

VYTAUTO DIDŽIOJO UNIVERSITETO

MAISTO STUDIJŲ KRYPTIS (I06)

PIRMOSIOS PAKOPOS STUDIJŲ PROGRAMA *Maisto kokybė ir sauga* (valstybinis kodas 6121IX005)

ANTROSIOS PAKOPOS STUDIJŲ PROGRAMA *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* (valstybinis kodas 6211IX005)

**IŠORINIO VERTINIMO REKOMENDACIJŲ ĮGYVENDINIMO  
PAŽANGOS ATASKAITA**

Vertinamoji sritis	Ekspertų rekomendacijos	Rekomendacijų įgyvendinimo apimtis ir terminai	Planuojami veiksmai vertinamojoje srityje ir terminai
<p><b>Studijų tikslai, rezultatai ir turinys</b></p>	<p>1. Galima būtų pagerinti tarptautinį studentų mobilumą, galbūt iš dalies optimizuojant studijų dalykų vykdymo vietą.</p>	<p>Rekomendacija įgyvendinta dalinai. Siekiant pagerinti tarptautinį studentų mobilumą, jiems siūlomos trumpesnės trukmės mobilumo programos, pvz.: Erasmus+ BIP (Erasmus+ mišrios intensyvios programos), kur fizinis mobilumas derinamas su privaloma virtualiąja dalimi. Studentai gali išvykti mažiausiai vienai savaitei, išklaudyti specializuotą kursą (3 ECTS). Nuo 2024 m. šios programos finansavimas palankesnis, kadangi studentai gauna dotaciją ne tik pragyvenimo išlaidoms padengti, bet ir kelionei, su papildomai skiriama suma "žaliai kelionei". 2024-2025 m. m. rudens semestre I pakopos studijų programos 2 studentės dalyvaus šiuose mokymuose.</p>	<p>Planuojama studentams siūlyti daugiau hibridinių arba nuotolinių studijų dalykų, kad studentai, išvykę studijuoti į užsienį, galėtų dalį savo studijų VDU atlikti nuotoliniu būdu, ir tai leistų lengviau derinti tarptautinius mainus su pagrindinėmis studijomis. Taip pat dėstytojai bus kviečiami integruoti į savo dėstomų dalykų turinį „Coursera“ kursų, kuriuos veda aukščiausio lygio profesionalūs lektoriai ir savo srities ekspertai.</p> <p>2024.09.01-2025.06.30 numatoma skatinti dėstytojus pritaikyti ir atestuoti 2 studijų dalykus nuotolinėms studijoms, kad studentai galėtų dalį savo studijų atlikti nuotoliniu būdu.</p>

