

EXTRACT OF FOOD TECHNOLOGY STUDY FIELD EVALUATION REPORT
AT VILNIAUS KOLEGIJA
2026-08-17 NO. SV4-47



STUDIJŲ KOKYBĖS VERTINIMO CENTRAS
CENTRE FOR QUALITY ASSESSMENT IN HIGHER EDUCATION

FOOD TECHNOLOGY FIELD OF STUDY

Vilniaus 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	6531FX004
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	secondary education
First registration date	29 May 2003
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	3
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	3
5.	Teaching staff	3
6.	Learning facilities and resources	4
7.	Quality assurance and public information	3
Total:		23

* **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 and systematic cooperation with social partners from the food production and catering sectors. Employers actively participate in curriculum development, teaching activities, internships and the diploma process, ensuring the practical relevance of the programme and its alignment with labour market needs.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

1. While the current elective course offer supports the development of generic and interdisciplinary competences, the institution could further strengthen the curriculum by expanding the range of food technology-related elective subjects. This would provide students with greater opportunities to develop discipline-specific expertise in accordance with their individual professional interests.

For further improvement

- Not applicable.

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. Applied research activities are well aligned with the objectives of the Food Technology study field and are effectively integrated into the study process through research-informed teaching, laboratory activities and applied final theses.
2. The study field benefits from a well-established institutional framework for applied research and experimental development, supported by strategic research priorities, multidisciplinary research teams and active collaboration with food industry stakeholders.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

- Not applicable.

For further improvement

1. Strengthen the international dimension of applied research by increasing participation in international research projects, scientific networks and collaborative publications related to the Food Technology study field.
2. Develop a systematic approach to monitoring and reporting student participation in applied research activities, including quantitative indicators, to better demonstrate the impact of research integration into the study process.
3. Further expand collaborative applied research activities with external partners and provide clearer evidence of their outcomes and impact on the development of the study field.

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. VIKO promotes its academic programmes through numerous channels such as public presentations of the food technology programme, career fairs, media appearances, and college visits. The VIKO's proactive strategy helps to slowly build student enrolment, and shows a genuine interest in prospective students.
2. The 2024 Freshman Adaptation Survey and subsequent work based on the survey results are a pragmatic and flexible tool to monitor student integration.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

1. It is recommended that VIKO takes a more proactive approach to increasing student engagement in Erasmus+ study exchanges of full semester. Place-based mobility has the advantage of being shorter in duration, but students are also gaining by experiencing different academic environments and teaching cultures. The participation rate can be increased by providing students with earlier and more systematic information about study exchange opportunities and, where possible, by combining this with support on academic planning.

For further improvement

1. VIKO should consider offering at least a partial English language track within the programme, for example a specific group of classes or field specific modules offered in English. This would improve accessibility for international students, and would fit with the broader internationalisation objectives of the institution, and would also assist incoming students to find their way more easily.

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

- VIKO has a remarkable ability to adapt to the increasingly varied profiles of today's students. This requires the implementation of personalised support, an area to which the VIKO pays particular attention.
- The programmes are particularly well-suited to the needs of professionals, and the VIKO takes special care to continuously improve its curricula.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

- Develop a structured student and alumni network to strengthen long-term engagement, facilitate systematic graduate career tracking, and support mentoring, professional networking and continuous programme improvement.

For further improvement

- Use professional social networks (such as LinkedIn) to build a network of current and former students.
- Create a database of alumni that identifies contacts specific to the VIKO and links them to their companies.
- Track students' employability by establishing a connection between the qualifications they acquired at VIKO and the roles they have taken on in companies.

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

1. Student-to-teacher ratio is very good, which supports an individualized approach to teaching, close academic supervision and effective development of students' practical competences.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

1. Enhance the documentation and visibility of the periodic evaluation of teaching staff, including the use of student feedback, peer review and other quality assurance mechanisms to support continuous improvement of teaching performance.
2. Further strengthen the international dimension of academic staff activities by increasing participation in international teaching, training and cooperation projects, as well as by expanding opportunities for incoming academic mobility.

