 

**MAISTO STUDIJŲ STUDIJŲ KRYPTIES APRAŠAS**

***PROJEKTAS***

Vilnius

2020

**Maisto studijų** studijų krypties aprašas yra parengtas Studijų kokybės vertinimo centrui įgyvendinant projektą „Studijas reglamentuojančių aprašų sistemos plėtra (SKAR-3)“, projekto Nr. 09.3.1-ESFA-V-732-01-0001, vykdomą pagal 2014–2020 metų Europos Sąjungos fondų investicijų veiksmų programos 9 prioriteto ,,Visuomenės švietimas ir žmogiškųjų išteklių potencialo didinimas“ 09.3.1-ESFA-V-732 įgyvendinimo priemonę ,,Studijų sistemos tobulinimas“, finansuojamą Europos Sąjungos fondų ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

**Maisto studijų** studijų krypties aprašą (jo projektą) parengė ekspertų grupė, kurios nariai veikia pagal šias Viešojo pirkimo atlygintinų paslaugų sutartis: 2019 m. lapkričio 15 d. Nr. 11ESF7-86-2019 (Elena Bartkienė), 2019 m. lapkričio 15 d. Nr. 11ESF7-87-2019 (Živilė Tarasevičienė), 2019 m. lapkričio 15 d. Nr. 11ESF7-84-2019 (Aušra Išarienė), 2019 m. lapkričio 15 d. Nr. 11ESF7-85-2019 (Jolanta Kubolienė).

**Ekspertų grupė**:

1. prof. dr. Elena Bartkienė (grupės vadovė; Lietuvos sveikatos mokslų universitetas);
2. doc. dr. Živilė Tarasevičienė (Vytauto Didžiojo universitetas);
3. Aušra Išarienė (Nacionalinis maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institutas);
4. Jolanta Kubolienė (Lietuvos Respublikos žemės ūkio rūmai).

**MAISTO STUDIJŲ STUDIJŲ KRYPTIES APRAŠAS**

**I SKYRIUS**

**BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Maisto studijų studijų krypties aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja maisto studijų studijų krypties (I06 Maisto studijos) (toliau – maisto studijų kryptis) studijų programų specialiuosius reikalavimus.

2. Aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos mokslo ir studijų įstatymu, Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2010 m. gegužės 4 d. nutarimu Nr. 535 „Dėl Lietuvos kvalifikacijų sandaros aprašo patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2016 m. lapkričio 16 d. įsakymu Nr. V-1012 „Dėl Studijų pakopų aprašo patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2016 m. gruodžio 1 d. įsakymu Nr. V-1075 „Dėl studijų krypčių ir krypčių grupių, pagal kurias vyksta studijos aukštosiose mokyklose, sąrašo, jo keitimo tvarkos, kvalifikacinių laipsnių sąrangos ir studijų programų pavadinimų sudarymo principų patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2016 m. gruodžio 30 d. įsakymu Nr. V-1168 „Dėl Bendrųjų studijų vykdymo reikalavimų aprašo patvirtinimo“ (toliau – Bendrųjų studijų vykdymo reikalavimų aprašas), Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2017 m. sausio 23 d. įsakymu Nr. V-36 „Dėl Studijų krypties (krypčių) aprašo rengimo rekomendacijų patvirtinimo“ bei remiantis Studijų krypčių aprašų skirtingoms pakopoms kūrimo metodika (Vilnius: Studijų kokybės vertinimo centras, 2019). Rengiant aprašą taip pat atsižvelgta į Europos Maisto asociacijos ISEKI standartus, kriterijus ir rekomendacijas maisto studijų programoms (*European Quality Assurance for Food Studies Programmes: Food Science and Technology. Procedures, Criteria and Standards. ISEKI-Food Association, 2018*).

3. Aprašo reikalavimai taikomi universitetinėms pirmosios ir antrosios pakopų studijoms nepriklausomai nuo studijų formos.

4. Aprašo paskirtis:

4.1. Pateikti gaires studijų programų rengėjams apie maisto studijų krypties programų specifiškumą bei atskirų studijų pakopų studijų rezultatus.