	<p>2. Socialiniai partneriai turėtų labiau prisidėti prie studentų baigiamųjų darbų.</p>	<p>Į rekomendaciją atsižvelgta. 2023 m. bendradarbiaujant su Lietuvos agrarinių ir miškų mokslų centro (LAMMC) mokslininkais buvo parengtas I pakopos studijų programos 1 baigiamasis darbas (tirtos LAMMC mokslininkų auginamos ir išvestos bulvių veislės, tyrimo rezultatais pasidalinta su šio centro mokslininkais) ir II pakopos studijų programos 1 baigiamasis darbas bendradarbiaujant su Katinų ūkiu (žaliava gauta iš Katinų ūkio).</p> <p>2024 m. buvo parengtas I pakopos studijų programos 1 baigiamasis darbas ir II pakopos studijų programos 1 baigiamasis darbas bendradarbiaujant su Vfarm-Petro Vasiliausko ūkiu (žaliava perdirbimui buvo gauta iš šio ūkio, tyrimo rezultatais pasidalinta su šio ūkio atstovais).</p> <p>2024 m. I pakopos studijų programos 1 baigiamasis darbas buvo parengtas bendradarbiaujant su UAB „Žali žali“ (žaliava tyrimams gauta iš šios įmonės, tyrimo rezultatais pasidalinta su šios įmonės atstovais) ir 1 baigiamasis darbas - su Igno Koženiausko ūkiu (žaliava gauta iš šio ūkio).</p>	<p>Veikla tęstinė. Šią veiklą ir toliau numatoma tęsti, skatinant socialinius partnerius aktyviau siūlyti baigiamiesiems darbams aktualias temas ir problemas, su kuriomis jie susiduria. Planuojama diskusija su socialiniais partneriais 2024-2025 m. m. pavasario semestre.</p>
<p><b>Mokslo ir studijų veiklos sąsajos</b></p>	<p>3. Didinti studentų įsitraukimą į mokslinę tiriamąją veiklą.</p>	<p>Į rekomendaciją atsižvelgta. Skatinamas abiejų pakopų studentų įtraukimas į atliekamus mokslinius tyrimus. Pvz., 2022 m. II pakopos studentė Gabrielė Vaišnoraitė kartu su doc. dr. Jurgita Kulaitiene dalyvavo Lietuvos mokslo tarybos (LMT) projekte „Studentų tyrimai vasaros metu“, kuriame vykdė tyrimus tema „Skirtingo sunokimo tarpsnio kiaušiauogių (<i>Solanum</i>) genties vaisių fitocheminių sudedamųjų dalių ir antimikrobinio aktyvumo tyrimai“ (P-SV-22-6). 2022–2024 m. projekto “Studies of the variability of the biologically active and anticancer compounds in organically and biodynamically grown and fermented fireweed (<i>Chamerion angustifolium</i> (L.) Holub) leaves” (vadovė prof. dr. E. Jarienė) veiklose dalyvavo I pakopos studijų programos <i>Maisto kokybė ir sauga</i> 1 studentė ir II pakopos studijų programos <i>Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga</i> 1 studentė. 2024 m. I pakopos studijų programos 2 studentai kartu su dėstytojais bakalauro darbų tyrimų rezultatus publikavo Clarivate Analytics WOS Q1 mokslo žurnale. 2022-2024 m. II pakopos 4 studentai kartu su dėstytojais tyrimų rezultatus publikavo Clarivate Analytics WOS Q1 mokslo žurnaluose. 2022-2024 m. I pakopos 2 ir II pakopos 7 studentai savo tyrimų rezultatus pristatė tarptautinėse konferencijose Lietuvoje ir užsienyje.</p>	<p>Veikla tęstinė. Šią veiklą ir toliau numatoma tęsti skatinant studentus aktyviau įsitraukti į mokslinę tiriamąją veiklą.</p>
	<p>4. Didinti bendradarbiavimą su socialiniais partneriais.</p>	<p>Į rekomendaciją atsižvelgta. Plečiant socialinių partnerių tinklą ir plėtojant jų įsitraukimą į mokslo taikomąją veiklą rengiant paskaitas ir atliekant bendrus projektus, 2023 m. pasirašytos bendradarbiavimo sutartys su 4 įmonėmis: AB „Žemaitijos pienas“, AB „Kauno grūdai“, UAB „Arm Gate“, UAB „Intra Vires“.</p> <p>Siekama aktyvesnio socialinių partnerių įsitraukimo ir į studijų procesą. Maisto studijų krypties studijų programas realizuojantys dėstytojai kvietė socialinius partnerius dėstyti</p>	<p>Veikla tęstinė, ieškoma įvairių bendradarbiavimo su socialiniais partneriais stiprinimo būdų.</p>

