

VYTAUTO DIDŽIOJO UNIVERSITETAS



Studijų kryptis:
MAISTO STUDIJS (I06)

Studijų pakopa: Pirmoji ir Antroji

SAVIANALIZĖS SUVESTINĖ

2021, gegužė

Studijų krypties duomenys

Nr.	Studijų programos pavadinimas	Valstybinis kodas	Studijų programos rūšis	Studijų pakopa	Studijų forma (trukmė metais)	Studijų programos apimtis kreditais	Suteikiamas laipsnis ir (ar) profesinė kvalifikacija	Studijų programos vykdymo kalba	Reikalavimai stojantiems	Studijų programos įregistravimo data	Studijų programos vykdymo pabaigos data (jei yra)	Studijų programos vykdymo vieta
1.	Maisto kokybė ir sauga	6121IX005	Universitetinės studijos	pirmoji	Nuolatinė (4 metai), iššęstinė (6 metai)	240	Žemės ūkio mokslų bakalauras	lietuvių	Vidurinis išsilavinimas	2012–01–20	–	VDU ŽŪA
2.	Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga	6211IX005	Universitetinės studijos	antroji	Nuolatinė (2 metai), iššęstinė (3 metai)	120	Žemės ūkio mokslų magistras	lietuvių	Bakalauro kvalifikacinis laipsnis	2012–01–20	–	VDU ŽŪA

Savianalizės rengimo grupė

Nr.	Pedagoginis vardas, mokslo laipsnis, vardas, pavardė	Pareigos	Telefono nr. (darbo ir mobilus)	El. pašto adresas
1.	prof. dr. Elvyra Jarienė	VDU ŽŪA Žemės ūkio ir maisto mokslų instituto profesorė, Žemės ūkio ir maisto mokslų instituto direktorė (I ir II pakopos SPK pirmininkė) (administracijos atstovė)	Darbo tel.: +370 37 752 226; Mobil.nr. +370 612 63897	elvyra.jariene@vdu.lt
2.	doc. dr. Aurelija Paulauskienė	VDU ŽŪA Žemės ūkio ir maisto mokslų instituto docentė (I ir II pakopos SPK narė);	Mobil.nr. +370 699 29270	aurelija.paulauskiene@vdu.lt
3.	doc. dr. Jurgita Kulaitienė	VDU ŽŪA Žemės ūkio ir maisto mokslų instituto docentė (dėstytoja);	Mobil.nr. +370 612 77855	jurgita.kulaitiene@vdu.lt
4.	lekt. dr. Nijolė Vaitkevičienė	VDU ŽŪA Žemės ūkio ir maisto mokslų instituto lektorė (dėstytoja);	Mobil.nr. +370 683 62819	nijole.vaitkeviciene@vdu.lt
5.	Gabrielė Vaišnoraitė	II pakopos studijų programos <i>Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga</i> I kurso magistrantė	Mobil.nr. +370 61657547	gab.vaisnoraite@gmail.com
6.	Ilona Černovaitė	I pakopos studijų programos <i>Maisto kokybė ir sauga</i> III kurso studentė	Mobil.nr. +370 68431927	ilona.cernovaite@stud.vdu.lt
7	dr. Alvyra Šlepetienė	Lietuvos agrarinių ir miškų mokslų centro cheminių tyrimų laboratorijos vedėja, vyriausioji mokslo darbuotoja, dr. (socialinis partneris)	Mobil.nr. +370 612 43141	alvyra.slepetiene@lammc.lt

TURINYS

IŽANGA	6
1. STUDIJŲ TIKSLAI, REZULTATAI IR TURINYS	8
1.1. Krypties ir pakopos studijų programų tikslų ir studijų rezultatų atitikties visuomenės ir (ar) darbo rinkos poreikiams įvertinimas	8
1.3. Krypties ir pakopos studijų programų atitikties teisės aktų reikalavimams įvertinimas	11
1.4. Krypties ir pakopos studijų programų studijų tikslų, studijų rezultatų, mokymo (-si) ir vertinimo metodų suderinamumo įvertinimas	13
1.5. Krypties ir pakopos studijų programų dalykų (modulių) visumos, užtikrinančios studento nuoseklų kompetencijų ugdymą(-si) įvertinimas	14
1.6. Galimybių studijuojantiems individualizuoti krypties studijų programų struktūrą atsižvelgiant į asmeninius mokymosi tikslus bei numatytus studijų rezultatus įvertinimas.....	16
1.7. Baigiamųjų darbų atitikties krypties ir pakopos reikalavimams įvertinimas.....	17
2. MOKSLO IR STUDIJŲ VEIKLOS SĄSAJOS	21
2.1. Aukštosios mokyklos vykdomos mokslo (taikomosios mokslo, meno) veiklos lygio pakankamumo su studijų kryptimi susijusioje mokslo (meno) kryptyje įvertinimas.....	21
2.2. Studijų turinio susiejimo su naujausiais mokslo, meno ir technologijų pasiekimais įvertinimas	23
2.3. Sąlygų studentams įsitraukti į mokslinę (taikomąją mokslo, meno) veiklą, atitinkančią studijų pakopą, sudarymo įvertinimas	26
3. STUDENTŲ PRIĖMIMAS IR PARAMA	28
3.1. Studentų atrankos ir priėmimo kriterijų ir proceso tinkamumo ir viešumo įvertinimas.....	28
3.1.1. Pirmos pakopos studijų programos <i>Maisto kokybė ir sauga</i> studentų atrankos ir priėmimo kriterijų ir proceso tinkamumo ir viešumo įvertinimas.....	28
3.1.2. Antros pakopos studijų programos <i>Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga</i> studentų atrankos ir priėmimo kriterijų ir proceso tinkamumo ir viešumo įvertinimas.....	30
3.2. Užsienyje įgytų kvalifikacijų, dalinių studijų ir ankstesnio neformalaus ir savaiminio mokymosi pripažinimo tvarkos ir jos taikymo įvertinimas	32
3.3. Sąlygų studijuojančiųjų akademiniam judumui užtikrinti įvertinimas	34
3.4. Krypties studentams teikiamos akademinės, finansinės, socialinės, psichologinės ir asmeninės paramos tinkamumo, pakankamumo ir veiksmingumo įvertinimas	34
3.5. Informacijos apie studijas ir studentų konsultavimo pakankamumo įvertinimas.....	36
4. STUDIJAVIMAS, STUDIJŲ PASIEKIMAI IR ABSOLVENTŲ UŽIMTUMAS	38
4.1. Mokymo ir mokymosi proceso, leidžiančio atsižvelgti į studijuojančiųjų poreikius ir įgalinančių juos pasiekti numatytus studijų rezultatus, įvertinimas	38
4.2. Sąlygų, užtikrinančių galimybes studijuoti socialiai pažeidžiamoms grupėms bei studentams su specialiaisiais poreikiais, įvertinimas.....	39
4.3. Vykdomos studentų studijavimo pažangos stebėsenos sistemingumo ir studentams teikiamo grįžtamojo ryšio, skatinančio pasiektų rezultatų įsivertinimą ir tolimesnį studijų pažangos planavimą, įvertinimas.....	39
4.4. Studijų metu studentams teikiamo grįžtamojo ryšio, skatinančio pasiektų rezultatų įsivertinimą ir tolimesnį studijų pažangos planavimą, įvertinimas	40
4.5. Studijų kryptyje vykdomos absolventų užimtumo ir karjeros stebėsenos įvertinimas	40
4.6. Akademinio sąžiningumo, tolerancijos ir nediskriminavimo užtikrinimo politikos įgyvendinimo įvertinimas	42

4.7. Apeliacijų, skundų dėl studijų proceso teikimo ir nagrinėjimo procedūrų taikymo efektyvumo krypties studijose įvertinimas	42
5. DĖSTYTOJAI.....	44
5.1. Krypties studijų programose (-oje) institucijoje dirbančių dėstytojų skaičiaus, kvalifikacijos ir kompetencijos (mokslinės, dėdaktinės, profesinės) pakankamumo studijų rezultatams pasiekti įvertinimas	44
5.2. Sąlygų krypties dalykų dėstytojų akademiniam judumui užtikrinti įvertinimas	46
5.3. Sąlygų dėstytojų kompetencijoms tobulinti įvertinimas	48
6. STUDIJŲ MATERIALIEJI IŠTEKLIAI	51
6.1. Krypties studijų fizinių, informacinių ir finansinių išteklių, leidžiančių užtikrinti efektyvų mokymosi procesą, tinkamumo ir pakankamumo įvertinimas	51
6.2. Krypties studijų vykdymui reikalingų išteklių planavimo ir atnaujinimo įvertinimas	56
7. STUDIJŲ KOKYBĖS VALDYMAS IR VIEŠINIMAS.....	58
7.1. Studijų vidinio kokybės užtikrinimo sistemos veiksmingumo įvertinimas	58
7.2. Socialinių dalininkų (studentų ir kitų suinteresuotų šalių) įtraukimo į vidinį kokybės užtikrinimą veiksmingumo įvertinimas	59
7.3. Informacijos apie studijas, jų vertinimo ir tobulinimo procesus ir rezultatus rinkimo, panaudojimo ir viešinimo įvertinimas	60
7.4. Krypties studentų nuomonės (surinktos Centro arba aukštosios mokyklos pasirinktais būdais ir priemonėmis) apie studijų kokybę aukštojoje mokykloje įvertinimas.....	61
PRIEDAI	64
1 priedas.....	65
2 priedas.....	78
3 priedas.....	85
4 priedas.....	102

IŽANGA

Vytauto Didžiojo universitetas (toliau – VDU arba Universitetas) buvo įkurtas 1922 m. ir atkurtas 1989 m. VDU klasikinio universiteto tradicijas grindžia bendrais laisvės, atvirumo ir dialogo principais bei vertybėmis, Universitetas orientuojasi į humanistinę kultūrą. VDU teikia visų trijų pakopų studijas – bakalauro, magistrantūros ir doktorantūros studijas, apimančias platų spektrą: nuo humanitarinių, socialinių ir meninių sričių iki fundamentaliųjų, aplinkos ir biotechnologijos mokslų.

Universiteto *artes liberales* (laisvųjų menų) principai akcentuoja plačios aprėpties studijas, užtikrinant, kad VDU siūlomos studijos būtų visa apimančios, jos neapsiriboja specializuotais, iš anksto apibrėžtais dalykais. VDU liberali studijų strategija leidžia studentams patiems planuoti studijas, pasirenkant bendruosius studijų dalykus ir dalį studijų krypties dalykų, jie taip pat turi galimybę pereiti iš vienos studijų programos į kitą ir pakeisti studijų formą. Be pagrindinio bakalauro studijų diplomo, VDU absolventai taip pat gali gauti gretutinių studijų pažymėjimą ir vėliau pretenduoti į kitos studijų krypties magistro studijų programą.

VDU dirba su daugeliu universitetų ir mokslininkų visame pasaulyje, įgyvendinant projektus, stiprinant studentų ir personalo mainus, tobulinant studijų ir tyrimų sistemą. Tai – tarptautinė ir daugiakalbė institucija, kuri nuolat plėtoja tarptautinius tinklus ir tarpkultūrinį dialogą, dalyvauja tarptautiniuose moksliniuose, akademinuose ir socialiniuose projektuose, skatina dėstytojų ir studentų mobilumą.

Universitetas turi du kolegialius valdymo organus – Universiteto Tarybą bei Senatą – ir vienasmenį valdymo organą Rektorių. Taryba yra kolegialus valdymo organas, kuris tvirtina universiteto viziją, misiją ir strategiją, finansinius ir kitus strateginius klausimus. Senatas yra kolegialus Universiteto akademinų reikalų valdymo organas. Universitetui vadovauja Rektorius, kurio patariamoji institucija yra Rektoratas.

Universitetą sudaro 15 akademinų padalinių: Menų fakultetas, Katalikų teologijos fakultetas, Ekonomikos ir vadybos fakultetas, Humanitarinių mokslų fakultetas, Informatikos fakultetas, Teisės fakultetas, Gamtos mokslų fakultetas, Politikos mokslų ir diplomatijos fakultetas, Socialinių mokslų fakultetas, Žemės ūkio akademija, Švietimo akademija, Muzikos akademija, Inovatyvių Studijų institutas, Užsienio kalbų institutas, Botanikos sodas.

Žemės ūkio akademija yra Vytauto Didžiojo universiteto padalinys. Šiuo metu jame yra 5 fakultetai – Agronomijos, Bioekonomikos plėtros, Miškų ir ekologijos, Žemės ūkio inžinerijos, Vandens ūkio ir žemėtvarkos; Akademinės infrastruktūros padaliniai: Atviros prieigos, Eksperimentinis ir praktinio mokymo centrai, biblioteka, Karjeros centras ir kt. Fakultetuose buvusios katedros jungimo būdu nuo 2012 m. spalio mėn. pertvarkytos į 14 institutų, kurių pagrindinė paskirtis yra: moksliniai tyrimai, mokslu grįstos studijos, eksperimentinė plėtra, mokslininkų ugdymas, žinių sklaida (išsamiau) ¹.

Žemės ūkio akademija vykdo ir koordinuoja šalies ir tarptautiniu lygiu konkurencingas Bioekonomikos, žemės ūkio mokslų ir kitų su žemės ūkiu ir kaimo plėtra glaudžiai susijusių mokslų krypties studijas įskaitant technologines ir inžinerines studijas bei tyrimus, eksperimentines, socialines, kultūrinės plėtros darbus, teikia kvalifikacijos tobulinimo, ekspertines, konsultavimo, mokslo komercinimo ir technologijų perdavimo paslaugas, leidžia akademinę ir kitą literatūrą ².

VDU Maisto studijų kryptyje vykdomos dvi studijų programos: pirmosios pakopos studijų programa *Maisto kokybė ir sauga* ir antrosios pakopos studijų programa *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga*. Šių studijų programų ištakos siekia Lietuvos nepriklausomybės atkūrimo laikotarpį, t. y., 1990-uosius metus. Keičiantis iš esmės ekonominei situacijai ir darbo rinkos poreikiams bei švietimo sistemai, vykdomų studijų programų turinys ir studijų kryptys keitėsi. Šiuo metu vykdomos maisto studijų krypties abiejų pakopų studijų programos buvo įregistruotos 2012 m. sausio mėn. Per atestuojamąjį laikotarpį krypties studijų programos buvo vienos iš populiariausių iš VDU ŽŪA vykdomų kitų studijų krypties programų: vyko vieni iš didžiausių stojančiųjų konkursų.

¹ <https://zua.vdu.lt/apie/vakar-ir-siandien/>

² https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2019/01/Statutas_2018_VDU.pdf

Šių programų pagrindinis realizavimo struktūrinis padalinys – Agronomijos fakultetas, kurį sudaro Žemės ūkio ir maisto mokslų, Biologijos ir augalų biotechnologijos bei Agroekosistemų ir dirvožemio mokslų institutai ir Augalinių žaliavų kokybės, Agrobiotechnologijos bei Agrobiologijos mokslinės laboratorijos. Atsižvelgiant į visos studijų krypties programų specifiškumą ir vykdomą mokslinę veiklą, ją kuruoja Žemės ūkio ir maisto mokslų institutas. Dalį studijų dalykų dėsto Žemės ūkio inžinerijos, Miškų ir ekologijos, Bioekonomikos plėtros bei Vandens ūkio ir žemėtvarkos, Gamtos mokslų ir Informatikos fakultetų, o taip pat Užsienio kalbų instituto dėstytojai.

