

**KAUNO TECHNOLOGIJOS UNIVERSITETO ANTROSIOS PAKOPOS STUDIJŲ
PROGRAMOS *MAISTO MOKSLAS IR SAUGA* (VALSTYBINIS KODAS – 621E40001)
2014-07-17 EKSPERTINIO VERTINIMO IŠVADŲ NR. SV4-403 IŠRAŠAS**

<...>

V. APIBENDRINAMASIS ĮVERTINIMAS

Kauno technologijos universiteto studijų programa *Maisto mokslas ir sauga* (valstybinis kodas – 621E40001) vertinama teigiamai.

Eil. Nr.	Vertinimo sritis	Srities įvertinimas, balais*
1.	Programos tikslai ir numatomi studijų rezultatai	3
2.	Programos sandara	3
3.	Personalas	3
4.	Materialieji ištekliai	3
5.	Studijų eiga ir jos vertinimas	3
6.	Programos vadyba	4
	Iš viso:	19

* 1 - Nepatenkinamai (yra esminių trūkumų, kuriuos būtina pašalinti)

2 - Patenkinamai (tenkina minimalius reikalavimus, reikia tobulinti)

3 - Gerai (sistemiškai plėtojama sritis, turi savitų bruožų)

4 - Labai gerai (sritis yra išskirtinė)

<...>

IV. SANTRAUKA

Programos tikslai gerai suformuluoti, aiškiai apibrėžti ir nurodo, kad magistrantūros programa yra kompleksinė ir orientuota į mokslinius tyrimus. Tačiau kai kurie tikslai yra pernelyg ambicingi, ypač susiję su praktika, ir dubliuojasi su KTU siūloma *Maisto produktų technologijos* (MPT) magistro studijų programa. Šių abiejų programų tikslų ir turinių tikslesnis apibrėžimas ir atskyrimas būtų naudingi ir studijų programoms, ir studentams, ir socialiniams partneriams, ir pramonei.

Programos tikslai atitinka akademinis ir profesinius reikalavimus bei augantį poreikį absolventams užimti darbo vietas viešajame ir privačiame sektoriuose.

Programos turinys buvo neseniai peržiūrėtas ir buvo atlikta nemažai pakeitimų, kurie atspindi šioje disciplinoje įvykusius pokyčius ir kilusius naujus iššūkius. Studijų programos turinys atitinka programos tikslus ir studijų rezultatus, o programos sandara sudaro galimybę juos įgyvendinti. Tačiau programa būtų stipresnė ir jos tikslai būtų pasiekiami efektyviau, jeigu kai kurie pasirenkamieji studijų dalykai būtų padaryti privalomais visiems studentams dalykais. Naudinga būtų skirti daugiau laiko diskusijoms grupėse ir komandiniam darbui, kadangi tai aktualu

absolventams užsiimant mokslinė ir profesinė veikla pramonės sektoriuje. Padidinus studentų praktinio mokymo užsiėmimų skaičių maisto pramonėje ir susijusiose stebėjimo, plėtos ir mokslinių tyrimų organizacijose, studijas baigusieji studentai galėtų pasiekti geresnių darbo rezultatų ir toliau tobulinti savo kompetencijas.

Dėstantysis personalas yra tinkamai kvalifikuotas studijų rezultatams pasiekti visose maisto mokslo ir technologijos disciplinose. Maisto mokslo ir technologijos katedra turi labai entuziastingą ir į tikslą orientuotą personalą, aktyviai siekiantį pritaikyti ir tobulinti savo programas, kad šios geriau atitiktų šalies viduje ir pasaulyje vykstančius pokyčius ir naujus iššūkius maisto saugumo ir kokybės srityje. Kviestinių dėstytojų iš pramonės sektoriaus ir dėstytojų iš užsienio paskaitos suteikia studentams papildomų galimybių tobulinti jų profesines žinias ir užsienio kalbos mokėjimą. Didžioji dėstančiojo personalo dalis dalyvauja tarptautinėse judumo programose, tačiau skatintinas dėstytojų aktyvesnis dalyvavimas švietimo ir (arba) tyrimo komandiruočių veikloje bei išvykimas ilgesniems laikotarpiais, ypač pradėjus dėstyti šią programą ir anglų kalba.

Mokslinio tyrimo projektai reikšmingai prisideda prie programos kokybės ir poveikio stiprindami mokslinio tyrimo infrastruktūrą ir aktualumą. Keletas mokymo personalo narių dalyvauja mokslinio tyrimo ir leidybos veikloje, tuo reikšmingai stiprindami programą, tačiau daugiau pastangų derėtų skirti siekiant įtraukti didesnę skaičių docentų ir lektorių į atitinkamus tyrimų projektus.

Personalą tenkina Universiteto siūlomos darbo sąlygos, tačiau pageidautų patobulinti kūrybinių atostogų suteikimo tvarką.

Dabartiniai studentai ir absolventai yra itin patenkinti dėstytojų profesinėmis žiniomis ir pastangomis, jie vertina personalo teikiamą paramą ir norą padėti.

