

EXTRACT OF FOOD TECHNOLOGY STUDY FIELD EVALUATION REPORT
AT UTENOS KOLEGIJA
2026-08-17 NO. SV4-48



STUDIJŲ KOKYBĖS VERTINIMO CENTRAS
CENTRE FOR QUALITY ASSESSMENT IN HIGHER EDUCATION

FOOD TECHNOLOGY FIELD OF STUDY

Utenos 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	Foodstuff Technology
State code	6531FX007
Type of study (college/university)	College
Mode of study (full time/part time) and nominal duration (in years)	Full-time, 3 years Part-time, 4 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	2008
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	3
5.	Teaching staff	4
6.	Learning facilities and resources	4
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 study programme with regional and national labour market needs, particularly through close cooperation with food industry enterprises and responsiveness to socio-economic developments in the Utena region.
2. Broad integration of practical placements and involvement of social partners and industry representatives in the educational process and diploma thesis evaluation.
3. Availability of alternative modules and elective components supporting partial personalisation of studies and adaptation to labour market expectations.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

- Not applicable

For further improvement

1. More explicitly define and communicate the distinctive features of the programme in comparison with other Food Technology programmes offered in Lithuania, particularly regarding specialised technological competences, innovative educational solutions and programme-specific strengths.

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 effectively integrated into the study process, enabling students to develop analytical and research competencies through laboratory work, applied projects, and practice-oriented final theses.
2. Academic staff actively disseminate applied research through scientific publications and conferences, with evidence of student co-authorship and participation in scientific dissemination activities.
3. The curriculum successfully integrates current scientific developments in food technology, food quality, sustainability, and innovation, ensuring that teaching is informed by recent advances in the field.
4. Cooperation with regional food industry partners effectively supports the integration of applied research into higher education through industry-oriented research topics and final thesis projects.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

- Not applicable

For further improvement

1. Further strengthen interdisciplinary cooperation in areas such as sustainable food systems, digitalization of food technologies, and functional food innovation.
2. Expand cooperation with international higher education institutions and industry partners to increase student exposure to emerging technologies and international best practices in food technology.

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 group curator system and the formalised first year adaptation programme are well designed and clearly useful for supporting student integration and retention as well.
2. The Erasmus+ Blended Intensive Programmes organised in the field of food technology are a very good use of the BIP format, offering meaningful short-term international experience accessible to students who cannot commit to a full semester abroad.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

1. The UK should set a realistic target for long-term outgoing mobility and back it with dedicated Erasmus+ budget and early, active promotion. Given the predominantly part-time, working-adult student profile, this should include exploring flexible or shorter full-credit formats and direct engagement with partner institutions to identify placements that fit students' work and family constraints.

For further improvement

1. Continue strengthening the student support system by implementing a more proactive early-alert mechanism that combines attendance, academic performance and engagement indicators to identify students at risk and enable earlier intervention, complementing the existing curator-based support model.

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 UK demonstrates a strong capacity to adapt to the increasingly diverse profiles and needs of its student population. Recognising this diversity, it places particular emphasis on providing personalised support and guidance, ensuring that each student benefits from an educational experience tailored to their individual circumstances and learning objectives.
2. The programme seems particularly well-suited to the needs of professionals, and the UK is committed to continuously improving its curriculum.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

1. Further strengthen the formal quality assurance system by developing a more structured and systematic approach to collecting, analysing and using feedback from students, graduates, employers and other stakeholders. This should include regular graduate career tracking, systematic employer feedback, clear performance indicators and documented monitoring processes to support evidence-based programme improvement and demonstrate the long-term impact of the study programme.

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 UK and links them to their companies.
3. Track students' employability by establishing a connection between the qualifications they acquired at the UK and the roles they have taken on in companies.
4. Expand the network of professionals associated with the UK 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

1. Well-structured system for staff development, academic mobility and competence enhancement, particularly in the areas of digital education and practice-oriented teaching.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

- Not applicable.

For further improvement

1. Continue strengthening international academic cooperation and participation in research-related staff development activities to further enhance the internationalisation and research capacity of the study field.

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. The availability of pilot-scale technological equipment provides students with valuable opportunities to develop practical skills relevant to contemporary food industry operations.
2. Strong cooperation with social partners and vocational education institutions expands access to practical training facilities and specialised technological resources.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

- Not applicable.

For further improvement

1. Further expand cooperation with vocational education institutions and industry partners to maximise student access to specialised laboratory facilities and technological equipment.
2. Continue the gradual modernisation and updating of laboratory premises to ensure that the physical learning environment matches the quality of the available pilot-scale technological equipment.