		<p>tam tikras temas įvairiuose studijų dalykuose. 2022-2023 m. m. II pakopos studijų programos studentams dėstė tam tikras temas 3 socialinių partnerių atstovai. 2023-2024 m. m. II pakopos studijų programos studentams dėstė tam tikras temas taip pat 3 socialinių partnerių atstovai. 2023-2024 m. m. I pakopos studijų programos studentams dėstė tam tikras temas 2 socialinių partnerių atstovai.</p> <p>Siekama ir aktyvesnio socialinių partnerių įsitraukimo į mokslo taikomąją veiklą. Krypties programų dėstytojai kartu su socialiniu partneriu UAB “Sotu sotu” parengė projektą tema „Inovatyvių aukštos pridėtinės vertės sveikatai palankių maisto produktų, turinčių funkcinių ir medicininių savybių normaliai žarnyno funkcijai palaikyti, sukūrimas“, kuris gavo Europos sąjungos fondų finansavimą ir nuo 2024 m. rugsėjo 1 d. buvo pradėtas įgyvendinti.</p>	
	<p>5. Patikslinti, ar visi tvarumo aspektai yra mokomi/tiriami, o jei ne, pabrėžti tvarumo sritis, kurioms yra skiriamas dėmesys.</p>	<p>Į rekomendaciją atsižvelgta. Apsirūpinimas maistu ir pilnavertės mitybos užtikrinimas augančiam gyventojų skaičiui bei teigiamos vertės kūrimas ekonominėje, socialinėje ir aplinkosaugos srityse yra pagrindinis tvarios maisto sistemos tikslas. Maisto studijų krypties I ir II pakopų studijų programų absolventai įgyja kompetencijas, svarbias visuose maisto grandinės etapuose, nuo kokybiškų žaliavų užauginimo, paruošimo ir apdorojimo iki saugaus produkto pateikimo vartotojui. Beveik visuose studijų dalykuose yra temų ir potemių, tiesiogiai ar netiesiogiai susijusių su darnaus vystymosi tikslais ir tvarumu, tačiau abejose studijų programose plačiausiai nagrinėjamas maisto sistemų poveikis aplinkos ir socialiniam tvarumui. Siekiant gilinti studentų žinias apie tvarumo principus buvo atlikti II pakopos studijų programos <i>Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga</i> studijų plano pokyčiai (protokolas 2022 05 12 Nr. 3). 2023 m. į privalomųjų studijų dalykų sąrašą vietoj “Mokslinis tiriamasis darbas I” ir “Mokslinis tiriamasis darbas II” įtraukti studijų dalykai “Žiedinė ekonomika maisto sistemose” (koordinuojantis dėstytojas prof. dr. V. Vitunskienė) ir “Inovatyvus maisto produktų ir agro-maisto atliekų perdirbimas” (koordinuojantis dėstytojas doc. dr. Ž. Tarasevičienė). Į pasirenkamųjų studijų dalykų sąrašą vietoj „Edukacinis visuomenės sveikatinimas“ įtrauktas dalykas „Maisto etika“ (koordinuojantis dėstytojas doc. dr. J. Kulaitienė). Studentų baigiamųjų darbų tematikos taip pat siejamos su tvarumo aspektais, pvz., išspaudų panaudojimas tolimesniam perdirbimui, ekstraktų gamyba iš šalutinių augalinės žaliavos perdirbimo produktų taikant įvairius ekstrakcijos metodus (mikrobangų+ultragarso ar didelio slėgio ekstrakcijų), gautų ekstraktų panaudojimas kitų maisto produktų praturtinimui, pvz., fermentuotų gėrimų (kombuča ir pan.) ir t.t.</p>	
<p><b>Studentų priėmimas ir parama</b></p>	<p>6. Toliau įgyvendinti strategiją siekiant pritraukti daugiau šalies studentų.</p>	<p>Į rekomendaciją atsižvelgta. Studentų pritraukimo į Maisto studijų krypties studijų programas strategiją vykdo VDU Marketingo ir komunikacijos departamentas ir ŽŪA administracinė grupė, su kuriais taip pat glaudžiai bendradarbiauja ir Studijų programos</p>	<p>Veikla tęstinė. Siekiant didinti Maisto studijų krypties studijų programų patrauklumą šalies</p>

