse-praktinėse konferencijose ir rengiant baigiamuosius darbus, kuriuose sprendžiami realūs maisto pramonės iššūkiai.
3. Gera išplėtotas bendradarbiavimas su regioniniais maisto pramonės partneriais veiksmingai prisideda prie taikomųjų mokslinių tyrimų veiklų, praktinio mokymo ir studentų profesinių kompetencijų ugdymo.
4. Taikomųjų mokslinių tyrimų prioritetai yra gerai suderinti su regiono ekonominiais poreikiais, tvarumo tikslais ir Maisto technologijų studijų krypties profesiniu profiliu.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

- Netaikoma.

Tolesniam tobulėjimui

1. Didinti dalyvavimą tarptautiniuose mokslinių tyrimų ir inovacijų projektuose, siekiant stiprinti taikomųjų mokslinių tyrimų tarptautiškumą Maisto technologijų studijų kryptyje, kartu plečiant ilgalaikį bendradarbiavimą su pirmaujančiais universitetais, mokslinių tyrimų organizacijomis ir pramonės partneriais.
2. Plėsti akademinio personalo ir studentų galimybes įsitraukti į tarptautines veiklas, įskaitant mokslinių tyrimų mobilumą, dalyvavimą mokslinėse konferencijose, bendrus mokslinių tyrimų projektus ir aukšto poveikio bendrų mokslinių publikacijų rengimą su tarptautiniais partneriais.
3. Toliau stiprinti Maisto technologijų studijų krypties tarptautinį matomumą ir reputaciją, aktyviau dalyvaujant tarptautiniuose akademinuose tinkluose, plėtojant strategines mokslinių tyrimų partnerystes ir skleidžiant mokslinių tyrimų rezultatus aukšto lygio mokslinės sklaidos kanalais.

VERTINAMOJI SRITIS NR. 3: IŠVADOS

VERTINAMOJI SRITIS NR. 3	Nepatenkinamai - 1 Neatitinka reikalavimų	Patenkinamai - 2 Atitinka reikalavimus, tačiau yra esminių trūkumų, kuriuos būtina pašalinti	Gera - 3 Atitinka reikalavimus, tačiau yra trūkumų, kuriuos būtina pašalinti	Labai gerai - 4 Labai gerai nacionaliniu ir tarptautiniu lygmeniu, be jokių trūkumų	Puikiai - 5 Ypač gerai nacionaliniu ir tarptautiniu lygmeniu, be jokių trūkumų
Pirmoji pakopa			X		

PAGIRTINI ASPEKTAI

1. Priėmimo procesas yra skaidrus, gerai struktūruotas ir grindžiamas nacionaliniais reikalavimais. Konkursinio balo sandara formuojama atsižvelgiant į studijų programos reikalavimus, o papildomų balų sistema skirta stojantiejiems, turintiems atitinkamos profesinės patirties.
2. Aktyvus BIP programų naudojimas, suteikiantis studentams tarptautinės patirties, kartu su dideliu atvykstančių tarptautinių dalyvių skaičiumi rodo veiksmingą įsipareigojimą tarptautiškumo plėtrai, atsižvelgiant į studentų grupės aplinkybių nulemtus apribojimus.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

1. KVK turėtų parengti ir įgyvendinti veiksmų planą, skirtą didinti studentų, dalyvaujančių ilgalaikio išvykstamojo mobilumo programose, skaičių, numatant tikslinę finansinę paramą, aiškią komunikaciją su studentais ir bendradarbiavimą su institucijomis partnerėmis, siekiant palengvinti studijų programos rezultatams atitinkančių praktikų organizavimą.

Tolesniam tobulėjimui

1. KVK turėtų formalizuoti studijų nutraukimo prevencijos sistemą, nustatydama aiškius ankstyvojo įspėjimo rodiklius, konkrečiai paskirstydama atsakomybes ir dokumentuodama taikytų intervencijų rezultatus. Taip būtų pereita nuo šiuo metu taikomos reaktyvios ir neformalios praktikos prie struktūruotos studentų išlaikymo politikos, ypatingą dėmesį skiriant pirmo kurso studentams, kuriems būdinga didžiausia studijų nutraukimo rizika.