4.2. Pateikti gaires ekspertams, vertinantiems maisto studijų krypties studijų programas.

4.3. Padėti universitetams rengti, tobulinti ir atnaujinti maisto studijų krypties studijų programas.

4.4. Informuoti studentus ir socialinius partnerius apie maisto studijose įgyjamas žinias ir gebėjimus.

5. Baigus maisto studijų krypties studijas, įgyjami šie kvalifikaciniai laipsniai:

5.1. Baigusiems universitetines pirmosios pakopos maisto studijų krypties studijas suteikiamas žemės ūkio mokslų bakalauro kvalifikacinis laipsnis, patvirtinamas universiteto išduodamu bakalauro diplomu ir diplomo priedėliu.

5.2. Baigusiems universitetines antrosios pakopos maisto studijų krypties studijas suteikiamas žemės ūkio mokslų magistro kvalifikacinis laipsnis, patvirtinamas universiteto išduodamu magistro diplomu ir diplomo priedėliu.

6. Maisto studijų krypties studijos gali būti organizuojamos nuolatine ir ištęstine studijų forma. Organizuojant studijas nuolatine ir ištęstine studijų formomis, to paties kvalifikacinio laipsnio studijų sandara, bendra apimtis (studijų kreditai), studijų turinys ir rezultatai turi nesiskirti.

7. Reikalavimai maisto studijų krypties pirmosios ir antrosios pakopų studijų programų apimčiai sutampa su įtvirtintais Bendrųjų studijų vykdymo reikalavimų apraše ir sudaro 180, 210 arba 240 studijų kreditų pirmosios pakopos studijų programoje ir 90 arba 120 studijų kreditų antrosios pakopos studijų programoje.

8. Bendrieji priėmimo į studijas reikalavimai yra šie:

8.1. Į maisto studijų krypties pirmosios pakopos studijų programas konkurso būdu priimami ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą turintys asmenys, atsižvelgiant į mokymosi rezultatus ar kitus aukštosios mokyklos nustatytus kriterijus (pavyzdžiui, motyvacinio pokalbio vertinimą). Konkursinių mokomųjų dalykų pagal studijų kryptis sąrašą ir konkursinio balo sudarymo principus, mažiausią stojamąjį balą ir kitus kriterijus nustato aukštosios mokyklos.

8.2. Asmenys, išsilavinimą įgiję užsienio institucijose, priimami į maisto studijų programas, įvertinus užsienyje įgytas kvalifikacijas teisės aktų nustatyta tvarka.

8.3. Į antrosios pakopos studijas universiteto nustatyta tvarka priimami asmenys, turintys aukštojo mokslo kvalifikacinį laipsnį ir atitinkantys universiteto nustatytus reikalavimus. Rekomenduojama, kad į antrosios studijų pakopos maisto studijų krypties studijas priimami asmenys būtų įgiję ne žemesnį kaip bakalauro laipsnį žemės ūkio, fizinių, gyvybės, inžinerijos, technologijų, sveikatos, socialinių mokslų studijų krypčių grupių studijų programose. Pirmojoje studijų pakopoje pasiekti studijų rezultatai turi užtikrinti gebėjimą studijuoti maisto studijų krypties antrosios pakopos studijų programose, todėl maisto studijų krypties antrosios pakopos studijas vykdančios aukštosios mokyklos įvertina maisto studijų krypties organizuojamų studijų pobūdį ir sudaro studijų krypčių, kurių pirmos pakopos studijas baigę absolventai gali būti priimami tiesiogiai ar su papildomosiomis studijomis, sąrašą.

9. Maisto studijų krypties studijos gali būti pasirenkamos ir kaip gretutinė studijų kryptis pirmosios pakopos studijose. Maisto studijų krypties studijos galimos dviejų krypčių ir tarpkryptėse studijų programose (ne daugiau kaip trijų krypčių), organizuojamose su žemės ūkio, fizinių, gyvybės, inžinerijos, technologijų, sveikatos, socialinių mokslų studijų krypčių grupių studijų kryptimis, kurių suteikiamos kvalifikacijos papildo viena kitą įgyjamomis kompetencijomis.