For further improvement

1. Continue to increase the proportion of academic staff holding doctoral degrees and actively engaged in applied research activities relevant to the field of food technology.
2. Develop and implement a long-term academic staff succession strategy aimed at ensuring generational renewal, including the recruitment and development of early-career academics and industry professionals, in order to maintain the sustainability and future development of the programme.
3. Maintain and further develop the comprehensive system of professional development opportunities, with particular attention to emerging technologies, digitalisation, artificial intelligence applications and sustainability-related developments in the food sector.

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. High-Quality Lab Upgrades: The newly established and modernized laboratories provide students with good conditions for hands-on training and applied research.
2. Industry-Aligned Investments: A strong institutional devotion to resource renewal ensures the learning environment keeps pace with modern technologies in the food sector.
3. Student-Centred Library Facilities: The library and reading facilities are of a high standard and provide a supportive learning environment through a variety of study spaces, including dedicated group-work rooms and facilities adapted for students with family responsibilities.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

- Not applicable.

For further improvement

1. Acquire Pilot-Scale Equipment: Emphasize expanding the selection of pilot-scale processing machinery to improve students' understanding of industrial production.
2. Plan for Lab Capacity: Prioritize increasing the number and capacity of key laboratory tools to ensure sufficient hands-on time for students as enrolment grows.

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. A good collective commitment to providing high-quality training and to pursuing a process of continuous improvement.
2. The main stakeholder groups are actively involved in the quality assurance processes, and discussions during the evaluation indicated overall satisfaction with the relevance and quality of the study programme.
3. Good operational management of the training programme, supported by highly committed and responsive teams.

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. Consider implementing a dual risks/opportunities approach as part of the discussion on the attractiveness of training programs.
2. 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.

SUMMARY

The review panel would like to express its sincere appreciation to Vilniaus Kolegija for the comprehensive 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 institutional management, academic and administrative staff, students, alumni, employers, and social partners were conducted in a constructive and transparent atmosphere, enabling the panel to gain a comprehensive understanding of the Food Technology study field and its strategic direction.

The panel considers that the Food Technology study field is a well-developed, practice-oriented programme that effectively fulfils the mission of a professional higher education institution. The programme demonstrates a clear strategic direction, responds well to the needs of the Lithuanian food sector, and contributes to the preparation of highly employable graduates equipped with both technological knowledge and practical competencies. Throughout the evaluation process, the panel observed a strong commitment to continuous improvement, student-centred education, and close cooperation with external stakeholders.

One of the programme's greatest strengths is its close and long-standing collaboration with employers and the broader socio-economic environment. Industry representatives actively contribute to curriculum development, practical training, guest lectures, applied research activities, and final thesis supervision and assessment. This partnership ensures that the curriculum remains relevant to current labour market needs while providing students with authentic professional experience and facilitating their successful transition into employment. Graduate employability and employer satisfaction further confirm the programme's strong professional orientation.

The curriculum is coherent, well structured, and fully compliant with national requirements for first-cycle professional higher education. The logical progression of study subjects enables students to gradually develop scientific knowledge, technological competencies, research skills, and professional responsibility. The balance between theoretical instruction, laboratory work, project-based learning, internships, and final thesis preparation provides an effective learning environment that supports the achievement of the intended learning outcomes. The panel particularly appreciated the strong practical orientation of the programme and the successful integration of real industrial challenges into teaching and learning activities.

Applied research represents another significant strength of the study field. The programme is supported by an institutional framework for applied research and experimental development, while research activities are closely linked to current developments in food technology, sustainability, food safety, and innovation. Students have numerous opportunities to participate in laboratory work, applied projects, scientific-practical conferences, and industry-based final theses, allowing them to develop analytical and research competences appropriate to the professional bachelor level. The panel also recognises the institution's efforts to strengthen its research culture through strategic research priorities, multidisciplinary teams, and collaboration with external partners.

