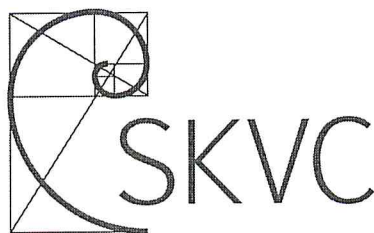


EXTRACT OF FIRST CYCLE STUDY PROGRAMME *FOOD TECHNOLOGY*
(STATE CODE – 653E42002) AT VILNIUS COLLEGE
2015-07-24 EVALUATION REPORT NO. SV4-223



STUDIJŲ KOKYBĖS VERTINIMO CENTRAS

VILNIAUS KOLEGIJOS
STUDIJŲ PROGRAMOS *MAISTO TECHNOLOGIJA*
(*valstybinis kodas – 653E42002*)
VERTINIMO IŠVADOS

EVALUATION REPORT
OF *FOOD TECHNOLOGY*
(*state code – 653E42002*)
STUDY PROGRAMME
at VILNIUS COLLEGE

1. Prof. Dr Frank McMahon (team leader), *academic*,
2. Prof. Dr Raul Filipe Xisto Bruno de Sousa, *academic*,
3. Assoc. Prof. Dr Robert van Deun, *academic*,
4. Assoc. Prof. Dr Rimgailė Degutytė, *academic*,
5. Ms. Aušra Išarienė, *representative of social partners*,
6. Ms. Inga Kalpakovaitė, *students' representative*.

Evaluation coordinator –
Ms. Natalja Bogdanova

Išvados parengtos anglų kalba
Report language - English

DUOMENYS APIE ĮVERTINTĄ PROGRAMĄ

Studijų programos pavadinimas	<i>Maisto technologija</i>
Valstybinis kodas	653E42002
Studijų sritis	Technologijos mokslai
Studijų kryptis	Maisto technologijos
Studijų programos rūšis	Koleginės studijos
Studijų pakopa	pirmoji
Studijų forma (trukmė metais)	nuolatinė (3), iššęstinė (4)
Studijų programos apimtis kreditais	180
Suteikiamas laipsnis ir (ar) profesinė kvalifikacija	Maisto produktų technologijų profesinio bakalauro laipsnis
Studijų programos įregistravimo data	2003-02-29

INFORMATION ON EVALUATED STUDY PROGRAMME

Title of the study programme	<i>Food Technology</i>
State code	653E42002
Study area	Technology Sciences
Study field	Food Technology
Type of the study programme	College studies
Study cycle	First
Study mode (length in years)	Full-time (3), part-time (4)
Volume of the study programme in credits	180
Degree and (or) professional qualifications awarded	Professional Bachelor in Foodstuffs Technology
Date of registration of the study programme	29-02-2003

<...>

V. GENERAL ASSESSMENT

The study programme *Food Technology* (state code – 653E42002) at Vilnius College is given **positive** evaluation.

Study programme assessment in points by evaluation areas.

No.	Evaluation Area	Evaluation of an area in points*
1.	Programme aims and learning outcomes	3
2.	Curriculum design	3
3.	Teaching staff	3
4.	Facilities and learning resources	3
5.	Study process and students' performance assessment	3
6.	Programme management	3
	Total:	18

*1 (unsatisfactory) - there are essential shortcomings that must be eliminated;

2 (satisfactory) - meets the established minimum requirements, needs improvement;

3 (good) - the field develops systematically, has distinctive features;

4 (very good) - the field is exceptionally good.

<...>

V. SUMMARY

The programme commenced in 2003 and is offered in both full-time and part-time modes. The overall aim of the programme is the training of competent professionals in the field of Food Technology (FT). The programme aims and learning outcomes are well defined and clear and the relationship between those outcomes and the Dublin Descriptors is well established.

Employers were involved in the development of the current programme and all teaching staff members were consulted. The programme seems to meet the requirements of the labour market and the name of the programme, its learning outcomes, its content and the qualification offered are all compatible with each other. Nevertheless, doubts whether the output of graduates in Food Technology is a good deal greater than the number that industry can absorb. It is recommended that the College investigate the number of places required by industry.