10. Maisto studijų krypties studijų tikslas – parengti aukštos kvalifikacijos maisto specialistus, gebančius organizuoti, vykdyti ir kontroliuoti kokybiškų ir saugių maisto žaliavų ir produktų gamybos procesus, ugdyti visuomenės suvokimą apie maisto poveikį visuomenės sveikatai bei maisto žaliavų ir produktų poveikį aplinkai, propaguoti sveiką mitybą ir tvarius gamybos procesus, dalyvauti formuojant maisto gamybos, saugos ir mitybos strategijas sveikai ir subalansuotai bei personalizuotai mitybai.

11. Baigusiems universitetines maisto studijų krypties pirmosios pakopos studijas suteikiamas žemės ūkio mokslų bakalauro laipsnis atitinka šeštąjį Lietuvos kvalifikacijų sandaros lygį ir šeštąjį Europos mokymosi visą gyvenimą kvalifikacijų sąrangos lygmenį bei Europos aukštojo mokslo erdvės kvalifikacijų sąrangos pirmąją pakopą. Baigusiems universitetines maisto studijų krypties antrosios pakopos studijas suteikiamas žemės ūkio mokslų magistro laipsnis atitinka septintąjį Lietuvos kvalifikacijų sandaros lygį ir septintąjį Europos mokymosi visą gyvenimą kvalifikacijų sąrangos lygmenį bei Europos aukštojo mokslo erdvės kvalifikacijų sąrangos antrąją pakopą.

**II SKYRIUS**

**MAISTO STUDIJŲ KRYPTIES SAMPRATA IR APRĖPTIS**

12. Maisto studijų krypties studijų programos aprėpia maisto žaliavų pirminę gamybą; maisto žaliavų ir produktų gamybą; gamybos, laikymo ir perdirbimo procesus bei (bio)technologijas; konservavimą, maisto žaliavų ir produktų kokybę, mitybą bei veiksnių visumą, turinčią įtakos saugių ir kokybiškų žaliavų bei produktų gamybos valdymui, optimizavimui, sukūrimui, išskirtinį dėmesį skiriant tvariai gamybai ir žiedinės ekonomikos principams bei šiuolaikinės visuomenės poreikių, racionalios ir subalansuotos ir (arba) personalizuotos mitybos užtikrinimui.

13. Maisto specialistai organizuoja, vykdo ir kontroliuoja maisto žaliavų ir produktų gamybą, modeliuoja technologinius naujų žaliavų ir produktų gamybos procesus, atlieka maisto žaliavų ir produktų kokybės rodiklių tyrimus, priima sprendimus dėl maisto gamybos procesų parinkimo, optimizavimo, modeliavimo ir naujų produktų kūrimo, atsižvelgdami į pastarųjų saugą ir vartotojų lūkesčius sveikesniems, didesnės pridėtinės vertės, subalansuotiems produktams bei gamybos poveikį aplinkai. Maisto studijų krypties absolventai gali dirbti maisto žaliavų, produktų ir viešojo maitinimo įmonėse, žemės ūkio sektoriaus įmonėse, valstybės tarnyboje, švietimo ir mokslo įstaigose, mokslinių tyrimų ir technologinės plėtros bei gamybos įmonėse, kurti naujas verslo įmones bei dirbti ir kitose institucijose.

14. Maisto studijų krypties pirmosios studijų pakopos studijos orientuotos į universalųjį bendrąjį bei specializuotą maisto studijų išsilavinimą, teorinį pasirengimą ir profesinių gebėjimų ugdymą.

15. Antrosios studijų pakopos maisto studijų krypties studijų programa turi padėti pasirengti savarankiškam mokslo arba praktikos darbui, kuriam atlikti reikia maisto studijų mokslo žinių ir analitinių gebėjimų.

16. Maisto studijų krypties interesai yra susiję su šiomis sritimis: chemijos inžinerija, visuomenės sveikata, mityba, aplinkos inžinerija, gamtos išteklių technologijomis, ekologija, mikrobiologija, chemija, biochemija, veterinarine medicina, gyvūnų mokslu ir energetika.

**III SKYRIUS**

**BENDRIEJI IR SPECIALIEJI STUDIJŲ REZULTATAI**

17. Šiame skyriuje pateikti bendrieji ir specialieji maisto studijų krypties studijų programų studijų rezultatai, tačiau jie nėra konkrečios studijų programos ar studijų dalykų detalaus turinio specifikacija.