The review panel also acknowledges the high level of commitment demonstrated by the academic staff. Lecturers combine academic expertise with substantial professional experience and maintain strong links with the food industry, ensuring that teaching remains current and professionally relevant. The supportive relationship between students and teaching staff was consistently highlighted during the site visit and contributes significantly to the positive learning environment.

Student support is comprehensive and reflects a genuinely student-centred approach. Academic advising, mentoring, psychological and financial support, career guidance, digital learning platforms, and first-year integration activities create favourable conditions for student success. The institution

demonstrates responsiveness to student feedback and actively adapts support measures when challenges are identified. The quality assurance system further reinforces this culture of continuous improvement by systematically involving students, graduates, employers, and academic staff in programme development and decision-making.

At the same time, the panel identified several areas where further development would strengthen the programme and enhance its international profile.

The international dimension of the study field could be developed further. Although the programme participates actively in Erasmus+ activities and international cooperation initiatives, long-term outgoing student mobility remains relatively limited, with most students opting for shorter international internships rather than semester-long study exchanges. The panel encourages the institution to continue promoting international study mobility through earlier guidance, flexible study planning, and additional incentives that would enable more students to benefit from international academic experiences. The planned introduction of studies delivered in English represents an important step in this direction and should contribute to increasing both incoming mobility and the overall international visibility of the programme.

The panel also encourages the institution to further strengthen the international dimension of applied research. While research activities are well integrated into teaching and closely connected with industry, broader participation in international research projects, collaborative scientific networks, and joint publications would increase the visibility and impact of the study field. In addition, more systematic monitoring of student participation in applied research through quantitative indicators would provide stronger evidence of the effectiveness of research integration into the educational process.

From a curriculum perspective, the programme would benefit from expanding the portfolio of Food Technology-specific elective subjects. Although the current elective offer successfully develops transversal and interdisciplinary competencies, providing students with a wider range of specialised electives would allow greater curriculum personalisation and enable students to deepen expertise in areas that align with their professional interests and future career aspirations.

The panel also recommends continued attention to student retention. While admission procedures are transparent and enrolment has remained relatively stable, the increasing diversity in the academic preparedness of incoming students and the persistence of first-year withdrawals indicate that continued monitoring and targeted support measures remain important priorities for the future.

In conclusion, the review panel considers that the Food Technology study field at Vilniaus Kolegija is characterised by a strong professional profile, an effective practice-oriented curriculum, committed academic staff, close collaboration with industry, well-developed applied research activities, and a comprehensive student support system. These strengths provide a solid foundation for the programme's continued development. The recommendations presented in this report are intended to support the next stage of development by strengthening internationalisation, expanding opportunities for students, enhancing research visibility, and further reinforcing the programme's already strong position within Lithuanian professional higher education.

VILNIAUS KOLEGIJOS MAISTO TECHNOLOGIJŲ KRYPTIES STUDIJŲ 2026 M.
RUGPJŪČIO 17 D. IŠORINIO VERTINIMO IŠVADŲ NR. SV4-47 IŠRAŠAS



STUDIJŲ KOKYBĖS VERTINIMO CENTRAS
CENTRE FOR QUALITY ASSESSMENT IN HIGHER EDUCATION

MAISTO TECHNOLOGIJŲ STUDIJŲ KRYPTIS

Vilniaus 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	6531FX004
Studijų programos rūšis	Koleginė
Studijų forma (nuolatinė/ištemptinė); 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	2003-05-29
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	3
2.	Mokslo (meno) ir studijų veiklos sąsajos	4
3.	Studentų priėmimas ir parama	3
4.	Studijavimas, studijų pasiekimais ir absolventų užimtumas	3
5.	Dėstytojai	3
6.	Studijų materialieji ištekliai	4
7.	Studijų kokybės valdymas ir viešinimas	3
Iš viso:		23

