



STUDIJŲ KOKYBĖS VERTINIMO CENTRAS

Šv. Ignaco Lojolos kolegijos
KULINARINIS MENAS
KETINAMOS VYKDYTI STUDIJŲ PROGRAMOS
VERTINIMO IŠVADOS

Grupės vadovas: dr. Alviša Šalaševičienė

Grupės nariai: Alvyda Eigminienė

Vaida Šidlauskaitė

DUOMENYS APIE ĮVERTINTĄ PROGRAMĄ

Studijų programos pavadinimas	Kulinarinis menas
Studijų sritis	Technologijos mokslai
Studijų kryptis (šaka)	Maisto technologijos
Studijų programos rūšis	Koleginės studijos
Studijų pakopa	Pirmoji
Studijų forma (trukmė metais)	Nuolatinė (3 m.)
Studijų programos apimtis kreditais	180
Suteikiamas laipsnis ir (ar) profesinė kvalifikacija	Maisto technologijų profesinis bakalauras

TURINYS

TURINYS.....	3
I.ĮŽANGA.....	4
II. PROGRAMOS ANALIZĖ	5
2.1. Programos tikslai ir studijų rezultatai.....	5
2.2. Programos sandara.....	7
2.3. Personalias	10
2.4. Materialieji ištekliai.....	11
2.5. Studijų eiga ir jos vertinimas	12
2.6. Programos vadyba	13
IV. APIBENDRINAMASIS ĮVERTINIMAS.....	15

I. IŽANGA

Ketinamą vykdyti koleginių studijų pirmosios pakopos programą *Kulinarinis menas* (toliau – Programa), kurią numato įgyvendinti Šv. Ignaco Lojolos kolegija (toliau – Kolegija), vertino Studijų kokybės vertinimo centro (toliau – SKVC) sudaryta ekspertų grupė. Išorinio vertinimo tikslas – atlikti studijų programos kokybės analizę bei pateikti rekomendacijas studijų programai tobulinti. Vertinant Programą buvo remiamasi Kolegijos pateiktu ketinamos vykdyti studijų programos aprašu (toliau – Programos aprašas), ir 2017 m. sausio 20 d. vykusio ekspertų vizito į Kolegiją rezultatais, 2017 m. kovo 27 d. Šv. Ignaco Lojolos Kolegijos raštu Nr. SD-37 „Dėl Šv. Ignaco Lojolos kolegijos ketinamos vykdyti studijų programos „Kulinarinis menas“ vertinimo išvadų projekto“, taip pat pakoreguotais Programos aprašo dokumentais: priedas 1 „Studijų programos tikslo, studijų rezultatų ir juos įgyvendinančių studijų modulių sąsajos“, bei priedas 2 „Studijų programos rezultatų ir juos įgyvendinančių studijų modulių sąsajų suderinamumas“.

Išorinį vertinimą ekspertų grupė pradėjo nuo Programos aprašo ir jo priedų nagrinėjimo. Vertinant Programą vadovautasi kolegines studijas reglamentuojančiais įstatymais ir kitais normatyviniais teisės aktais, ypač LR ŠMM ministro 2016-11-16 d. įsakymu Nr. V-1012 patvirtintu *Studijų pakopų aprašu*, LR ŠMM ministro 2015-08-27 d. įsakymu Nr. V-922 patvirtintu *Technologijų studijų krypčių grupės aprašu*, SKVC direktoriaus 2013-04-22 d. įsakymu Nr. V-23 patvirtinta *Ketinamos vykdyti studijų programos aprašo rengimo, jos išorinio vertinimo ir akreditavimo metodika* (toliau – Metodika), kitais išoriniam vertinimui reikalingais dokumentais.

2017 m. sausio 20 d. vyko ekspertų grupės vizitas į Kolegiją, kur ekspertai susitiko Kolegijos administracija, Programos aprašo rengėjais, numatomais Programos dėstytojais, socialiniais dalininkais, susipažino su Kolegijos materialine baze (auditorijomis, biblioteka, praktinio mokymo bazėmis). Vizito pabaigoje administracijos atstovai ir dėstytojai buvo supažindinti su bendraisiais ekspertų grupės pastebėjimais ir apibendrinimais.

2017 m. kovo mėn. ekspertų grupė parengė ir SKVC pateikė Programos vertinimo išvadų projektą, kuris buvo išsiųstas Programos rengėjams susipažinti ir pateikti savo pastabas dėl faktinių klaidų.