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. There is a collective commitment to providing high-quality training and pursuing continuous improvement.
2. The training programme is managed well, with 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. 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 Utenos Kolegija for the comprehensive 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 and provided the panel with a clear understanding of the strengths, challenges, and future ambitions of the Food Technology study field.

The panel considers that the Food Technology study field represents a well-developed, practice-oriented programme that fulfils an important educational and socio-economic role in the Utena region and beyond. As the only higher education institution offering Food Technology studies in northern and north-eastern Lithuania, Utenos Kolegija makes a significant contribution to the preparation of qualified specialists for the regional food industry while responding effectively to national priorities in food quality, sustainability, innovation, and technological development.

A major strength of the programme is its strong connection with the regional labour market and its long-standing cooperation with food industry enterprises. Employers are actively involved in curriculum development, practical training, diploma thesis evaluation, and applied research activities, ensuring that graduates acquire competencies that are directly relevant to professional practice. This close collaboration creates an authentic learning environment where students can address real technological challenges and develop practical skills that are highly valued by employers.

The curriculum is coherent, well structured, and fully aligned with national requirements for professional bachelor studies. It demonstrates a logical progression from fundamental scientific knowledge to specialised technological competencies while maintaining an effective balance between theoretical instruction, laboratory work, project-based learning, professional practice, and final thesis preparation. Students also benefit from a relatively broad range of elective courses and alternative study pathways, allowing them to adapt their studies to individual interests and future career aspirations.

Another important strength is the successful integration of applied research into the educational process. Research activities are closely linked to the professional profile of the programme and focus on topics that are directly relevant to the food industry, including food quality, sustainability, product development, and technological optimisation. Students are actively involved in laboratory investigations, applied projects, conference presentations, and scientific publications alongside academic staff. This contributes to the development of analytical thinking, problem-solving abilities, and research competencies appropriate for a professionally oriented first-cycle programme.

The panel also acknowledges the high level of commitment demonstrated by the academic staff. The teaching team is stable, appropriately qualified, and combines academic expertise with relevant professional experience. The favourable student-to-staff ratio enables highly individualised teaching, close supervision, and effective mentoring, all of which were clearly recognised and appreciated during the site visit.

Student support represents another notable strength of the programme. Academic, financial, psychological, and social support mechanisms are comprehensive and accessible, while the group curator system and the recently introduced first-year adaptation programme provide students with structured guidance from the beginning of their studies. Throughout the evaluation process, students consistently highlighted the supportive learning environment, the accessibility of lecturers, and the strong sense of community within the institution.

The learning environment is supported by appropriate laboratory facilities and modern analytical equipment that enable students to acquire practical competencies consistent with current developments in food technology. Together with extensive cooperation with regional companies, these facilities provide favourable conditions for applied learning and professional preparation.

The institution has also established a functioning internal quality assurance system that actively involves academic staff, students, graduates, employers, and other stakeholders. Evidence presented during the evaluation demonstrated that stakeholder feedback is systematically considered during curriculum development and programme improvement. The institutional culture clearly reflects a commitment to continuous enhancement rather than simple compliance with formal quality requirements.

While the overall quality of the study field is high, the panel identified several areas where further development would strengthen the programme even further.

The principal opportunity concerns the international dimension of the study field. Although the programme participates in Erasmus+ activities and has established international partnerships, long-term outgoing student mobility remains limited. The successful implementation of Blended Intensive Programmes demonstrates the institution's willingness to adapt mobility opportunities to the profile of its predominantly working students. Nevertheless, a broader strategy aimed at increasing participation in longer international mobility experiences, supported by dedicated promotion, flexible mobility arrangements, and closer cooperation with partner institutions, would further strengthen students' international competences.

The panel also encourages the institution to continue expanding its international research collaborations and participation in international scientific networks. While applied research activities are well developed and closely connected with regional industry, greater international visibility through collaborative research projects, scientific dissemination, and partnerships with foreign higher education institutions would further enhance the academic profile of the study field.

The programme would also benefit from communicating more explicitly its distinctive characteristics within the national higher education landscape. Given its unique regional position and strong links with industry, clearer promotion of its specific strengths, innovative educational approaches, and professional specialisation could further improve its attractiveness to prospective students.

Finally, although student support and quality assurance mechanisms function effectively, continued development of proactive monitoring tools, particularly regarding student mobility, research participation, and long-term programme development indicators, would provide additional evidence for strategic decision-making and continuous quality enhancement.