* **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. Glaudus ir sistemingas bendradarbiavimas su socialiniais partneriais iš maisto gamybos ir maitinimo sektorių. Darbdaviai aktyviai dalyvauja rengiant studijų programos turinį, studijų procese, organizuojant praktikas ir baigiamųjų darbų rengimo bei vertinimo procese, taip užtikrinant praktinį studijų programos aktualumą ir jos atitiktį darbo rinkos poreikiams.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

1. Nors šiuo metu siūlomi pasirenkamieji studijų dalykai padeda ugdyti bendrąsias ir tarpdisciplinines kompetencijas, institucija galėtų dar labiau stiprinti studijų programos turinį, išplėsdama su maisto technologijomis susijusių pasirenkamųjų dalykų pasiūlą. Tai suteiktų studentams daugiau galimybių gilinti konkrečios studijų krypties žinias ir kompetencijas, atsižvelgiant į jų individualius profesinius interesus.

Tolesniam tobulėjimui

- Netaikoma.

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. Taikomųjų mokslinių tyrimų veiklos yra gerai suderintos su Maisto technologijų studijų krypties tikslais ir veiksmingai integruojamos į studijų procesą per moksliniais tyrimais grįstą dėstymą, laboratorines veiklas ir taikomojo pobūdžio baigiamuosius darbus.
2. Studijų kryptiai naudinga gerai išplėtotą institucinę taikomųjų mokslinių tyrimų ir eksperimentinės plėtros sistema, grindžiama strateginiais mokslinių tyrimų prioritetais, daugiadalykinėmis tyrėjų komandomis ir aktyviu bendradarbiavimu su maisto pramonės suinteresuotosiomis šalimis.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

- Netaikoma.

Tolesniam tobulėjimui

1. Stiprinti taikomųjų mokslinių tyrimų tarptautiškumą, didinant dalyvavimą tarptautiniuose mokslinių tyrimų projektuose, mokslo tinkluose ir rengiant bendras mokslines publikacijas, susijusias su Maisto technologijų studijų kryptimi.
2. Sukurti sistemingą studentų dalyvavimo taikomųjų mokslinių tyrimų veiklose stebėsenos ir ataskaitų teikimo sistemą, apimančią kiekybinius rodiklius, siekiant aiškiau parodyti mokslinių tyrimų integravimo į studijų procesą poveikį.
3. Toliau plėsti bendras taikomųjų mokslinių tyrimų veiklas su išorės partneriais ir aiškiau pagrįsti jų rezultatus bei poveikį studijų krypties plėtrai.

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

- VIKO savo studijų programas pristato įvairiais kanalais, įskaitant viešus Maisto technologijų studijų programos pristatymus, karjeros muges, pasirodymus žiniasklaidoje ir vizitus į kolegiją. Aktyvi VIKO strategija padeda palaipsniui didinti studentų priėmimą ir rodo nuoširdų dėmesį būsimiems studentams.
- 2024 m. pirmakursių adaptacijos apklausa ir tolesnės veiklos, vykdomos remiantis jos rezultatais, yra pragmatiška ir lanksti priemonė studentų integracijai stebėti.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

- Rekomenduojama, kad VIKO imtųsi aktyvesnio vaidmens skatinant studentų dalyvavimą viso semestro trukmės „Erasmus+“ studijų mainuose. Nors trumpalaikis fizinis mobilumas turi privalumų dėl trumpesnės trukmės, studentai taip pat gauna reikšmingos naudos susipažindami su skirtingomis akademinėmis aplinkomis ir dėstyto kultūromis. Dalyvavimo rodikliai galėtų būti didinami studentams anksčiau ir sistemingiau teikiant informaciją apie studijų mainų galimybes bei, kiek įmanoma, derinant tai su parama akademiniam studijų planavimui.