Maisto studijų krypties pirmosios pakopos studijų programa *Maisto kokybė ir sauga* bei antrosios pakopos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* studijų programa betarpiškai susijusios su VDU ir Agronomijos fakulteto (toliau – AF) misijos vykdymu – kurti ir ugdyti žemės ir maisto ūkio, gamtos išteklių tvaraus naudojimo intelektualinį potencialą, siekti pilnavertės gyvenimo aplinkos Lietuvos žmonėms.

Fakulteto institutų darbuotojai tiesiogiai pavaldūs institutų direktoriams, o pastarieji – Fakulteto dekanui. Studijų organizavimo, kokybės ir kt. klausimai sprendžiami dekanate ir studijų programos komitete (toliau SPK). Fakulteto mokslinę bei studijų veiklą, organizacinį darbą koordinuoja Fakulteto Taryba.

Agronomijos fakultete vykdomos mokslinių tyrimų ir eksperimentinės plėtros (MTEP) veiklos kryptys „Aukštos pridėtinės vertės, saugių ir inovatyvių maisto žaliavų ir produktų kūrimas“, „Tvari maisto grandinė nuo lauko iki stalo“, „Maisto žaliavų ir produktų mikrobiologiniai tyrimai“, „Agroekosistemų tvarumas ir intensyvinimas tiksliosios žemdirbystės ir ekologinėmis priemonėmis“, „Sveikas dirvožemis ir augalai“, „Pasėlių, piktžolių ir dirvožemio ekologija“, „Agrosistemų tyrimai ir biologinės įvairovės didinimas“ – tarpdiscipliniškai siejasi su maisto studijomis.

Maisto studijų krypties programos dar nėra praėjusios vertinimo procedūros, todėl ankstesnio išorinio vertinimo rekomendacijų ir priemonių, kaip į rekomendacijos buvo atsižvelgta, šioje savianalizės suvestinėje įvardinta nebus.

1. STUDIJŲ TIKSLAI, REZULTATAI IR TURINYS

1.1. Krypties ir pakopos studijų programų tikslų ir studijų rezultatų atitikties visuomenės ir (ar) darbo rinkos poreikiams įvertinimas

Jungtinių tautų Maisto ir žemės ūkio organizacija prognozuoja, kad pasaulio populiacija iki 2050 m. pasieks 9,7 mlrd.³, o siekiant patenkinti maisto ir biokuro paklausą, žemės ūkis 2050 m. turės pagaminti beveik 50 proc. daugiau maisto, pašarų ir žaliavos biokurui, palyginus su 2012 m. gamybos apimtimis. Sektoriaus svarbą atspindi ir atliktos Lietuvos ūkio makroekonominių rodiklių analizės rezultatai, kurie rodo, kad žemės ūkyje, kuris apima ir maisto subsektorių, sukuriama bendroji pridėtinė vertė per 2014–2019 m. laikotarpį nuosekliai augo ir padidėjo 14,5 proc.⁴.

Maisto kokybės ir saugos (I pakopa) bei *Augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos* (II pakopa) studijų programų atitikties visuomenės ir darbo rinkos poreikiams grindžiama Europos Sąjungos (ES) augimo strategijos „Europos žalioji kursas“, Jungtinių Tautų (JT) darnaus vystymosi darbotvarkės 2030, ES strategijos „Nuo ūkio iki stalo“, ES biologinės įvairovės strategijos, ES bioekonomikos strategijos, ES mokslinių tyrimų ir inovacijų programos „Horizontas 2020“, Lietuvos pažangos strategijos „Lietuva 2030“, Lietuvos sumanios specializacijos strategijos nuostatomis, darbo rinkos pokyčių tendencijomis bei absolventų įsidarbinamumu.

ES priimtame Komunikate „Europos žalioji kursas“⁵ išdėstytos Europos vystymosi gairės iki 2050 m. numatant naują tvaraus ir integracinio augimo strategiją, kuria būtų skatinama ekonomika, gerinama žmonių sveikata ir gyvenimo kokybė, Europa taptų pirmuoju neutraliu klimato kaitai žemyn. Europos žaliojo kurso pagrindas – sveikesnės ir tvaresnės ES maisto sistemos kūrimas. Pirmosios pakopos studijų programos rezultatai, pvz., „gebėti analizuoti ir kritiškai vertinti žaliavų ir maisto tvarkymo procesus įtakojančius veiksnius, užtikrinant tvarią gamybą, tausojančią žmogaus sveikatą ir aplinką“ ar „gebėti taikyti kokybės valdymo sistemas kontroliuojant ir vertinant maisto žaliavų bei produktų kokybę ir saugą visuose pirminės gamybos ir maisto tvarkymo etapuose“ arba antrosios pakopos studijų programos rezultatai „gebėti įvertinti augalinių maisto žaliavų ir produktų kokybės ir saugos problemas, dorojant, laikant ir perdirbant žaliavas, susijusias su poveikiu aplinkai, žmogaus sveikatai ir visuomenės gerovei“ ar „gebėti identifikuoti veiksnius, būtinus inovatyvių maisto žaliavų ir produktų gamybos procesų optimizavimui, priimti kompleksinius procesų tobulinimo sprendimus ir įvertinti jų padarinius visuomenei ir aplinkai“ ir t.t., tiesiogiai atitinka Europos žaliojo kurso gaires, ES strategijos „Nuo ūkio iki stalo“ nuostatomis ir pan.

Maisto sistemų svarba atsispindi ir Jungtinių Tautų darnaus vystymosi darbotvarkės iki 2030 metų⁶ bei Lietuvos pažangos strategijos „Lietuva 2030“⁷ tiksluose, kurie numato užtikrinti lanksčią žemės ūkio praktiką, didinančią gamybą bei saugančią ekosistemas; darnias maisto gamybos sistemas; pakankamą saugaus maisto kiekį; tvarų ekonomikos augimą. Tačiau esminiai dabartinių maisto sistemų pokyčiai transformuojant jas į tvaresnes ir „pripažįstant, kad tarp sveikų žmonių, sveikos visuomenės ir sveikos planetos esama neatsiejamų ryšių“ numatyti ES strategijoje „Nuo ūkio iki stalo“⁸, kuria taip pat siekiama įgyvendinti ir Jungtinių Tautų darnaus vystymosi principus.

ES Komisijai imantis veiksmų plėtoti žiedinę ir tvarią ES bioekonomiką, kurios strategijoje⁹ ypatinga svarba skiriama apsirūpinimui maistu, tvariam gamtinių išteklių naudojimui, priklausomybės nuo iškastinių (neatsinaujinančių) išteklių mažinimui, ES konkurencingumo didinimui ir darbo

³ <http://www.fao.org/3/i6583e/i6583e.pdf>.

⁴ <https://www.laei.lt/?mt=leidiniai&straipsnis=1817&metai=2020>.

⁵ KOMISIJOS KOMUNIKATAS EUROPOS PARLAMENTUI, EUROPOS VADOVŲ TARYBAI, TARYBAI, EUROPOS EKONOMIKOS IR SOCIALINIŲ REIKALŲ KOMITETUI IR REGIONŲ KOMITETUI Europos žalioji kursas. COM/2019/640 final. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LT/TXT/?uri=COM:2019:640:FIN>.

⁶ Jungtinių Tautų generalinės asamblėjos rezoliucija, priimta 2015 m. rugsėjo mėn. 25 d. <https://orangeprojects.lt/uploads/documents/files/Darnaus%20vystymosi%20darbotvarke%20iki%202030.pdf>.

⁷ Lietuvos pažangos strategija „Lietuva 2030“. <https://www.docdroid.net/OHqeBsc/lietuva2030.pdf>.

⁸ ES strategija „Nuo ūkio iki stalo“. <https://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/1/2020/LT/COM-2020-381-F1-LT-MAIN-PART-1.PDF>

⁹ KOMISIJOS KOMUNIKATAS EUROPOS PARLAMENTUI, TARYBAI, EUROPOS EKONOMIKOS IR SOCIALINIŲ REIKALŲ KOMITETUI IR REGIONŲ KOMITETUI Tvari Europos bioekonomika. Ekonomikos,

viėtų kūrimui, ypač kaimo ir priekraščių regionuose, atsiveria naujos galimybės kurti tvarios ir socialiai atsakingos gamybos metodus ir žiedinius verslo modelius visoje maisto tvarkymo grandinėje. Pagrindiniai veiksniai, leisiantys sklandžiai ir greitai pereiti prie tvarių ir įtraukių sveiko maisto sistemų, apimančių etapus nuo priminės gamybos iki vartojimo, yra moksliniai tyrimai ir inovacijos⁵. Europos Komisija pagal programą „Horizontas 2020“ parengs papildomą kvietimą teikti siūlymus dėl Žaliojo kurso prioritetų (numatyta 1 mlrd. EUR), o pagal programą „Europos horizontas“ siūloma skirti 10 mlrd. EUR moksliniams tyrimams ir inovacijoms maisto produktų, bioekonomikos, gamtos išteklių, žemės ūkio, žuvininkystės, akvakultūros ir aplinkos srityse, taip pat skaitmeninių technologijų ir gamtos procesais pagrįstų sprendimų naudojimui žemės ūkio maisto produktų srityje⁵. Nacionaliniu lygmeniu Lietuvos sumanios specializacijos strategijoje „Agroinovacijos ir maisto technologijos“ yra pripažinta viena iš mokslinių tyrimų, eksperimentinės plėtros ir inovacijų (MTEPI) prioritetinių krypčių, kurios įgyvendinimo tematikos yra tvarūs agrobiologiniai išteklių ir saugus maistas bei beatliekis biožaliavų perdirbimas į vertingus komponentus¹⁰.

Vertinamoji studijų kryptis atitinka Lietuvos bei Europos darbo rinkos poreikius. Populiacijos aprūpinimas saugiu ir kokybišku maistu, maisto grandinių perėjimas prie tvaresnių, skaitmenizacija, struktūriniai pokyčiai, naujų verslo modelių atsiradimas ir kiti iššūkiai, laukiantys maisto sektoriaus, lemia kūrybiškų, turinčių inovatyvų požiūrį, gebančių priimti ir įgyvendinti mokslo žiniomis grindžiamus atsakingus sprendimus, universitetinį išsilavinimą turinčių specialistų poreikį. Kuriant ir išlaikant aukštos kvalifikacijos reikalaujančias darbo vietas regionuose, regionų gyventojai skatinami siekti aukštesnio išsilavinimo. Lietuvoje ypač skatinama regionų vietovėse kurti verslą, kuriam aktuali aukštos kvalifikacijos darbo jėga, o tai leidžia pritraukti daugiau išsilavinusių žmonių (taip pat ir jaunimo), galinčių prisidėti prie kaimo gerovės kūrimo.

Lietuvos regioninio tyrimo instituto atlikto tyrimo dėl žemės ūkio specialistų prognostinio poreikio 2025–2028 metais duomenimis bei atsižvelgiant į darbo rinkos plėtros tendencijas, darbo našumo didėjimą, santykio tarp kvalifikuotos ir nekvalifikuotos darbo jėgos pokyčius, taip pat į specialistų rengimo proceso ypatumus, maisto studijų krypties pirmosios pakopos specialistų rengimo poreikis šiam laikotarpiui yra 40, o antrosios pakopos – 24 (tik rengimo žemės ūkio sektoriui poreikiai, be poreikio maisto pramonei)¹¹.

Studijų krypties programų unikalumas yra tas, kad jos yra tarpdisciplininės, apimančios agronomijos, inžinerijos studijų kryptis, o parengti specialistai įgyja kompetencijas, svarbias visose maisto grandinės etapuose, nuo kokybiškų žaliavų užauginimo, paruošimo ir apdorojimo iki saugaus produkto pateikimo vartotojui, todėl darbdaviai suinteresuoti užtikrinti šių studijų programų absolventų įdarbinimą savo įmonėse. Statistiniai duomenys rodo, kad per vertinamąjį laikotarpį bacheloro išsilavinimą įgiję specialistai vidutiniškai virš 75 proc. dirba kvalifikuotą darbą arba toliau tęsia studijas antrojoje pakopoje ir daugiau kaip 90 proc. magistro išsilavinimą įgijusių dirba pagal jiems suteiktą kvalifikacinį laipsnį arba tęsia studijas doktorantūroje.

Kitose šalies universitetinėse ir neuniversitetinėse aukštosiose mokyklose vykdomų panašių studijų programų tikslai skiriasi nuo VDU ŽŪA studijų programų tikslų: Lietuvos Sveikatos Mokslų Universitete vykdomos I ir II pakopos Maisto studijų krypties studijų programos apie maisto (bio-) technologijas, mitybą, maisto kokybės kontrolės sistemas, gamybos planavimą, organizavimą ir valdymą; Kauno Technologijos Universitete bei Kauno, Klaipėdos, Vilniaus, Utenos kolegijose vykdomos studijų programos yra kitos studijų krypties, t. y., Technologijų mokslų studijų krypties grupės Maisto technologijų studijų krypties.

visuomenės ir aplinkos sąsajų stiprinimas. COM/2018/673 final. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2018:0673:FIN:LT:PDF>.

¹⁰ <https://strata.gov.lt/lt/sumani-specializacija-prioritetai/agroinovacijos-ir-maisto-technologijos>.

¹¹ <https://zum.lrv.lt/uploads/zum/documents/fi->

les/PATIKSLINTA%20C5%BDem%C4%97s%20C5%ABkio%20ir%20kaimo%20pl%C4%97tros%20specialist%C5%B3%20poreikio%20tyrimo%20Ataskaita%20-%2020201109-galut-R_Dapkus-VDU_%C5%BD%C5%AAA.pdf

Pirmosios pakopos studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* tikslas yra rengti maisto studijų krypties specialistus, gebančius spręsti maisto žaliavų ir produktų gamybos ir jos procesų valdymo, kokybės kontrolės, maisto ūkio konkurencingumo didinimo problemas, diegiant tvarios gamybos principus, tausojant aplinką ir žmogaus sveikatą, įgyvendinant žiedinės ekonomikos principus. Studijų programa apima maisto tvarkymo grandinės etapus nuo kokybiškų žaliavų užauginimo, paruošimo ir perdirbimo iki saugaus produkto pateikimo vartotojui. Baigę studijų programą absolventai geba paaiškinti pirminės gamybos ir maisto tvarkymo procesų įtaką maisto žaliavų ir produktų kokybei ir saugai, aplinkai ir žmogui; geba apibūdinti maisto žaliavų ir produktų cheminę sudėtį, maisto komponentų savybes ir jų tarpusavio sąveiką ir suvokia maisto produktų kokybės ir mitybos įtaką žmogaus gyvenimo kokybei; geba apibūdinti maisto žaliavų ir produktų gamybos, apdorojimo, gėdimo bei irimo procesus, parinkti tinkamus jų kontrolės metodus, paaiškinti šių procesų įtaką žaliavų ir produktų kokybei ir saugai; geba analizuoti ir kritiškai vertinti žaliavų ir maisto tvarkymo procesus įtakojančius veiksnius, užtikrinant tvarią gamybą, tausojant žmogaus sveikatą ir aplinką; geba parinkti tinkamas žaliavas, įrangą, priemones, procesus ir būdus maisto žaliavų ir produktų tvarkymui; geba taikyti kokybės valdymo sistemas, kontroliuojant ir vertinant maisto žaliavų bei produktų kokybę ir saugą visuose pirminės gamybos ir maisto tvarkymo etapuose (2 priedas 1 lentelė).

Studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* absolventai įgiję žemės ūkio mokslų bakalauro kvalifikacinį laipsnį gali dirbti ir dirba kokybės vertinimo ir valdymo įstaigose, konsultavimo įmonėse, bendrovėse, valstybinėse įstaigose bei privačiame versle, maisto žaliavų perdirbimo, maisto produktų gamybos įmonėse, maitinimo, rekreacijos ir kitas turizmo paslaugas teikiančiose verslo struktūrose (viešbučiuose, svečių namuose, poilsio namuose, turizmo kompleksuose ir kaimo turizmo sodybose), kurti savo verslą. Gali tęsti studijas žemės ūkio mokslų ar giminingų studijų krypties grupės magistrantūros studijų programose Lietuvos ir užsienio universitetuose.

Antrosios pakopos studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* tikslas yra rengti aukštos kvalifikacijos maisto studijų krypties specialistus, gebančius, taikant tarpdisciplinines žinias, savarankiškai valdyti tvarias maisto gamybos sistemas, diegti inovacijas ir analizuoti jų poveikį aplinkai bei žmogui, spręsti problemas, susijusias su visuomenės aprūpinimu kokybišku, sveikatai palankiu maistu bei planuoti ir vykdyti mokslinius tyrimus, įgytas žinias diegti praktikoje. Šios studijų programos absolventai geba identifikuoti visuomenės poreikius atspindinčias augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos problemas bei paaiškinti mokslo principais pagrįstas jų sprendimo priemones; apibrėžti maisto žaliavų kokybę ir saugą lemiančius veiksnius, apibūdinti maisto žaliavų kokybės vertinimo metodus ir maisto kokybės valdymo sistemas; geba taikyti naujausias mokslo žinias, kuriant inovatyvias žaliavas ir produktus, taikant tvarios gamybos principus, įvertinant jų gamybos proceso poveikį visuomenei ir aplinkai; geba įvertinti augalinių maisto žaliavų ir produktų kokybės ir saugos problemas, susijusias su poveikiu aplinkai, žmogaus sveikatai ir visuomenės gerovei; geba atpažinti ir taikyti maisto kokybės valdymo sistemas, laikytis aplinkos apsaugos bei etikos reikalavimų pirminėje gamyboje ir maisto tvarkymo grandinėje; geba identifikuoti veiksnius, būtinus inovatyvių maisto žaliavų ir produktų gamybos procesų optimizavimui, priimti kompleksinius procesų tobulinimo sprendimus ir įvertinti jų padarinius visuomenei ir aplinkai (2 priedas 2 lentelė).

Studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* absolventai įgiję žemės ūkio mokslų magistro kvalifikacinį laipsnį (gali dirbti pirminės gamybos ir maisto tvarkymo įmonių vadovais, gamybos proceso darbuotojais; konsultantais, projektų vadovais, ekspertais maisto ūkio sektoriuje veikiančiose įmonėse ar įstaigose; mokslo darbuotojais ir tyrėjais maisto mokslo ir studijų įstaigose bei integruotų mokslų, studijų ir verslo centruose; dėstytojais; vyriausiais bei vyresniaisiais specialistais valstybės valdymo institucijose; kurti nuosavą verslą; tęsti studijas doktorantūroje.

1.2. Krypties ir pakopos studijų programų tikslų ir studijų rezultatų atitikties institucijos misijai, veiklos tikslams ir strategijai įvertinimas

Vytauto Didžiojo universitetas – puoselėjantis humanistinę kultūrą, neužsisklendžiantis tik siaurose, griežtai specializuotose studijose, siekiantis būti intelektiniu ir pilietiniu visuomenės židiniu, išsaugoti ir puoselėti turimas vertybes, aktyviai dalyvauti pasaulio universitetų gyvenime¹².

Vytauto Didžiojo universiteto 2021–2027 m. strateginiame veiklos plane¹³ vienas iš strateginių tikslų yra siekti lyderystės rengiant žemės ūkio specialistus ir formuojant Žemės, miškų ir vandens ūkio bei kaimo plėtros politiką. Šio tikslo įgyvendinimui suformuluoti uždaviniai:

- Stiprinti universiteto vaidmenį formuojant nacionalinę Žemės, miškų ir vandens ūkio bei kaimo plėtros politiką bei specialistų rengimą;
- Plėsti šiuolaikinio mokslo pasiekimais grįstas ekspertines, konsultacines paslaugas tiek žemės ūkio subjektams, tiek ir valstybės institucijoms;
- Aktyviai prisidėti prie Europos Žaliojo kurso, žemės ūkio skaitmeninimo, žiedinės ekonomikos ir kitų iniciatyvų bei idėjų pagrindimo moksliniais tyrimais ir jų diegimo Lietuvoje.

Tiek pirmosios, tiek ir antrosios pakopos maisto studijų krypties specialistai yra svarbūs šių uždavinių įgyvendinimui, taip pat šios studijų krypties programų tikslai ir rezultatai dera ir su VDU ŽŪA misija „...kurti ir skleisti mokslo žinias, nuoširdžiai siekti, kad kiekvienas Lietuvos žmogus turėtų saugų ir sveiką maistą bei pilnavertę gyvenimo aplinką“¹⁴, atspindi maisto studijų krypties specialistų kompetencijas, kurios šiuo metu reikalingos transformuojant maisto sistemas, mažinant jų aplinkosauginį pėdsaką ir poveikį klimatui, užtikrinant visuomenės aprūpinimą įperkamu, saugiu ir kokybišku maistu. Tai tiesiogiai susiję su Europos Žaliojo kurso bei strategijos „Nuo ūkio iki stalo“ įgyvendinimu bei VDU strateginiais tikslais ir VDU ŽŪA misija.

Tvarumo principų diegimui būtinos žinios, todėl Europos Komisija skatins veiksmingas žemės ūkio žinių ir inovacijų sistemas (AKIS), aprėpiančias visus maisto gamybos grandinės dalyvius. Pirmosios ir antrosios pakopų studijų programų rezultatuose numatyta, kad absolventai gebės „bendrauti ir bendradarbiauti, sprendžiant maisto tvarkymo uždavinius, aiškiai, argumentuotai pateikti informaciją ir bendrauti su įvairių mokslo sričių specialistais“. Šios krypties specialistų poveikis visuomenei viešinant mokslinių tyrimų rezultatus, konsultuojant verslo ir valdžios institucijas, teikiant ekspertines paslaugas, siejasi ir su VDU strategijos įgyvendinimo uždavinius, plėsti šiuolaikinio mokslo pasiekimais grįstas ekspertines, konsultacines paslaugas tiek žemės ūkio subjektams, tiek ir valstybės institucijoms“. Todėl maisto studijų krypties studijų programų vykdymas ir specialistų rengimas šalies ūkiui yra savalaikis, atitinkantis VDU misiją.

1.3. Krypties ir pakopos studijų programų atitikties teisės aktų reikalavimams įvertinimas

Pirmosios ir antrosios pakopų Studijų programų sandara atitinka Bendruosius studijų reikalavimus¹⁵. Jų dėmė pateikta 1 ir 2 lentelėse.

Maisto studijų krypties studijų programos atitinka Studijų pakopų aprašo reikalavimus, keliamus pirmosios ir antrosios studijų pakopų studijų rezultatams¹⁶. Ši atitiktis bus iliustruojama kitame skyriuje (1.4, 2 priedo 1 ir 2 lentelėse). Formuluojuot krypties programų studijų rezultatus ir formuojant turinį buvo atsižvelgta ir į Maisto studijų krypties aprašo projektą.

1 lentelė. Programos *Maisto kokybė ir sauga* atitiktis bendriesiems *bakalauro* studijų reikalavimams

Kriterijai	Reikalavimai	Programoje
Programos apimtis ECTS kreditais	240 ECTS	240 ECTS
Krypties studijų apimtis ECTS	Ne mažiau kaip 120 ECTS	139 ECTS
Aukštosios mokyklos nustatytų arba studento pasirenkamų studijų apimtis ECTS	Ne daugiau kaip 120 ECTS	101 ECTS
Profesinės veiklos praktikos apimtis ECTS	Ne mažiau kaip 15 ECTS	15 ECTS

¹² VDU vizija ir misija. <https://www.vdu.lt/lt/apie-vdu-kaune/vdu-vakar-ir-siandien/vdu-misija-ir-vizija>

¹³ <https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2020/11/VDU-Strateginis-veiklos-planas-2021-2027-1.pdf>

¹⁴ <https://zua.vdu.lt/apie/misija-ir-vizija/>

¹⁵ <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/739065a0ce9911e69e09f35d37acd719/asr>

¹⁶ <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/775fbb90ac0711e6b844f0f29024f5ac>

Baigiamojo darbo apimtis ECTS	Ne mažiau kaip 15 ECTS	15 ECTS
Kontaktinio darbo apimtis	Ne mažiau kaip 20 %	42,7 %
Savarankiško darbo apimtis	Ne mažiau kaip 30 %	57,3%

2 lentelė. Programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* atitiktis bendriesiems magistrantūros studijų reikalavimams

Kriterijai	Reikalavimai	Programoje
Programos apimtis ECTS kreditais	90 arba 120 ECTS	120 ECTS
Krypties studijų apimtis ECTS	Ne mažiau kaip 60 ECTS	91–109 ECTS
Aukštosios mokyklos nustatytų arba studento pasirinkamų studijų apimtis ECTS	Ne daugiau kaip 30 ECTS	11–23 ECTS
Baigiamojo darbo apimtis ECTS	Ne mažiau kaip 30 ECTS	30 ECTS
Kontaktinio darbo apimtis	Ne mažiau kaip 10 %	25,9%
Savarankiško darbo apimtis	Ne mažiau kaip 50 %	74,1%

Studijų programos komitetai 2020 m. gegužės mėnesį atlikdami abiejų pakopų programų studijų dalykų atestacijas vertino ir priėmė nutarimą tobulinti programų sandarą, dalykų turinio atitiktį studijų pakopai ir akademiniam reikalavimams, programų studijų dalykų apimtį pakankamumą studijų rezultatams.

Pirmosios ir antrosios pakopų studijų programų nuolatinį ir iššestinių studijų planai pateikti 1 priedo 1–4 lentelėse. Studijų programų sandara atitinka Bendruosius studijų vykdymo reikalavimus¹⁷:

Pirmosios pakopos studijų programą *Maisto kokybė ir sauga* sudaro: 1. Bendrieji universitetiniai studijų dalykai; 2. Krypties studijų dalykai; 3. Kiti studijų krypties dalykai. Programos apimtis 240 ECTS, iš kurių 139 ECTS (arba 57,9 % programos) studijų dalykų, reikalingų maisto studijų krypties rezultatams pasiekti; 57 ECTS (23,75 %) studijų dalykų, reikalingų kitų krypties rezultatams pasiekti ir 44 ECTS (18,3 %) – pasirinkamųjų bendrųjų universitetinių A ir B grupės studijų dalykų, iš kurių 12 ECTS skiriama anglų kalbai¹⁸ ir 36 – laisvai pasirinkamiems dalykams iš kitų *Artes liberales* studijų krypties grupių: menų, humanitarinių, fizinių, biomedicinos bei technologijų mokslų, užsienio kalbų.

Antrosios pakopos studijų programą *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* sudaro: 1. Krypties studijų dalykai; 2. Kiti studijų dalykai. Programos apimtis 120 ECTS, iš kurių studijų krypties dalykų, reikalingų maisto studijų krypties rezultatams pasiekti apimtis gali laviruoti nuo 91 iki 109 ECTS (arba 75,8–90,8 % programos), priklausomai nuo studento pasirinkamų studijų dalykų 3 semestru; studijų dalykų, reikalingų studentų pasirinkamiems bei kitų krypties rezultatams pasiekti apimtis gali laviruoti nuo 11 ECTS iki 23 ECTS (9,17–19,17 % programos), priklausomai nuo studento pasirinkamų studijų dalykų 3 semestru (nuolatinėse studijose).

Programas vykdančio personalo kvalifikaciniai reikalavimai įvertinti 5 skyriuje bei pateikiant mokslinių tyrimų ir dėstomų dalykų atitiktį (4 priedas).

Studijų rezultatai yra studijų dalykų apimtį pagrindas, o ECTS kreditų paskirstymas priklauso nuo studijų rezultatų pobūdžio ir sudėtingumo. Kai studijų rezultatai yra sudėtingesni, studijų dalykų planuojamas didesnis studentų darbo valandų skaičius ir tokiam studijų dalykui skiriama daugiau kreditų. Studentų darbo krūvį sudaro laikas, praleistas auditorijose, laboratorijose, praktikose, laikas atliekant individualias arba grupės užduotis, pasirenkiant vertinimui ir kt. 1 ECTS atitinka 26,67 valandos darbo laiko.

Studentų darbo krūvio apimtis ir ECTS paskirstymas sistemingai peržiūrimi.

Bendruoju atveju metodinį darbą reglamentuoja Bendrieji studijų vykdymo reikalavimai¹⁹, nurodantys, kad pirmajai studijų pakopai „...kontaktinio darbo apimtis turi būti nemažesnė kaip 20 proc.,

¹⁷ <https://e-seimas.lrs.lt/portal/legalAct/lt/TAD/a4caf862ced511e6a476d5908abd2210>

¹⁸ <https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2020/12/Studiju-reguliaminas-SEN-069-final.pdf>

¹⁹ <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/739065a0ce9911e69e09f35d37acd719/kfwQKicljg>

o antrajai studijų pakopai kontaktinio darbo apimtis turi būti nemažesnė kaip 10 proc.“. 2020 m. programos pertvarkytos pagal VDU Rektoriaus 2020 m. liepos 8 d. įsakyme Nr. 352 Dėl dėstytojų pedagoginio krūvio skaičiuotės kontaktinio darbo apimtis pirmosios pakopos studijų programai: 3 ECTS – 30 kontaktinių val., 4 ECTS – 45 val., 5 ECTS – 60 val., 6 ECTS ir 7 ECTS – 75 val., antrosios pakopos studijų programai 4 ECTS ir 5 ECTS – 45 kontaktinių val., 6 ECTS – 60 val., 7 ECTS – 75 val. ir 8 ECTS – 90 val. Pvz., pirmosios pakopos studijų programos dalyke „Instrumentinė maisto produktų analizė“, kurio apimtis kreditais yra 4, yra numatyta 45 kontaktinio ir 62 savarankiško darbo valandų, o to pilnai pakanka numatytiems dalyko studijų rezultatams pasiekti. Antrosios pakopos studijų programos dalyke „Augalinių žaliavų cheminė sauga“, kurio apimtis kreditais yra 6, yra numatomos 60 kontaktinio ir 100 savarankiško darbo valandų, o to pilnai pakanka numatytiems dalyko studijų rezultatams pasiekti.

