



STUDIJŲ KOKYBĖS VERTINIMO CENTRAS

Biudžetinė įstaiga, A. Goštauto g. 12, 01108 Vilnius, tel. (0 5) 211 3689, skvc.lrv.lt, el. p. skvc@skvc.lt.
Duomenys kaupiami ir saugomi Juridinių asmenų registre, kodas 111959192

Šv. Ignaco Lojolos kolegijai

2026-07- Nr.
Į 2026-02-03 Nr. SD-041

SPRENDIMAS DĖL KRYPTIES IR PAKOPOS STUDIJŲ ĮVERTINIMO

Studijų kokybės vertinimo centras (toliau – Centras), atsižvelgdamas į Jūsų 2026 m. vasario 3 d. prašymą Nr. D-041 bei vadovaudamasis Studijų išorinio vertinimo ir akreditavimo tvarkos aprašo, vertinamųjų sričių ir rodiklių¹ (toliau – Aprašas) II skyriumi bei Studijų kryptių išorinio vertinimo metodikos² (toliau – Metodika) III skyriumi, atliko Šv. Ignaco Lojolos kolegijos vykdomų pirmosios pakopos *maisto technologijų* krypties studijų ekspertinį išorinį vertinimą.

Centras, vadovaudamasis ekspertų parengtomis krypties studijų išorinio vertinimo išvadomis ir atsižvelgdamas į Studijų vertinimo komisijos siūlymą, bei Aprašo 12 punktu, priėmė sprendimą dėl *maisto technologijų* krypties studijų įvertinimo:

Studijų kryptis	Studijų pakopa	Bendras įvertinimas (balais)	Numatomas sprendimas dėl akreditavimo (pagal Aprašo 20 punktą)
Maisto technologijos	Pirmoji	24	Akredituotina 7 metams

Sprendimo motyvai yra išdėstyti šio sprendimo priede.

Nesutikdami su šiuo Centro sprendimu, Jūs turite teisę, vadovaudamiesi Metodikos 56 punktu, per 20 darbo dienų nuo sprendimo išsiuntimo dienos pateikti apeliaciją Studijų kokybės vertinimo centro apeliacinei komisijai arba pateikti skundą Lietuvos Respublikos administracinių bylų teisenos įstatymo nustatyta tvarka Lietuvos administracinių ginčų komisijai (buveinės adresas – A. Goštauto g. 12-100, Vilnius), arba Vilniaus apygardos administraciniam teismui (buveinės adresas – Žygimantų g. 2, Vilnius) per vieną mėnesį nuo šio sprendimo gavimo dienos.

Įsigaliojus šiam sprendimui, Centras Teisės aktų registre paskelbs įsakymą dėl krypties ir pakopos studijų akreditavimo.

Primename, kad, vadovaujantis Mokslo ir studijų įstatymo 47 straipsnio 2 dalimi ir Aprašo 59 punktu, aukštoji mokykla turi viešai skelbti atlikto išorinio vertinimo išvadas ir sprendimą dėl studijų krypties akreditavimo.

Vadovaujantis Metodikos 52 ir 53 punktais, aukštoji mokykla ne vėliau kaip po 2,5 m. nuo studijų krypties akreditavimo, Centrai turi pateikti ekspertų rekomendacijų įgyvendinimo pažangos ataskaitą.

PRIDEDAMA. Šv. Ignaco Lojolos kolegijos *maisto technologijų* krypties studijų 2026 m. gegužės 19 d. ekspertinio vertinimo išvadų Nr. SV4-37 išrašas anglų kalba ir jo automatinis vertimas į lietuvių kalbą, 24 lapai.

Ieva Žemaitaitytė, tel. +370 5 210 7725, Ieva.Zemaitaityte@skvc.lt

¹ Patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2019 m. liepos 17 d. įsakymu Nr. V-835.

² Patvirtinta Studijų kokybės vertinimo centro direktoriaus 2019 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. V-149.