2017 m. balandžio mėn. ekspertų grupė, susipažinusi su Šv. Ignaco Lojolos kolegijos pateiktais dokumentais (2017 m. kovo 27 d. raštas Nr. SD-37 „Dėl Šv. Ignaco Lojolos kolegijos ketinamos vykdyti studijų programos „Kulinarinis menas“ vertinimo išvadų projekto“, Programos aprašo priedas 1 „Studijų programos tikslo, studijų rezultatų ir juos

įgyvendinančių studijų modulių sąsajos“, Programos aprašo priedas 2 „Studijų programos rezultatų ir juos įgyvendinančių studijų modulių sąsajų suderinamumas“), patikslino Programos vertinimo išvadas ir laiko jas galutinėmis.

II. PROGRAMOS ANALIZĖ

2.1. Programos tikslai ir studijų rezultatai

Kolegijos ketinama vykdyti studijų programa *Kulinarinis menas* buvo kuriama apgalvotai, Kolegijai atlikus profesinio poreikio, darbo rinkos situacijos tyrimo analizę, atsižvelgiant į Kauno ir Klaipėdos regionų strateginių plėtros planų prioritetus, bei, Ekspertų grupės nuomone, Europos Komisijos Bioekonomikos direktorato Tyrimų ir inovacijų Tarybos strategines nuostatas dėl maisto technologijų (maisto sistemų), kurios šiandien turi būti: darnios (suvokiančios gamtos išteklių stygių ir tausojančios juos globalioje imtyje), lanksčios (adaptyvios klimato ir pasaulio pokyčiams, ekstremaliems pokyčiams, tame tarpe ir migracijai), atsakingos (etiškos, skaidrios), įvairialypės (atviros skirtingoms technologijoms, praktikoms, požiūriams, kultūroms ir verslo modeliams), konkurencingos (nuolat augančios ir suteikiančios darbo vietas) ir visą apimančios (įtraukiančios visus maisto grandinės veikėjus, visuomenę, kovojančios su skurdu ir kuriančios sveikatai palankius maisto produktus)¹. Ekspertai taip pat išvelgė Programos tikslų ir turinio dermę su Kolegijos strateginiais tikslais, kuriuose išreiškiamas siekis: taikyti studijų metodus, stiprinančius kritinio mąstymo, kūrybiškumo gebėjimus; kurti mokymosi aplinką, ugdančią asmens gabumus ir formuojančią vertybines nuostatas; skatinti verslo, mokslo ir studijų integraciją; plėtoti studijų tarptautiškumą ir nuolat tobulinti studijų procesą į jį įtraukiant socialinius dalininkus.

Ekspertų grupė Programos vertinimo išvadų projekte išsakė pastabą dėl Programos tikslo turinio formuluotės, kuris tik iš dalies atitiko Technologijų studijų krypties grupės Maisto technologijų krypties aprašo (toliau – Aprašo) reikalavimą dėl maisto grandinės procesų aprėpties. Programos rengėjai, susipažinę su Programos vertinimo išvadų projektu, patikslino Programos tikslą, kurio atnaujintas turinys dera su Aprašo² imperatyvu.

Ekspertai taip pat išanalizavo atnaujintus Programos studijų rezultatus (priedas 1 „Studijų programos tikslo, studijų rezultatų ir juos įgyvendinančių studijų modulių sąsajos“) ir konstatuoja, kad pakoreguoti Programos studijų rezultatai atitinka Studijų pakopų apraše, Ketinamos vykdyti studijų programos aprašo rengimo, jos išorinio vertinimo ir akreditavimo metodikoje nustatytas pirmosios studijų pakopos studijų rezultatų aprašymo dalis. Studijų

¹http://ec.europa.eu/research/conferences/2016/food2030/pdf/food2030_conference_background.pdf#view=fit&pagemode=none.

² Technologijos studijų krypties grupės aprašas, 2016-08-27, Nr. V-922.

rezultatų formuluotėse įžvelgiamas nuoseklumas, korektiškas vadybinių ir maistui priskiriamų, sveikatinimo sąvokų pateikimas, bei raiškūs inovatyvumo ir darnos aspektai. Programos vertinimo ekspertai žemiau papildomai teikia šias rekomendacijas:

– 1-me Programos studijų rezultate „geba praktinėje veikloje susieti gamtos mokslų žinias, išmanyti ir valdyti maisto technologinius procesus, užtikrinant kokybę ir tinkamą technologinės įrangos panaudojimą“ siūlome įtraukti ir maisto „saugos“ užtikrinimą.

– 3-me Programos studijų rezultate „Geba taikyti maisto saugos ir kokybės, maitinimo įmonės darbų saugos ir higienos reikalavimus, įvertinti maisto saugos rizikos veiksnius ir taikyti prevencines priemones maisto gamybos technologiniuose ir maisto produktų realizavimo procesuose, taikant tarptautinius, Europos ir Lietuvos normatyvinius dokumentus ir standartus“ siūloma išbraukti „higienos“ sąvoką, nes ji, *a priori*, jau yra „maisto saugos“ imtyje.