		<p>komitetas (toliau – SPK). Siekiant pritraukti studentų į studijų programas, kiekvienais metais parengiamas ŽŪA studijų marketingo planas. Pvz.: 2023-2024 studijų metų marketingo plane numatytos 56 veiklos I pakopos ir 40 veiklų II pakopos studijų programų viešinimui ir studentų pritraukimui. I pakopos studijų programa <i>Maisto kokybė ir sauga</i> moksleiviams pristatyta VDU ŽŪA Karjeros dienose, VDU Studijų festivalyje ir VDU vasaros mokykloje. VDU ŽŪA atstovai pristatė studijų programą įvairiose šalies mokyklose. Siekiant populiarinti Maisto kokybės ir saugos studijas dalyvauta įvairiose mugėse („Aukštųjų mokyklų mugė“, Studijų mugė „Karjera &amp; Studijos“), parodose („Gyvulininkystė“, „Ką pasėsi“) vykdant degustacijas, liofilizuotų produktų pristatymą ir kt. Maisto kokybės ir saugos užsiėmimai („Šaldyta, liofilizuota, džiovinta. Kas vertingiau?“) ir paskaitos („Maisto švaistymui – ne“) buvo įtraukti į projekto „Sumanaus moksleivio akademija“ veiklas. Parengtos ir paviešintos <i>Maisto kokybės ir saugos</i> studijų programos viešinimui skirtos publikacijos žiniasklaidoje, VDU ŽŪA tinklapyje ir socialinėse medijose. Bendradarbiaujama su kolegijomis, viešinant papildomas ir II pakopos studijas - kolegijų studentai supažindinami su papildomųjų studijų galimybėmis ir studijomis magistrantūroje.</p> <p>2023 – 2024 m. m. siekiant pritraukti didesnę vietinių studentų kiekį studijų programos <i>Maisto kokybė ir sauga</i> studentai, dėstytojai ir SKP nariai moksleiviams suorganizavo 5 kūrybines dirbtuves „Funkcionalusis maisto produktas“.</p>	<p>studentams ir toliau numatoma organizuoti mokiniams įvairius užsiėmimus, susijusius su maisto studijomis.</p>
	<p>7. Skatinti/sudaryti sąlygas studentams keliauti į užsienį.</p>	<p>Į rekomendaciją atsižvelgta. Bendradarbiaujant fakulteto ir katedros administratoriams bei SPK nariams studentai nuolat skatinami vykti į užsienį. Studentams nuolat siunčiama informacija apie galimybes išvykti mokytis į užsienį pagal "Erasmus+" ir kt. programas. 2024 m. liepos ir rugpjūčio mėn. (2 mėn.) pagal "Erasmus+" praktiką studijų programos <i>Maisto kokybė ir sauga</i> IV kurso 1 studentė atliko praktiką alyvuogių ūkyje, esančiame Kretoje (Graikija). 2024 - 2025 m. m. rudens semestre studijų programos <i>Maisto kokybė ir sauga</i> II kurso 1 studentė pagal "Erasmus+" išvyko studijuoti į Perugia universitetą (Italija).</p> <p>VDU studentai taip pat turi galimybę nemokamai klausytis "Coursera" platformos nuotolinius kursus, kuriuos veda pasaulyje pirmaujančių universitetų dėstytojai. Pvz.: 2023 m. du Maisto studijų studentai išklaušė "Coursera" platformoje pateiktus užsienio universitetų kursus: I pakopos studentas išklaušė kursus tema "Food and beverage management" (13 val.), II pakopos studentė - "Digital media and management".</p>	<p>Veikla tęstinė. Šią veiklą ir toliau numatoma tęsti. 2024-2025 m. m. pavasario semestre planuojama skatinti užsienyje studijavusius studentus pasidalinti savo patirtimi su kitais studentais.</p>
	<p>8. Siūlyti unikalių anglų kalbos kursų „semestro paketą“ siekiant pritraukti užsienio studentus.</p>	<p>Rekomendacija įgyvendinta dalinai. Kol kas Maisto studijų krypties studijos vykdomos lietuvių kalba, tačiau planuojamos šios krypties dvigubo diplomo ir/arba vieno pilno semestro anglų kalba studijos. Vykdoma partnerių dvigubo diplomo studijoms paieška. 2022 -2023 m. organizuoti susitikimai su Nacionalinio technikos universiteto Charkovo</p>	<p>Veiklos atlikimo data iki 2027 m.</p>