KTU taikoma įvertinimo ir kvalifikavimo sistema užtikrina nuolatinį deramą personalo kompetencijų ir kvalifikacijų tobulinimo procesą.

Katedroje esantys mokymo ir mokymosi išteklių yra pakankami programos vykdymui. Tačiau Katedra turi mažiau įrengimų, reikalingų mokymui ir moksliniams tyrimams, susijusiems su naujoviškų maisto gamybos technologijų taikymu. Panaši situacija ir su nurodytomis mikrobiologijos laboratorijos priemonėmis ir įranga, kurios privalo būti gerinamos ir plečiamos, kad būtų užtikrintas sėkmingas programos tikslų įgyvendinimas.

Stojimo reikalavimai yra aiškiai išdėstyti ir studijų programos organizavimas yra deramas.

Studentų įtraukimas į mokslinių tyrimų projektus suteikia jiems galimybę skelbti gautus rezultatus moksliniuose leidiniuose ir pristatyti įvairiose studentų konferencijose.

Studentai vis aktyviau naudojami e. mokymosi platformomis, tačiau atrodo, kad to paties negalima pasakyti apie dėstantįjį personalą. Šioje srityje būtina organizuoti daugiau personalo mokymų ir užsiėmimų, siekiant užtikrinti, kad dėstytojai deramai naudotų šias sistemas.

Programa yra reguliariai formaliai vertinama ir peržiūrima, o tai skatina nuolatinį studijų dalykų bei apskritai programos sandaros tobulinimą bei stiprinimą.

<...>

III. REKOMENDACIJOS

1. Ekspertų grupė rekomenduoja programos vykdytojams ir dėstytojams aiškiau apibrėžti skirtumus tarp dviejų su maistu susijusių magistro programų (MMSM (Maisto mokslo ir saugos magistrantūra) ir MPTM (Maisto produktų technologijos magistrantūra) tikslų, turinio, kompetencijų ir karjeros galimybių.
2. Grupė rekomenduoja sumažinti nustatytą studijų rezultatų skaičių ir šiuo atžvilgiu išryškinti skirtumus tarp įvairių programos elementų.
3. Grupė rekomenduoja rinkti ir atskirai apsvarstyti informaciją apie MMSM absolventų poreikį ir jų įsidarbinimo vietas, suteikiant informaciją, būtiną siekiant priimti tinkamesnius valdymo ir planavimo sprendimus.
4. Ekspertų grupė rekomenduoja praplėsti programos pagrindinę dalį, padarant su maisto kokybe ir saugumu susijusius studijų dalykus provalomais, tokiu būdu užtikrinant visų studentų deramą pasirengimą maisto mokslo ir saugumo srityse, kurių svarba ir vietiniame, ir tarptautiniame lygmenyje auga.
5. Ekspertų grupė rekomenduoja peržiūrėti/ pakoreguoti studijų pradžioje vykdomų mokslinių projektų pobūdį, turinį ir mokymosi mechanizmus, suteikiant studentams galimybę išsiugdyti atitinkamų maisto gamybos, saugumo ir kokybės grandinės verslo aspektų supratimą. Taip pat būtų pravartu aiškiau apibrėžti ir atskirti ankstyvųjų mokslinių projektų ir baigiamojo darbo tikslus bei temas.
6. Grupė rekomenduoja Katedrai apsvarstyti galimybę skirti daugiau laiko aptarimams grupėse ir komandiniam darbui.
7. Ekspertų grupė pataria kuo greičiau įsigyti papildomos įrangos ir susijusių išteklių, kurie būtini naujai į magistrantūros programą įtrauktų dalykų mokymui.
8. Grupė rekomenduoja Katedrai kuo greičiau atlikti planuotą šiai programai reikalingos mikrobiologijos laboratorijos atnaujinimą, plėtrą ir įsigyti susijusių molekulinės mikrobiologijos įrangą.
9. Katedra turėtų skatinti ir padėti dėstytojų komandai pasiekti geresnį dėstyto ir mokslinio tiriamojo darbo balansą.
10. Grupė rekomenduoja dėstytojų komandai peržiūrėti pagrindinių tekstų ir papildomos literatūros sąrašus, siekiant užtikrinti:

- kad piko metu visi studentai turėtų galimybę naudotis nurodytais vadovėliais;
- kad daugiau rekomenduojamų tekstų būtų anglų kalba ir kad jie būtų magistro studijų lygio.

11. Ekspertų grupė rekomenduoja apsvarstyti programos pavadinimo keitimą į „Maisto kokybė ir sauga“ arba „Maisto mokslas, kokybė ir sauga“.

<...>

Paslaugos teikėjas patvirtina, jog yra susipažinęs su Lietuvos Respublikos baudžiamojo kodekso 235 straipsnio, numatančio atsakomybę už melagingą ar žinomai neteisingai atliktą vertimą, reikalavimais.

Vertėjos rekvizitai (vardas, pavardė, parašas)

Lita Keisarevičiūtė