Ekspertai išanalizavo Programos studijų rezultatų sąsajas su studijų programos moduliais/dalykais. Iš esmės studijų rezultatų sąsajos su Programos moduliais/dalykais yra logiškos, išskyrus šiuos atvejus:

– pasigendama dalyko *Baigiamasis darbas* ir 5-o studijų rezultato sąsajos per „projektavimo“ veiklą,

– pasigendama modulio *Pažangios maisto gamybos technologijos* ir 5-o studijų rezultato sąsajos per „technologinio proceso planavimo, valdymo ir kontroliavimo...“ veiklas,

– pasigendama modulio *Maitinimo paslaugų valdymas (Verslo teisė)* ir 3-o studijų rezultato sąsajos „...taikant tarptautinius, Europos ir Lietuvos normatyvinius dokumentus ir standartus“,

– pasigendama modulio *Maitinimo paslaugų rinkodara* ir 6-rezultato sąsajos „...maitinimo įmonės valgiaraštį, atsižvelgiant į pasirinktą įmonės konceptą ir maitinimo paslaugų poreikį“.

– pasigendama modulio *Profesijos filosofija (Anglų kalba)* ir sąsajos su 1, 2, 3-iau studijų rezultatais, akcentuojant užsienio kalbos ir specialybės technologijos, maisto saugos ir kokybės žinių ryšį.

Ekspertai atkreipia dėmesį, kad prieduose: 1 „Studijų programos tikslo, studijų rezultatų ir juos įgyvendinančių studijų modulių sąsajos“ (toliau – Priedas 1) ir 2 „Studijų programos rezultatų ir juos įgyvendinančių studijų modulių sąsajų suderinamumas“ (toliau – Priedas 2) yra taisytini šie netikslumai:

– *Baigiamojo darbo* ir 1 studijų rezultato sąsaja (Priedas 2) nėra numatyta Priedo 1 dokumente,

– *Baigiamojo egzamino* (ekspertai rekomenduoja šio dalyko atsisakyti, žr. Programos sandara) ir 3 studijų rezultato sąsaja (Priedas 2) nėra numatyta Priedo 1 dokumente,

– *Kulinarinio meno entreprenerystė* ir 10 studijų rezultato sąsaja (Priedas 1) nėra numatyta Priedo 2 dokumente, bei *Kulinarinio meno entreprenerystė* ir 3 studijų rezultato sąsaja (Priedas 2) nėra numatyta Priedo 1 dokumente,

– Priedo 1 dokumente yra teikiamas modulio *Maitinimo paslaugų rinkodara* pavadinimas, o Priedo 2 dokumente – *Maitinimo paslaugų valdymas*,

– *Banketų ir renginių maitinimo organizavimas* ir 12 studijų rezultato sąsaja (priedas 2) nėra numatyta Priedo 1 dokumente,

– *Pažangios maisto technologijos* ir 1 studijų rezultato sąsaja (Priedas 2) nėra numatyta Priedo 1 dokumente.

Ekspertai taip pat rekomenduoja peržiūrėti teisės aktų, nustatančių reikalavimus įgyjamai kvalifikacijai, sąrašą ir pateikti tuos aktus, kuriuos Kolegija yra oficialiai įsigijusi, ar turi teisėtą prieigą (pvz. *BRC standartas, ISO 22000*) bei patikslinti cituojamų dokumentų versijas ir pavadinimus (pvz. *ISO 22000, HN 15, Technologijų studijų kryptių grupių aprašas, 2013*).

Pagrindinės srities stiprybės ir silpnybės

Srities stiprybe laikytinas pagrįstas ir aiškiai nusakytas Programos poreikis, „technologijos“ ir „meno“ sąsajos idėja, Ignaciškosios pedagoginės paradigmos inkorporavimas į Programą, mišrusis modulinis/dalykinis studijų planas.

Srities stiprybe laikytinas Programos tikslas, kurio atnaujintas turinys dera su Aprašo³ imperatyvu, ir studijų rezultatai, atspindintys pamatinius maisto technologijų studijų krypties programos studijų rezultatus.

Pagrindinė srities silpnybė – Programos tikslo, su juo susijusių Programos studijų rezultatų sąsajos su moduliais/dalykais.