EXTRACT OF FOOD TECHNOLOGY STUDY FIELD EVALUATION REPORT
AT ŠV. IGNACO LOJOLOS KOLEGIJA
2026-05-19 NO. SV4-37



STUDIJŲ KOKYBĖS VERTINIMO CENTRAS
CENTRE FOR QUALITY ASSESSMENT IN HIGHER EDUCATION

FOOD TECHNOLOGY FIELD OF STUDY

Šv. Ignaco Lojolos kolegija

EXTERNAL EVALUATION REPORT

Expert panel:

1. Panel chair: Prof. dr. Dorota Piasecka-Kwiatkowska..... (signature)
2. Academic member: Assoc. prof. dr. Alexander Jahn
3. Academic member: Prof. dr. Antonio Jesus Meléndez Martínez
4. Social partner representative: Dr. Aušra Išarienė
5. Student representative: Vėjas Strelčiūnas

SKVC coordinator: Ieva Žemaitaitytė

Report prepared in 2026
Report language: English

STUDY PROGRAMMES IN THE FIELD

First cycle/LTQF 6

Title of the study programme	Culinary arts
State code	6531FX017
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	183
Award (degree and/or professional qualification)	Professional Bachelor's Degree in Technology Sciences
Language of instruction	Lithuanian/English
Admission requirements	Secondary education
First registration date	18/05/2017
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	3
3.	Student admission and support	3
4.	Teaching and learning, student assessment, and graduate employment	4
5.	Teaching staff	4
6.	Learning facilities and resources	3
7.	Quality assurance and public information	3
Total:		24

* **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. The study Programme demonstrates a coherent and well-structured alignment between aims, learning outcomes, curriculum design, and teaching and assessment methods, ensuring the achievement of intended competences.
2. The Programme shows a strong applied orientation, effectively integrating food science and technology with professional practice in gastronomy and catering environments.
3. The internal quality assurance system is systematically implemented, including regular monitoring and review of Programme content, ensuring its continuous improvement and alignment with legal requirements.
4. Active cooperation with social partners and stakeholders contributes significantly to the relevance of the Programme and supports its alignment with labour market needs.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

- Not applicable.

For further improvement

1. Continue to strengthen the systematic monitoring of the alignment between learning outcomes, study content and assessment methods, ensuring its consistent implementation across all modules.
2. Further develop opportunities for student individualisation by expanding elective modules and interdisciplinary learning options.
3. Further promote final thesis topics addressing the role of Culinary Arts in sustainable nutrition and health promotion, including the development of solutions related to nutrient absorption, responsible ingredient selection and environmentally sustainable techniques.
4. At the same time, the analysis indicates that certain aspects related to food safety and the application of current food legislation could be further strengthened, particularly in the context of a comprehensive "From Farm to Fork" approach. Enhancing these elements would support a more complete alignment with the Food Technology study field.
5. Encourage the development of final theses oriented towards the creation and testing of innovative food products or dishes, with a stronger focus on the application of food technology principles (e.g. ingredient functionality, texture modification, nutritional composition or process optimization).

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. The Programme effectively integrates applied scientific and technological knowledge into the study process, particularly through practice-based learning and the use of real working environments such as the training restaurant.
2. The involvement of academic staff in applied research and professional activities, as well as participation in international cooperation networks, supports the inclusion of current developments in food technology and gastronomy in the curriculum.
3. Students are provided with consistent opportunities to engage in applied problem-solving and innovation-related activities throughout their studies.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

1. Strengthen the systematic planning and coordination of applied research activities, including the definition of clear priorities, expected outcomes and performance indicators.
2. Enhance the dissemination and visibility of research and applied project results, including increased participation in professional and scientific events and publications.

For further improvement

1. Further develop the integration of food technology principles in student projects and final theses, particularly in areas such as product development, functionality of ingredients and sustainable solutions.
2. Continue to expand cooperation with external partners to further support applied research activities and facilitate the transfer of innovation into the study process.

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 student support system is characterized by a strong personalized approach, with mentorship playing a central role in supporting students' academic and personal development.
2. Close interaction between students, academic staff and administration creates a supportive and community-based learning environment.
3. Graduates demonstrate strong practical competences, responsibility and professional attitude, which are highly valued by employers.
4. The Programme offers opportunities for international mobility, including placements in high-level professional environments, which support students' practical and professional development.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

1. Improve internal communication related to study organisation, particularly regarding lecture schedules and examination arrangements, to ensure clarity and timeliness of information provided to students.
2. Strengthen measures supporting student retention, including clearer communication of study expectations and additional support in the early stages of studies.
3. Students must be involved in the decision-making process not only as a source of feedback but also as a co-author. Closer collaboration with students' association is necessary to ensure that both parties are involved in program development.

For further improvement

1. Further develop conditions for student mobility, including improved alignment of study content with partner institutions, to increase student participation in international exchange.
2. Continue to expand infrastructure and practical training facilities to support the growing needs of the study Programme.
3. Strengthen alumni engagement and networking opportunities to further support student career development and integration into the professional community.