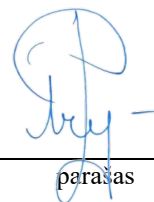
		politechnikos institutu (Ukraina) ir su A. Baitursynovo Kostanajaus valstybinio universitetu (Kazachstanas) dėl dvigubo diplomo studijų galimybės.	
<b>Studijavimas, studijų pasiekimai ir absolventų užimtumas</b>	9. Įgyvendinti absolventų pastangų įsitvirtinti darbo rinkoje ir siekti karjeros stebėsenos programą.	VDU, siekdamas užtikrinti studijų kokybę ir teikti studentų poreikius tenkinančias karjeros planavimo paslaugas, stebi VDU absolventų užimtumą ir karjerą. Pagrindiniai informacijos šaltiniai yra VDU vykdoma absolventų apklausa, Užimtumo tarnybos teikiama statistika ir Vyriausybės strateginės analizės centro teikiama informacija. VDU Karjeros centras kiekvienais metais gegužės – birželio mėnesiais vykdo elektroninę absolventų, vieneri metai po studijų baigimo, apklausą. Apibendrinti glausti apklausos duomenys yra viešinami VDU puslapyje ( <a href="https://www.vdu.lt/lt/">https://www.vdu.lt/lt/</a> ) ir VDU Karjeros centro internetiniame puslapyje ( <a href="https://karjera.vdu.lt/apie-mus/apklausu-rezultatai/">https://karjera.vdu.lt/apie-mus/apklausu-rezultatai/</a> ). Remiantis bendradarbiavimo sutartimi su Užimtumo tarnyba, gaunama statistinė informacija apie VDU absolventus, registruotus dėl darbo paieškos. Informacija teikiama du kartus per metus, t. y. 12 mėn. ir 15 mėn. po studijų baigimo. Absolventų karjerą taip pat stebima per Alumni ID platformą, kurioje absolventai yra pateikę savo darbovietę einamuoju laikotarpiu. Prireikus, studijų programų komiteto iniciatyva gali būti papildomai vykdoma ilgalaikė absolventų užimtumo ir karjeros stebėseną su kiekvienu asmeniškai susisiekiant telefonu ar el. paštu.	
	10. Įtraukti socialinius partnerius į diskusiją, kaip ugdyti įvairius minkštuosius įgūdžius, kurie taip pat yra pageidaujami darbo rinkoje.	Socialinių partnerių atstovai yra Studijų programų komiteto nariai ir aktyviai dalyvauja studijų programos komiteto veikloje, nuolat teikia pasiūlymus dėl darbo rinkoje reikalingų absolventams įgūdžių.	Planuojama kasmet plėsti socialinių partnerių tinklą, pasirašant su jais bendradarbiavimo sutartis. Taip pat planuojama 2024-2025 m. m. pavasario semestre rengti diskusijas su socialiniais partneriais ir aptarti, kaip formuoti darbo rinkoje reikalingus absolventams įgūdžius.
<b>Dėstytojai</b>	11. Kelti visų dėstytojų ir mokslo darbuotojų anglų kalbos lygį, kad būtų sudaryta galimybė vykdyti antrosios pakopos studijų programą anglų kalba.	Į rekomendaciją atsižvelgta. VDU kasmet kiekviename semestre organizuoja visų lygių anglų kalbos mokymus dėstytojams. 2022–2024 m. Maisto studijų krypties studijų programas realizuojantys dėstytojai aktyviai mokėsi anglų kalbos. Pvz.: 2022/2023 m. m. rudens semestre anglų kalbos kursuose dalyvavo 4 dėstytojai, 2022/2023 m. m. pavasario semestre - 2 dėstytojai, 2023/2024 m. m. rudens semestre - 1 dėstytojas, 2023/2024 m. m. pavasario semestre - 2 dėstytojai. Dėstytojai aktyviai išnaudoja ir Erasmus+ programą. 2021 m. lapkričio 8-12 d. ERASMUS+ training anglų kalbos kursuose "Fluency/Language Development for	Veikla tęstinė. Kiekvienais mokslo metais pagal galimybes ir kiti dėstytojai įsitrauks į anglų kalbos mokymus