The curriculum design meets all legal requirements and the content and methods of the subjects/modules are appropriate for the achievement of the intended learning outcomes. The team of lecturers is somewhat research active but the Review Team concluded there is room for improvement, taking full advantage of the equipment available, and that students should be more involved in the research activity. More attention should be given to fundamental knowledge of biochemistry and microbiology. The teachers are encouraged to review some of the large composite modules to see if it would be better to differentiate some modules into smaller, standalone modules. This could bring more clarity and avoidance of overload during assessment of student performance.

The programme is provided by staff members who meet the legal requirements but there should be efforts to increase the number of staff with PhD. The number of staff is adequate to ensure learning outcomes and there is little staff turnover. However a problem may arise in the

future because of the age profile of teachers. There is a reasonable emphasis given to staff development of lecturers but the panel recommends that a mandatory requirement for all new lecturers to gain a qualification in Learning & Teaching should be considered.

VK has invested in improved laboratories in recent years and this process should continue to enhance research facilities, as funds permit. The Team commends VK for its fundamental approach towards renewing basic laboratories and equipment as well as auxiliary facilities for the storage of chemicals with the adequate concern for laboratory safety and environment protection issues. Still, the Department needs investment in the development of the infrastructure for practical training in Microbiology and necessary equipment for the Sensory Analysis facility.

Much of the student practice is carried in the VK laboratories. In addition, there are signed cooperation agreements with State companies and with manufacturing enterprises which allow practice sessions in real working conditions. This is an essential condition for achieving the learning outcomes intended for a graduate of a Professional Bachelor degree programme.

At the request of students, the VK should improve the dormitories, including an increase in the number of showers. The lecture classrooms with multimedia equipment should be provided with curtains and the quality of Wi-Fi should be improved.

The VK college library is well organized and equipped and all resources available to the students are free of charge. All electronic resources can be accessed remotely. The library still needs more textbooks in English on Food Technology topics.

The e-learning platform Moodle is used by most of the lecturers and the students were pleased with it, but it is recommended that it be adopted by all lecturers.

The current admissions procedures meet national guidelines and 36 students are recruited each year for both the full-time and part-time FT programmes. While students have the opportunity for international mobility they do not take up the opportunities in great numbers; more encouragement by staff is required.

Each student must write a Final Work. However efforts must be made to improve the quality of Final Works, in particular the use of English in the summaries and with special attention to the bibliography as it should be based on the use of updated and trustworthy sources.

The programme management is generally very good and it includes the collection and analysis of data on the implementation of the programme. There is an excellent philosophy of management which encourages all stakeholders (senior officers of VK, lecturers, students) to share in the programme management. It was less clear to the Review Team that graduates of the programme were involved and at least those three who met the Review Team had little contact with the college since their graduation. So at the very least, the College needs to promote the Graduate Association to its graduates and thereby establish a formal mechanism for graduates to be consulted.

<...>

III. RECOMMENDATIONS

1. VK offering FT programme should investigate the number of graduates in FT required by industry.
2. Teachers should review large modules to see if it would be better to have more, smaller modules.
3. Teachers should be encouraged to extend the scope of their research. To do so, there may be a need for further investment in equipment and also a review of the workload of teachers.
4. Efforts should be made to further increase the number of teachers with a doctoral qualification; this could be done either by hiring staff with PhD or by assisting staff to gain PhD.

5. It should be made mandatory for all new teachers to acquire a Postgraduate award in Teaching & Learning.
6. VK should improve the dormitories, wi-fi and lighting in corridors.
7. The use of Moodle is appreciated by students so its use should be further extended to involve all teachers and a wider range of uses.
8. The new Sensory Analysis facility needs to be equipped.
9. The library needs extra textbooks in English.
10. Student mobility outside Lithuania needs to be greatly expanded. In order to promote exchange programmes, VK needs more modules in English (currently only 3).
11. The student Final Theses include a one-page summary in English. The samples seen by the Review Team had poor quality English. Students would benefit from some assistance in this area. Efforts must be made to improve the quality of Final Works, by paying special attention to the bibliography - it should be based on updated and trustworthy sources.
12. While social partners and graduates are consulted about programme changes, the method of consulting them would benefit from formalisation e.g. by publicising the Alumni Association, the existence of which was not known to the graduates who met the Review Team.