18. Asmuo, baigęs pirmosios studijų pakopos universitetines studijas:

18.1. Žinios ir jų taikymas:

18.1.1. Supranta ir geba paaiškinti maisto ūkio žaliavų ir produktų pirminės gamybos ir perdirbimo poveikį žaliavų ir produktų kokybei, aplinkai ir žmogui, moka šias žinias taikyti, kuriant visuomenės gerovę.

18.1.2. Išmano maisto ūkio produktų cheminę sudėtį, maistinę vertę, juose vykstančius mikrobiologinius ir fizikinius, cheminius procesus, esminius teorinius ir taikomuosius pagrindus, susijusius su maisto ūkio žaliavų ir produktų pokyčiais technologinių gamybos, perdirbimo ir laikymo procesų metu.

18.1.3. Supranta ir geba paaiškinti maisto ūkio žaliavų ir produktų gamybos procesus, įrenginius ir technologijas, taiko žinias modeliuojant gamybines sistemas.

18.1.4. Geba taikyti nuosekliai susietas mitybos žinias apie maisto parinkimą vartotojams, prevencinę bei personalizuotą mitybą, naujų žaliavų ir produktų sudėties modeliavimui, atitinkančiam mitybos, palankios sveikatai, koncepcijas.

18.1.5. Supranta ir geba taikyti daugiadalykį maisto ūkio žaliavų ir produktų gamybos ir perdirbimo technologijų modeliavimo kontekstą, technologinių veiksnių modeliavimą tvaresnių, saugesnių, didesnės pridėtinės vertės žaliavų ir produktų gamybai.

18.2. Gebėjimai atlikti tyrimus:

18.2.1. Geba planuoti ir atlikti maisto žaliavų ir produktų gamybos technologijų modeliavimo eksperimentus, parinkti tinkamus analizės metodus ir pateikti išvadas.

18.2.2. Geba parinkti ir taikyti statistinės analizės metodus maisto mokslo duomenų analizei.

18.2.3. Geba objektyviai interpretuoti maisto mokslo eksperimentų rezultatus, rasti ir sisteminti reikiamą profesinę ir mokslinę informaciją duomenų bazėse ir kituose, patikimuose informacijos šaltiniuose.

18.3. Specialieji gebėjimai:

18.3.1. Geba parinkti ir taikyti tinkamas žaliavas, įrangą, priemones, technologinius procesus ir būdus maisto žaliavų ir produktų gamybai bei jų šalutinių produktų valorizavimui.

18.3.2. Geba spręsti problemas, susijusias su maisto ūkio žaliavų ir produktų gamyba ir perdirbimu.

18.3.3. Geba organizuoti maisto žaliavų ar produktų gamybos įmonės komercinę ūkinę veiklą.

18.3.4. Geba laiku organizuoti ir vykdyti maisto ūkio žaliavų ir produktų gamybos optimizavimą.

18.3.5. Geba kurti naujas maisto ūkio žaliavas ir produktus bei parinkti įrenginius ir technologinius procesus saugesnių, tvaresnių, didesnės pridėtinės vertės žaliavų ir produktų gamybai.

18.3.6. Geba suprasti ir taikyti rizikos veiksnių analizės svarbiuose valdymo taškuose ir kitas kokybės valdymo sistemas maisto žaliavų ir produktų gamyboje.

18.4. Asmeniniai ir socialiniai gebėjimai:

18.4.1. Geba veiksmingai dirbti savarankiškai ir komandoje, organizuoti bei valdyti maisto ūkio veiklas.

18.4.2. Moka bendrauti su maisto grandinės specialistais bei plačiąja visuomene.

18.4.3. Supranta maisto ūkio poveikį visuomenei ir aplinkai, laikosi profesinės etikos, suvokia atsakomybę už kokybiškos ir saugios produkcijos pateikimą vartotojams.