Tolesniam tobulėjimui

- VIKO turėtų apsvarstyti galimybę programos rėmuose pasiūlyti bent dalinį studijų srautą anglų kalba, pavyzdžiui, konkrečią užsiėmimų grupę ar specializuotus dalykus, dėstomus anglų kalba. Tai pagerintų studijų prieinamumą tarptautiniams studentams, atitiktų platesnius institucijos tarptautiškumo tikslus ir padėtų atvykstantiems studentams lengviau įsitraukti į studijų procesą.

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

- VIKO pasižymi išskirtiniu gebėjimu prisitaikyti prie vis įvairesnių šiuolaikinių studentų profilių. Tam reikalinga individualizuota parama, kuriai VIKO skiria ypatingą dėmesį.
- Studijų programos yra ypač gerai pritaikytos specialistų poreikiams, o VIKO ypatingą dėmesį skiria nuolatiniam studijų programų turinio tobulinimui.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

- Sukurti struktūruotą studentų ir alumnų tinklą, siekiant stiprinti ilgalaikį jų įsitraukimą, sudaryti sąlygas sistemingai absolventų karjeros stebėsenai, mentorystei, profesinių ryšių plėtrai ir nuolatiniam studijų programų tobulinimui.

Tolesniam tobulėjimui

- Naudoti profesinius socialinius tinklus (pvz., „LinkedIn“) esamų ir buvusių studentų tinklui kurti.
- Sukurti alumnų duomenų bazę, kurioje būtų kaupiami su VIKO susijusių absolventų kontaktiniai duomenys ir informacija apie įmones, kuriose jie dirba.
- Stebėti studentų įsidarbinamumą, nustatant sąsają tarp VIKO įgytų kvalifikacijų ir jų užimamų pareigų įmonėse.

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

1. Studentų ir dėstytojų skaičiaus santykis yra labai palankus, todėl sudaromos sąlygos individualizuotam požiūriui į studijas, glaudžiai akademiniai priežiūrai ir veiksmingam studentų praktinių kompetencijų ugdymui.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

1. Gerinti periodinio dėstytojų veiklos vertinimo dokumentavimą ir matomumą, įtraukiant studentų grįžtamąjį ryšį, kolegialų vertinimą ir kitus kokybės užtikrinimo mechanizmus, siekiant nuolat gerinti dėstytojų kokybę.
2. Toliau stiprinti akademinio personalo veiklą tarptautiškumą, didinant dalyvavimą tarptautiniuose dėstytojų, mokymų ir bendradarbiavimo projektuose, taip pat plečiant atvykstančio akademinio mobilumo galimybes.

Tolesniam tobulėjimui

1. Toliau didinti akademinio personalo, turinčio mokslo daktaro laipsnį ir aktyviai dalyvaujančio su maisto technologijų sritimi susijusiose taikomųjų mokslinių tyrimų veiklose, dalį.
2. Parengti ir įgyvendinti ilgalaikę akademinio personalo kaitos ir pamainos užtikrinimo strategiją, skirtą kartų kaitai užtikrinti, įskaitant pradedančiųjų akademinių darbuotojų ir pramonės specialistų pritraukimą bei profesinį tobulėjimą, siekiant užtikrinti studijų programos tvarumą ir tolesnę plėtrą.
3. Išlaikyti ir toliau plėtoti visapusišką profesinio tobulėjimo galimybių sistemą, ypatingą dėmesį skiriant naujosios technologijos, skaitmenizavimui, dirbtinio intelekto taikymui ir su tvarumu susijusiems pokyčiams maisto sektoriuje.