2.2. Programos sandara

Ekspertai konstatuoja, kad Programos sandara atitinka formaliuosius koleginiams pirmosios pakopos studijų programoms keliamus reikalavimus (žr. *Laipsnį suteikiančių pirmosios pakopos ir vientisųjų studijų programų bendrųjų reikalavimų aprašas*, patvirtintas LR švietimo ir mokslo ministro 2010 m. balandžio 9 d. įsakymu Nr. V-501). Programa taip pat grindžiama *Technologijų studijų kryptių grupės aprašu* (patvirtintas LR švietimo ir mokslo ministro 2015 m. rugpjūčio 27 d. įsakymu Nr. V-922). Programą sudaro tokio

³ Technologijos studijų kryptių grupės aprašas, 2016-08-27, Nr. V-922

pobūdžio programoms įprasta 180 kreditų apimtis. Numatyta studijų programoje proporcingai derinti kontaktinį (teorija ir praktika) ir savarankišką darbą. Kontaktinis darbas sudaro 49 proc., o savarankiškas – 51 proc. studijų programos apimties. Praktiniam parengimui numatyti 88 kreditai. Programa suformuota mišriu principu: studijų programos pagrindai suformuoti moduliais, o studijų programos gilinimo dalykai – dalykine forma. Dėl to būsimiems studijų programos studentams yra suteikiamos platesnės pasirinkimo galimybės. Modulio apimtis 15 kreditų. Bendrasis koleginius modulius, sudarytas iš Įvado į profesinės veiklos studijas, Verslo lyderystės, Kulinarinio meno istorijos ir filosofijos bei Anglų kalbos, yra 15 kreditų apimties. Studijų krypties moduliai, apimantys privalomus krypties modulius, krypties gilinimo pasirenkamieji dalykai, laisvai pasirenkamas dalykas, baigiamasis darbas ir egzaminas sudaro 135 kreditus. Studijų programos gilinimo dalykai, apimantys krypties gilinimo modulius ir krypties gilinimo pasirenkamąjį dalyką, sudaro 30 kreditų. Į studijų programą įeina praktikos (mokomoji praktika, 2 profesinės veiklos praktikos) joms skiriant 36 kreditus.

Dalis dalykų yra pasirenkami, taip pat studentai turi galimybę laisvai rinktis vieną dalyką iš Kolegijoje dėstomų dalykų sąrašo.

Dalykų apimtis atitinka formaliuosius reikalavimus, o studijuojamų dalykų rezultatai iš esmės yra susieti su studijų programos rezultatais, išskyrus atvejus, kurie ekspertų yra detalizuoti žemiau:

– žinių ir jų taikymo 3-me rezultate „Geba taikyti maisto saugos ir kokybės...“ nėra nuosekliai perimtas dalyko *Maisto gamybos technologijų pagrindai* 3.1. rezultate,

– specialiųjų gebėjimų 5-me rezultate „diegti prevencinę maisto saugos sistemą“ nėra atkartota dalykų *Maisto mokslas* 5.1. rezultate, *Maisto gamybos technologijų pagrindai* 5.1. rezultate, *Profesinės veiklos praktika* 5.1. rezultate, *Viduržemio jūros regiono šalių virtuvė* 5.1. rezultate, *Azijos šalių virtuvė* 5.1. rezultate.

Ekspertai nustatė, kad kai kurių Programos modulių/dalykų aprašuose deklaruojamas valandų skaičius neatitinka studijų plane nurodytų valandų, kaip antai, *Maisto gamybos technologijų pagrindai*, *Viduržemio jūros regiono šalių virtuvė*, *Vyno kursas*, *Maitinimo paslaugų rinkodara*, *Integruotos komunikacijos valdymas*, *Žmogiškųjų išteklių valdymas*, *Pardavimų valdymas*.

Ekspertai taip pat analizavo modulių/dalykų išdėstymo logiką studijų plane (Programos aprašo 2 priedas). Ekspertų nuomone, moduliai/dalykai, iš esmės, išdėstyti nuosekliai, pradžioje numatant modulius, kurių turinys užtikrina žinių įsisavinimą ir jų taikymą, socialinių ir asmeninių gebėjimų vystymą, palaipsniui pereinant prie tyrimų metodologijos suvokimą ir specialiuosius gebėjimus vystančių modulių. Tačiau ekspertai mano, kad modulio *Maitinimo paslaugų valdymas (Verslo teisė)* vieta studijų plane nėra iki galo apgalvota.

Modulių *Maisto mokslas* (1 semestras), *Maisto gamybos technologijų pagrindai* (2 semestras) turiniui pagrįsti reikia teisinio reglamentavimo žinių, kurios yra įgyjamos tik 5 semestre. *Maisto gamybos technologijų praktika* numatyta vykdyti be teorinio paruošimo, t.y. anksčiau, nei suteikiamos maisto gamybos, maisto produktų dermės, banketų ir renginių organizavimo žinios.