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 study Programme is based on a well-developed educational model grounded in the IPP and *cura personalis* principles, promoting personal growth, reflection, social responsibility and independent professional development. The flexible organisation of studies, combined with diverse teaching methods and individualised support, effectively addresses students' needs and supports the achievement of intended learning outcomes, including through international practical activities.
2. A strong connection between students and teaching staff with extensive professional experience in culinary arts contributes to high levels of student achievement, creativity and the development of a supportive and safe learning environment.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

- Not applicable.

For further improvement

1. Continue systematically analysing student feedback and using the insights to further improve the study process and student experience. Recent Programme enhancements based on student feedback demonstrate the effectiveness of this approach.

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. External teaching staff are effectively integrated into the study process and appear to be treated on an equal footing with full-time academic staff, contributing to a cohesive and well-functioning teaching environment.
2. The Programme appears well prepared for further development, including expansion and internationalisation, with no significant constraints identified on the teaching staff side.
3. The Programme enjoys a strong reputation among social partners, particularly with regard to the qualifications and professional competence of both teaching staff and graduates.
4. There is a strong level of engagement and commitment from both national and international external teaching staff to the institution.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

- Not applicable.

For further improvement

1. The maintenance and further expansion of didactic training, particularly for relatively new teaching staff, would be advisable.
2. Expanding full-time teaching staff positions in fundamental scientific disciplines (e.g. microbiology), particularly with highly qualified (PhD-level) personnel, would strengthen the academic dimension of the Programme. This would also create the necessary basis for the gradual development of in-house laboratory infrastructure in these areas.

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 College provides a well-developed, practice-oriented study environment supported by specialized facilities, including the *Arrivée* training restaurant, which reflects high professional standards of the gastronomy sector and enables students to develop competences in a real, industry-relevant setting.
2. Strong cooperation with international and local partners provides students with valuable opportunities for practical learning and exposure to real industry environments.
3. Feedback from students, alumni and stakeholders consistently indicates a high level of satisfaction with the quality of studies and available resources.
4. Cooperation with KTU supports links between studies and applied activities and contributes to the development of students' academic and professional competences.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

1. Further consideration could be given to gradually strengthening laboratory infrastructure in selected areas, including microbiology and chemistry, or alternatively expanding access through external partnerships and applied teaching formats. This would further enhance the range of learning activities and support the development of more advanced competences.

For further improvement

1. Continue the systematic monitoring of equipment and resources required for the delivery of the Programme and ensure their timely renewal to maintain the quality of studies.
2. In the development of culinary and confectionery arts and high-level gastronomic products, it is necessary to ensure the effective implementation of food safety management systems throughout the food chain ("From Farm to Fork"). This aligns with earlier observations regarding the need to strengthen food safety aspects across the Programme with the Food Technology study field.

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. The College has established a well-structured and functional internal quality assurance system, clearly embedded within institutional governance and effectively supporting continuous monitoring and improvement of study programmes.
2. The systematic collection, analysis and use of data related to study performance, graduate outcomes and stakeholder feedback supports informed decision-making and Programme development.
3. The College ensures transparency by making relevant information on study programmes, admission and evaluation processes publicly available, supporting accessibility and trust among stakeholders.

RECOMMENDATIONS

To address shortcomings

1. Strengthen the formalization of procedures linking evaluation results to clearly defined follow-up actions, in order to enhance transparency and ensure consistent implementation of improvements across the study Programme.

For further improvement

1. Continue to develop the internal quality assurance system by further strengthening the systematic use of data and stakeholder feedback in long-term Programme development and strategic planning.
2. Further enhance the communication of quality assurance processes and their outcomes, and strengthen stakeholder engagement to ensure clear understanding of how feedback contributes to continuous improvement.

SUMMARY

The external evaluation of the Food Technology field of study at St. Ignatius of Loyola College confirms that the Culinary Arts study programme is coherent, well-structured and aligned with the requirements of a First-cycle professional bachelor's degree (EQF level 6). The Programme is positioned within the field of Food technology, with a clear focus on the practical application of technological principles in gastronomy, and is consistent with the institutional mission, which emphasises holistic education, ethical responsibility and close cooperation with society.

A distinctive feature of the Programme is its strong practical orientation, implemented through learning in professional environments, including the College's training restaurant and cooperation with external stakeholders. This approach enables students to develop competences in conditions closely reflecting real work settings and supports their effective transition to the labour market.

The teaching staff are highly experienced and professionally active in the gastronomy sector. Their engagement in professional practice and close interaction with students contribute to the development of practical skills, responsibility and professional attitudes, creating a supportive learning environment and strengthening students' preparedness for independent professional activity.