VERTINAMOJI SRITIS NR. 6: IŠVADOS

VERTINAMOJI SRITIS NR. 6	Nepatenkinamai - 1 Neatitinka reikalavimų	Patenkinamai - 2 Atitinka reikalavimus, tačiau yra esminių trūkumų, kuriuos būtina pašalinti	Gerai - 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. Aukštos kokybės laboratorijų atnaujinimas: naujai įrengtos ir modernizuotos laboratorijos suteikia studentams geras sąlygas praktiniam mokymui ir taikomiesiems moksliniams tyrimams.
2. Į pramonės poreikius orientuotos investicijos: didelis institucijos dėmesys išteklių atnaujinimui užtikrina, kad studijų aplinka neatsiliktų nuo šiuolaikinių maisto sektoriaus technologijų.
3. Į studentus orientuota bibliotekos infrastruktūra: biblioteka ir skaitymo erdvės yra aukšto lygio ir sudaro palankią mokymosi aplinką, siūlydamos įvairias studijų erdves, įskaitant atskiras patalpas grupiniam darbui ir studentų, turinčių šeiminių įsipareigojimų, poreikiams pritaikytą infrastruktūrą.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams pašalinti

- Netaikoma.

Tolesniam tobulėjimui

1. Įsigyti pilotinio masto įrangos: plėsti pilotinio masto maisto perdirbimo įrangos asortimentą, siekiant gerinti studentų supratimą apie pramoninius gamybos procesus.
2. Planuoti laboratorijų pajėgumų didinimą: prioritetą teikti pagrindinės laboratorinės įrangos skaičiaus ir pajėgumų didinimui, siekiant užtikrinti pakankamas studentų praktinio darbo galimybes augant studentų skaičiui.

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. Stiprus bendras įsipareigojimas užtikrinti aukštą studijų kokybę ir nuolat ją tobulinti.
2. Pagrindinės suinteresuotųjų šalių grupės aktyviai dalyvauja kokybės užtikrinimo procesuose, o vertinimo metu vykusios diskusijos parodė bendrą pasitenkinimą studijų programos aktualumu ir kokybe.
3. Geras studijų programos veiklos valdymas, kurį užtikrina labai įsitraukusios ir operatyviai reaguojančios komandos.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams pašalinti

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

Tolesniam tobulėjimui

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

SANTRAUKA

Vertinimo ekspertų grupė norėtų nuoširdžiai padėkoti Vilniaus kolegijai už išsamų savianalizės suvestinės parengimą, puikų vizito organizavimą, taip pat už atvirumą ir profesionalumą, demonstruotą viso vertinimo proceso metu. Diskusijos su institucijos vadovybe, akademiniu ir administraciniu personalu, studentais, alumnaais, darbdaviais ir socialiniais partneriais vyko konstruktyvioje ir skaidrioje aplinkoje, suteikusiye ekspertų grupei galimybę išsamiai susipažinti su Maisto technologijų studijų kryptimi ir jos strategine raidos kryptimi.

Ekspertų grupė mano, kad Maisto technologijų studijų kryptis yra gerai išplėtotą, į praktiką orientuotą studijų programa, veiksmingai įgyvendinanti profesinės aukštojo mokslo institucijos misiją. Studijų programa pasižymi aiškia strategine kryptimi, gerai atliepia Lietuvos maisto sektoriaus poreikius ir prisideda prie aukštą įsidarbinamumo potencialą turinčių absolventų, įgijusių tiek technologinių žinių, tiek praktinių kompetencijų, rengimo. Viso vertinimo proceso metu ekspertų grupė pastebėjo stiprų nuolatinio tobulinimo siekį, į studentą orientuotą požiūrį į studijas ir glaudų bendradarbiavimą su išorės suinteresuotosiomis šalimis.