Nemaža dalis dalykų aprašų atitinka keliamus reikalavimus, juose numatyti metodai studijų rezultatams pasiekti, iš esmės aiški studijų rezultatų vertinimo sistema. Tačiau kai kurių dalykų aprašų turinys nėra iki galo apgalvotas. Pavyzdžiui:

– *Anglų kalbos* dalyko apraše pateiktos paskaitų temos sudaro įspūdį, kad dalykas skirtas anglų kalbos nesimokiusiam studentui, pradedama nuo pagrindų. Dalyko temos atskleidžia, kad studentas nebus supažindinamas su specialybės ir techninės kalbos terminija, ko tikrai reikėtų atsižvelgiant į tai, kad kai kurias paskaitas dėstys dėstytojai iš užsienio.

– *Maisto mokslo* modulio dalykų turinys (įskaitant literatūros nuorodas) labiau orientuotas į maisto mokslo *pagrindų* tematiką ir rezultatus.

– *Maisto mokslo* modulio *Maisto chemija ir analizė* tematinėje grupėje nėra detalizuojami cheminiai rizikos veiksniai.

– *Maisto gamybos technologijos pagrindų* modulyje nepakankamai akcentuoti pamatiniai virtuvės meno dalykai, produktų suderinamumas dėl skonių dermės patiekale, produktų sezoniškumas pasaulio mastu (nes šiai dienai tiekimas ne problema).

– *Verslo teisės*, visų „*technologijų*“ dalykų ir/ar modulių literatūros sąrašė, nėra pateikiamos nuorodos į teisės aktų interneto šaltinius (pvz. Eurlex, RASFF),

– *Maisto mokslo, Pažangios maisto gamybos technologijos, Bendrosios maisto technologijos, Profesinės veiklos praktikos* dalykų aprašuose pasigendama nuorodų į naujus mokslo šaltinius (pvz. *Scencedirect* duomenų bazės specialybės referuojamų mokslo žurnalų), ar mokslo populiarinimo šaltinius (pvz. *Foodnavigator* ir t.t.),

– *Subalansuotos mitybos* modulio dalykas *Sveikos mitybos pagrindai* nėra atsakingai „paremtas“ naujausiomis šiaurės šalių mitybos praktikomis, Europos bendrijos Maistas 2030 politikos gairėmis, nacionalinės teisės (pvz. Sveikatos apsaugos ministerijos) dokumentų nuostatomis (pateikta 1 nuoroda), todėl ekspertai pasigedo temų, susijusių su prevencinės mitybos aktualumu, detalizavimo.

Labai svarbus dalykas, leidžiantis pademonstruoti per visus studijų metus įgytus studentų gebėjimus, yra *Baigiamasis darbas*. Tačiau Programoje numatytas ir *Baigiamasis egzaminas*. Vertintojai atkreipia dėmesį, kad Bendrieji studijų programų vykdymo reikalavimai (2016-12-30 Nr. V-1168) nustato, kad baigiamais egzaminas galimas tik tais atvejais, kai tai nustatyta kryptių aprašuose. Šiuo atveju Technologijos studijų kryptių grupės

aprašė (2015-08-27, Nr. V-922) bei jo 7 priede Maisto technologijų studijų krypties apraše baigiamojo egzamino galimybė nenumatyta.

Pagrindinės srities stiprybės ir silpnybės

Pagrindine srities stiprybe laikytina žinių ir jų taikymo bei specialiųjų gebėjimų studijų rezultatai, pagrįsti maisto žaliavų ir maisto technologijų žiniomis, paremti kokybės ir saugos kriterijais. Programos stiprybe yra ir tai, kad būsimasis specialistas gebės vykdyti tyrimus maisto (produktų ir patiekalų) imtyje projektuodamas ir pasiūlydamas savo veikloje sveikatai palankesnes, prevencines mitybos sprendinius tiek maisto, tiek ir maitinimo technologijose, bei juos palydinčiuose procesuose.

Pagrindine srities silpnybe laikytina tai, kad kai kuriuose dalykuose/moduliuose netolygiai perkelti Programos studijų rezultatai (*Maisto mokslas, Maisto gamybos technologijų pagrindai, Profesinės veiklos praktika, Viduržemio jūros regiono šalių virtuvė, Azijos šalių virtuvė*).

Pakankamai gerai neapgalvota kelių modulių/dalykų vieta studijų plane (*Maitinimo paslaugų valdymas (Verslo teisė), Maisto gamybos technologijų praktika, Anglų kalba*), bei šių dalykų rezultatų turinys ir jų lygmuo (*Anglų kalba, Verslo teisė*).

Baigiamasis įvertinimas (*Baigiamasis egzaminas*) neatitinka teisės aktuose reglamentuojamos tvarkos.

2.3. Personalas

Programos vykdymui numatoma pasitelkti Kolegijos dėstytojų, kviestinių dėstytojų ir praktikų (tame tarpe ir užsieniečių) komandą.