The curriculum is logically structured and ensures the progressive development of student competences, from fundamental knowledge in food science and technology to its application in increasingly complex professional contexts. The alignment between Programme aims, intended learning outcomes, teaching methods and assessment approaches is coherent and systematically implemented. The Programme also provides opportunities for student individualisation through elective modules, practical training and the selection of final thesis topics, supporting the development of personalised learning pathways. Graduates demonstrate strong practical competences and are well prepared for employment in the gastronomy and hospitality sector, as confirmed by feedback from employers and social partners.

At the same time, the Programme demonstrates a primarily practice-oriented profile, with a more limited emphasis on scientific research activities. While this is appropriate for a professional bachelor's programme, further strengthening of selected elements related to food safety, food legislation and a comprehensive "Farm to Fork" approach would enhance its alignment with the Food Technology study field.

The internal quality assurance system is well established and supports continuous improvement of the Programme. Stakeholder involvement is active and contributes to maintaining the Programme's relevance. Further strengthening of the formalisation and systematisation of follow-up actions would enhance transparency and ensure consistent implementation of improvements.

The evaluation also identified areas for further improvement related to internal communication within the study process and increasing student participation in international mobility. Addressing these aspects would further enhance the overall student experience.

In conclusion, the Programme represents a well-functioning, practice-oriented educational offer that effectively prepares graduates for professional activity in the gastronomy and food service sector. Its main strengths lie in the strong integration with professional practice, coherent curriculum design, a supportive learning environment, and effective quality assurance mechanisms. Further development of selected areas, particularly the strengthening of research-related activities, food safety aspects within a comprehensive "Farm to Fork" approach, and the enhancement of infrastructure and internationalisation, would support its continued improvement and long-term sustainability.

The review panel expresses its appreciation to the College for the well-prepared self-evaluation report, which provided a clear and comprehensive basis for the assessment. The panel also thanks the institution for the open, constructive and professional discussions during the site visit, as well as for the prompt provision of additional information. The high level of organization and openness ensured a smooth and effective evaluation process and contributed to a very positive and collaborative atmosphere throughout the visit.

ŠV. IGNACO LOJOLOS KOLEGIJOS MAISTO TECHNOLOGIJŲ KRYPTIES STUDIJŲ
2026 M. GEGUŽĖS 19 D. IŠORINIO VERTINIMO IŠVADŲ NR. SV4-37 IŠRAŠAS



STUDIJŲ KOKYBĖS VERTINIMO CENTRAS
CENTRE FOR QUALITY ASSESSMENT IN HIGHER EDUCATION

MAISTO TECHNOLOGIJŲ STUDIJŲ KRYPTIS

Šv. Ignaco Lojolos kolegija

IŠORINIO VERTINIMO IŠVADOS

Ekspertų grupė:

1. Grupės vadovas: prof. dr. Dorota Piasecka-Kwiatkowska (parašas)
2. Akademinės bendruomenės atstovas: doc. dr. Alexander Jahn
3. Akademinės bendruomenės atstovas: prof. dr. Antonio Jesus Meléndez Martínez
4. Socialinis partneris: dr. Aušra Išarienė
5. Studentų atstovas: Vėjas Strelčiūnas

Vertinimo koordinatorius: Ieva Žemaitaitė

Išvados parengtos 2026 m.
Išvadų kalba: anglų

STUDIJŲ PROGRAMŲ DUOMENYS

Pirmoji pakopa/LTKS 6

Studijų programos pavadinimas	Kulinarijos menas
Valstybinis kodas	6531FX017
Studijų programos rūšis	Koleginė
Studijų forma (nuolatinė/ištemptinė); trukmė (metais)	Nuolatinė (3 metai)
Studijų programos apimtis kreditais	183
Suteikiamas laipsnis ir (ar) profesinė kvalifikacija	Technologijų mokslų profesinis bakalauras
Studijų vykdymo kalba	Lietuvių, anglų
Priėmimo reikalavimai	Vidurinis išsilavinimas
Studijų programos įregistravimo data	2017-05-18
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	3
3.	Studentų priėmimas ir parama	3
4.	Studijavimas, studijų pasiekimais ir absolventų užimtumas	4
5.	Dėstytojai	4
6.	Studijų materialieji ištekliai	3
7.	Studijų kokybės valdymas ir viešinimas	3
Iš viso:		24