Vienas didžiausių studijų programos privalumų yra glaudus ir ilgalaikis bendradarbiavimas su darbdaviais bei platesne socioekonominė aplinka. Pramonės atstovai aktyviai prisideda prie studijų programos turinio rengimo, praktinio mokymo, kviestinių paskaitų, taikomųjų mokslinių tyrimų veiklų, taip pat baigiamųjų darbų vadovavimo ir vertinimo. Ši partnerystė užtikrina, kad studijų programos turinys išliktų aktualus dabartiniams darbo rinkos poreikiams, kartu suteikiant studentams autentiškos profesinės patirties ir palengvinant sėkmingą jų perėjimą į darbo rinką. Aukštas absolventų įsidarbinamumas ir darbdavių pasitenkinimas dar labiau patvirtina stiprią profesinę studijų programos orientaciją.

Studijų programos turinys yra nuoseklus, gerai struktūruotas ir visiškai atitinka nacionalinius pirmosios pakopos profesinio aukštojo mokslo reikalavimus. Logiška studijų dalykų seka leidžia studentams palaipsniui plėtoti mokslines žinias, technologines kompetencijas, mokslinių tyrimų gebėjimus ir profesinę atsakomybę. Teorinio mokymo, laboratorinių darbų, projektinio mokymosi, praktikų ir baigiamojo darbo rengimo pusiausvyra sukuria veiksmingą studijų aplinką, padedančią pasiekti numatytus studijų rezultatus. Ekspertų grupė ypač palankiai įvertino stiprią praktinę studijų programos orientaciją ir sėkmingą realių pramonės iššūkių integravimą į dėstyimo ir mokymosi veiklas.

Taikomieji moksliniai tyrimai yra dar viena reikšminga studijų krypties stiprybė. Studijų programą palaiko institucinė taikomųjų mokslinių tyrimų ir eksperimentinės plėtos sistema, o mokslinių tyrimų veiklos yra glaudžiai susijusios su naujausiais maisto technologijų, tvarumo, maisto saugos ir inovacijų srities pokyčiais. Studentams sudaroma daug galimybių dalyvauti laboratoriniuose darbuose, taikomuosiuose projektuose, mokslinėse-praktinėse konferencijose ir rengti su pramone susijusius baigiamuosius darbus, taip ugdant profesinio bakalauro lygį atitinkančias analitines ir mokslinių tyrimų kompetencijas. Ekspertų grupė taip pat pripažįsta institucijos pastangas stiprinti mokslinių tyrimų kultūrą per strateginius mokslinių tyrimų prioritetus, daugiadalykines komandas ir bendradarbiavimą su išorės partneriais.

Ekspertų grupė taip pat teigiamai vertina aukštą akademinio personalo įsitraukimo lygį. Dėstytojai derina akademinę kompetenciją su reikšminga profesine patirtimi ir palaiko glaudžius ryšius su maisto pramone, taip užtikrindami, kad dėstyimas išliktų aktualus ir profesiniu požiūriu reikšmingas. Vizito metu buvo nuosekliai pabrėžiamas palaikantis studentų ir dėstytojų tarpusavio ryšys, kuris reikšmingai prisideda prie palankios studijų aplinkos kūrimo.

Studentų parama yra visapusiška ir atspindi iš tiesų į studentą orientuotą požiūrį. Akademini konsultavimas, mentorystė, psichologinė ir finansinė parama, karjeros konsultavimas, skaitmeninės mokymosi platformos ir pirmo kurso studentų integracijos veiklos sudaro palankias sąlygas studentų

sėkmei. Institucija operatyviai reaguoja į studentų grįžtamąjį ryšį ir aktyviai pritaiko paramos priemones, kai nustatomi iššūkiai. Kokybės užtikrinimo sistema dar labiau stiprina šią nuolatinio tobulėjimo kultūrą, sistemingai įtraukdama studentus, absolventus, darbdavius ir akademinį personalą į studijų programos tobulinimą ir sprendimų priėmimą.

Kartu ekspertų grupė nustatė keletą sričių, kurių tolesnė plėtra sustiprintų studijų programą ir padidintų jos tarptautinį profilį.