Numatomas pasitelkti personalas iš esmės atitinka teisės aktų reikalavimus. Iš dėstytojų sąrašo (Programos aprašas, p. 27–28, 7 lentelė), bei Programos priede pateiktų jų gyvenimo aprašymų matyti, kad Programai realizuoti bus pasitelktas pakankamas skaičius dėstytojų - 26, iš kurių 11 daktarų, 3 turi profesoriaus pedagoginį vardą, 8 - docento, 15 turi magistro išsilavinimą (iš jų du neturi pedagoginės patirties).

Numatytas personalas tenkina Technologijos studijų krypties grupės aprašo reikalavimą, jog daugiau kaip pusė studijų programos dėstytojų turi turėti ne mažesnę kaip trejų metų dėstomojo dalyko srities praktinio darbo ne aukštojoje mokykloje – verslo ar viešojo sektoriaus institucijoje – patirtį.

Visi kviestiniai dėstytojai praktikai yra pripažinti kulinarinio meno profesionalai (Xavier Bourriot (Prancūzija), Martyn Meid (Anglija), Gerdvilas Žalys (Prancūzija), Linas Samėnas (Švedija)), trys dėstytojai, turi pedagoginės patirties žymiausiose Prancūzijos ir

Ispanijos mokymo įstaigose – Javier Duarde Campos, Martyn Sanly, Eglė Purvaneckaitė, galintys perteikti vertingą patirtį studijų programos rezultatų pasiekimui svarbiose srityse. Informacija apie kviestinius dėstytojus praktikus išsamiai pateikta Programos aprašo 8 lentelėje.

Kadangi studijų programoje yra numatyta Viduržemio jūros ir Azijos šalių virtuvė, siekiant užtikrinti aukštą studijų kokybės lygį, ekspertai rekomenduotų papildomai pasitelkti dėstytojus praktikus ir iš Azijos bei Italijos.

Vykdamas ir tobulinantis naują studijų programą kelti dėstytojų kvalifikaciją ir prisitaikyti prie studijų programos reikalavimų (ypač praktikams) pagalbės Kolegijoje veikianti Kokybės laboratorija, kurioje nagrinėjami studijų kokybės gerinimo klausimai, rengiami ir įgyvendinami kasmetiniai darbuotojų kvalifikacijos tobulinimo planai.

Kadangi ketinamos vykdyti studijų programos dėstytojų komanda yra naujai suburta, ekspertai atkreipia dėmesį, jog būtina nuolat stebėti dėstytojų veiklos kryptingumą, užtikrinti tobulėjimo galimybes.

Pagrindinės srities stiprybės ir silpnybės

Programos personalo stiprybe laikytina tai, kad Programos vykdymui numatoma pasitelkti tarptautinio lygio dėstytojus praktikus.

Srities silpnybe laikytina tai, kad dėstys pora dėstytojų, neturinčių pedagoginės patirties, todėl reikėtų sudaryti sąlygas jiems tobulinti savo kompetencijas šioje srityje.

2.4. Materialieji ištekliai

Kaip nurodyta Programos apraše ir kaip teko įsitikinti ekspertams vizito į Kolegiją metu, *Kulinarinio meno* programa bus vykdoma gerai įrengtose auditorijose, pritaikytose didesniems ir mažesniems studentų srautams. Auditorijų ir vietų skaičius Programai realizuoti yra pakankamas.

Auditorijos yra aprūpintos multimedija, kompiuterine, programine įranga, 5 transportabiliais televizoriais ir 3 Promethean išmaniosiomis lentomis. Kolegijoje įrengta skaitykla, turinti 14 kompiuterizuotų vietų, visoje Kolegijoje įvestas bevielis internetas.

Vizito metu praktikos vieta Kolegijoje buvo dar neįrengta, vykdomi remonto darbai. Bet pagal pateiktus planus ji turėtų atitikti šiuolaikinius reikalavimus, ir bus aprūpinta visa praktiniam studijų procesui reikalinga įranga. Studentai praktikai naudosis puikia gamybine baze Palangoje, kuri jau įrengta pagal šiuolaikinius technologinius reikalavimus.

Kolegijoje yra kaupiama specializuota literatūra, vykdoma naujausios specializuotos mokslinės metodinės literatūros, reikalingos šiai studijų programai, įsigijimo procedūra. Pagrindiniams Programos moduliams numatyta parengti metodinę ir vaizdinę medžiagą.

Ekspertai atkreipia dėmesį, kad atsižvelgiant į tai, jog ši verslo rūšis be pamatinių dalykų nuolat kinta, sąlygojama technikos, mados, gyvenimo būdo, metodinės ir vaizdinės studijų modulių medžiagos turinys turi būti nuolat atnaujinamas.