In conclusion, the review panel considers that the Food Technology study field at Utenos Kolegija is characterised by a strong professional orientation, close cooperation with industry, committed academic staff, effective student support, and successful integration of applied research into teaching and learning. These strengths provide a solid foundation for the programme's future development. The recommendations included in this report are intended to support the institution in strengthening its international profile, further enhancing student opportunities, and increasing the long-term visibility and competitiveness of the study field while preserving its strong regional identity and practice-oriented character.

UTENOS KOLEGIJOS MAISTO TECHNOLOGIJŲ KRYPTIES STUDIJŲ 2026 M.
RUGPJŪČIO 17 D. IŠORINIO VERTINIMO IŠVADŲ NR. SV4-48 IŠRAŠAS



STUDIJŲ KOKYBĖS VERTINIMO CENTRAS
CENTRE FOR QUALITY ASSESSMENT IN HIGHER EDUCATION

MAISTO TECHNOLOGIJŲ STUDIJŲ KRYPTIS

Utenos 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 produktų technologija
Valstybinis kodas	6531FX007
Studijų programos rūšis	Koleginė
Studijų forma (nuolatinė/ištęstinė); trukmė (metais)	Nuolatinės studijos, 3 metai; Ištęstinės studijos, 4 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	2008
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	3
5.	Dėstytojai	4
6.	Studijų materialieji ištekliai	4
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. Studijų programa yra glaudžiai suderinta su regiono ir nacionalinės darbo rinkos poreikiais, ypač dėl glaudaus bendradarbiavimo su maisto pramonės įmonėmis ir gebėjimo reaguoti į socioekonominius pokyčius Utenos regione.
2. Plačiai integruotos praktikos, taip pat aktyvus socialinių partnerių ir pramonės atstovų dalyvavimas studijų procese bei vertinant baigiamuosius darbus.
3. Alternatyvių ir pasirenkamųjų studijų dalykų prieinamumas, sudarantis galimybes iš dalies individualizuoti studijas ir jas pritaikyti prie darbo rinkos lūkesčių.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

- Netaikoma.

Tolesniam tobulėjimui

1. Aiškiau apibrėžti ir komunikuoti išskirtinius studijų programos bruožus, palyginti su kitomis Lietuvoje vykdomomis Maisto technologijų studijų programomis, ypač akcentuojant specializuotas technologines kompetencijas, inovatyvius studijų sprendimus ir konkrečiai šiai programai būdingus privalumus.

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 veiksmingai integruojamos į studijų procesą, sudarant studentams galimybes ugdyti analitines ir mokslinių tyrimų kompetencijas atliekant laboratorinius darbus, vykdant taikomuosius projektus ir rengiant į praktiką orientuotus baigiamuosius darbus.
2. Akademinis personalas aktyviai skleidžia taikomųjų mokslinių tyrimų rezultatus mokslinėse publikacijose ir konferencijose, o studentų bendraautorystė ir dalyvavimas mokslinės sklaidos veiklose rodo jų aktyvų įsitraukimą.
3. Į studijų programos turinį sėkmingai integruojami naujausi mokslo pasiekimai maisto technologijų, maisto kokybės, tvarumo ir inovacijų srityse, užtikrinant, kad mokymas būtų grindžiamas naujausia šios srities pažanga.
4. Bendradarbiavimas su regiono maisto pramonės partneriais veiksmingai padeda integruoti taikomuosius mokslinius tyrimus į studijų procesą, pasitelkiant į pramonės poreikius orientuotas mokslinių tyrimų temas ir baigiamųjų darbų projektus.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

- Netaikoma.

Tolesniam tobulėjimui

1. Toliau stiprinti tarpdisciplininį bendradarbiavimą tokiose srityse kaip tvarios maisto sistemos, maisto technologijų skaitmenizavimas ir funkcionaliojo maisto inovacijos.
2. Plėsti bendradarbiavimą su tarptautinėmis aukštojo mokslo institucijomis ir pramonės partneriais, siekiant sudaryti studentams daugiau galimybių susipažinti su naujausiomis technologijomis ir tarptautine gerąja praktika maisto technologijų srityje.