* **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 pasižymi nuosekliu ir gerai struktūruotu studijų tikslų, studijų rezultatų, programos sandaros bei dėstymo ir studijų pasiekimų vertinimo metodų suderinamumu, užtikrinančiu numatytų kompetencijų pasiekimą.
2. Studijų programa pasižymi stipria taikomąja orientacija, veiksmingai integruojant maisto mokslą ir technologijas su profesine praktika gastronomijos ir viešojo maitinimo sektoriuje.
3. Vidinė kokybės užtikrinimo sistema įgyvendinama sistemingai, įskaitant reguliary studijų programos turinio stebėjimą ir peržiūrą, užtikrinančius nuolatinį programos tobulinimą ir atitiktį teisiniam reglamentavimui.
4. Aktyvus bendradarbiavimas su socialiniais partneriais ir socialiniais dalininkais reikšmingai prisideda prie studijų programos aktualumo bei padeda užtikrinti jos atitiktį darbo rinkos poreikiams.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

- Netaikoma.

Tolesniam tobulėjimui

1. Toliau stiprinti sistemingą studijų rezultatų, studijų turinio ir studijų pasiekimų vertinimo metodų suderinamumo stebėseną, užtikrinant nuoseklų šio principo įgyvendinimą visuose studijų dalykuose.
2. Toliau plėtoti studijų individualizavimo galimybes, plečiant pasirenkamųjų studijų dalykų pasiūlą ir tarpdalykiško mokymosi galimybes.
3. Toliau skatinti baigiamųjų darbų tematiką, nagrinėjančią kulinarijos meno vaidmenį tvarios mitybos ir sveikatos stiprinimo srityse, įskaitant sprendimų, susijusių su maistinių medžiagų įsisavinimu, atsakingu žaliavų pasirinkimu ir aplinkai tvarių technologinių metodų taikymu, kūrimą.
4. Tam tikri aspektai, susiję su maisto sauga ir galiojančių maisto srities teisės aktų taikymu, galėtų būti toliau stiprinami, ypač visapusiško požiūrio „nuo lauko iki stalo“ kontekste. Šių aspektų stiprinimas padėtų užtikrinti visapusiškesnę atitiktį maisto technologijų studijų kryptiai.
5. Skatinti rengti baigiamuosius darbus, orientuotus į inovatyvių maisto produktų ar patiekalų kūrimą ir testavimą, daugiau dėmesio skiriant maisto technologijos principų taikymui (pvz., ingredientų funkcionalumui, tekstūros modifikavimui, maistinės sudėties optimizavimui ar technologinių procesų optimizavimui).

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. Studijų programoje veiksmingai integruojamos taikomosios mokslinės ir technologinės žinios į studijų procesą, ypač per praktika grindžiamą mokymąsi ir realių darbo aplinkų, tokių kaip mokomasis restoranas, naudojimą.
2. Dėstytojų dalyvavimas taikomuosiuose moksliniuose tyrimuose ir profesinėje veikloje, taip pat tarptautinio bendradarbiavimo tinkluose, prisideda prie naujausių maisto technologijų ir gastronomijos srities pokyčių integravimo į studijų turinį.
3. Studentams visų studijų metu nuosekliai sudaromos galimybės įsitraukti į taikomąją problemų sprendimo veiklą ir su inovacijomis susijusias veiklas.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

1. Stiprinti sistemingą taikomųjų mokslinių tyrimų veiklą planavimą ir koordinavimą, nustatant aiškius prioritetus, numatomus rezultatus ir veiklos rodiklius.
2. Didinti mokslinių tyrimų ir taikomųjų projektų rezultatų sklaidą bei matomumą, aktyviau dalyvaujant profesiniuose ir moksliniuose renginiuose bei publikuojant jų rezultatus.

Tolesniam tobulėjimui

1. Toliau plėtoti maisto technologijos principų integravimą į studentų projektus ir baigiamuosius darbus, ypač produktų kūrimo, ingredientų funkcionalumo ir tvarių sprendimų srityse.
2. Toliau plėsti bendradarbiavimą su išoriniais partneriais, siekiant stiprinti taikomųjų mokslinių tyrimų veiklas ir skatinti inovacijų perdavimą į studijų procesą.