Kolegija bendradarbiauja ir su universitetais. Su Kauno technologijos universitetu pasirašyta bendradarbiavimo sutartis dėl galimybės naudotis maisto mokslo, mikrobiologijos ir chemijos laboratorijomis, biblioteka, vykdyti bendrą mokslo taikomąją veiklą, su Vytauto Didžiojo ir Klaipėdos universitetais dėl galimybės naudotis biblioteka ir el. ištekliais, plėtoti mokslo taikomąją veiklą.

Pagrindinės srities stiprybės ir silpnybės

Pagrindine srities stiprybe laikytina tai, kad reikalinga studijoms įranga ir numatytos patalpos yra tinkamos ir jų pakanka. Programai realizuoti numatyta praktikų bazė, ją pilnai įrengus, turėtų visiškai atitikti šios profesijos verslo aktualijas, ir būti tvirtu šios profesijos studentų profesionalumo pagrindu.

2.5. Studijų eiga ir jos vertinimas

Studijų programa parengta atsižvelgiant į aukštojo koleginio išsilavinimo studijų programoms keliamus reikalavimus, apibrėžtus Lietuvos Respublikos švietimo dokumentuose, kurie reglamentuoja aukštojo mokslo studijų vykdymą, strategijas bei perspektyvas ir Šv. Ignaco Lojolos Kolegijos strateginius veiklos dokumentus: Kolegijos statutu, Kolegijos 2016-2020 strateginiu veiklos planu, Kolegijos 2014 – 2016 m. veiksmų planu, Kolegijos integruotu kokybės ir aplinkos vadybos sistemos vadovu, Kolegijos studijų organizavimo tvarka.

Priėmimo į Programą taisyklės išdėstytos aiškiai, paaiškintas konkursinio balo sudarymas, yra nustatytas minimalus stojamasis balas į valstybės nefinansuojamas vietas - 1,5 balo. Nors konkursinio balo sudarymo formulė aiški, abejonių kelia stojančiojo anglų kalbos vertinimas. Kadangi programoje yra numatyta, kad kai kuriuos dalykus dėstys dėstytojai iš užsienio (Javier Duarde Campos, Shanly Martyn ir kt.), būtų tikslinga aiškiai apibrėžti, kaip yra įvertinamos stojančiųjų anglų kalbos žinios. Programos apraše teigiama, kad vertinamos stojančiojo anglų kalbos žinios „ne žemesniu nei pakankamu lygiu“, tačiau nėra aišku, kaip tas lygis nustatomas (Programos aprašas, 33 psl.), arba anglų kalbos žinių lygis turi būti patvirtintas tarptautiniu sertifikatu (TOEFL, IELTS, FCE, CAE).

Programoje numatyti studijų metodai, kaip nurodoma Programos aprašo priede 1, yra labai įvairūs. Jie apima jau laiko patvirtintus ir gerai žinomus metodus, kaip demonstravimas, refleksija, atvejo analizė, užduočių sprendimas atliekant laboratorinius

darbus, rašto darbo rengimas ir pristatymas, užduočių atlikimas praktinėse darbo vietose, problemų sprendimas. Pateikti studijų metodai yra tinkami studijų rezultatams pasiekti.

Studentų pasiekimų vertinimo sistema yra gana aiški. Kolegijoje naudojamas sumuojamasis vertinimas ir pasitelkiami įvairūs vertinimo metodai, taip pat naudojami ir specifiniai, į praktinės veiklos vertinimą orientuoti vertinimo metodai (Programos aprašas, 35 psl.): grįžtamasis ryšys, analizė, savo darbo įsivertinimas, supervizija. Pateikta suminio balo apskaičiavimo lentelė.

Kolegijoje numatytos nesąžiningo studijavimo, diskriminavimo prevencijos, apeliavimo priemonės, Kolegijos bendruomenės nariai vadovaujasi Kolegijos Akademinės etikos kodeksu, ginčus susijusios su mokslo ir studijų etikos pažeidimais, sprendžia Etikos komitetas.

Pagrindinės srities stiprybės ir silpnybės

Pagrindine šios srities stiprybe laikytina studijų metodų ir studentų pasiekimų vertinimo metodų įvairovė ir daugelio jų šiuolaikiškumas, taip pat unikali didaktinė sistema, grįsta Ignaciškąja paradigma.

Pagrindine srities silpnybe laikytina studentų priėmimo ir atrankos į Programą konkursinio balo sudarymas. Tai, kad reikalavimuose nėra privalomo anglų kalbos komponento, neleidžia užtikrinti, kad bus galima pasiekti kai kuriuos studijų rezultatus, susijusius su labai geru šios kalbos mokėjimu. Taip pat lieka neaišku, kaip nustatomas anglų kalbos lygmuo, jeigu nėra kalbos mokėjimą patvirtinančio sertifikato.