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. Grupių kuratorių sistema ir formalizuota pirmakursių adaptacijos programa yra gerai suplanuotos ir akivaizdžiai naudingos tiek studentų integracijai, tiek jų išlaikymui.
2. Maisto technologijų studijų kryptyje organizuojamos „Erasmus+“ mišrios intensyvios programos (BIP) yra labai geras šio formato taikymo pavyzdys, suteikiantis prasmingą trumpalaikę tarptautinę patirtį studentams, kurie negali išvykti studijuoti į užsienį visam semestru.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

1. UK turėtų nustatyti realistišką ilgalaikio išvykstamojo mobilumo tikslą ir jam įgyvendinti numatyti tikslinį „Erasmus+“ finansavimą bei ankstyvą ir aktyvų viešinimą. Atsižvelgiant į tai, kad daugumą studentų sudaro iššestinių studijų studentai ir dirbantys suaugusieji, reikėtų ieškoti lankstesnių ar trumpesnių studijų mobilumo formų, taip pat tiesiogiai bendradarbiauti su institucijomis partnerėmis, siekiant rasti studentams tinkamas studijų vietas, suderinamas su jų darbo ir šeiminingais įsipareigojimais.

Tolesniam tobulėjimui

1. Toliau stiprinti studentų paramos sistemą, diegiant aktyvesnį ankstyvojo perspėjimo mechanizmą, kuris, remdamasis lankomumo, akademinių pasiekimų ir įsitraukimo rodikliais, leistų identifikuoti rizikos grupės studentus ir užtikrinti ankstesnę intervenciją, papildant esamą kuratorių grindžiamą paramos modelį.

VERTINAMOJI SRITIS NR. 4: IŠVADOS

VERTINAMOJI SRITIS NR. 4	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. UK demonstruoja stiprų gebėjimą prisitaikyti prie vis įvairesnių studentų profilių ir poreikių. Pripažindama šią įvairovę, institucija skiria ypatingą dėmesį individualizuotos paramos ir konsultavimo teikimui, siekdama užtikrinti, kad kiekvienas studentas gautų jo individualias aplinkybes ir studijų tikslus atitinkančią studijų patirtį.
2. Studijų programa yra ypač gerai pritaikyta specialistų poreikiams, o UK yra pasirengusi nuolat tobulinti studijų programos turinį.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

1. Toliau stiprinti formalią kokybės užtikrinimo sistemą, plėtojant labiau struktūruotą ir sistemingą požiūrį į studentų, absolventų, darbdavių ir kitų suinteresuotųjų šalių grįžtamojo ryšio rinkimą, analizę ir panaudojimą. Tai turėtų apimti reguliarią absolventų karjeros stebėseną, sistemingą darbdavių grįžtamojo ryšio rinkimą, aiškius veiklos rodiklius ir dokumentuotus stebėsenos procesus, kurie padėtų užtikrinti duomenimis grįstą studijų programos tobulinimą ir parodyti ilgalaikį jos poveikį.

Tolesniam tobulėjimui

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

1. Gera struktūruota darbuotojų profesinio tobulėjimo, akademinio mobilumo ir kompetencijų stiprinimo sistema, ypač skaitmeninio mokymo ir į praktiką orientuotų studijų srityse.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

- Netaikoma.

Tolesniam tobulėjimui

1. Toliau stiprinti tarptautinį akademinį bendradarbiavimą ir darbuotojų dalyvavimą su moksliniais tyrimais susijusiose profesinio tobulėjimo veiklose, siekiant toliau didinti studijų krypties tarptautiškumą ir mokslinių tyrimų potencialą

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. Pilotinio masto technologinės įrangos prieinamumas suteikia studentams vertingų galimybių ugdyti praktinius įgūdžius, aktualius šiuolaikinės maisto pramonės veiklai.
2. Glaudus bendradarbiavimas su socialiniais partneriais ir profesinio mokymo įstaigomis išplečia galimybes naudotis praktinio mokymo baze ir specializuotais technologiniais ištekliais.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams pašalinti

- Netaikoma.

Tolesniam tobulėjimui

1. Toliau plėsti bendradarbiavimą su profesinio mokymo įstaigomis ir pramonės partneriais, siekiant kuo labiau padidinti studentų galimybes naudotis specializuotomis laboratorijomis ir technologine įranga.
2. Toliau palaipsniui modernizuoti ir atnaujinti laboratorijų patalpas, siekiant užtikrinti, kad fizinė studijų aplinka atitiktų turimos pilotinio masto technologinės įrangos kokybę.

VERTINAMOJI SRITIS NR. 7: IŠVADOS

VERTINAMOJI SRITIS NR. 7	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. Vyrauja bendras įsipareigojimas užtikrinti aukštą studijų kokybę ir nuolat ją tobulinti.
2. Studijų programa yra gerai valdoma, o ją įgyvendinančios komandos yra labai įsitraukusios ir operatyviai reaguojančios.