Studentų darbo krūvis apima standartinį, įprastą valandų skaičių, reikalingą studijų dalyko suplanuoti veiklai atlikti. Studentų darbo krūvį sudaro laikas, praleistas auditorijose, laboratorijose, praktikose, laikas atliekant individualias arba grupės užduotis, pasirengiant vertinimui ir kt.

1.4. Krypties ir pakopos studijų programų studijų tikslų, studijų rezultatų, mokymo (-si) ir vertinimo metodų suderinamumo įvertinimas

Maisto studijų krypties studijų programų studijų rezultatai formuluojami atsižvelgiant į programų tikslą ir apima visas tikslo dedamasias. Studijų dalyko rezultatai suderinami su studijų programų rezultatais: a) Studijų dalyko rezultatas apima tą patį arba siauresnį objektą kaip programos rezultatas; b) Studijų dalyko rezultatas nusako to paties arba mažesnio (bet ne didesnio) sudėtingumo gebėjimą kaip studijų programos rezultatas.

Studijų temos sudaromos studijų rezultatų pagrindu – jos apima tuos objektus, kurie pateikti studijų rezultatuose.

Studijų metodai suderinami su studijų rezultatais, o vertinimo metodai – su studijų metodais.

Studijų programų ir studijų dalykų studijų rezultatų, studijų metodų ir studentų pasiekimų vertinimo metodų sąsajos analizuojamos atliekant dalykų aprašų atestaciją (2020–04–16 protokolai Nr. 16 ir Nr. 16a).

Pirmosios ir antrosios studijų programų tikslų, numatomų Programos studijų rezultatų ir studijų dalykų sąsajos pateiktos 2 priedo 1 ir 2 lentelėse. Pvz., pirmosios pakopos studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* specialiųjų gebėjimų grupėje studijų rezultatas „geba taikyti kokybės valdymo sistemas kontroliuojant ir vertinant maisto žaliavų bei produktų kokybę ir saugą visuose pirminės gamybos ir maisto tvarkymo etapuose“ yra ugdomas „Maisto saugos ir kokybės valdymo sistemos“, „Maisto mikrobiologija ir toksikologija“, „Informacinės technologijos maisto sektoriuje“, „Maisto produktų gamyba“, „Maisto žaliavų ir produktų perdirbimo ir sandėliavimo inžinerija“, „Instrumentinė maisto produktų analizė“, „Juslinė maisto produktų analizė“, „Maisto produktų kokybės vertinimas“, „Kursinis darbas „Inovatyvaus produkto kūrimas“, „Profesinės veiklos praktika“ studijų dalykuose. Arba pvz., antrosios pakopos studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* specialiųjų gebėjimų grupėje studijų rezultatas „geba įvertinti augalinių maisto žaliavų ir produktų kokybės ir saugos problemas, dorojant, laikant ir perdirbant žaliavas, susijusias su poveikiu aplinkai, žmogaus sveikatai ir visuomenės gerovei“ yra ugdomas „Augalinių žaliavų cheminė sauga“, „Žmogaus ekologija ir aplinkos epidemiologija“, „Vartotojų teisė ir švietimas“, „Edukacinis visuomenės sveikatinimas“ studijų dalykuose.

Įgyvendinant studijų programas skatinamas dėstytojų kūrybiškumas ir inovatyvumas naudojant didelę aktyvaus mokymo(si) metodų įvairovę: ataskaitų (referatų) pristatymą; atvejų analizę, problemų sprendimą, demonstravimą, projektų parengimą ir pristatymą, informacijos analizę ir apibendrinimą, vaizdo įrašų peržiūrą ir kt.

Dėstomų dalykų studijų temos yra suderintos su studijų programos rezultatais ir yra pakankamai išsamios rezultatams pasiekti. Studijų dalykų tikslai, turinys, rezultatai, sąsajos su studijų prog-

ramos rezultatais, naudojami mokymo ir mokymosi būdai, dalyko pasiekimų vertinimo kriterijai, metodai ir struktūra pateikti dalykų aprašuose. Studijų dalykų aprašai rengiami atsižvelgiant į VDU reikalavimus, kurie pateikti studijų regulamine²⁰ ir Studijų dalykų atestavimo tvarkos apraše²¹.

Dėstomų dalykų temų suderinamumą su studijų rezultatais ir numatomus metodus jiems pasiekti įvertina dalykų aprašų recenzentai ir studijų programos komitetas. Detalusis studijų dalykų turinys aprašomas dalykų programose. Studijų dalykuose naudojamos VDU Studijų regulamine numatytos atsiskaitymo formos²²: individualių bei grupinių, laboratorinių darbų bei kursinių projektų gynimai, kolokvių atsiskaitymai, egzamino laikymas ir kt. Tai tarpiniai ir / arba baigiamieji atsiskaitymai. Tarpiniai atsiskaitymai apima kolokviumus bei laboratorinių darbų, kontrolinių darbų, namų darbų, kitų užduočių atsiskaitymus. Kiekvieno dalyko studijos baigiamos egzaminu, o studijų programa – absolvento kompetencijos įvertinimu per baigiamąjį darbą. Baigiamojo darbo atsiskaitymo forma yra jo pristatymas Žemės ūkio ir maisto mokslų institute ir viešas gynimas Baigiamųjų darbų vertinimo komisijos posėdyje.

Pirmosios pakopos programos *Maisto kokybė ir sauga* rezultatų dėmė su dalykų studijų rezultatais, studijų ir vertinimo metodais atskleista (2 priedo 3 lentelėje), pateikiant pavyzdį iš studijų dalyko „Instrumentinė maisto produktų analizė“ aprašo. Pvz., programos studijų rezultato „Gebėjimas taikyti kokybės valdymo sistemas kontroliuojant ir vertinant maisto žaliavų bei produktų kokybę ir saugą visuose pirminės gamybos ir maisto tvarkymo etapuose“ siekiama per dalyko studijų rezultatą „geba paaiškinti instrumentinių bei juslinių tyrimo metodų taikymo svarbą, sprendžiant praktines problemas“ paskaitų metu, kuriose taikomi aiškinimo, atvejų analizių studijų, diskutavimo, bandymų atlikimo, ataskaitų parengimo ir pristatymo, grupinės užduoties atlikimo metodai. Studijavimo pasiekimams įvertinti naudojami apklausos raštu, atvejų analizės vertinimo, diskusijos ir bandymų stebėjimo, ataskaitų pristatymo stebėjimo vertinimo metodai. Pirmosios pakopos studentai, besiruošdami seminarams, diskusijoms, atvejo analizėms ar rengdami individualias ar komandines užduotis mokslinius tekstus analizuoja naujausius mokslinių tyrimų rezultatus. Pvz., studijų dalyke „Funkcionalusis maistas“, prieš sukuriant padidintos biologinės vertės produktą, turi atlikti mokslinės studijos analizę arba pvz., studijų dalyke „Biologiškai aktyvios medžiagos“ studentai besiruošdami seminarams, turi analizuoti naujausius mokslinių tyrimų rezultatus.

Antrosios pakopos programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* rezultatų dėmė su dalykų studijų rezultatais, studijų ir vertinimo metodais atskleista 2 priedo 4 lentelėje, pateikiant pavyzdį iš studijų dalyko „Augalinių žaliavų cheminė sauga“ aprašo. Pvz., programos studijų rezultato „gebėjimas įvertinti augalinių maisto žaliavų ir produktų kokybės ir saugos problemas, dorojant, laikant ir perdirbant žaliavas, susijusias su poveikiu aplinkai, žmogaus sveikatai ir visuomenės gerovei“ siekiama per dalyko studijų rezultatą „gebėti integruojant tarpdisciplinines žinias, įvertinti augalinių maisto žaliavų cheminės saugos tyrimų rezultatus“ paskaitų metu, kuriose taikomi pasakojimo, aiškinimo, atvejų analizės, diskutavimo studijų metodai. Studijavimo pasiekimams įvertinti taikomi atvejų analizės vertinimo, diskusijų stebėjimo vertinimo metodai.

1.5. Krypties ir pakopos studijų programų dalykų (modulių) visumos, užtikrinančios studento nuoseklų kompetencijų ugdymą(-si) įvertinimas

Pirmosios pakopos studijų programos nuolatinėms studijoms turinys išdėstytas per 4 studijų metus (8 semestrus), o iššėstinėms – 6 studijų metus (12 semestrų). Studijas įgyvendinant nuolatine forma studijuojamų dalykų apimtis per metus 60 ECTS (per semestrą svyruoja nuo 29 – 31 ECTS), o iššėstine – 39–41 ECTS (per semestrą 19–21 ECTS). „Profesinės veiklos praktikai“ ir „Baigiamajam darbui skiriama po 15 ECTS. 1 priedo 1 lentelėje pateikiamas pirmosios pakopos nuolatinė studijų planas, o 1 priedo 2 lentelėje – iššėstinių, kuriame matomas studijų dalykų priskyrimas studijų

²⁰ <https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2020/12/Studiju-reguliaminas-SEN-069-final.pdf>

²¹ https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2019/12/VDU_dalyku_atestavimo_aprasas_2019-11-20_redakcija.pdf

²² https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2019/12/Studiju-reguliaminas_po-Senato-2019.pdf

krypčiai pagal numatomus pasiekti studijų rezultatus, apimtis kreditais, semestras, kontaktinio ir savarankiško darbo valandos, kiekvieno studijų dalyko galutinio įvertinimo forma bei dėstantis dėstytojas.

Studijų dalykai programoje išdėstyti nuosekliai ir apima maisto tvarkymo grandinės etapus nuo kokybiškų žaliavų užauginimo, paruošimo ir perdirbimo iki saugaus produkto pateikimo vartotojui.

Artes liberales ir laisvai pasirenkamų dalykų studijos vyksta pirmame - ketvirtame semestruose. Trečiame –ketvirtame semestruose studentai studijuoja „Žemdirbystės sistemos“, „Augalinės maisto žaliavos“, „Tvarios maisto sistemos“, „Gyvūninės maisto žaliavos“, „Maisto chemija“, „Juslinė maisto produktų analizė“ studijų dalykus, kurie formuoja gebėjimus parinkti tinkamas žaliavas, įrangą, priemones, procesus ir būdus maisto žaliavų ir produktų tvarkymui. Penktame – septintame semestruose studijuojami specialybės dalykai („Maisto produktų gamyba“, „Maisto mikrobiologija ir toksikologija“, „Biologiškai aktyvios maisto medžiagos“, „Instrumentinė maisto produktų analizė“, „Maisto saugos ir kokybės valdymo sistemos“, „Kursinis darbas (Inovatyvaus produkto kūrimas)“ ir kt.). Studentams suteikiamos gilesnės žinios ir formuojamas gebėjimas analizuoti, kritiškai vertinti, taikyti kokybės valdymo sistemas kontroliuojant ir vertinant maisto žaliavų bei produktų kokybę ir saugą visuose pirminės gamybos ir maisto tvarkymo etapuose.

Baigiant 4-ąjį semestrą studentai kviečiami pasirinkti mokslinio tyrimo temą. Susitikimo su studentais metu studijų programos krypties dėstytojai informuoja apie galimas tyrimų tematikas, įsiklausoma ir į studentų siūlymus. Pagal tiriamojo darbo pobūdį (lauko ar laboratorinis eksperimentas) formuojamas preliminarus tyrimas ir su juo susijęs baigiamasis darbas, kuris 7 semestruose (studijuojantiems nuolatinė studijų forma) ar 11 semestruose (studijuojantiems iššęstiniū studijų forma) yra galutinai patikslinamas.

Šeštame semestruose, studentams išklauius daugiau kaip pusę specialybės dalykų, atliekama profesinės veiklos praktika (PVP), kurios apimtis yra 15 ECTS. Dėl to vertinama kaip savalaikė. Ji atliekama įmonėse, įstaigose ar organizacijose, kurių veikla susijusi su Studijų programos rezultatais. Taip užtikrinama, kad studentų žinios bei gebėjimai betarpiškai derėtų su studijų programos tikslais ir rezultatais. Iššęstiniū studijų formos studentai profesinės veiklos praktikos užduotis gali atlikti ir savo darbovietėje, nes jų veikla dera su studijų programos tikslais ir rezultatais. Praktikai pasibaigus, studentas parengia ataskaitą ir ją apgina.

Aštuntame semestruose baigiamajam bakalauru darbu skirta 15 ECTS. Tai savarankiškas tiriamasis rašto darbas, kuriame studentas turi pademonstruoti gebėjimus parinkti ir taikyti tinkamiausius žaliavų kokybės tyrimų metodus, žaliavų auginimo technologijas bei apdorojimo būdus, pagrįsti temos aktualumą, suformuluoti darbo tikslą bei uždavinius, naudojantis fundamentiniū bei taikomų mokslinių tyrimų rezultatais ir metodais išanalizuoti temą iš maisto žaliavų saugos ir kokybės valdymo, gerinimo, maisto žaliavų laikymo ir apdorojimo, naujų produktų kūrimo bei kitų maisto studijų aktualijų, identifikuoti problemas ir pateikti pagrįstus sprendimo būdus, daryti apibendrinimus ir išvadas.

Antrosios pakopos studijų programos turinys nuolatinėms studijoms išdėstytas per 2 studijų metus (4 semestrus), iššęstiniūms – 3 studijų metus (6 semestrus). Studijas įgyvendinant nuolatinė forma studijuojamų dalykų apimtis per metus – 60 ECTS (per semestrą – 29–31 ECTS), o iššęstiniū – 36–48 ECTS (per semestrą – 18–30 ECTS). Baigiamajam darbu skirta – 30 ECTS. 1 priedo 3 lentelėje pateikiamas antrosios pakopos nuolatinė studijų planas, o 1 priedo 4 lentelėje – iššęstiniū, kuriame matomas studijų dalykų priskyrimas studijų kryptiai pagal numatomus pasiekti studijų rezultatus, apimtis kreditais, semestras, kontaktinio ir savarankiško darbo valandos, kiekvieno studijų dalyko galutinio įvertinimo forma dėstantis dėstytojas. Kiekviename semestruose sudaromi užsiėmimų tvarkaraščiai, o studijuojantieji kiekvieną semestrą kviečiami į universitetą kontaktiniam darbu intensyvioms dalykų studijoms. IV-ame studijų semestruose (nuolatinė studijos) arba VI (iššęstiniū studijos) sesijos neorganizuojamos, nes vyksta magistro tezių rašymas ir darbas su vadovu.