		Educational Staff" (Malta) dalyvavo 3 dėstytojai. 2022 m. gegužės 29 d. - birželio 5 d. 3 dėstytojai dalyvavo ERASMUS+ intensyviuose anglų kursuose "Staff Training Week" (Barselona). 2023 lapkričio 12-19 d. 1 dėstytojas dalyvavo ERASMUS+ anglų kalbos kursuose (Intermediate English Language Course for Teachers) (Italija).	
	12. Skatinti dėstytojus paskaitose skirti daugiau dėmesio teisės aktams ir maisto perdirbimo pramonės sertifikavimui.	Į rekomendaciją atsižvelgta. 2023 m. atestuojant studijų dalykus dėstytojai buvo skatinami peržiūrėti studijų dalykų turinį ir, esant galimybei, papildyti studijų dalykus teisės aktų ir maisto perdirbimo pramonės sertifikavimo temomis. Dėstytojai dėsto apie teisės aktus ir sertifikavimą maisto perdirbimo pramonėje šiuose I pakopos studijų programos <i>Maisto kokybė ir sauga</i> studijų dalykuose: <i>Maisto saugos ir kokybės valdymo sistemos; Maisto produktų gamyba; Funkcionalusis maistas, Maisto žaliavų laikymas, Maisto produktų kokybės vertinimas</i> . Taip pat šiuose II pakopos studijų programos <i>Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga</i> studijų dalykuose: <i>Augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos valdymas; Augalinių žaliavų cheminė sauga; Mikrobiologinė augalinių maisto žaliavų tarša ir toksinai; Maistiniai alergenai; Nauji augalinės kilmės maisto produktai</i> .	Į ekspertų rekomendaciją ir toliau bus atsižvelgta atnaujinant studijų dalykų aprašus, taip pat koreguojant, papildant studijų dalykų turinį.
<b>Studijų materialieji ištekliai</b>	13. Glaudžiau bendradarbiauti su socialiniais partneriais, siekiant panaudoti jų turimas patalpas bei gauti daugiau finansavimo.	<p>Į rekomendaciją atsižvelgta. 2023 m. pasirašyta bendradarbiavimo sutartis su UAB „Arm Gate“. Socialinis partneris UAB „Arm Gate“ suteikė paramą – skysčių chromatografą – prietaisą, skirtą maisto ir vandens cheminėms analizėms atlikti. Įranga jau yra naudojama I ir II pakopos studijų programų realizavimui bei bakalaurų ir magistrantų baigiamiesiems darbams atlikti. 2023 m. pasirašyta bendradarbiavimo sutartis su maisto pramonės įmone AB „Žemaitijos pienas“. I pakopos studijų programos 2 studentai 2022 m ir 2024 m. parengė ir sėkmingai apgynė baigiamuosius darbus, pasinaudodami socialinių partnerių AB „Žemaitijos pienas“ ir AB „Pieno žvaigždės“ laboratorijomis savo eksperimentams atlikti.</p> <p>Taip pat socialinių partnerių patalpos yra panaudojamos atliekant studentų profesinės veiklos praktikas. Pvz.: 2022 m. 4 studentai socialinių partnerių įmonėse atliko profesinės veiklos praktiką, 2023 m. - 5 studentai, 2024 m. - 2 studentai.</p> <p>Be to, iš ES struktūrinių fondų gautos paramos VI rūmuose buvo įrengtos ir 2024 m. gegužės 24 d. atidarytos 2 modernios laboratorijos su šiuolaikine įranga.</p> <p>1) <i>Augalinių žaliavų pasterizacijos laboratorija</i> su pažangia įranga: įranga daržovėms, vaisiams ir uogoms plauti; sulčių spaudimo blokas (Juicer LI-240 HENDI 5410000); pasterizavimo sistema; išpilstymo sistema (PF-DOSAECOP-C); sterilizavimo spinta (MAHLAPRESS STEAM GENERATORS Modelis: TD9); šalto spaudimo malūnas (Oilpress PR-F100) ir kt.</p> <p>2) <i>Antrinių maisto žaliavų bio-fermentacijos laboratorija</i> su modernia laboratorine įranga: laboratorinis ekstraktorius (EXTRACTOR 200), laboratorinis fermentatorius bioreaktorius (MINIFOR (KIT) + NAVIGLIO</p>	Veikla tęstinė. Šią veiklą ir toliau numatoma tęsti pasirašant bendradarbiavimo sutartis su įmonėmis ir skatinant studentus atlikti profesinės veiklos praktikas socialinių partnerių patalpose.