18.4.4. Supranta maisto žaliavų ir produktų gamybos sąsajas su jų ekonominiais padariniais bei klimato kaita.

18.4.5. Suvokia individualaus mokymosi visą gyvenimą svarbą ir jam pasirengia.

18.4.6. Supranta maisto etikos, mitybos, tvarių technologijų svarbos ir komercines aplinkybes.

19. Asmuo, baigęs antrosios studijų pakopos studijas:

19.1. Žinios ir jų taikymas:

19.1.1. Išmano maisto ūkyje gaminamų žaliavų ir produktų fizikinius, cheminius ir mikrobiologinius pokyčius, technologijų ir biotechnologijų modeliavimą, gamybos planavimą ir projektavimą, kuriant naujus, atitinkančius šiuolaikinės visuomenės poreikius, produktus.

19.1.2. Turi žinių apie sėkmingo verslo pagrindus: maisto ūkio kūrimo ekonominius ir vadybos pagrindus, veiklos organizavimą, planavimą ir žmogiškųjų išteklių valdymą.

19.1.3. Supranta ir geba apibūdinti naujausius mokslo pasiekimus sveikos ir dietinės mitybos srityje, žinias ir supratimą taiko, organizuodamas darbą maisto ūkyje, kuriant naujas žaliavas ir produktus.

19.2. Gebėjimai atlikti tyrimus:

19.2.1. Geba inovatyviai plėtoti naujas ir originalias maisto mokslo idėjas, formuluoti hipotezes, savarankiškai planuoti ir atlikti kompleksinius eksperimentus, taikyti naujausius metodus iškeltų hipotezių patvirtinimui arba paneigimui.

19.2.2. Geba tinkamai parinkti maisto mokslo rezultatų statistinės analizės metodus įvairiapusiam ir kompleksiškam duomenų apdorojimui bei pateikti gautų rezultatų objektyvią interpretaciją.

19.2.3. Geba maisto mokslo tyrimus pagrįsti profesine ir moksline informacija, naudotis patikimais šaltiniais.

19.3. Specialieji gebėjimai:

19.3.1.Geba spręsti netipines daugialypes problemas, tarp jų ir susijusias su kitomis mokslo ir technologijų kryptimis (maistas – tvari gamyba – aplinkos apsauga; maistas – maisto sauga – visuomenės sveikata ir kita).

19.3.2. Geba derinti metodus, metodikas, procesus, technologijas, įvertinti jų ribotumus ir poveikį kuriamos žaliavos ar produkto saugai ir kokybei.

19.3.3. Geba vadovautis etiniais, aplinkos apsaugos ir komerciniais veiklos reikalavimais maisto ūkyje.

19.3.4. Geba nustatyti veiksnius, turinčius įtakos maisto žaliavų ir produktų kūrimo ir gamybos proceso optimizavimui.

19.3.5. Geba ištirti ir kritiškai įvertinti naujų žaliavų ir maisto produktų kokybės aspektus.

19.3.6. Geba valdyti žmogiškuosius maisto ūkio veiklos išteklius, rengti, ekspertuoti, koordinuoti bei vykdyti projektus, supranta technologinių sprendimų sąsajas su jų ekonominiais padariniais bei poveikiu aplinkos apsaugai ir visuomenės sveikatai.

19.4. Asmeniniai ir socialiniai gebėjimai:

19.4.1. Geba savarankiškai ir komandoje priimti kompleksinius sprendimus, susidūrę su daugialypėmis, techniškai neapibrėžtomis ir tiksliai neapibūdinamomis problemomis.

19.4.2. Geba suprasti trumpalaikį ir ilgalaikį maisto kokybės poveikį visuomenei, maisto žaliavų ir produktų gamybos poveikį aplinkai, suvokia atsakomybę už maisto žaliavų ir produktų gamybos veiklas.

19.4.3. Geba suprasti maisto ūkio veiklų etinių ir komercinių reikalavimų svarbą.

19.4.4. Vertina pažangius maisto srities pasiekimus, suvokia individualaus mokymosi visą gyvenimą svarbą ir jam pasirengia.

19.4.5. Geba būti maisto ūkio komandos, kurią gali sudaryti įvairių studijų krypčių ir lygių atstovai, lyderiu.

**IV SKYRIUS**

**DĖSTYMAS, STUDIJAVIMAS IR VERTINIMAS**

20. Studijų metodai turi būti efektyvūs ir įvairūs, savarankiško darbo užduotys turi atitikti studijų programos studijų rezultatus ir motyvuoti studentus, turi būti racionaliai naudojamas studentų ir dėstytojų laikas bei materialieji ištekliai (bibliotekos, laboratorijos, įranga ir kita).