Studijų dalykai antrosios pakopos studijų programoje išdėstomi nuosekliai ir apima, taikant tarpdisciplinines žinias, tvariū maisto gamybos sistemų valdymą, inovacijų diegimą, visuomenės ap rūpinimą kokybišku, sveikatai palankiu maistu. Pirmame semestruose studentai išklauso „Augalinių maisto žaliavų chemijos“, „Augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos valdymo“, „Agroekosistemų

ir augalininkystės produkcijos kokybės“ (ištęstinė s studijos III-ame studijų semestre), „Karjeros valdymo modeliavimo“ (ištęstinė s studijos IV-ame studijų semestre), „Mokslinio tyrimo planavimo ir analizės“ dalykus, sudarančius prielaidas planuoti teorinius ir/ar eksperimentinius tyrimus, pasirinkti eksperimentų ir matavimų įrangą. Antrosios pakopos studentai su mokslinio tiriamojo darbo tematikomis supažindinami pirmame semestre. Susitikimo su studentais metu studijų programą kuruojantis komitetas informuoja apie galimas tyrimų tematikas, įsiklausoma ir į studentų siūlymus. Pagal tiriamojo darbo pobūdį (lauko ar laboratorinis eksperimentas) formuojamas preliminarus tyrimas ir su juo susijęs baigiamasis darbas, kuris trečiame semestre (nuolatinių studijų) ir šeštame semestre (ištęstinių studijų) yra galutinai patikslinamas.

Antrame semestre studentai klauso „Augalinių žaliavų cheminė sauga“, „Mikrobiologinė augalinių maisto žaliavų tarša ir toksinai“ (ištęstinė s studijos III-ame studijų semestre), „Augalinių maisto žaliavų kokybės vertinimo metodai“, „Žmogaus ekologija ir aplinkos epidemiologija“ (ištęstinė s studijos IV-ame studijų semestre) dalykus, kurie formuoja gebėjimus tirti, analizuoti ir įvertinti augalinių maisto žaliavų ir produktų kokybės bei saugos problemas susijusias su poveikiu aplinkai, žmogaus sveikatai ir visuomenės gerovei, taikyti maisto kokybės valdymo sistemas pirminėje gamyboje ir maisto tvarkymo grandinėje, identifikuoti veiksnius, būtinus inovatyvių maisto žaliavų ir produktų gamybos procesų optimizavimui bei įvertinti jų padarinius visuomenei ir aplinkai. Šiame semestre numatytas dalykas Mokslinis tiriamasis darbas I, kuriame studentai parengia mokslinio tyrimo metodiką, rezultatų analizės ir įvertinimo metodiką, atlieka pirminius tyrimus bei rezultatų analizę.

Trečiame semestre studentai turi vieną privalomą dalyką „Vartotojų teisė ir švietimas“ (ištęstinė s studijos V-ame studijų semestre), tris pasirenkamuosius studijų krypties ar kitų studijų krypčių dalykus (ištęstinė s studijos III-V-ame studijų semestruose po vieną) bei „Mokslinį tiriamąjį darbą II“ (ištęstinė s studijos V-ame studijų semestre). Jo metu pagal parengtą metodiką vykdomi tyrimai, analizuojami ir apibendrinami rezultatai, parengiamos išvados bei darbo pristatymas.

Ketvirtame semestre (ištęstinė s studijos VI-ame studijų semestre) studentai apibendrina rezultatus ir parengia baigiamąjį darbą, kuriame studentas demonstruoja savo gebėjimus analizuoti mokslinę literatūrą, augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos klausimų aktualijas susieti su mokslinių tyrimų sprendimu, identifikuoti mokslinę arba praktinę problemą ir parengti metodiką šiai problemai spręsti bei iškelti hipotezę; numatyti tyrimo tikslą, uždavinius, analizuoti ir interpretuoti surinktą medžiagą, palyginti su kitų mokslininkų tyrimų rezultatais padaryti argumentuotas išvadas.

Studijų krypties abiejų pakopų studijų programų studijų dalykų trumpieji aprašai pateikiami VDU studijų programų internetiniame puslapyje^{23, 24}. Pilni studijų dalykų aprašai pateikiami Moodle aplinkoje.

1.6. Galimybių studijuojantiems individualizuoti krypties studijų programų struktūrą atsižvelgiant į asmeninius mokymosi tikslus bei numatytus studijų rezultatus įvertinimas

VDU suteikia studentams galimybę mokytis pagal individualų studijų grafiką, siekiant patenkinti kiekvieno studento mokymosi poreikius. Individualių studijų grafikas sudaromas atsižvelgiant į studijų programą ir individualius studijų planus. Individualus studijų grafikas reglamentuoja studijuojamų dalykų išsidėstymą laike, atsiskaitymo formas ir tvarką, konsultacijų skaičių ir laiką, įvertinimo formą ir tvarką, sesijos pradžios ir pabaigos datas. Studijas pagal individualų studijų grafiką reglamentuoja Individualių studijų grafiko teikimo tvarkos aprašas²⁵.

VDU studentai, vadovaudamiesi *Artes Liberales* principais, taip pat turi galimybę patys sudaryti individualius studijų planus. Vadovaudamiesi studijų tvarkaraščiu, konkrečiomis studijų prog-

²³ <https://zua.vdu.lt/studijos/studiju-programos/?/lt/study/program/subject/297>

²⁴ <https://zua.vdu.lt/studijos/studiju-programos/?/lt/study/program/subject/304>

²⁵ Prieiga per internetą: <https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2015/01/VDU-individualaus-studiju-grafiko-teikimo-tvarkos-apra%C5%A1as.pdf> (LT).

ramomis ir Studijų regulavimo reikalavimais, kiekvieną semestrą studentai gali pasirengti individualius studijų planus, siekiant įgyti papildomų žinių ir įgūdžių, reikalingų pasirengti tolimesnei akademiniai ir profesinei veiklai. Individualios studijos yra reglamentuojamos Individualiųjų studijų organizavimo tvarkos aprašu²⁶ bei VDU Studijų regulaminu²⁷.

Pradėti studijuoti individualiosiose studijose gali pirmosios pakopos ir vientisųjų studijų studentai nuo antro semestro, bet ne vėliau kaip nuo šešto studijų semestro. Studentas nemokamai tęsti ir baigti individualiąsias studijas gali studijuodamas Universiteto magistrantūros studijose. Į individualiąsias studijas atrenkami tik motyvuoti ir tokioms studijoms pasirengę studentai konkurso būdu. Studentas, turintis motyvuotą priežastį pasinaudoti individualiu studijų planu, rašo prašymą, derina su Agronomijos fakulteto dekanu. Dekanas įvertina prašymo pagrįstumą, sudaro ir patvirtina individualų studijų planą. Individualios studijos teikia galimybę varijuoti užsiėmimų laiku, bet nedaro išimčių žinių kokybei. Studentai pasirinkdami papildomus studijų dalykus už viršytus studijų kreditus papildomai nemoka.

Individualius mokymosi poreikius taip pat užtikrina galimybė pasirinkti gretutines studijas, kurios yra viena iš VDU *Artes Liberales* studijų ypatybių. Gretutinės studijos organizuojamos vadovaujantis VDU Gretutinių studijų organizavimo tvarkos aprašu²⁸. Gretutinės studijų programos sudaromos iš konkrečios studijų krypties pirmosios pakopos ar vientisųjų studijų programose dėstomų dalykų. Per atestuojamąjį laikotarpį krypties programų studentai nebuvo pasirinkę gretutinių studijų.

Krypties pirmosios pakopos studijų programos studentams galimybė pasirinkti A ir B grupės dalykus leidžia labiau personalizuoti studijas, pasirinkti jiems naudingus dalykus, nebūtinai susijusius su studijuojama bakalauro programa, tobulinti užsienio kalbų įgūdžius, kompiuterinį raštingumą. Universitetas tarptautiškas ir daugiakalbis, todėl studentai turi galimybę rinktis skirtingas užsienio kalbas. VDU siūloma rinktis iš daugiau nei 30 skirtingų užsienio kalbų. Pirmosios pakopos studijų programoje studentams iki 2019/2020 m.m. skirta 12 kr. užsienio kalbų bei 4 kr. specialybės kalbos studijų, o nuo 2020/2021 st.m. – nuo 12 iki 24 ECTS skirta užsienio kalboms. Dėl VDU taikomo *Artes liberales* principo studentai individualizuoti savo studijas gali pasirinkdami bendruosius universitetinius dalykus. Krypties pirmosios pakopos nuolatinė ir iššęstinių studijų programose 1 ir 2 semestruose skiriama po 14 ECTS, 3 ir 4 semestruose – po 8 ECTS, iš kurių kalboms skiriamų kreditų apimtis priklauso nuo kalbos mokėjimo lygmenis.

Krypties pirmosios pakopos studijų nuolatinė studijų 6 semestruose, o iššęstinių studijų 8 semestruose suteikiama galimybė individualizuoti studijas, pavyzdžiui, renkantis kursinio darbo – inovatyvaus produkto kūrimo temą, bakalauro baigiamojo darbo temą.²⁹

Antrosios pakopos studijos individualizuojamos per pasirenkamus 3 studijų dalykus (18 kr.), mokslinius tyrimus (18 kr.) ir baigiamąjį darbą (30 kr.)³⁰. Studentas gali pasirinkti dalykus iš siūlomo studijų krypties dalykų sąrašo (4 dalykai) ar kitų krypties dalykų sąrašo (2 dalykai).

Studentai savarankiškai gali rinktis baigiamojo darbo vadovą, ir, konsultuodamiesi su juo, rinktis baigiamojo darbo temą, sudaryti studijų ir tyrimų programą, planuoti ir atlikti tyrimus.

1.7. Baigiamųjų darbų atitikties krypties ir pakopos reikalavimams įvertinimas

Baigiamųjų darbų rengimo ir gynimo procedūras reglamentuoja VDU Studijų regulaminas ir Baigiamųjų darbų rengimo ir gynimo bendrosios tvarkos aprašas³¹. Aprašas nustato bendruosius reikalavimus VDU pirmosios ir antrosios studijų pakopų, vientisųjų ir profesinių studijų baigiamųjų darbų rengimui ir gynimui. Specialiuosius reikalavimus baigiamųjų darbų rengimui, įforminimui ir

²⁶ Prieiga per internetą: <https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2015/01/Individualiuju-studiju-tvarkos-aprasas.pdf> (LT).

²⁷ Prieiga per internetą: https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2019/12/Studiju-reguliaminas_po-Senato-2019.pdf (LT).

²⁸ Prieiga per internetą: <https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2017/06/Gretutiniu-studiju-tvarkos-aprasas-2017-06-07.pdf> (LT).

²⁹ <https://zua.vdu.lt/studijos/studiju-programos/?/lt/study/program/subject/297>

³⁰ <https://zua.vdu.lt/studijos/studiju-programos/?/lt/study/subject/9032/>

³¹ https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2018/11/Baig_darbu_tvarkos_apr_2018-06-27_11.pdf

pristatymų gynimui parengęs Fakultetas. Pirmosios pakopos studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* studentai bakalauro baigiamąjį darbą rengia pagal studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* bakalauro baigiamojo darbo rengimo metodinius nurodymus³², antrosios pakopos studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* magistro baigiamąjį darbą studentai rengia pagal studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* magistro (II studijų pakopos) baigiamojo darbo rengimo metodinius nurodymus³³. Juose studijų programai nustatomi dalykiniai reikalavimai baigiamiesiems darbams, jų rengimo ir gynimo eiga bei specialieji vertinimo kriterijai.

Baigiamųjų darbų tyrimų laukus ir tematiką apibrėžia Studijų programas kuruojantis Komitetas. Tyrimų kryptis pagal kurias gali būti formuojamos darbų tematikos ir šioje tematikoje dirbančių dėstytojų sąrašas skelbiamas Agronomijos fakulteto interneto svetainėje³⁴.

Pirmosios ar antrosios pakopų studentai pasirinktą baigiamojo darbo temą turi suderinti su darbo vadovu. Jas tvirtina Žemės ūkio ir maisto mokslų instituto direktorius ir Agronomijos Fakulteto dekanas ne vėliau, kaip prieš mėnesį iki viešojo gynimo datos.

Magistro baigiamasis darbas ginamas tik esant tyrimo rezultatų aprobacijai VDU Žemės ūkio akademijoje rengiamoje kasmetinėje studentų mokslinėje konferencijoje „Jaunasis mokslininkas“ bei publikacijai mokslo žurnale ar mokslo populiarinimo leidinyje. Neįvykdę šių reikalavimų, negali ginti baigiamųjų darbų³⁵.

Krypties studijų programų pirmosios ir antrosios pakopų baigiamuosius darbus studentai rengia savarankiškai, konsultuojant darbo vadovui. Darbo vadovas konsultuoja nustatytomis konsultacijų valandomis. Bakalauro baigiamajam darbui parengti konsultacijoms skiriama 9 val. o magistro baigiamajam darbui parengti – 30 val.

Ginti baigiamąjį darbą studentai gali visiškai įvykdę privalomąją studijų programą. Baigiamieji darbai ginami paskutinio semestro pabaigoje. Jei baigiamasis darbas įvertinamas neigiamai, studentas gali pakartotinai ginti baigiamąjį darbą ne anksčiau kaip po šešių mėnesių nuo pirmojo gynimo.

Baigiamųjų darbų turinį ir jų atitiktį krypties studijoms analizuoja Žemės ūkio ir maisto mokslų instituto susirinkimas. Baigiamųjų darbų atitikimą studijų krypties ir pakopos reikalavimams atlieka Baigiamųjų darbų vertinimo komisija (BDVK). Baigiamųjų darbų gynime dalyvauja studijų programos komiteto vadovas.

2017 – 2020 m. pirmosios ir antrosios pakopų baigiamųjų darbų sąrašai (baigiamųjų darbų pavadinimai, vertinimas ir vadovai) pateikiami 3 priede.

Jų temos sietinos su vykdomomis mokslinių tyrimų ir eksperimentinės plėtros (MTEP) veiklos kryptimis. Per atestuojamąjį laikotarpį krypties pirmosios pakopos studijų programos baigiamųjų darbų turinys susietas su maisto žaliavų ir produktų kūrimu (55 proc.), tvaria maisto grandine nuo lauko iki stalo (30 proc.), mikrobiologiniai maisto žaliavų ir kokybės tyrimai (3 proc.), produktų kokybės tyrimais rinkoje (7 proc.), žmogus mityba (5 proc.).

Antrosios pakopos studijų programos baigiamųjų darbų turinys susietas su augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos problemomis bei mokslo principais pagrįstomis jų sprendimo priemonėmis (20 proc.); maisto žaliavų kokybę ir saugą lemiančiais veiksniais (40 proc.), aukštos pridėtinės vertės ir inovatyvių maisto žaliavų ir produktų kūrimu (40 proc.).

Pagal aukštosios mokyklos socialinių partnerių užsakymą per vertinamąjį laikotarpį buvo parengti 5 bakalauro baigiamieji darbai: „Topinambų (*Helianthus tuberosus* L.) žiedų kokybės tyrimas“, „Uogų kokybė ir jų panaudojimas avižinių batonėlių gamybai“, „Augalinių priedų įtaka avinžirnių sausainių kokybei“, Konditerinių gaminių turtinimas daržovių ir uogų priedais“, „Natūralių saldainių kokybės tyrimai“. Vykdam tarptautinį projektą „Effect of Farming Systems on the Accumulation of Biologically Active and Anticancer Compounds of Potato Tubers with Coloured Flesh“ (2018–2020 m.) parengti 6 bakalauro baigiamieji darbai ir 3 magistro baigiamieji darbai.