VERTINAMOJI SRITIS NR. 4: IŠVADOS

VERTINAMOJI SRITIS NR. 4	Nepatenkinamai - 1 Neatitinka reikalavimų	Patenkinamai - 2 Atitinka reikalavimus, tačiau yra esminių trūkumų, kuriuos būtina pašalinti	Gera - 3 Atitinka reikalavimus, tačiau yra trūkumų, kuriuos būtina pašalinti	Labai gerai - 4 Labai gerai nacionaliniu ir tarptautiniu lygmeniu, be jokių trūkumų	Puikiai - 5 Ypač gerai nacionaliniu ir tarptautiniu lygmeniu, be jokių trūkumų
Pirmoji pakopa				X	

PAGIRTINI ASPEKTAI

1. KVK demonstruoja gebėjimą sėkmingai prisitaikyti prie vis įvairesnių šių dienų studentų profilių. Dėl to vis labiau reikia individualizuotos pagalbos, kuriai institucija skiria ypatingą dėmesį.
2. Studijų programa yra gerai suderinta su dirbančių specialistų poreikiais, suteikiant mokymosi patirtį, kuri veiksmingai prisideda prie karjeros plėtros ir profesinės veiklos. Institucija taip pat yra įsipareigojusi nuolat tobulinti studijų programos turinį, užtikrindama, kad jis išliktų aktualus, atitiktų pramonės lūkesčius ir būtų pritaikytas prie kintančių profesinių reikalavimų.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

4. Netaikoma.

Tolesniam tobulėjimui

1. Naudoti profesinius socialinius tinklus (pvz., „LinkedIn“) esamų ir buvusių studentų tinklui kurti.
2. Sukurti alumnų duomenų bazę, kurioje būtų identifikuojami su institucija susiję kontaktai ir pateikiamos jų sąsajos su įmonėmis.
3. Stebėti studentų įsidarbinamumą, nustatant sąsają tarp institucijoje įgytų kvalifikacijų ir jų užimamų pareigų įmonėse.
4. Plėsti su institucija susijusių specialistų tinklą nacionaliniu mastu, neapsiribojant vienu regionu.

VERTINAMOJI SRITIS NR. 5: IŠVADOS

VERTINAMOJI SRITIS NR. 5	Nepatenkinamai - 1 Neatitinka reikalavimų	Patenkinamai - 2 Atitinka reikalavimus, tačiau yra esminių trūkumų, kuriuos būtina pašalinti	Gera - 3 Atitinka reikalavimus, tačiau yra trūkumų, kuriuos būtina pašalinti	Labai gerai - 4 Labai gerai nacionaliniu ir tarptautiniu lygmeniu, be jokių trūkumų	Puikiai - 5 Ypač gerai nacionaliniu ir tarptautiniu lygmeniu, be jokių trūkumų
Pirmoji pakopa				X	

PAGIRTINI ASPEKTAI

- Netaikoma

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

5. Netaikoma.

Tolesniam tobulėjimui

1. Toliau stiprinti strateginį planavimą, susijusį su personalo kaita ir karjeros pradžioje esančių akademinį darbuotojų ugdymu.
2. Toliau plėsti akademinio personalo dalyvavimą tarptautiniuose mokslinių tyrimų tinkluose, bendruose mokslinių tyrimų projektuose ir išorės finansuojamose mokslinėse veiklose.

VERTINAMOJI SRITIS NR. 6: IŠVADOS

VERTINAMOJI SRITIS NR. 6	Nepatenkinamai - 1 Neatitinka reikalavimų	Patenkinamai - 2 Atitinka reikalavimus, tačiau yra esminių trūkumų, kuriuos būtina pašalinti	Gera - 3 Atitinka reikalavimus, tačiau yra trūkumų, kuriuos būtina pašalinti	Labai gerai - 4 Labai gerai nacionaliniu ir tarptautiniu lygmeniu, be jokių trūkumų	Puikiai - 5 Ypač gerai nacionaliniu ir tarptautiniu lygmeniu, be jokių trūkumų
Pirmoji pakopa			X		

PAGIRTINI ASPEKTAI

1. Glaudus bendradarbiavimas su socialiniais partneriais suteikia studentams galimybę susipažinti su pramonine aplinka, atlikti praktiką ir stebėti realius maisto gamybos procesus.
2. Institucija nuosekliai siekia išlaikyti ir palaipsniui gerinti mokymosi infrastruktūrą bei skaitmeninius studijų išteklius, nepaisant demografinių ir finansinių iššūkių.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams pašalinti

1. Tobulinti praktinio mokymo aplinką, suteikiant studentams daugiau galimybių dirbti su maisto pramonėje plačiai naudojamomis technologijomis ir procesais (įdiegiant daugiau pilotinės gamybos įrangos).

Tolesniam tobulėjimui

1. Tęsti laboratorijų bazės modernizavimą, ypač chemijos ir maisto technologijų laboratorijų, bei plėsti prieigą prie specializuotos įrangos, atitinkančios šiuolaikinę maisto pramonės praktiką.