21. Studijų procese turi būti skatinama mokymosi visą gyvenimą idėja, studentai turi būti rengiami ir skatinami būti atsakingi už savo mokymąsi. Programa, jos turinys ir didaktinė sistema studentus turi motyvuoti studijoms panaudoti ir kitus galimus išteklius bei šaltinius, o dėstytojus – į studijų procesą įtraukti naujoves.

22. Dėstytojai turi išmanyti ir suprasti didaktinę studijų programos koncepciją, savo kompetentingumu atitikti studijų programos reikalavimus, gebėti konstruoti studijų dalyko (modulio) programą pagal studijų programą, kuriai šis dalykas (modulis) priklauso, remtis naujausių mokslinių tyrimų rezultatais, identifikuoti dėstomo dalyko (modulio) sąsajas su kitomis studijų ir mokslo kryptimis, turėti daugiadalykį požiūrį į problemų sprendimą, gebėti tobulinti dėstymo ir studijavimo turinį, pasirinkti tinkamus, į studentą orientuotus studijų ir studentų pasiekimų vertinimo metodus.

23. Gali būti taikomi šie studijų metodai: tradicinės ir interaktyvios paskaitos, laboratoriniai darbai, informacijos paieškos ir apibendrinimo užduotys, atvejų studijos, problemų analizės ir jų sprendimo pratybos, individualūs ir grupiniai projektai, ataskaitų pristatymo rinkiniai, taip pat konsultacijos ir studijų virtualizacija, jei dalis studijų vykdoma nuotoliniu būdu. Skirtingų pakopų studijoms gali būti taikomi tie patys metodai, tačiau antrojoje studijų pakopoje jų taikymas turi būti grindžiamas nuodugnesniu turinio supratimu, sudėtingesnėmis užduotimis, studento savarankiškumo raiška.

24. Studijose, ypač antrosios pakopos, turi būti numatyti tiriamieji darbai, taikymo pramonėje ir perkeliamųjų gebėjimų plėtotė. Studijų programos didaktinė sistema turi ir skatinti, ir sudaryti prielaidas taikyti analitinius, praktinius ir perkeliamuosius gebėjimus. Rekomenduojama, kad tai būtų įgyvendinta paskutinio studijų semestro baigiamuoju darbu, tačiau kiekviena aukštoji mokykla ir studijų programos rengėjai gali nuspręsti, kaip į šį aspektą atsižvelgti pagal konkrečios studijų programos sandarą.

25. Dėstytojai gali rinktis įvairius vertinimo būdus, tokius kaip: egzaminai, kompiuterinis testavimas, problemų sprendimo analizė, pranešimai, pristatymai, laboratorinių darbų ataskaitos, praktikos ataskaitos, projektų ataskaitos, mokymosi įrašai ar darbų aplankas, savęs vertinimas, kolegų vertinimas ir kitus; taip pat turi išmanyti metodinius jų taikymo aspektus. Turi būti skatinama ieškoti naujų integruotų vertinimo būdų. Visos studijų rezultatuose aprašytos žinios ir gebėjimai turi būti įvertinami būdu, objektyviai parodančiu studentų žinių ir gebėjimų lygį.

26. Studentai turi laiku gauti tinkamą grįžtamąją informaciją apie savo atliktus darbus ar parengtus projektus. Jų įvertinimas turėtų būti grindžiamas aiškiais kriterijais ir lydimas konstruktyvių komentarų.

27. Studentų žinių ir gebėjimų vertinimas turi būti patikimas ir paremtas aiškiai suformuluotais ir iš anksto žinomais kriterijais, turi būti atsižvelgiama į darbo atlikimo sąlygas ir esamus išteklius.

28. Su studijų programa susijusi studentų pasiekimų vertinimo sistema turi būti aiškiai dokumentuota ir leisti aukštajai mokyklai įsitikinti, kad studijų programą baigiantys studentai yra pasiekę rezultatus, nurodytus atitinkamoje maisto studijų krypties programoje.