<...>

VILNIAUS KOLEGIJOS PIRMOSIOS PAKOPOS STUDIJŲ PROGRAMOS *MAISTO TECHNOLOGIJA* (VALSTYBINIS KODAS – 653E42002) 2015-07-24 EKSPERTINIO VERTINIMO IŠVADŲ NR. SV4-223 IŠRAŠAS

<...>

VI. APIBENDRINAMASIS ĮVERTINIMAS

Vilniaus kolegijos studijų programa *Maisto technologija* (valstybinis kodas – 653E42002) 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	3
	Iš viso:	18

* 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)

<...>

V. SANTRAUKA

Programa pradėta vykdyti 2003 m.; studijos organizuojamos tiek nuolatine, tiek iššęstine forma. Pagrindinis programos tikslas – parengti kompetentingus Maisto technologijos srities specialistus. Programos tikslai ir studijų rezultatai yra gerai apibręsti ir aiškūs; taip pat aiškiai nustatytos studijų rezultatų ir Dublino aprašų sąsajos.

Rengiant dabartinę programą buvo įtraukti darbdaviai ir konsultuojamasi su visais dėstytojais. Programa atitinka darbo rinkos poreikius, o jos pavadinimas, studijų rezultatai, turinys ir įgyjama kvalifikacija yra tarpusavyje suderinti. Vis dėlto kyla abejonių, ar Maisto technologijos studijų programos absolventų skaičius yra ne per didelis pagal pramonės poreikius. Kolegijai rekomenduojama išsiaiškinti, kiek šios srities specialistų pramonei reikia.

Programos sandara atitinka teisinį reglamentavimą, o dalykų / modulių turinys ir metodai tinkami siekiant numatytų studijų rezultatų. Dėstytojai aktyviai dalyvauja tyrimuose, bet vertintojų grupė mano, kad šį aspektą galima tobulinti visiškai išnaudojant esamą įrangą ir siekiant, kad studentai daugiau dalyvautų tiriamojame veikloje. Daugiau dėmesio reikėtų skirti fundamentalioms biochemijos ir mikrobiologijos žinioms. Dėstytojai raginami peržiūrėti kai kuriuos didelius sudėtinis modulius ir apsvastyti galimybę kai kuriuos iš jų suskirstyti į atskirus mažesnius modulius. Taip atsirastų daugiau aiškumo ir būtų galima išvengti per didelio apkrovimo vertinant studentų pasiekimus.

Programos dėstytojų kvalifikacija atitinka teisinį reglamentavimą, tačiau reikėtų stengtis didinti mokslų daktaro laipsnį turinčių dėstytojų skaičių. Darbuotojų skaičiaus pakanka, norint

užtikrinti studijų rezultatus; darbuotojų kaita maža. Tačiau ateityje gali kilti problemų dėl dėstytojų amžiaus vidurkio. Dėstytojų tobulinimuisi skiriamas deramas dėmesys, tačiau ekspertų grupė rekomenduoja apsvastyti privalomą reikalavimą visiems naujiems dėstytojams įgyti pedagogo kvalifikaciją.

Pastaraisiais metais Vilniaus kolegija investavo į laboratorijų gerinimą ir šis procesas turėtų būti toliau tęsiamas pagal turimas lėšas stiprinant materialiąją tyrimų bazę. Vertintojų grupė nori pagirti Vilniaus kolegiją už esminį požiūrį į pagrindinių laboratorijų, įrangos ir pagalbinių patalpų cheminėms medžiagoms laikyti atnaujinimą, tinkamai atsižvelgiant į laboratorijų saugumo ir aplinkosaugos aspektus. Vis dėlto katedra turėtų investuoti į mikrobiologijos praktikos infrastruktūros plėtrą ir reikalingą juslinės analizės patalpos įrangą.

Didžioji studentų praktikos dalis atliekama Vilniaus kolegijos laboratorijose. Be to, kolegija yra pasirašiusi bendradarbiavimo sutartis su valstybės įstaigomis ir gamybos įmonėmis, kuriose galima atlikti praktiką realiomis darbo sąlygomis. Tai yra esminė numatytų profesinio bakalauro laipsnio studijų programos rezultatų pasiekimo sąlyga.

Studentų prašymu Vilniaus kolegija turėtų pagerinti bendrabučių būklę ir įrengti daugiau dušų. Kabinetuose, kuriuose yra daugialypės terpės įranga, turėtų būti pakabintos užuolaidos, o belaidžio interneto ryšys turėtų būti geresnės kokybės.