VERTINAMOJI SRITIS NR. 7: IŠVADOS

VERTINAMOJI SRITIS NR. 7	Nepatenkinamai - 1 Neatitinka reikalavimų	Patenkinamai - 2 Atitinka reikalavimus, tačiau yra esminių trūkumų, kuriuos būtina pašalinti	Gera - 3 Atitinka reikalavimus, tačiau yra trūkumų, kuriuos būtina pašalinti	Labai gerai - 4 Labai gerai nacionaliniu ir tarptautiniu lygmeniu, be jokių trūkumų	Puikiai - 5 Ypač gerai nacionaliniu ir tarptautiniu lygmeniu, be jokių trūkumų
Pirmoji pakopa			X		

PAGIRTINI ASPEKTAI

1. Geras studijų programos valdymas, užtikrinamas itin įsitraukusių ir greitai reaguojančių komandų.
2. Stiprus bendras įsipareigojimas užtikrinti aukštą studijų programų kokybę ir nuolat siekti jų tobulinimo.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams pašalinti

1. Sukurti stebėsenos priemonę (suvestinę), skirtą mokymo tobulinimo iniciatyvoms sekti, aiškiai identifikuojant šių iniciatyvų vykdytojus ir tikslines suinteresuotąsias šalis.

Tolesniam tobulėjimui

1. Supaprastinti procedūras, daugiau dėmesio skiriant tikslams ir numatomiems rezultatams, o ne veiklos vykdymo būdams, siekiant didinti suinteresuotųjų šalių įsitraukimą ir atsakomybę už sistemą.
2. Svarstyti galimybę diegti dvigubą rizikų ir galimybių vertinimo prieigą, nagrinėjant studijų programų patrauklumo klausimus.

SANTRAUKA

Vertinimo ekspertų grupė norėtų nuoširdžiai padėkoti Klaipėdos valstybinei kolegijai už išsamų savianalizės suvestinės parengimą, puikų vizito organizavimą, taip pat už atvirumą ir profesionalumą, demonstruotą viso vertinimo proceso metu. Diskusijos su vadovybe, akademinio ir administracinio personalu, studentais, absolventais, darbdaviais bei socialiniais partneriais buvo konstruktyvios, skaidrios ir itin informatyvios, suteikusios ekspertų grupei visapusišką supratimą apie Maisto technologijų studijų kryptį.

Ekspertų grupė nustatė, kad Maisto technologijų studijų programa yra gerai išvystyta, profesiskai orientuota programa, turinti aiškią regioninę misiją ir glaudžius ryšius su maisto sektoriaus poreikiais. Būdama vienintelė aukštojo mokslo Maisto technologijų studijų programa Vakarų Lietuvoje, ji atlieka svarbų vaidmenį rengiant kvalifikuotus specialistus regiono darbo rinkai, kartu prisidedama prie inovacijų ir darnaus vystymosi maisto pramonėje.

Vienas didžiausių studijų programos privalumų yra glaudus bendradarbiavimas su darbdaviais ir socialiniais partneriais. Šis bendradarbiavimas atsispindi visame studijų procese, nuo studijų programos turinio rengimo ir praktinio mokymo iki praktikų, taikomųjų mokslinių tyrimų veiklų, kviestinių paskaitų ir baigiamųjų darbų. Studijų programa aiškiai orientuota į tai, kad absolventai įgytų šiuolaikinei maisto pramonei reikalingų praktinių kompetencijų, kartu išlaikant tvirtą mokslinį ir technologinį pagrindą.

Studijų programos turinys yra nuoseklus, logiškai struktūruotas ir visiškai atitinka nacionalinius reikalavimus. Studentai palaipsniui gilina savo žinias ir ugdo profesines kompetencijas, derindami teorinį mokymą, laboratorinius darbus, praktikas pramonės įmonėse, taikomuosius projektus ir baigiamojo darbo rengimą. Ekspertų grupė ypač palankiai įvertino praktinę studijų programos orientaciją ir stiprią realių pramonės iššūkių integraciją į studentų mokymosi patirtį.

Taikomieji moksliniai tyrimai yra gerai integruoti į studijų kryptį ir teigiamai prisideda tiek prie dėstymo, tiek prie mokymosi proceso. Akademinis personalas sėkmingai integruoja naujausius maisto mokslo ir technologijų pasiekimus į studijų turinį, o studentai skatinami dalyvauti mokslinių tyrimų veiklose atliekant laboratorinius darbus, vykdam taikomuosius projektus, dalyvaujant konferencijose ir rengiant su pramonės įmonių veikla susijusius baigiamuosius darbus. Esamas bendradarbiavimas su regiono įmonėmis sudaro puikų pagrindą žinių perdavimui ir užtikrina, kad moksliniai tyrimai išliktų glaudžiai susiję su praktiniais poreikiais.