**V SKYRIUS**

**STUDIJŲ VYKDYMO REIKALAVIMAI**

29. Reikalavimai dėstytojų kvalifikacijai:

29.1. Abiejose maisto studijų programų pakopose studijų krypties ir bendruosius dalykus turi dėstyti asmenys, turintys ne žemesnį kaip magistro kvalifikacinį laipsnį arba jam lygiavertę aukštojo mokslo kvalifikaciją; visi studijų krypties dalykų dėstytojai dėstomą dalyką turi sieti su maisto studijų problematika, teorines žinias iliustruoti praktinės veiklos pavyzdžiais.

29.2. Praktikos vadovai įmonėse ar įstaigose turi turėti ne trumpesnę kaip vienerių metų praktinės veiklos numatytoje praktikos bazėje patirtį.

29.3. Ne mažiau kaip pusę pirmosios studijų pakopos studijų krypties dalykų (modulių) apimties (studijų kreditais) turi dėstyti mokslinį laipsnį turintys dėstytojai; ne mažiau kaip 80 procentų antrosios studijų pakopos visų studijų dalykų dėstytojų turi turėti mokslo daktaro laipsnį. Ne mažiau kaip 20 procentų studijų krypties dalykų apimties antrosios pakopos studijose turi dėstyti profesoriaus pareigas einantys dėstytojai.

30. Abiejų studijų pakopų maisto studijos baigiamos viešai ginamu baigiamuoju darbu ar projektu.

30.1. Baigiamojo bakalauro darbo rengimui ir gynimui skiriama ne mažiau kaip 15 studijų kreditų.

30.2. Baigiamasis bakalauro darbas turi būti pagrįstas savarankiškais tyrimais, žinių taikymu arba parengtas kaip projektas, atskleidžiantis programos tikslus ir studijų rezultatus atitinkančius gebėjimus. Baigiamuoju darbu ar projektu bakalauras turi parodyti žinių ir supratimo lygį, gebėjimą analizuoti pasirinktą temą, vertinti kitų asmenų anksčiau atliktus maisto studijų krypties darbus, savarankiškai studijuoti ir atlikti maisto studijų krypties tyrimus, aprašyti savo atliktą tiriamąjį darbą, aiškiai ir pagrįstai formuluoti tyrimų išvadas bei rekomendacijas pagal universiteto patvirtintus reikalavimus.

30.3. Ne mažiau kaip 30 studijų kreditų skiriama baigiamojo magistro darbo rengimui ir gynimui.

30.4. Baigiamasis magistro darbas turi būti pagrįstas savarankiškais taikomaisiais moksliniais tyrinėjimais ir žinių taikymu, atskleisti programos tikslus atitinkančius gebėjimus. Baigiamuoju darbu magistrantas turi parodyti žinių ir supratimo lygį, gebėjimą analizuoti pasirinktą temą, vertinti kitų asmenų anksčiau atliktus nacionalinius ir tarptautinius maisto studijų krypties darbus, savarankiškai mokytis ir atlikti maisto studijų krypties tyrimus, pateikti tyrimo rezultatų interpretacijas, aprašyti savo atliktą tiriamąjį darbą, aiškiai ir pagrįstai formuluoti tyrimų išvadas ir pateikti praktines rekomendacijas (jei darbas praktinio pobūdžio), atsižvelgdamas į gautus mokslinių tyrinėjimų duomenis pagal universiteto patvirtintus reikalavimus.

31. Maisto studijų programą organizuojanti aukštoji mokykla turi turėti pakankamai materialiųjų ir informacinių išteklių studijų programai vykdyti. Materialioji ir metodinė bazė turi tenkinti šiuos minimalius reikalavimus:

31.1. Auditorijos, aprūpintos šiuolaikine garso ir vaizdo aparatūra, turi atitikti visuomenės sveikatos ir darbų saugos reikalavimus.

31.2. Laboratorijos ir mokymo patalpos turi būti aprūpintos reikiama įranga ir tinkamos dirbti grupėmis, praktiniams bei bendravimo įgūdžiams lavinti.

31.3. Turi būti pakankamas skaičius kompiuterių su tekstų, kiekybinių ir kokybinių duomenų apdorojimo bei inovatyviomis mokymo programomis.