Studijų programų baigiamųjų darbų baigiamųjų darbų turinys visiškai atitinka krypties studijas.

³² https://zua.vdu.lt/wp-content/uploads/2021/05/Metodiniai-Agronomija_2021_pataisyta.pdf

³³ https://zua.vdu.lt/wp-content/uploads/2019/05/AF-tinklalapiui_BD_II-pakopos-met.-nurodymai-1.pdf

³⁴ <https://zua.vdu.lt/fakultetai/agronomijos-fakultetas/mokslas/>

³⁵ <https://zua.vdu.lt/wp-content/uploads/2021/01/Z%CC%8CU%CC%84A-2021-02-Kanclere-potvarkis.pdf>

Pagrindiniai savianalizės rezultatai vertinamojoje srityje

Studijų tikslai, rezultatai ir turinys

Stipriosios pusės

Krypties programų tikslai ir studijų rezultatai atitinka VDU misiją, veiklos tikslus ir strategiją bei dera su Europos žaliajo kurso tikslais, ES strategijos „Nuo ūkio iki stalo“ nuostatomis ir ES darnaus vystymosi gairėmis.

Krypties studijų programų rezultatai aktualūs rengiant žemės ūkio ir maisto sektoriams kvalifikuotus specialistus, reikalingus tvaresnių maisto tvarkymo grandinių diegimui.

Krypties studijų programų yra unikalios, tarpdisciplininės bei savo turiniu ir rezultatais vienintelės šalyje: aukštą kvalifikaciją įgiję specialistai ypač skatinami regionų vietovėse kurti verslą ir tokiu būdu gali prisidėti prie kaimo gerovės kūrimo.

Tobulintini aspektai

Aktyvesnis socialinių partnerių įtraukimas į studentų baigiamųjų darbų rengimo procesus kviečiant juos konsultantais.

Didesnis baigiamųjų darbų, rengiamų pagal socialinių partnerių užsakymą, skaičius: daugiau baigiamųjų darbų temų susieti su įmonių, kuriose studentai atlieka/atliko praktiką arba jau yra įsidarbinę, probleminėmis sritimis: maisto žaliavų kokybę ir saugą lemiančiais veiksniais; aukštos pridėtinės vertės ir inovatyvių maisto žaliavų ir produktų kūrimu ir pan.

2. MOKSLO IR STUDIJŲ VEIKLOS SĄSAJOS

2.1. Aukštosios mokyklos vykdomos mokslo (taikomosios mokslo, meno) veiklos lygio pakankamumo su studijų kryptimi susijusioje mokslo (meno) kryptyje įvertinimas

VDU pagal paskutinių trijų metų kasmetinio aukštųjų mokyklų mokslinių tyrimų ir eksperimentinės plėtros vertinimo bendrą įskaitytų formaliojo vertinimo Žemės ūkio (A) mokslo darbų svertinę taškų sumą 2017 – 2019 m. buvo pirmoje vietoje (3 lentelė).

3 lentelė. Lietuvos universitetų 2017–2019 metų Žemės ūkio (A) mokslų darbų formaliojo vertinimo rezultatai (pagal bendrą įskaitytų taškų sumą)

Eil. Nr.	Institucija	Mokslo (meno) sritis		Eil. Nr.	Institucija	Mokslo (meno) sritis		Eil. Nr.	Institucija	Mokslo (meno) sritis	
		A-2017				A-2018				A-2019	
		ΣAIV	T _i			ΣAIV	T _i			ΣAIV	T _i
1	VDU*	199,08	7,9	1	VDU	203,73	8,12	1	VDU	269,67	10,26
2	LSMU	132,41	2,69	2	LSMU	227,17	7,98	2	LSMU	147,21	2,84
3	LAMMC	454,79	3,51	3	LAMMC	448,94	3,02	3	LAMMC	510,83	3,40

ΣAIV – įskaitytų formaliojo vertinimo mokslo (meno) darbų svertinė taškų suma;

T_i – taškai, tenkantys vienam institucijos mokslininkų visos darbo dienos atitikmeniui;

VDU* – LEU, ASU ir VDU.

Aukštosiose mokyklose vykdomos Maisto studijų krypties studijos siejamos su Agronomijos (A001) ir Veterinarijos (A002) mokslo kryptimis³⁶.

Pagal paskutiniųjų 5 metų palyginamojo mokslinių tyrimų ir eksperimentinės plėtros veiklos vertinimo rezultatus, VDU mokslinių tyrimų lygis žemės ūkio mokslų Agronomijos kryptyje buvo įvertintas 2 balais (patenkinamai), t. y., patenkinamai nacionaliniu mastu. Žemės ūkio mokslų MTEP veiklos ekonominis ir socialinis poveikis buvo įvertintas 3 balais (gerai), tai parodo kad vykdomi moksliniai tyrimai svarbūs visuomenei bei santykis su socialiniais partneriais ir visuomene yra toks, koks dera pripažinti akademinė veiklai. Taip pat 3 balais (gerai) buvo įvertintas žemės ūkio mokslų MTEP veiklos perspektyvumas, parodantis kad mokslininkai per ateinančią laikotarpį pajėgūs suintensyvinti MTEP veiklas bei padidinti ekonominį ir socialinį poveikį visuomenei.

Kol kas Veterinarijos mokslo kryptis VDU neplėtojama ir mokslinių tyrimų lygis šioje kryptyje nevertintas.

Agronomijos fakulteto Žemės ūkio ir maisto mokslų, Agroekosistemų ir dirvožemio mokslų bei Biologijos ir augalų biotechnologijos institute vykdoma Mokslinių tyrimų ir eksperimentinės plėtros (MTEP) veikla. MTEP veiklos kryptys - „Aukštos pridėtinės vertės, saugių ir inovatyvių maisto žaliavų ir produktų kūrimas“, „Tvari maisto grandinė nuo lauko iki stalo“, „Maisto žaliavų ir produktų mikrobiologiniai tyrimai“, „Agroekosistemų tvarumas ir intensyvinimas tiksliosios žemdirbystės ir ekologinės priemonės“, „Sveikas dirvožemis ir augalai“, „Pasėlių, piktžolių ir dirvožemio ekologija“, „Agrosistemų tyrimai ir biologinės įvairovės didinimas“ – tarpdiscipliniškai siejasi su maisto studijomis.

Mokslinių tyrimų ir eksperimentinės plėtros vienetų (mokslininkų grupių) veiklos efektyvumo stebėseną vykdo VDU Mokslo ir inovacijų departamento Mokslo ir meno skyrius. Mokslinės veiklos efektyvumas vertinamas ir lėšos skiriamos, atsižvelgiant į šiuos rodiklius:

- mokslinės produkcijos rezultatus (pagal Universiteto mokslo produkcijos vertinimo metodiką);

³⁶ <https://e-seimas.lrs.lt/portal/legalAct/lt/TAD/69729d50a8ca11e9aab6d8dd69c6da66/asr>

- kitos mokslinės veiklos rezultatus – mokslinių konferencijų, seminarų, parodų ir t.t. organizavimą, projektinę veiklą bei kitų pasiekimų įvertinimus (premijas, konkursų nugalėtojus ir t.t.) pagal Universitete galiojančią kitos mokslinės veiklos skaičiavimo metodiką;
- MTEP vieneto indėlį į studijų procesą;
- MTEP vieneto veikloje dalyvaujančių mokslininkų darbo laiko atitikmenį (VDDA)³⁷.

Mokslinė veikla ŽŪA organizuojama bei koordinuojama fakultetų institutuose. Analizuojant maisto studijų krypties dėstytojų, dalyvaujančių pirmosios ir antrosios pakopos studijų programų realizavime mokslines publikacijas, pastaraisiais metais matomas teigiamas tiek kokybinis, tiek ir kiekybinis pokytis (4 lentelė). Recenzuojamuose mokslo leidiniuose, referuojamose tarptautinėse duomenų bazėse, turinčiose citavimo indeksą *Clarivate Analytics Web of Science* publikacijų skaičius 2020 m., lyginant su 2017 m. padidėjo 1,7 karto. Per ketverių metų laikotarpį dėstytojai leidiniuose referuojamuose *Clarivate Analytics Web of Science* duomenų bazėse ir turinčiuose tarptautinio citavimo indeksą publikavo 51 straipsnį, iš kurių Q1 - 8, Q2 - 14, Q3 - 19 (4 lentelė).

4 lentelė. Dėstytojų realizuojančių Maisto studijų krypties pirmosios ir antrosios pakopos studijų programas 2017–2020 m. mokslinės publikacijos

Metai	Leidiniai referuojami Clarivate Analytics Web of Science (CA WoS) duomenų bazėse ir turintys tarptautinio citavimo indeksą (Impact Factor)					Leidiniai referuojami Clarivate Analytics Web of Science (CA WoS) duomenų bazėse be citavimo indekso	Recenzuojamuose mokslo leidiniuose, referuojamuose kitose duomenų bazėse
	Q1	Q2	Q3	Q4	Viso		
2017	1	2	6	2	11	6	7
2018	0	2	4	6	12	5	9
2019	1	1	6	1	9	1	14
2020	6	9	3	1	19	0	8
Viso	8	14	19	10	51	12	38

Dėstytojų vykdomų mokslinių tyrimų tematikos artimai siejasi su jų dėstomais dalykais. Studijų programų dėstytojų 3 svarbiausios mokslo publikacijos per 2017–2020 m. pateiktos 4 priede.

Programų dėstytojai aktyviai dalyvauja tarptautinėse ir nacionalinėse MTEP veiklose. Vyksta aktyvus bendradarbiavimas su socialiniais partneriais, vykdomi užsakomieji tyrimai ir kitos veiklos. Žemės ūkio mokslų srityje 2017–2019 m. vykdomų MTEP apimtyms pateiktos 5 lentelėje.

5 lentelė. Užskaitytų 2017–2019 m. kasmetinio vertinimo MTEP projektų ir sutarčių sumos

Lėšos	2017	2018	2018
TPP*/AF***	41,39/0	290,57/45,91	361,5/54,56
USU**	208,17/151,67	180,73/151,30	286,48/171,16

*TPP – lėšų, kurias gavo institucija dalyvaujama tarptautinių mokslo programų projektuose, suma (tūkst. Eur.).

** USU – lėšų, kurias gavo institucija vykdydama ūkio subjektų mokslinių tyrimų ir eksperimentinės (socialinės, kultūrinės) plėtros ir (ar) meno užsakymus, suma (tūkst. Eur.).

***AF -Agronomijos fakultetui skirtos lėšos.

Su partneriais Lietuvos agrarinių ir miškų mokslų centras (LAMMC) realizuojamos doktorantūros studijos Agronomijos (A001) kryptyje; su Lietuvos sveikatos mokslų universiteto (LSMU), Varšuvos gyvybės mokslų universiteto, Vroclavo aplinkos ir gyvybės mokslų universitetų (Lenkija) mokslininkų komandomis vykdomi bendri tarptautiniai mokslo projektai.

³⁷ Mokslininko visos darbo dienos laiko atitikmuo (VDDA) yra MTEP vieneto mokslininkų per metus dirbtų valandų skaičius, padalintas iš socialinės apsaugos ir darbo ministro nustatyto tų metų 12 mėnesių darbo valandų skaičiaus.

Perspektyvoje planuojama didinti MTEP projektinės veiklos apimtis, skatinti programose dalyvaujančius dėstytojus teikti paraiškas ir aktyviau dalyvauti mokslinio tyrimo projektuose.

2021 m. Maisto studijų krypties dėstytojai jau pateikė ekspertiniam vertinimui šias projektines paraiškas: „Terra Rehabilitation: From Environmentally Smart Soil-Crop-Ecosystem Management to Sustainable Food Systems (Terrarehab) TOPIC ID: LC-GD-6-1-2020 (H2020-LC-GD-2020)“ (prof. dr. E. Jarienė, doc. dr. Ž. Tarasevičienė); „Studies of the variability of biologically active and anti-cancer compounds in organically and biodynamically grown and fermented fireweed (*Chamerion angustifolium* (L.) Holub) leaves“ (prof. dr. E. Jarienė, doc. dr. J. Kulaitienė, lekt.dr. N. Vaitkevičienė, dokt. M. Lasinskas).

Numatoma programų dėstytojus skatinti dirbti ne vien tik pedagoginį darbą, tačiau etato dalį skirti ir mokslinei veiklai. Šiuo metu dalį etato moksliniam darbui skiriančių maisto studijų krypties dėstytojų yra 9, o bendras mokslinio darbo etatų skaičius 2020 – 2021 s. m. – 2,95.

Planuojamas aktyvesnis studentų įsitraukimas į mokslinius tyrimus tyrėjais teikiant projektines paraiškas bei mokslinės kompetencijos ugdymą per praktinę mokslinę veiklą, dalyvaujant mokslinėse vasaros praktikose.

Maisto studijų krypties studijas realizuojančių dėstytojų moksliniai tyrimai glaudžiai susiję su Žaliojo kurso tikslų įgyvendinimu ir maisto grandinių transformacijomis, siekiant užtikrinti jų tvarumą ir aprūpinti visuomenę kokybišku ir saugiu maistu.

VDU ŽŪA vykdoma MTEP ir studijų veikla svarbi sumanios specializacijos tikslams siekti, ypač prioritetinei MTEPI kryptčiai „Agroinovacijos ir maisto technologijos“ plėtoti. Esama universiteto infrastruktūra ir turima įranga riboja mokslinių tyrimų paslaugų teikimo galimybes, atsižvelgiant į paslaugų teikimo poreikį. Patobulinta infrastruktūra (VI rūmų renovacijai gautas ESF finansavimas, numatoma, kad darbai bus baigti 2022 m. rudenį) leis mokslininkams efektyviau įsitraukti į MTEPI prioriteto „Tvarūs agrobiologiniai ištekčiai ir saugesnis maistas“ įgyvendinimą, nes įgalins tyrėjus tirti ir kurti saugesnes, natūralias maisto žaliavas, maisto sudėtines dalis ir produktus, maisto priedus, inovatyvias maisto pakuotes, saugojimo technologijas ir pan. Į mokslinius tyrimus numatoma įtraukti doktorantus bei mokslo darbuotojus, padidinant doktorantų ir mokslo darbuotojų skaičių, dirbančių prioritetinės MTEPI kryptties „Agroinovacijos ir maisto technologijos“ tematikose ne mažiau 25 proc., taip pat 50 proc. padidinant šios kryptties mokslinių publikacijų skaičių pirmos ir antros kvartilių mokslo žurnaluose. Vystomos tematikos ir kuriamos technologijos sudarys sąlygas atvykti užsienio mokslininkams, doktorantams ir tyrėjams tiek trumpalaikiam, tiek ir ilgesniam darbui įkurtose naujose „Augalinių žaliavų pasterizacijos“, „Antrinių maisto žaliavų bio-fermentacijos“ bei laboratorija Agrobiožaliavų kokybės tyrimų“ laboratorijose. Planuojama kiekvienais metais pasikviesti 2–3 užsienio mokslininkus. Sukurta infrastruktūra leis pakelti tyrėjų kvalifikaciją, praplėsti žinių ir galimybių spektrą neatsilikant nuo kitų Europos panašaus profilio institucijų; leis antrosios ir trečiosios studijų pakopos studentams įgyti gerąją praktiką atliekant mokslinius tiriamuosius darbus, atitinkančius šių dienų poreikius; atsiradusios galimybės teikti aukštesnės kokybės mokslinių tyrimų paslaugas formuos teigiamą visuomenės ir verslo sektoriaus požiūrį ir bendrą supratimą; tyrėjai bus pajėgūs pasiūlyti šiuolaikiniais MTEPI darbais pagrįstas mokslinių tyrimų paslaugas.