KVK taip pat demonstruoja iš tiesų į studentą orientuotą kultūrą. Individuali pagalba, akademinis konsultavimas ir glaudus studentų bei dėstytojų bendravimas kuria palankią mokymosi aplinką, suteikiančią galimybę skirtingas asmenines ir profesines aplinkybes turintiems studentams sėkmingai baigti studijas.

Kartu ekspertų grupė nustatė keletą sričių, kuriose tolesnė plėtra dar labiau sustiprintų studijų programą.

Reikšmingiausia tobulinimo galimybė yra susijusi su studijų krypties tarptautiškumu. Nors tarptautinės veiklos jau vykdomos, aktyvesnis dalyvavimas tarptautiniuose mokslinių tyrimų ir inovacijų projektuose, glaudesnis bendradarbiavimas su užsienio universitetais ir mokslinių tyrimų organizacijomis, didesnis mokslinių tyrimų mobilumas bei platesnis dalyvavimas tarptautinėse mokslinėse konferencijose reikšmingai sustiprintų tiek studijų programos mokslinių tyrimų profilį, tiek jos tarptautinį matomumą. Taip pat aktyvesnis studentų įtraukimas į tarptautines veiklas ir bendrų mokslinių publikacijų rengimą dar labiau sustiprintų tarptautinę studijų aplinką.

Studentų mobilumui taip pat reikėtų skirti ypatingą dėmesį. Institucija yra sukūrusi reikiamą organizacinę sistemą ir sėkmingai skatina trumpalaikes tarptautinio mobilumo galimybes per mišrias intensyvias programas (BIP). Tačiau studentų dalyvavimas ilgalaikio išvykstamojo mobilumo veiklose išlieka ribotas. Tikslinių priemonių, skirtų praktinėms kliūtims, su kuriomis susiduria studentai, mažinti, parengimas padėtų didinti jų dalyvavimą, kartu išlaikant stiprią praktinę studijų programos orientaciją.

Nors studijų programa jau suteikia tam tikro lankstumo per pasirenkamuosius dalykus, papildomos, konkrečiai šiai studijų programai pritaikytos pasirenkamųjų dalykų galimybės leistų studentams veiksmingiau formuoti individualias studijų trajektorijas. Panašiai, platesnis tarptautinis palyginamasis vertinimas ir aktyvesnis tarptautinių ekspertų įtraukimas į studijų programos turinio tobulinimą galėtų dar labiau prisidėti prie nuolatinio studijų programos gerinimo.

Ekspertų grupė taip pat mano, kad keliems instituciniams procesams būtų naudinga didesnė formalizacija. Absolventų karjeros stebėseną, ryšių su absolventais palaikymas, studentų išlaikymo mechanizmai ir kokybės stebėseną praktikoje veikia veiksmingai, daugiausia dėl didelio darbuotojų įsitraukimo. Vis dėlto struktūruotesnių stebėsenos priemonių, aiškiai apibrėžtų rodiklių ir sistemingų tolesnių veiksmų mechanizmų diegimas suteiktų tvirtesnę pagrindą strateginiams sprendimams priimti ir nuolatiniam veiklos tobulinimui.

Galiausiai, nors turimos laboratorijos ir mokymosi ištekliai tinkamai užtikrina studijų programos įgyvendinimą, tolesnės investicijos į laboratorijų infrastruktūrą, ypač į pilotinio masto maisto perdirbimo įrangą, dar labiau sustiprintų praktinį mokymą ir geriau atspindėtų šiuolaikinės pramonėje taikomas technologijas.

Apibendrinama ekspertų grupė mano, kad Maisto technologijų studijų krypties būdingas stiprus profesinis profilis, atsidavęs akademinis personalas, puikus bendradarbiavimas su pramone, veiksminga parama studentams ir studijų programa, gerai atliepanti visuomenės bei darbo rinkos poreikius. Šiose išvadose pateiktomis rekomendacijomis siekiama prisidėti prie tolesnio studijų programos plėtros etapo, stiprinant jos tarptautiškumą, plečiant galimybes studentams ir darbuotojams bei toliau gerinant studijų krypties kokybę, matomumą ir ilgalaikį tvarumą.

Vertimas atliktas naudojant automatinio vertinimo programą „DeepL“.
Kilus abejonėms dėl vertimo tikslumo, vadovautis išvadamis originalo kalba.