VERTINAMOJI SRITIS NR. 3: IŠVADOS

VERTINAMOJI SRITIS NR. 3	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. Studentų paramos sistema pasižymi stipriu individualizuotu požiūriu, o mentorystė atlieka esminį vaidmenį skatinant studentų akademinį ir asmeninį tobulėjimą.
2. Glaudi studentų, dėstytojų ir administracijos sąveika kuria palaikančią ir bendruomeniškumu grindžiamą studijų aplinką.
3. Absolventai pasižymi stipriomis praktinėmis kompetencijomis, atsakingu požiūriu ir profesionalumu, kurie yra itin vertinami darbdavių.
4. Studijų programa sudaro galimybes tarptautiniam judumui, įskaitant praktikas aukšto lygio profesinėje aplinkoje, kurios prisideda prie studentų praktinio ir profesinio pasirengimo.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

1. Tobulinti vidinę komunikaciją studijų organizavimo klausimais, ypač susijusiais su paskaitų tvarkaraščiais ir egzaminų organizavimu, siekiant užtikrinti studentams teikiamos informacijos aiškumą ir savalaikiškumą.
2. Stiprinti studentų išlaikymo priemones, įskaitant aiškesnį studijų lūkesčių komunikavimą ir papildomos pagalbos teikimą ankstyvaisiais studijų etapais.
3. Studentai turi būti įtraukiami į sprendimų priėmimo procesą ne tik kaip grįžtamojo ryšio teikėjai, bet ir kaip aktyvūs šio proceso dalyviai. Siekiant užtikrinti abiejų šalių dalyvavimą tobulinant studijų programą, būtina glaudžiau bendradarbiauti su Studentų atstovybe.

Tolesniam tobulėjimui

1. Toliau gerinti sąlygas studentų judumui, įskaitant studijų turinio derinimą su partnerių institucijomis, siekiant didinti studentų dalyvavimą tarptautinių mainų programose.
2. Toliau plėtoti infrastruktūrą ir praktinio rengimo bazę, siekiant patenkinti augančius studijų programos poreikius.
3. Stiprinti alumnų įsitraukimą ir profesinių ryšių tinklų kūrimo galimybes, siekiant prisidėti prie studentų karjeros plėtros ir jų integracijos į profesinę bendruomenę.

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. Studijų programa grindžiama gerai išplėtotu edukaciniu modeliu, paremtu IPP ir *cura personalis* principais, kurie skatina asmeninį augimą, refleksiją, socialinę atsakomybę ir savarankišką profesinį tobulėjimą. Lankstus studijų organizavimas, derinamas su įvairiais dėstytojų metodais ir individualizuota parama, veiksmingai atliepia studentų poreikius ir padeda pasiekti numatytus studijų rezultatus, taip pat ir per tarptautines praktines veiklas.
2. Tvirtas studentų ir dėstytojų, turinčių didelę profesinę patirtį kulinarijos meno srityje, ryšys prisideda prie aukštų studentų pasiekimų, kūrybiškumo ugdymo bei palaikančios ir saugios studijų aplinkos kūrimo.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

- Netaikoma.

Tolesniam tobulėjimui

1. Toliau sistemingai analizuoti studentų grįžtamąjį ryšį ir gautas įžvalgas naudoti studijų procesui bei studentų studijų patirčiai gerinti. Pastaruoju metu atlikti studijų programos patobulinimai, pagrįsti studentų grįžtamojo ryšio, rodo šio požiūrio veiksmingumą.

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. Kviestiniai dėstytojai yra veiksmingai integruoti į studijų procesą ir visais esminiais aspektais veikia lygiavertėmis sąlygomis su nuolatiniais dėstytojais, taip prisideddami prie darnios ir efektyvios studijų aplinkos kūrimo.
2. Studijų programa yra tinkamai pasirengusi tolesnei plėtrai, įskaitant plėtrą ir tarptautiškumo didinimą, o dėstytojų požiūriu reikšmingų ribojančių veiksnių nenustatyta.
3. Studijų programa pelno didelį socialinių partnerių pripažinimą, ypač dėl dėstytojų ir absolventų kvalifikacijos bei profesinės kompetencijos.
4. Nacionaliniai ir tarptautiniai kviestiniai dėstytojai pasižymi dideliu įsitraukimu į institucijos veiklą ir įsipareigojimu jai.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams šalinti

- Netaikoma.

Tolesniam tobulėjimui

1. Rekomenduojama palaikyti ir toliau plėtoti didaktinių kompetencijų tobulinimo veiklas, ypač mažesnę pedagoginę patirtį turintiems dėstytojams.
2. Rekomenduojama stiprinti dėstytojų potencialą fundamentinių mokslų srityse (pvz., mikrobiologijos), pritraukiant daugiau aukštos kvalifikacijos dėstytojų, turinčių mokslo daktaro laipsnį. Tai sustiprintų studijų programos akademinę pagrindą ir sudarytų sąlygas nuosekliai plėtoti laboratorinę bazę šiose srityse.