Studijų krypties tarptautiškumą būtų galima plėtoti toliau. Nors studijų programa aktyviai dalyvauja „Erasmus+“ veiklose ir tarptautinio bendradarbiavimo iniciatyvose, ilgalaikis išvykstamasis studentų mobilumas išlieka gana ribotas, o dauguma studentų renkasi trumpesnes tarptautines praktikas, o ne viso semestro studijų mainus. Ekspertų grupė skatina instituciją toliau didinti tarptautinio studijų mobilumo patrauklumą, studentams anksčiau suteikiant informaciją ir konsultacijas, sudarant lankstesnes studijų planavimo galimybes bei numatant papildomas paskatas, kurios leistų didesniai studentų skaičiui pasinaudoti tarptautine akademine patirtimi. Planuojamas studijų anglų kalba įvedimas yra svarbus žingsnis šia kryptimi ir turėtų prisidėti tiek prie atvykstamojo mobilumo didinimo, tiek prie bendro studijų programos tarptautinio matomumo stiprinimo.

Ekspertų grupė taip pat skatina instituciją toliau stiprinti taikomųjų mokslinių tyrimų tarptautiškumą. Nors mokslinių tyrimų veiklos yra gerai integruotos į studijų procesą ir glaudžiai susijusios su pramone, platesnis dalyvavimas tarptautiniuose mokslinių tyrimų projektuose, bendruose mokslo tinkluose ir rengiant bendras mokslines publikacijas padidintų studijų krypties matomumą ir poveikį. Be to, sistemingesnė studentų dalyvavimo taikomuosiuose moksliniuose tyrimuose stebėseną, pasitelkiant kiekybinius rodiklius, suteiktų tvirtesnių duomenų apie mokslinių tyrimų integravimą į studijų procesą veiksmingumą.

Studijų programos turinio požiūriu būtų naudinga išplėsti su Maisto technologijomis tiesiogiai susijusių pasirenkamųjų studijų dalykų pasiūlą. Nors šiuo metu siūlomi pasirenkamieji dalykai sėkmingai padeda ugdyti bendrąsias ir tarpdisciplinines kompetencijas, platesnis specializuotų pasirenkamųjų dalykų pasirinkimas sudarytų daugiau galimybių individualizuoti studijas ir leistų studentams gilinti žinias bei kompetencijas srityse, atitinkančiose jų profesinius interesus ir būsimus karjeros siekius.

Ekspertų grupė taip pat rekomenduoja ir toliau skirti dėmesio studentų išlaikymui studijose. Nors priėmimo procedūros yra skaidrios, o priimamų studentų skaičius išlieka gana stabilus, didėjanti įstojančių studentų akademinio pasirengimo įvairovė ir išliekantis pirmo kurso studentų studijų nutraukimas rodo, kad nuolatinė stebėseną ir tikslinės paramos priemonės turėtų išlikti svarbiais ateities prioritetais.

Apibendrindama ekspertų grupė mano, kad Vilniaus kolegijos Maisto technologijų studijų krypties būdingas stiprus profesinis profilis, veiksmingas į praktiką orientuotas studijų programos turinys, įsitraukęs akademinis personalas, glaudus bendradarbiavimas su pramone, gerai išplėtos taikomųjų mokslinių tyrimų veiklos ir visapusiška studentų paramos sistema. Šios stiprybės sudaro tvirtą pagrindą tolesnei studijų programos plėtrai. Šioje ataskaitoje pateiktomis rekomendacijomis siekiama prisidėti prie kito studijų programos plėtros etapo, stiprinant tarptautiškumą, plečiant studentų galimybes, didinant mokslinių tyrimų matomumą ir dar labiau sustiprinant jau dabar tvirtą studijų programos poziciją Lietuvos profesinio aukštojo mokslo sistemoje.

Vertimas atliktas naudojant automatinio vertinimo programą.

Kilus abejonėms dėl vertimo tikslumo, vadovautis išvadamis originalo kalba.