31.4. Bibliotekose ir skaityklose turi būti pakankamai studijų programai įgyvendinti reikalingos mokslinės literatūros, vadovėlių, metodinių leidinių, žinynų, reikiamos literatūros lietuvių, anglų ir kitomis užsienio kalbomis. Bibliotekos turi būti aprūpintos kompiuteriais su internetine prieiga prie tarptautinių duomenų bazių.

31.5. Su studijomis susijusi informacija (studijų planai, dalykų aprašai, modulių aprašai, tvarkaraščiai ir kita informacija) turi būti pateikiama studijų informacinės sistemos svetainėje. Studijoms reikalinga medžiaga turi būti prieinama studentams bibliotekoje ir (arba) elektroninėje aplinkoje.

32. Turi būti suteiktos galimybės studijuoti specialiųjų poreikių studentams (regos, klausos, judėjimo negalią turintiems asmenims).

33. Akademinė studentų parama vykdoma pagal aukštosios mokyklos parengtą tvarką.

34. Praktikos reikalavimai:

34.1. Maisto studijų krypties studijų praktika turi būti integrali ir privaloma visų studijų programų dalis, per ją studento įgytos žinios ir gebėjimai įtvirtinami ir tobulinami praktinėje profesinėje veikloje.

34.2. Praktikos apimtis pirmosios studijų pakopos studijų programose turi būti ne mažiau kaip 15 kreditų. Antrosios studijų pakopos studijų programose praktikos gali nebūti.

34.3. Praktika priskiriama prie studijų krypties dalykų. Praktika gali būti atskiras studijų dalykas ar modulis arba sudėtinė dalyko ar modulio dalis.

34.4. Praktika turi būti organizuojama vadovaujantis aukštosios mokyklos parengtu praktikos organizavimo tvarkos aprašu, kuriame apibrėžiami praktikos reikalavimai, konkrečios praktikos užduotys, tikėtini rezultatai ir pasiekimų vertinimo sistema, parama studentui per praktiką, taip pat kriterijai, pagal kuriuos vertinami per praktiką studento įgyti įgūdžiai.

34.5. Praktikos vadovus universitete ir įstaigose ar įmonėse rekomenduojama įtraukti į praktikos užduočių turinio ir praktikos organizavimo tobulinimo procesą.

34.6. Aukštosioms mokykloms rekomenduojama organizuoti praktikos vadovų įstaigose ar įmonėse mokymus.

34.7. Praktika pirmosios pakopos studijų programose organizuojama taip, kad studentas galėtų ugdyti profesines kompetencijas – nuo stebėtojo vaidmens iki savarankiško darbų atlikimo, prižiūrint praktikos vadovui.

34.8. Aukštoji mokykla turi supažindinti studentus su galimų praktikos bazių, su kuriomis yra sudarytos bendradarbiavimo sutartys, sąrašu. Maisto studijų krypties praktika organizuojama maisto žaliavų ir produktų gamybos, maisto tvarkymo ir realizavimo, reglamentavimo ir kitose institucijose ar įmonėse, kurias nustato aukštoji mokykla. Pasirinkus instituciją ar įmonę praktikai, sudaroma trišalė sutartis tarp studento, aukštosios mokyklos ir praktikos institucijos.

34.9. Rekomenduojama, kad studentas, atsiskaitydamas už praktiką, pateiktų praktikos užduoties įvykdymo ataskaitą – rašto darbą, kuriame pristatytų ir išanalizuotų per praktiką atliktas užduotis ir gautus rezultatus.

35. Nuo pat studijų pradžios studentai turi būti skatinami dalyvauti savanoriškoje veikloje, įvairiuose socialiniuose projektuose ir kryptingai tobulinti asmeninius ir specialiuosius gebėjimus.

36. Studentams sudaromos sąlygos konsultuotis dėl karjeros galimybių.

37. Maisto studijų krypties programas vykdanti aukštoji mokykla turi užtikrinti studijų kokybę, nuolat tobulinti studijų programas, atsižvelgti į naujausius maisto studijų mokslo pasiekimus, darbo rinkos ir studijuojančiųjų poreikius.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_