Studijų programų realizavime dalyvaujantys dėstytojai savo patirtimi dalijasi ir ruošdami jaunus mokslininkus, o prof. dr. A. Blinstrubienė ir prof. habil. dr. R. Velička yra Agronomijos krypties jungtinės doktorantūros su LAMMC komiteto nariai. Šiuo metu žemės ūkio srityje Agronomijos kryptyje studijuoja 8 doktorantai, kurių mokslinių tyrimų tematikos tamptariai susietos su maisto studijų kryptimi. Moksliniai vadovai: prof. dr. E. Jarienė, prof. dr. A. Blinstrubienė, prof. dr. A. Marcinkevičienė, doc. dr. J. Kulaitienė, doc. dr. Ž. Tarasevičienė. Per 2017–2020 m. buvo apgintos 8 žemės ūkio srities Agronomijos krypties daktaro disertacijos.

2.2. Studijų turinio susiejimo su naujausiais mokslo, meno ir technologijų pasiekimais įvertinimas

Mokslininkų patirtis, nuolatinis mokslinių tyrimų vykdymas bei dalyvavimas tarptautiniuose mokslo renginiuose ir mokslo projektuose leidžia įvertinti šių dienų mokslo aktualijas bei prognozuoti

mokslines problemas, kurios bus sprendžiamos ateityje ir ruošti ateities specialistus jų sprendinių paieškai ir įgyvendinimui.

Vykdomų projektų tematikos atitinka institutų mokslinių tyrimų kryptis „Tvari maisto grandinė nuo lauko iki stalo“ bei „Aukštos pridėtinės vertės, saugių ir inovatyvių maisto žaliavų ir produktų kūrimas“. 2017 – 2020 m. Maisto studijų srityje dirbantys dėstytojai vykdė/vykdo 4 tarptautinius ir nacionalinius mokslinius projektus, laimėti 5 MTEP projektai, įgyvendintas 1 ir pradėti įgyvendinti 2 projektai, finansuojami pagal Lietuvos kaimo plėtros 2014–2020 metų programos priemones, pradėti įgyvendinti 3 EIP projektai. Tai dar kartą parodo, kad visos vykdomos mokslinių tyrimų tematikos yra aktualios šiandieniniam žemės ūkiui, o dėstytojai, vykdydami projektines veiklas, gilina žinias, ugdo kompetencijas įvairiose srityse ir sukauptą patirtį bei įgytas naujas žinias perduoda studentams. Per atestuojamąjį laikotarpį krypties dėstytojų kai kurių įgyvendintų nacionalinių bei tarptautinių projektų idėjomis remtasi krypties studijų programų turinį susieti su naujausiais mokslo pasiekimais. Tobulinant pirmosios pakopos studijų programą, po projektų „Netradicinių augalinių žaliavų paieška naujų maisto produktų kūrimui“ (2017–2019 m.), „Maisto produktų praturtinimas funkcionaliais komponentais“ (2017–2018 m.), „Sulčių gamybos proceso metu susidarančių atliekų panaudojimas maisto produktų praturtinimui funkcionaliais komponentais“ (2017 m.) įgyvendinimo buvo įtrauktas naujas studijų dalykas „Kursinis darbas (Inovatyvaus produkto kūrimas)“, o įgyvendinus „Inovatyvaus daržo augalų auginimas vertikaliuose sistemose, taikant šiuolaikines aplinką ir išteklius tausojančias technologijas“ (2018 – 2021 m.) bei Europos inovacijų partnerystės „Konkurencingas ūkis“ (2016–2019 m.) projektus – buvo įtrauktas naujas studijų dalykas „Tvarios maisto sistemos“.

Po projektų „Klimato ir aplinkos kaitos kompleksinis poveikis agro-ekosistemų produktyvumui, biologinei įvairovei ir tvarumui (KLIMAGRO), (2017–2020), „Daugiafunkcinių (daugianarių) pasėlių poveikio aplinkai, dirvožemiui, augalų produktyvumui ir pelningumui pagrindimas (2017 – 2020), „Biopreparatų poveikio augalams tyrimai *in vivo*“ (2017–2020), „Anglies trąšos prototipų poveikio C4 tipo modeliniam augalui tyrimai“ (2017–2020), „Effect of Farming Systems on the Accumulation of Biologically Active and Anticancer Compounds of Potato Tubers with Coloured Flesh“ (2018–2020 m.) įgyvendinimo bei įgijus patirties dalyvaujant ekspertiniuose projektinių paraiškų vertinimo konsiliumuose ERA-NET SUSFOOD2 (Horizon 2020) buvo panaudota tobulinant antrosios pakopos studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* ir susietų dalykų „Agroekosistemos ir augalininkstės produkcijos kokybė“, „Augalinių žaliavų cheminė sauga“, „Augalų genetinės įvairovės didinimas biotechnologiniais metodais“ bei „Nauji augalinės kilmės maisto produktai“ rezultatus.

2018–2020 m. vykdytas tarptautinis projektas „Effect of Farming Systems on the Accumulation of Biologically Active and Anticancer Compounds of Potato Tubers with Coloured Flesh“, kurio pagrindinis tikslas ištirti intensyvios, ekologinės ir biodinaminės auginimo technologų įtaką biologiškai aktyvių ir antivėžinių junginių kaupimuisi bulvių stiebagubiuose su spalvotu minkštimu ir tiesiogiai sietinas su Maisto studijų krypties studijų programų tikslais.

Maisto studijų krypties dėstytojai vadovauja Eureka projektui "Liofilizuoti jogurto kąsneliai", pasitelkus kurio finansavimą kuriami inovatyvūs ir sveikatai palankūs liofilizuoti jogurto produktai.

Studijų programų realizavime dalyvaujantys dėstytojai dalyvauja pasaulinio mokslininkų (tame tarpe Lietuvos) tinklo NCD-RisC vykdomuose tyrimuose, kurių pagrindinis tikslas – išanalizuoti Lietuvos įvairaus amžiaus grupių lėtinių neinfekcinių ligų rizikos veiksnius.

Geroji patirtis siekiant vykdomos mokslo veiklos lygio pakankamumo su Maisto studijų kryptimi yra ir dalyvavimas ekspertų projektinių paraiškų vertinimo konsiliumuose, pvz., ERA-NET SUSFOOD2 (Horizon 2020).

Maisto studijų srities dėstytojai aktyviai dalyvauja nacionaliniuose ar ūkio subjektų užsako-muosiuose mokslo projektuose: mokslinio tyrimo darbas Nr. A-06-54/17 „Maisto produktų praturtinimas funkcionaliais komponentais“ (2017–2018 m.), Sulčių gamybos proceso metu susidarančių atliekų panaudojimas maisto produktų praturtinimui funkcionaliais komponentais“ (2017 m.), vadovė doc. dr. Ž. Tarasevičienė; „Kauno rajono 7–19 m. amžiaus vaikų sveikata ir mityba“ (2019–2022 m.), vadovė prof. dr. V. Dulskienė; „Biopreparatų poveikio augalams tyrimai *in vivo*“ (2017–2020);

„Veiksnių, lemiančių augalų atsparumą abiotiniams veiksniams tyrimai *in vivo*“ (2017–2020), „Anglies trašos prototipų poveikio C4 tipo modeliniam augalui tyrimai“ (2017–2020), vadovė prof. dr. N. Burbulis; „Netradicinių augalinių žaliavų paieška naujų maisto produktų kūrimui“ (2017–2019), vadovė doc. dr. J. Kulaitienė.

„Klimato ir aplinkos kaitos kompleksinis poveikis agro-ekosistemų produktyvumui, biologinei įvairovei ir tvarumui (KLIMAGRO) (2017–2020), „Daugiafunkcinių (daugianarių) pasėlių poveikio aplinkai, dirvožemiui, augalų produktyvumui ir pelningumui pagrindimas“ (2017–2020), vadovas prof. habil. dr. R. Velička; „Pluoštinių kanapių veislių biopotencialas ir sėklininkystė“, (2018–2021 m.); LMT mokslo projektas „Tvarus pašarinių augalų produktyvumas ir ekstremalūs klimato kaitos reiškiniai: atsparumas, maistinė kokybė ir rekomendacijos rizikos valdymui“ (FORCROPS) (2020–2021 m), veiklos vykdytojas doc. dr. R. Kosteckas; „Inovatyvaus daržo augalų auginimas vertikaliuose sistemose, taikant šiuolaikines aplinką ir išteklius tausojančias technologijas technologijas“ (2018–2021 m.), vadovė doc. dr. J. Kulaitienė; „Inovatyvių augalinių baltymingų žaliavų derinių, turinčių visas nepakeičiamąsias aminorūgštis, moksliniai tyrimai“ (2020–2021 m.), mokslo tyrimų projektas 35BV-KK-18-1-06620-PR001 „Biologiškai vertingų produktų trumpųjų tiekimo grandinių valdymas ir vietos rinkų plėtra/ EIP veiklos grupės „INNOFOOD HUB“ (2019–2021 m.); vadovė doc. dr. A. Paulauskienė; „Gazolių, skirtų naudoti žemės ūkio produktų gamybai, kiekių vienam žemės ūkio produkto gamybos matavimo vienetui apskaičiavimo mokslinis pagrindimas“ (2019–2020 m.), vykdytojai doc. dr. K. Romaneckas, doc. dr. A. Žebrauskienė, doc. dr. N. Uselis; „Inovatyvių inžinerinių sprendimų ir termoenergetinių procesų valdymo sistemų, skirtų sultingų augalininkystės produktų sandėliavimo technologijų tvarumui didinti, sklaida“ (2017–2020), „Pluoštinių kanapių produktų, kaip organinės anglies kaupiklių ilgalaikiuose produktuose ir dirvožemyje, įvertinimas ir parengimas jų taikymui pagal TKKK metodiką ŠESD apskaitoje“ projekto vadovas ir vykdytojas doc. dr. E. Zvicevičius (2020–2022 m.).

Bendradarbiaujant su išoriniais partneriais ir suinteresuotais asmenimis studijų programų dėstytojai vykdė ir vykdo ne vieną Europos inovacijų partnerystės projektą (EIPAGRI). 2016–2019 m. vykdytas EIPAGRI projektas „Konkurencingas ūkis“ (vykdytoja doc. dr. Ž. Tarasevičienė).

Mokslinių tyrimų rezultatai integruojami į pirmosios ir antrosios pakopų studijų dalykus. Pvz., bakalaurų S. Šerelytės „Dygliuotojo šaltalankio (*Hippophae rhamnoides* L.) uogų perdirbimo produktų kokybės tyrimai“, M. Daunaravičiūtės „Duonos kokybės tyrimai“, B. Jurkutės „Žemės riešutų sviesto kokybės tyrimai“, G. Kiverytės „Skirtingų veislių pomidorų ir jų padažų kokybės tyrimai“, K. Matelytės „Konditerinių gaminių turtinimas daržovių ir uogų priedais“ 2018–2019 m. atliktų tyrimų rezultatai pirmosios pakopos studijų programos dalyke „Maisto produktų gamyba“ pateikiami kaip pavyzdžiai, sprendžiant probleminius klausimus. Bakalaurių G. Zagurskytės 2019 m. atliktas tyrimas „Kiaulienos kokybės tyrimas laikymo metu“ ir V. Bernotaitės 2020 m. atliktas tyrimas „Šaldytos jautienos kokybės kitimas laikymo metu“ tapo studijų dalyko „Gyvūninės maisto žaliavos“ pagrindu situacijų analizės užduotimis. Bakalaurų U. Stankevičiūtės .2019 m. atliktas tyrimas „Feta tipo sūrio kokybės tyrimas ir A. Balnio .2019 m. atliktas tyrimas „Pieno kokybės kitimas ganykliniu ir tvartiniu laikotarpiais“ bei magistrantės S. Alčauskės 2020m. atliktas tyrimas „Retų uogų panaudojimas desertinės varškės gamyboje“ tapo studijų dalyko „Gyvūninės maisto žaliavos“ paskaitos dalimi bei laboratorinio darbo užduotimi. Antrosios pakopos studijų programoje, pvz., magistrantės I. Stočkutės 2018–2020 m. atliktas tyrimas „Kietafazės fermentacijos įtaka siauralapio gauromečio (*Chamaenerion angustifolium* L. Holub) lapų kokybei“ tapo įvadine studijų dalyko „Nauji augalinės kilmės maisto produktai“ paskaita; 2017–2020 m magistrančių M. Batutienės atliktas tyrimas „Fungicidų likučių mažinimo galimybės apelsinuose“, K. Misevičiūtės atliktas tyrimas „Grikių grūdų kokybės tyrimas laikymo metu“, D. Kadakausienės 2017–2018 m. atliktas tyrimas „Baltojo šilkmedžio (*Morus Alba* L.) lapų mineralinė sudėtis, G. Augaitės 2018–2020 m. atliktas tyrimas „Laikymo įtaka bulvių stiebagumbių su skirtingos spalvos minkštinu kokybei“ tapo studijų dalyko „Augalinių žaliavų chemine sauga“ seminarų metu probleminių situacijų sprendimu.

ŽŪA vyko mokslo darbų bei studijų metodinių priemonių konkursai, kuriuose fakulteto mokslininkai nuolat laimėdavo prizines vietas.

VDU ŽŪA organizuojamos tarptautinės ir nacionalinės konferencijos, seminarai ir kiti renginiai tvarių maisto tvarkymo grandinių temomis. Šie renginiai sudaro sąlygas tyrėjams pasidalinti patirtimi savo tyrimų srityje su kitų šalių mokslininkais, o studentai gali dalyvauti su pranešimu arba susipažinti su naujausiais mokslo pasiekimais aktualiais maisto studijų krypties studijų programoms:

- „New Trends in Food Safety and Quality (NIFSA) 2017“, „New Trends in Food Safety and Quality (NIFSA) 2019“.

- „AGROECO 2020“ Šašajos tarp anglies sekvestracijos dirvožemyje, aprūpinimo maistu ir klimato pokyčių. Žiedinės bioekonomikos vaidmuo švelninant klimato pokyčius,

- „AGROECO 2018“.

- „Kaimo plėtra“: 2017: Bioekonomikos iššūkiai,

- „Kaimo plėtra“: 2019: Tyrimai ir inovacijos bioekonomikai,

- „Kaimo plėtra“: 2021 Tvarios bioekonomikos ir klimato kaitos iššūkiai.

- Kasmetinė konferencija „Žmogaus ir gamtos sauga“.