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. 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 Utenos kolegijai už išsamią savianalizės suvestinę, 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 bei suteikė ekspertų grupei aiškų supratimą apie Maisto technologijų studijų krypties stiprybes, iššūkius ir ateities siekius.

Ekspertų grupė mano, kad Maisto technologijų studijų kryptis yra gerai išplėtotą, į praktiką orientuotą studijų programa, atliekanti svarbų edukacinį ir socioekonominį vaidmenį Utenos regione ir už jo ribų. Būdama vienintelė aukštojo mokslo institucija, siūlanti Maisto technologijų studijas Šiaurės ir Šiaurės Rytų Lietuvoje, Utenos kolegija reikšmingai prisideda prie kvalifikuotų specialistų rengimo regiono maisto pramonei, kartu veiksmingai atliepdama nacionalinius prioritetus maisto kokybės, tvarumo, inovacijų ir technologinės plėtros srityse.

Vienas iš pagrindinių studijų programos privalumų yra glaudus ryšys su regiono darbo rinka ir ilgalaikis bendradarbiavimas su maisto pramonės įmonėmis. Darbdaviai aktyviai dalyvauja rengiant ir tobulinant studijų programos turinį, vykdant praktinį mokymą, vertinant baigiamuosius darbus ir įgyvendinant taikomųjų mokslinių tyrimų veiklas, taip užtikrinant, kad absolventai įgytų kompetencijų, tiesiogiai aktualių profesinei veiklai. Toks glaudus bendradarbiavimas kuria autentišką mokymosi aplinką, kurioje studentai gali spręsti realius technologinius iššūkius ir ugdyti praktinius gebėjimus, kuriuos itin vertina darbdaviai.

Studijų programos turinys yra nuoseklus, gerai struktūruotas ir visiškai atitinka nacionalinius profesinio bakalauro studijoms keliamus reikalavimus. Jame aiškiai ir logiškai pereinama nuo fundamentaliųjų mokslo žinių prie specializuotų technologinių kompetencijų, kartu išlaikant tinkamą teorinio mokymo, laboratorinių darbų, projekcinio mokymosi, profesinės praktikos ir baigiamojo darbo rengimo pusiausvyrą. Studentams taip pat siūlomas gana platus pasirenkamųjų studijų dalykų ir alternatyvių studijų galimybių spektras, leidžiantis studijas pritaikyti prie individualių interesų ir būsimų karjeros siekių.

Kitas svarbus studijų programos privalumas, sėkmingas taikomųjų mokslinių tyrimų integravimas į studijų procesą. Mokslinių tyrimų veiklos yra glaudžiai susijusios su studijų programos profesiniu profiliu ir orientuotos į maisto pramonei tiesiogiai aktualias temas, įskaitant maisto kokybę, tvarumą, produktų kūrimą ir technologinių procesų optimizavimą. Studentai kartu su akademiniu personalu aktyviai dalyvauja laboratoriniuose tyrimuose, taikomuosiuose projektuose, pristato pranešimus konferencijose ir rengia mokslines publikacijas. Tai prisideda prie analitinio mąstymo, gebėjimo spręsti problemas ir mokslinių tyrimų kompetencijų ugdymo, būdingų profesinės pakraipos pirmosios pakopos studijų programai.

Ekspertų grupė taip pat teigiamai vertina aukštą akademinio personalo įsitraukimo lygį. Dėstytojų komanda yra stabili, tinkamos kvalifikacijos ir derina akademinę kompetenciją su aktualia profesine patirtimi. Palankus studentų ir dėstytojų skaičiaus santykis sudaro sąlygas itin individualizuotam mokymui, glaudžiai studentų priežiūrai ir veiksmingam mentorystės procesui, visa tai buvo aiškiai pastebėta ir teigiamai įvertinta vizito metu.

Studentų parama yra dar viena reikšminga studijų programos stiprybė. Akademinės, finansinės, psichologinės ir socialinės paramos mechanizmai yra išsamūs ir lengvai prieinami, o grupės kuratoriaus sistema ir neseniai įdiegta pirmo kurso studentų adaptacijos programa suteikia studentams struktūruotą pagalbą nuo pat studijų pradžios. Viso vertinimo proceso metu studentai nuosekliai pabrėžė palankią studijų aplinką, dėstytojų prieinamumą ir stiprų bendruomeniškumo jausmą institucijoje.