2.6. Programos vadyba

Studijų programos kokybės užtikrinimas, planavimas, valdymas, priežiūros ir tobulinimo procesai Kolegijoje vykdomi paskiriant atsakingus darbuotojus pagal jų kompetenciją, atsakomybę ir įgaliojimus. Į studijų programos tobulinimą ir kokybės užtikrinimą aktyviai įtraukiami socialiniai partneriai, vykdant jų apklausas, įtraukiant juos į bendrus projektus, diskusijas.

Atsakomybė už studijų programos vykdymą, priežiūrą ir spėdimų priėmimą paskirstoma hierarchiškai. Studijų programos atnaujinimą ir įgyvendinimo kokybės stebėseną vykdo Studijų programos komitetas. Į studijų programos komitetą taip pat įtraukti ir socialiniai partneriai, kurie aktyviai dalyvavo ir rengiant Programą.

Pagrindinės vidinės savianalizės proceso sudedamosios dalys: sistemingas grįžtamojo ryšio fiksavimas, programų dalykų atnaujinimas, dėstytojų tobulėjimas. Daug dėmesio skiriama dėstytojų didaktinių kompetencijų vertinimui ir tobulinimui. Rengiamos savianalizės, kuriose viena iš sudedamųjų dalių yra studentų ir praktikų grįžtamojo ryšio

fiksavimas, vertinimas. Planuojamos organizuoti studentų apklausos, siekiant išsiaiškinti jų studijų poreikius, tobulintinus Programos turinio aspektus. Ekspertų nuomone, numatytos vidinės kokybės užtikrinimo priemonės yra tinkamos.

Pagrindinės srities stiprybės ir silpnybės

Pagrindinė srities stiprybė - aktyvus socialinių partnerių dalyvavimas, įtraukimas rengiant Programą.

Studijų programos komitetą sudaro katedros dėstytojai, socialiniai dalininkai, studentų atstovai, tačiau lieka neaišku, kaip bus užtikrintas sklandus komiteto, kuris, kaip numatyta, rinksis du kartu per metus kiekvieno semestro pabaigoje, darbas, kai į komiteto sudėtį įeina du ne Lietuvoje gyvenantys nariai, taip pat ne specialybinio dalyko dėstytojai.

III. REKOMENDACIJOS

3.1. Suderinti studijų rezultatų ir modulių/dalykų sąsajas, atsižvelgiant į pakoreguotą studijų programos tikslą ir studijų rezultatus.

3.2. Patikslinti teisės aktų, nustatančių reikalavimus įgyjamai kvalifikacijai, sąrašą.

3.3. Sutvarkyti dalykų aprašus atsižvelgiant į Programos specifiką bei paisant profesinių ir pedagoginių kokybės reikalavimų, parenkant tinkamą modulio/dalyko vietą studijų plane, kartu atnaujinant modulio/dalyko rezultatus, dalyko turinį, įskaitant studentams prieinamą literatūros sąvadą.

3.4. Patikslinti Programos modulių/dalykų aprašuose ir studijų plane deklaruojamą valandų skaičių.

3.5. Studento visuminių gebėjimų valdymui ir demonstravimui numatyti tik Baigiamąjį darbą.

3.6. Užtikrinti dėstytojų pedagoginės kompetencijos tobulinimą, ypač tiems, kurie jos neturi.

3.7. Peržiūrėti studentų priėmimo ir atrankos į Programą konkursinio balo sudarymo tvarką ir įtraukti į reikalavimus privalomus anglų kalbos lygį patvirtinančius dokumentus arba numatyti anglų kalbos lygio įvertinimo testą prieš studijas.

IV. APIBENDRINAMASIS ĮVERTINIMAS

Šv. Ignaco Lojolos kolegijos ketinama vykdyti studijų programa *Kulinarinis menas* vertinama teigiamai.

Eil. Nr.	Vertinimo sritis	Srities įvertinimas, balai
1	Programos tikslai ir numatomi studijų rezultatai	3
2	Programos sandara	3
3	Personalas	4
4	Materialieji ištekliai	4
5	Studijų eiga ir jos vertinimas	3
6	Programos vadyba	3
	Iš viso:	20

1-Nepatenkinamai (yra esminių trūkumų, kuriuos būtina pašalinti)

2-Patenkinamai (tenkina minimalius reikalavimus, reikia tobulinti)

3-Gerai (sistemiškai plėtojama sritis, turi savitų bruožų)

4-Labai gerai (sritis yra išskirtinė)

Grupės vadovas: dr. Alvija Šalaševičienė

Grupės nariai: Alvyda Eigminienė

Vaida Šidlauskaitė