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. Kolegija užtikrina gerai išplėtotą, į praktiką orientuotą studijų aplinką, paremtą specializuota materialiaja baze, įskaitant mokomąjį restoraną „Arrivée“, kuris atitinka aukštus gastronomijos sektoriaus profesinius standartus ir sudaro studentams galimybes ugdytis kompetencijas realią profesinę veiklą atspindinčioje aplinkoje.
2. Glaudus bendradarbiavimas su tarptautiniais ir vietos partneriais suteikia studentams vertingų galimybių mokytis praktinėje veikloje ir susipažinti su realia sektoriaus aplinka.
3. Studentų, absolventų ir socialinių dalininkų grįžtamasis ryšys nuosekliai rodo aukštą pasitenkinimo studijų kokybe ir prieinamais ištekliais lygį.
4. Bendradarbiavimas su KTU stiprina studijų ir taikomosios veiklos sąsajas bei prisideda prie studentų akademinų ir profesinių kompetencijų ugdymo.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams pašalinti

1. Rekomenduojama apsvarstyti galimybes nuosekliai stiprinti laboratorinę bazę pasirinktose srityse, įskaitant mikrobiologiją ir chemiją, arba plėsti šių išteklių prieinamumą pasitelkiant išorinius partnerius ir taikomuosius studijų organizavimo būdus. Tai leistų praplėsti mokymosi veiklą įvairovę ir sudarytų geresnes sąlygas aukštesnio lygio kompetencijoms ugdyti.

Tolesniam tobulėjimui

1. Toliau sistemingai stebėti studijų programai vykdyti reikalingos įrangos ir kitų išteklių pakankamumą bei užtikrinti savalaikį jų atnaujinimą, siekiant išlaikyti studijų kokybę.
2. Plėtojant kulinarijos ir konditerijos meną bei aukštos pridėtinės vertės gastronomijos produktus, būtina užtikrinti veiksmingą maisto saugos valdymo sistemų taikymą visoje maisto grandinėje pagal principą „Nuo lauko iki stalo“. Tai atitinka anksčiau pateiktas pastabas dėl poreikio stiprinti maisto saugos aspektų integravimą studijų programoje ir stiprinti jos sąsajas su maisto technologijų studijų kryptimi.

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. Kolegijoje sukurta gerai struktūruota ir veiksmingai veikianti vidinė kokybės užtikrinimo sistema, aiškiai integruota į institucijos valdymo procesus ir veiksmingai palaikanti nuolatinę studijų programų stebėseną bei tobulinimą.
2. Sistemingas duomenų, susijusių su studijų rezultatais, absolventų pasiekimais ir socialinių dalininkų grįžtamojo ryšiu, rinkimas, analizė ir naudojimas sudaro prielaidas pagrįstų sprendimų priėmimui ir studijų programos plėtojimui.
3. Kolegija užtikrina skaidrumą viešai skelbdama aktualią informaciją apie studijų programas, studentų priėmimą ir vertinimo procesus, taip didindama informacijos prieinamumą ir socialinių dalininkų pasitikėjimą.

REKOMENDACIJOS

Trūkumams pašalinti

1. Stiprinti procedūrų, siejančių vertinimo rezultatus su aiškiai apibrėžtais tolesniais veiksmais, formalizavimą, siekiant didinti skaidrumą ir užtikrinti nuoseklų studijų programos tobulinimo priemonių įgyvendinimą.

Tolesniam tobulėjimui

1. Toliau plėtoti vidinę kokybės užtikrinimo sistemą, stiprinant sistemingą duomenų ir socialinių dalininkų grįžtamojo ryšio naudojimą ilgalaikiam studijų programos tobulinimui ir strateginiam planavimui.

SANTRAUKA

Vertinant Šv. Ignaco Lojolos kolegijos maisto technologijų studijų kryptį nustatyta, kad studijų programa Kulinarijos menas yra nuosekli, gerai struktūruota ir atitinka pirmosios studijų pakopos profesinio bakalauro studijoms (EKS 6 lygmuo) keliamus reikalavimus. Programa vykdoma maisto technologijų studijų kryptyje, aiškiai orientuojantis į technologinių principų praktinį taikymą gastronomijoje, ir atitinka institucijos misiją, kurioje akcentuojamas visapusiškas ugdymas, etinė atsakomybė bei glaudus bendradarbiavimas su visuomene.

Išskirtinis studijų programos bruožas yra stipri praktinė orientacija, kuri įgyvendinama organizuojant mokymąsi profesinėje aplinkoje, įskaitant kolegijos mokomąjį restoraną ir bendradarbiavimą su socialiniais dalininkais. Toks požiūris sudaro studentams galimybes ugdytis kompetencijas sąlygomis, artimomis realiai profesinei aplinkai, ir padeda užtikrinti sėkmingą jų integraciją į darbo rinką.