Studijų aplinką sustiprina tinkama laboratorinė bazė ir moderni analitinė įranga, sudaranti studentams galimybes įgyti praktinių kompetencijų, atitinkančių šiuolaikines maisto technologijų raidos tendencijas. Kartu su plačiu bendradarbiavimu su regiono įmonėmis ši infrastruktūra sudaro palankias sąlygas taikomajam mokymuisi ir profesiniam pasirengimui.

Institucijoje taip pat sukurta veikianti vidinė kokybės užtikrinimo sistema, į kurią aktyviai įtraukiami akademinis personalas, studentai, absolventai, darbdaviai ir kitos suinteresuotosios šalys. Vertinimo metu pateikti duomenys parodė, kad rengiant ir tobulinant studijų programą sistemingai atsižvelgiama į suinteresuotųjų šalių grįžtamąjį ryšį. Institucijos kultūra aiškiai atspindi nuolatinio tobulėjimo siekį, o ne vien formalų kokybės reikalavimų laikymąsi.

Nors bendra studijų krypties kokybė yra aukšta, ekspertų grupė nustatė keletą sričių, kurių tolesnis plėtojimas dar labiau sustiprintų studijų programą.

Pagrindinė tobulinimo galimybė yra susijusi su studijų krypties tarptautiškumu. Nors studijų programa dalyvauja „Erasmus+“ veiklose ir yra užmezgusi tarptautinių partnerystių, ilgalaikis išvykstamasis studentų mobilumas išlieka ribotas. Sėkmingas mišrių intensyvių programų (BIP) įgyvendinimas rodo institucijos pasirengimą pritaikyti mobilumo galimybes daugiausia dirbančių studentų poreikiams. Vis dėlto platesnė strategija, skirta didinti studentų dalyvavimą ilgesnės trukmės tarptautinio mobilumo veiklose, kartu taikant aktyvesnį jų viešinimą, lankstesnes mobilumo formas ir glaudesnę bendradarbiavimą su institucijomis partnerėmis, dar labiau sustiprintų studentų tarptautines kompetencijas.

Ekspertų grupė taip pat skatina instituciją toliau plėsti tarptautinį bendradarbiavimą mokslinių tyrimų srityje ir dalyvavimą tarptautiniuose mokslo tinkluose. Nors taikomųjų mokslinių tyrimų veiklos yra gerai išplėtos ir glaudžiai susijusios su regiono pramone, didesnis tarptautinis matomumas, stiprinamas per bendrus mokslinių tyrimų projektus, mokslinę sklaidą ir partnerystes su užsienio aukštojo mokslo institucijomis, dar labiau sustiprintų studijų krypties akademinį profilį.

Studijų programai taip pat būtų naudinga aiškiau komunikuoti jos išskirtinius bruožus nacionaliniame aukštojo mokslo kontekste. Atsižvelgiant į unikalią programos poziciją regione ir glaudžius ryšius su pramone, aiškesnis jos specifinių stiprybių, inovatyvių studijų metodų ir profesinės specializacijos pristatymas galėtų dar labiau didinti programos patrauklumą būsimiems studentams.

Galiausiai, nors studentų paramos ir kokybės užtikrinimo mechanizmai veikia veiksmingai, tolesnis aktyvesnių stebėsenos priemonių plėtojimas, ypač studentų mobilumo, dalyvavimo moksliniuose tyrimuose ir ilgalaikės studijų programos raidos rodiklių srityse, suteiktų papildomų duomenų strateginiams sprendimams priimti ir nuolatiniam kokybės gerinimui.

Apibendrinama ekspertų grupė mano, kad Utenos kolegijos Maisto technologijų studijų kryptčiai būdinga stipri profesinė orientacija, glaudus bendradarbiavimas su pramone, įsitraukęs akademinis personalas, veiksminga parama studentams ir sėkmingas taikomųjų mokslinių tyrimų integravimas į studijų procesą. Šios stiprybės sudaro tvirtą pagrindą tolesnei studijų programos plėtrai. Šioje ataskaitoje pateiktomis rekomendacijomis siekiama padėti institucijai stiprinti tarptautinį profilį, toliau plėsti studentų galimybes ir didinti ilgalaikį studijų kryptties matomumą bei konkurencingumą, kartu išsaugant stiprų regioninį identitetą ir į praktiką orientuotą pobūdį.

Vertimas atliktas naudojant automatinio vertinimo programą.

Kilus abejonėms dėl vertimo tikslumo, vadovautis išvadamis originalo kalba.