		<p>ESTRATTORE® 500cc - model EXNA010); Pramoninis fermentatorius sterilizatorius (Frigojollinox Modelis: BM 50 TOP); Dekanteris (Lemitec GmbH Modelis: MD-60); Rotacinis išgarintojas; Fermentatorius (BREWOLUTION Modelis: Ferminator); Distiliatorius (Distilling unit SUPER 25 electric) ir kt.</p> <p>Įsigyta įranga jau naudojama I ir II pakopos studijų programų realizavimui, bakalaurų ir magistrantų baigiamiesiems darbams atlikti.</p>	
	<p>14. Antrosios pakopos studijoms skirti ištekčiai gali būti pagerinti sustiprinus bendradarbiavimą su pramonės partneriais ir aktyvinant tarptautinį bendradarbiavimą.</p>	<p>I rekomendaciją atsižvelgta. Stiprinamas bendradarbiavimas su pramonės įmonėmis. 2023 m. pasirašytos bendradarbiavimo sutartys su 4 įmonėmis: AB „Žemaitijos pienas“, AB „Kauno grūdai“, UAB „Arm Gate“, UAB „Intra Vires“.</p> <p>II pakopos studijų programos 3 studentai 2023 m. parengė ir sėkmingai apgynė baigiamuosius darbus, kurių tyrimus atliko maisto pramonės įmonėse AB „Nordic Sugar Kėdainiai“, AB „Volfas Engelman“ ir UAB „Genys brewing“.</p> <p>2022–2024 m. Projekto “Studies of the variability of the biologically active and anticancer compounds in organically and biodynamically grown and fermented fireweed (<i>Chamerion angustifolium</i> (L.) Holub) leaves” (vadovė prof. dr. E. Jarienė) veiklose dalyvavo II pakopos studijų programos <i>Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga</i> 1 studentė, kurios dalis baigiamojo darbo tyrimų buvo atlikta Varšuvos gyvybės mokslų universiteto Biocheminių tyrimų (Lenkija) laboratorijoje.</p>	<p>Veikla tęstinė. Šią veiklą ir toliau numatoma tęsti pasirašant bendradarbiavimo sutartis su įmonėmis ir aktyvinant tarptautinį bendradarbiavimą.</p>
	<p>15. Studentų informavimas apie jų indėlį į studijų programų kokybės vertinimą ir tobulinimą galėtų būti patobulintas tiek pirmosios, tiek antrosios pakopos maisto studijų krypties studijose.</p>	<p>Studentai savo nuomonę apie Maisto studijų krypties studijas pareiškia jiems skirtų apklausų metu, teikia pasiūlymus per studentų atstovą Komitete arba bendraudami tiesiogiai su dėstytojais. Studentų apklausa apie dėstymą ir studijavimą studijų dalykuose vykdoma kiekvieno semestro pabaigoje. Pirmo kurso bakalauro ir vientisųjų studijų studentų apklausa apie studijų pasirinkimo priežastis, lūkesčius ir nuomonę apie studijų įvadinę savaitę atliekama pirmo studijų semestro pradžioje. Studijas baigiančiųjų apklausa (EXIT) apie studijas, baigiamuosius darbus ir pasirengimą darbo rinkai atliekama studijų pabaigoje. Studentai aktyviai dirba studijų programų komitetuose. Studentų atstovas Komitete taip pat ir kiti komiteto nariai (pvz.: studijų programą realizuojantys dėstytojai) pasidalina sprendimais su kitais studijų programos studentais. Krypties studentai su apklausų rezultatais gali susipažinti VDU internetiniame puslapyje: <a href="https://www.vdu.lt/lt/apie-vdu-kaune/kokybe-ir-pripazinimas/">https://www.vdu.lt/lt/apie-vdu-kaune/kokybe-ir-pripazinimas/</a></p>	<p>Bendradarbiaujant SPK nariams ir dėstytojams studentai bus nuolat informuojami apie jų indėlį į programų kokybės vertinimą.</p>
<p><b>Studijų kokybės valdymas ir viešinimas</b></p>	<p>16. Patobulinti metodus, naudojamus absolventų atsiliepimams gauti, siekiant pagerinti pvz.: dalyvavimo apklausose rodiklį.</p>	<p>Bendradarbiavimas su VDU absolventais daugiausiai vyksta per absolventų klubus ir atskirus Universiteto padalinius. Absolventams periodiškai yra siunčiami naujienlaiškiai su aktualia informacija, kultūrinės ir šviečiamosios veiklos klausimais juos konsultuoja absolventų koordinatorius, jie kviečiami į įvairius renginius, kuriuose dalijasi savo patirtimi, išvalgomis ir pan. VDU taip pat veikia ŽŪA absolventų klubas, kurio pagrindinės veiklos yra: VDU ŽŪA reprezentavimas moksleiviams ir agroverslo nariams; partnerystės tarp VDU ŽŪA ir absolventų skatinimas, steigiant naujus</p>	

		regioninius ir profesinius skyrius; dalyvavimas studentiškuose renginiuose; pagalba studentams planuojant savo karjerą bei įsidarbinant. Yra įkurti ir kuriami regioniniai ŽŪA Alumnų skyriai. Visa tai leidžia palaikyti glaudžius ryšius su alumnais ir įvairių susitikimų metu juos paraginti aktyviai dalyvauti universiteto veiklose ir vykdomose absolventų apklausose. Be to, absolventų atsiliepimai taip pat gaunami neformalių pokalbių ir diskusijų metu.	
--	--	--	--

Agronomijos fakulteto dekanė doc. dr. Aida Adamavičienė



2024 10 15

Padalinio vadovo pareigos, vardas, pavardė

parašas

data