Dėstytojai turi didelę profesinę patirtį ir aktyviai dalyvauja gastronomijos sektoriaus veikloje. Jų įsitraukimas į profesinę veiklą ir glaudus bendravimas su studentais prisideda prie praktinių gebėjimų, atsakomybės ir profesinių nuostatų ugdymo, kuria palaikančią studijų aplinką ir stiprina studentų pasirengimą savarankiškai profesinei veiklai.

Studijų turinys yra logiškai struktūruotas ir užtikrina nuoseklų studentų kompetencijų ugdymą – nuo fundamentinių maisto mokslo ir technologijų žinių iki jų taikymo vis sudėtingesniuose profesinės veiklos kontekstuose. Studijų programos tikslų, studijų rezultatų, dėstymo metodų ir studijų pasiekimų vertinimo būdų dėmė yra nuosekli ir sistemingai įgyvendinama. Studijų programa taip pat sudaro galimybes individualizuoti studijas per pasirenkamuosius studijų dalykus, praktinį rengimą ir baigiamojo darbo temos pasirinkimą, taip sudarydama sąlygas studentams formuoti individualias studijų trajektorijas. Absolventai pasižymi stipriomis praktinėmis kompetencijomis ir yra gerai pasirengę darbui gastronomijos ir svetingumo sektoriuje, tai patvirtina darbdavių ir socialinių partnerių grįžtamasis ryšys.

Kartu studijų programa pasižymi ryškia praktine orientacija, todėl joje mažiau dėmesio skiriama mokslinei tiriamajai veiklai. Nors tai yra tinkama profesinio bakalauro studijų programai, didesnis dėmesys atskiriems maisto saugos, maisto srities teisės aktų bei visapusiško požiūrio „Nuo lauko iki stalo“ aspektams sustiprintų programos atitiktį maisto technologijų studijų kryptčiai.

Vidinė kokybės užtikrinimo sistema yra gerai išplėtotą ir sudaro sąlygas nuolatiniam studijų programos tobulinimui. Socialiniai dalininkai aktyviai įsitraukia į studijų programos įgyvendinimą ir prisideda prie jos aktualumo užtikrinimo. Aiškesnis tolesnių veiksmų planavimo, įgyvendinimo ir stebėsenos formalizavimas bei sisteminimas padėtų didinti skaidrumą ir užtikrinti nuoseklų studijų programos tobulinimo priemonių įgyvendinimą.

Vertinimo metu taip pat nustatytos tolesnio tobulinimo sritys, susijusios su vidinės komunikacijos studijų procese gerinimu ir didesnio studentų dalyvavimo tarptautinio judumo veiklose skatinimu. Šių aspektų stiprinimas dar labiau pagerintų bendrą studentų studijų patirtį.

Apibendrinant galima teigti, kad studijų programa yra kokybiškai įgyvendinama, į praktiką orientuota, veiksmingai rengianti absolventus profesinei veiklai gastronomijos ir maitinimo paslaugų sektoriuje. Pagrindinės jos stiprybės yra glaudi integracija su profesine praktika, nuosekli studijų turinio sandara, palaikanti studijų aplinka ir veiksmingi kokybės užtikrinimo mechanizmai. Tolesnis tam tikrų sričių tobulinimas, ypač stiprinant su moksline tiriamąja veikla susijusius aspektus, maisto saugos klausimų integravimą taikant visapusišką požiūrį „Nuo lauko iki stalo“, taip pat plėtojant materialiąją bazę ir didinant tarptautiškumą, prisidėtų prie tolesnio studijų programos tobulinimo ir ilgalaikio tvarumo.

Vertinimo grupė reiškia padėką Šv. Ignaco Lojolos kolegijai už kokybiškai parengtą savianalizės suvestinę, kuri sudarė aiškų ir išsamų pagrindą vertinimui. Vertinimo grupė taip pat dėkoja institucijai už atviras, konstruktyvias ir profesionalias diskusijas vizito metu bei operatyviai pateiktą papildomą informaciją. Aukštas pasirengimo lygis ir atvirumas užtikrino sklandų ir veiksmingą vertinimo procesą bei prisidėjo prie itin pozityvios ir bendradarbiavimu grįstos atmosferos viso vizito metu.

Vertimas atliktas naudojant automatinio vertinimo programą „DeepL“.

Kilus abejonėms dėl vertimo tikslumo, vadovautis išvadamis originalo kalba.