Vilniaus kolegijos biblioteka yra puikiai organizuota ir įrengta, o visi studentams prieinami ištekliai – nemokami. Visais elektroniniais ištekliais galima naudotis nuotoliniu būdu. Bibliotekoje vis dar reikia daugiau vadovėlių anglų kalba maisto technologijos tematika.

Elektroninė mokymosi platforma *Moodle* studentams patinka ir ją naudoja dauguma dėstytojų, tačiau rekomenduojama naudoti visiems dėstytojams.

Dabartinė priėmimo tvarka atitinka nacionalines gaires; kasmet į nuolatinės ir ištęstinės formų Maisto technologijos studijų programas priimami 36 studentai. Nors studentams suteikiama tarptautinio judumo galimybė, tik nedidelis skaičius jų pasinaudoja, todėl dėstytojais turėtų labiau juos skatinti.

Kiekvienas studentas turi parašyti baigiamąjį darbą. Vis dėlto reikėtų stengtis gerinti baigiamųjų darbų, ypač santraukų anglų kalba, kokybę, ypatingą dėmesį skiriant bibliografijai, kuri turėtų būti grindžiama naujausiais ir patikimais šaltiniais.

Programos vadyba apskritai vertinama labai gerai; renkami ir analizuojami duomenys apie programos įgyvendinimą. Vadybos filosofija puiki – visi socialiniai dalininkai (Vilniaus kolegijos vadovybė, dėstytojai, studentai) skatinami dalytis programos vadybos idėjomis. Vertintojų grupei kilo abejonių dėl programos absolventų dalyvavimo; bent jau tie trys absolventai, kurie susitiko su ekspertų grupe, beveik nepalaikė jokių ryšių su kolegija nuo jos baigimo. Taigi kolegijai mažų mažiausiai reikėtų skatinti absolventus susiburti į draugiją ir šitaip sukurti formalų konsultavimosi su absolventais mechanizmą.

<...>

III. REKOMENDACIJOS

1. Maisto technologijos studijų programą siūlanti Vilniaus kolegija turėtų ištirti šios programos absolventų poreikį pramonėje.
2. Dėstytojai turėtų peržiūrėti didelius modulius ir apsvastyti galimybę turėti daugiau, bet mažesnės apimties modulių.
3. Reikėtų skatinti dėstytojus plėsti savo tyrimų aprėptį. Todėl toliau gali reikėti investuoti į įrangą ir peržiūrėti dėstytojų darbo krūvį.
4. Taip pat reikėtų stengtis toliau didinti dėstytojų, turinčių mokslų daktaro laipsnį, skaičių; tai galima įgyvendinti samdant mokslų daktaro laipsnį turinčius darbuotojus arba padedant šį mokslo laipsnį įgyti esamiems darbuotojams.

5. Reikėtų nustatyti privalomą reikalavimą visiems naujiems dėstytojams įgyti pedagogo kvalifikaciją.
6. Vilniaus kolegija turėtų pagerinti bendrabučių, belaidžio interneto ryšio ir koridorių apšvietimo būklę.
7. Studentai vertina Moodle, todėl reikėtų šią platformą naudoti plačiau, įtraukiant dėstytojus ir apimant daugiau jos naudojimo formų.
8. Reikia įrengti naują juslinės analizės patalpą.
9. Bibliotekai reikia papildomų vadovėlių anglų kalba.
10. Reikėtų ypač padidinti studentų judumo už Lietuvos ribų galimybes. Siekiant skatinti mainų programas, Vilniaus kolegijai būtina įtraukti daugiau modulių anglų kalba (šiuo metu yra tik trys).
11. Studentų baigiamųjų darbų puslapio apimties santraukos yra pateikiamos anglų kalba. Ekspertų grupės matyti pavyzdžiai buvo parašyti prasta anglų kalba, todėl šioje srityje studentams reikalinga pagalba. Būtina stengtis gerinti baigiamųjų darbų kokybę, ypatingą dėmesį skiriant bibliografijai, kuri turėtų būti grindžiama naujausiais ir patikimais šaltiniais.
12. Su socialiniais partneriais ir absolventais konsultuojamasi dėl programos pokyčių, tačiau daugiau naudos būtų suteikus šiam konsultavimosi būdui daugiau oficialumo, pavyzdžiui, skatinti dalyvauti alumnų draugijoje, apie kurią su ekspertų grupe susitikę absolventai nebuvo girdėję.

<...>

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 Šleševaitė