Užtikrinant mokslo ir studijų vienovę labai svarbu yra tai, kad dėstytojų dėstomi dalykai atitiktų mokslinių tyrimų sritis. Studijų programos dalykų atestacija 2020 m. rodo, kad visų dėstytojų mokslinių tyrimų sritys sutampa su dėstomais dalykais (4 priedas).

Universitete plėtojamos moksliniais tyrimais grįstos studijos:

- visi pirmosios ir antrosios studijų pakopos studentai rengia tiriamojo pobūdžio baigiamuosius darbus;

- mokslinio tyrimo elementai taikomi atliekant laboratorinius darbus, pratybas ir praktikas;

- dėstytojai tyrimų rezultatus naudoja dalykų studijose;

- studentai, siekiantys tyrimų tęstinumo II studijų pakopoje, pagal galimybes rengia ir publikuoja mokslinius straipsnius;

- visi antrosios studijų pakopos studentai rengia ir publikuoja mokslinius straipsnius. Pvz.,

1. Stočkutė, I.; Jarienė, E.. Dirvožemio agrocheminių savybių įtaka topinambų žiedų cheminei sudėčiai. // Žemės ūkio mokslai. ISSN 1392–0200. 2019, t. 26, nr. 3, p. 125–134. (<https://www.lmaleidykla.lt/ojs/index.php/zemesukiomokslai/article/view/4112/3005>); 2. Daunara- vičiūtė, M.; Paulauskienė, A.; Tarasevičienė, Ž.; Silkartaitė, B.. Daržovių priedų įtaka spelta kviečių (*Triticum spelta* L.) duonos kokybei // Žemės ūkio mokslai. ISSN 1392–0200, 2020, t. 27, nr. 2, p. 62–69. (<https://doi.org/10.6001/zemesukiomokslai.v27i2.4335>); 3. Kumpienė, A.; Paulauskienė, A.; Tarasevičienė, Ž.. Vaisių, uogų ir riešutų pagrindu pagamintų saldainių kokybė // Žemės ūkio mokslai. ISSN 1392–0200, 2019, t. 26, nr. 4, p. 165–172. (doi:10.6001/zemesukiomokslai.v26i4.4198).

2.3. Sąlygų studentams įsitraukti į mokslinę (taikomąją mokslo, meno) veiklą, atitinkančią studijų pakopą, sudarymo įvertinimas

Įgiję mokslinio teksto skaitymo ir analizavimo gebėjimų studentai savo tyrimų rezultatus publikuoja mokslo ar mokslo populiarinimo žurnaluose, pvz., Stankutė L.; Paulauskienė A.; Šileikienė D. Ekstrakcijos laiko įtaka vaistažolių arbatų kokybei//Žemės ūkio mokslai. 2019. 26. 3. p. 116–124.; Stočkutė, I.; Jarienė E. Dirvožemio agrocheminių savybių įtaka topinambų žiedų cheminei sudėčiai // Žemės ūkio mokslai.2019. 26. 3. p. 125–134.

Pirmosios ir antrosios pakopų studentai kviečiami dalyvauti tarptautinėse mokslinėse konferencijose bei pristatyti savo mokslinius tyrimus. Maisto studijų krypties dėstytojų ir studentų iniciatyva 2017 ir 2019 m. buvo organizuotos tarptautinės mokslinės konferencijos „New trends in Food Safety and Quality“ (NIFSA- 2017, NIFSA- 2019). Pirmosios konferencijos metu žodinius ar stendinius pranešimus pristatė penki pirmosios ir trys antrosios pakopų studentai, o antrojoje – keturi pirmosios ir keturi antrosios pakopų maisto studijų krypties studentai. Tarptautinėje mokslinėje konferencijoje „Agroecosystem Sustainability: Links between Carbon Sequestration in Soils, Food Security and Climate Change (AgroEco2020)“ savo mokslinių tyrimų rezultatus pristatė keturi pirmosios ir keturi antrosios studijų pakopos studentai.

Universitete kasmet organizuojama konferencija „Jaunasis mokslininkas“. *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* studijų programos magistrantai 2018 m. konferencijose pristatė 13-a, 2019 m. –

2, 2020 m. – 30 ir 2021 – 11 pranešimų. Šioje konferencijoje dalyvauja ir pirmosios pakopos studentai. Geriausi žodiniai pranešimai atskirose sekcijose būna įvertinami ir studentai apdovanojami atmino raštu. Pvz., 2018 m. *Augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos* sekcijoje 1 – oji vieta skirta pirmosios pakopos studentei L. Dmitrijevai už temą „Polifenolinių junginių koncentracija raudonuosiuose vynuose“, antroji – antrosios pakopos studentei J. Balandaitei už temą „Necheminės piktžolių kontrolės metodų poveikis cukrinių runkelių kokybės ir produktyvumo rodikliams“; 2020 m. *Augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos* sekcijoje (nuolatinės studijos) 1 – oji vieta skirta antrosios pakopos studentei D. Ivanauskaitė už temą „Eterinių aliejų poveikis toksikogeniniams mikroskopiniams grybams“, antroji – antrosios pakopos studentei I. Stočkutei už temą „Kietafazės fermentacijos įtaka siauralapio gauromečio (*Chamerion angustifolium* L.holub) lapų kokybei“, trečioji – antrosios pakopos studentei M. Navašinskaitei už temą „Uogų sulčių, džiovintų išpurškiant, spalva“; 2020 m. *Augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos* sekcijoje (išėstinės studijos) 1-oji vieta skirta antrosios pakopos studentei M. Batutienei už temą „Fungicidų likučių mažinimo galimybės apelsinuose“, antroji – antrosios pakopos studentei G. Domarkaitei už temą „Biostimuliatorių įtaka bulvių stiebagumbių su spalvotu minkštimu kokybės rodikliams“, trečioji – antrosios pakopos studentei A. Bunkevičiūtei už temą „Sausainių su kavos tirščių priedu fizikinės savybės“.

Skatinamas visų pakopų studentų įtraukimas į atliekamus mokslinius tyrimus. Pvz., prie vykdomo projekto „Inovatyvus daržo augalų auginimas vertikaliose sistemose, taikant šiuolaikines aplinką ir išteklius tausojančias technologijas“ (2019–2022) (vadovė doc. dr. J. Kulaitienė) įdarbintos doktorantės D. Šumskienė, B. Medveckienė bei studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* bakalaurė G. Matulkaitė; prie projekto “Effect of Farming Systems on the Accumulation of Biologically Active and Anticancer Compounds of Potato Tubers with Coloured Flesh” (vadovė prof. dr. E. Jarienė, (2018–2020 m.) buvo įdarbinti trys studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* studentai Bubliskas Gytis, Laimas Saulius, Saproneitė Akvilė. Tačiau dauguma antroje pakopoje studentų dirba pagal specialybę, tad jų įsitraukimo galimybės į mokslinę veiklą yra ribotos.

Pagrindiniai savianalizės rezultatai vertinamojoje srityje <i>Mokslo (meno) ir studijų veiklos sąsajos</i>
Stipriosios pusės
Fakultete sukurtoje mokslinių tyrimų bazėje (moderni infrastruktūra, tamprūs ryšiai su ūkio subjektais) vykdomi maisto studijų kryptiškai aktualūs agronomijos mokslo krypties tyrimai: „Aukštos pridėtinės vertės, saugių ir inovatyvių maisto žaliavų ir produktų kūrimas“, „Tvari maisto grandinė nuo lauko iki stalo“, „Maisto žaliavų ir produktų mikrobiologiniai tyrimai“.
Krypties studijų programas realizuojančių dėstytojų mokslinių tyrimų vykdymas ir dalyvavimas projektinėse veiklose, naujausių mokslo žinių perdavimas studentams sudaro prielaidas kokybiškoms studijoms.
Mokslo renginių organizavimas leidžia abiejų pakopų motyvuotiems studentams aktyviau įsitraukti į mokslinę veiklą, pristatyti tyrimų rezultatus ir savo naujas idėjas mokslo bendruomenei, diskutuoti ir pasirengti tolimesnėms studijoms bei profesinei veiklai.
Tobulintini aspektai
Aktyviau ugdyti studentų mokslinę kompetenciją per praktinę mokslinę veiklą, organizuojant mokslinių idėjų mainus, tobulinant mokslinės komunikacijos gebėjimus.
Aktyvinti Agronomijos mokslo krypties mokslinių tyrimų ir eksperimentinės plėtros veiklas stiprinant bendradarbiavimą su socialiniais partneriais.

3. STUDENTŲ PRIĖMIMAS IR PARAMA

3.1. Studentų atrankos ir priėmimo kriterijų ir proceso tinkamumo ir viešumo įvertinimas

3.1.1. Pirmos pakopos studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* studentų atrankos ir priėmimo kriterijų ir proceso tinkamumo ir viešumo įvertinimas

Bendrajį priėmimą Lietuvos švietimo ir mokslo ministro įgaliojimu vykdo Lietuvos aukštųjų mokyklų asociacija bendrajam priėmimui organizuoti (LAMA BPO)³⁸. Studijuoti gali būti pa-kviesti Lietuvoje įgiję vidurinį išsilavinimą, kurių konkursinis balas atitinka minimalų konkursinį balą (5,4).

Pastarąjį dešimtmetį demografinės tendencijos intensyviai koreguoja priėmimo į aukštąsias mokyklas srautus ir studentų skaičių Lietuvoje: nuolat mažėja baigusių bendrojo lavinimo mokyklas abiturientų skaičius, vykdomas mokymo vidurinio lavinimo mokyklose profiliavimas, populiarėja studijos užsienyje.

Daliai potencialių studentų kliūtimi studijuoti nuo 2017 m. tapo nuolat didinamas minimalus konkursinis balas (2018 m. – 3,6, nuo 2019 m. – 5,4), didinamas privalomų egzaminų skaičius, formuojamas kryptingas jų pasirinkimas bei minimalūs kokybiniai atskirų egzaminų išlaikymo rodikliai. Informatyvi analizė įvairiais pjūviais apie paraiškas ir priimtus studijuoti, stojančiųjų pasirenkamas programas, balus ir kt. per atestuojamąjį laikotarpį pateikiama LAMA BPO puslapyje³⁹. Krypties programos studijos, nors ir yra svarbios regionų plėtrai, tačiau turi pernelyg mažai studentų. Didžiausios grėsmės išlieka: mažas žemės ūkio studijų patrauklumas ir populiarumas; studijas Universitete dažniausiai renkasi motyvuoti abiturientai, tačiau atvykstantys iš Lietuvos regionų ar atokesnių vietovių, kuriose sąlygos pasiruošti stoti į aukštąsias mokyklas yra mažiau palankios negu abiturientams iš didžiųjų Lietuvos miestų ar regionų centrų.

Pastebima priimtų studijuoti skaičiaus kitimo tendencija. 2017 m. bendras pateikusių prašymų skaičius (pirmu ir likusiais prioritetais) ir pasirašiusiųjų sutartis su Universitetu per atestuojamąjį laikotarpį buvo didžiausias: valstybės finansuojamose vietose buvo 33 studentai (nuolatinėse studijose) ir 4 (iššęstinėse studijose) (6 ir 7 lentelės). Sekančiais 2018 ir 2019 m. pastebimas tendencingas jų mažėjimas. Tai būtų galima paaiškinti didėjančia konkurencine kova tarp universitetų ir bendrai sumažėjusiu stojančiųjų į Lietuvos universitetus skaičiumi. Neapibrėžtumas ir neaiškumas dėl viešojoje erdvėje vykusių diskusijų, susijusių su universitetų optimizavimo procesu galimai turėjo šiam procesui neigiamos įtakos.

6 lentelė. Prašymų skaičius į **Maisto studijų krypties** pirmosios pakopos studijų programą *Maisto kokybė ir sauga* nuolatinės studijas

Metai	Pateikusių prašymų skaičius		Pasirašiusių sutartis skaičius	
	pirmu prioritetu	likusiais prioritetais	Valstybės finansuojamos vietos (VFV)	Valstybės nefinansuojamos vietos (VNV)
2017	22	134	33	-
2018	13	64	13	3
2019	26	53	12	-
2020	20	102	20	-

³⁸ <https://bakalauras.lamabpo.lt/>

³⁹ <https://bakalauras.lamabpo.lt/bendro-priemimo-rezultatai/2017-m/#3>

7 lentelė. Prašymų skaičius į **Maisto studijų krypties** pirmosios pakopos studijų programą *Maisto kokybė ir sauga* iššestines studijas

Metai	Pateikusių prašymų skaičius		Pasirašiusių sutartis skaičius	
	pirmu prioritetu	likusiais prioritetais	VFV	VNV
2017	4	31	4	-
2018	22	-	6	-
2019	-	-	1	-
2020	6	44	4	-

ŽŪA rengiamų specialistų svarba agrariniam sektoriui didelė, todėl nuo 2020 m. studijuojantiems Studijų programoje *Maisto kokybė ir sauga* valstybė moka 200 eurų stipendijas. Ji mokama tik studijuojantiems valstybės finansuojamoje vietoje ir studijuojant be akademinį skolų. Studijuojantys savo lėšomis šios tikslinės stipendijos negauna. Dėl to pastebimai padidėjo pateikusių prašymų skaičius į nuolatinės studijas ir labai nežymiai į iššestines studijas bei pasirašiusių sutartis su Universitetu skaičius (6 ir 7 lentelės).

Iššestines studijas renkasi vis mažiau studentų. Per pastaruosius trejus metus jos nebuvo labai patrauklios ir pagrindinės tai lemiančios priežastys – aukšta studijų kaina bei minimalaus konkursinio stojimo balo universitetinėms studijoms padidinimas. Tikėtina, kad tokį menką stojančiųjų skaičių gali lemti ir sudėtingas darbo bei studijų suderinamumas.

Lietuvos Respublikos Švietimo ir mokslo ministerijai keliant reikalavimus ketinantiems studijuoti aukštosiose mokyklose, 2017–2020 m. priimtų į nuolatinės studijas (VFV) studentų konkursinio balo vidurkis padidėjo nuo 4,58 iki 6,96, o į iššestines (VFV) – nuo 4,59 iki 7,52, tuo tarpu priimtų į valstybės nefinansuojamą vietą – nuo 5,11 iki 6,72 balo (8 ir 9 lentelės).

8 lentelė. Žemiausi, aukščiausi ir vidutiniai priimtųjų į pirmosios pakopos studijų programą *Maisto kokybė ir sauga* stojamieji konkursiniai balai (nuolatinės studijos)

Metai	Konkursiniai balai į VFV*			Konkursiniai balai į VNV*		
	aukščiausias	mažiausias	vidurkis	aukščiausias	mažiausias	vidurkis
2017	7,42	3,1	4,58	-	-	-
2018	7,34	3,9	6,20	5,54	4,68	5,11
2019	6,82	5,4	6,37	6,77	5,61	6,10
2020	8,65	5,54	6,96	7,37	6,09	6,72

* vfv – valstybės finansuojama vieta, vnv – valstybės nefinansuojama vieta

9 lentelė. Žemiausi, aukščiausi ir vidutiniai priimtųjų į pirmosios pakopos studijų programą *Maisto kokybė ir sauga* stojamieji konkursiniai balai (iššestinės studijos)

Metai	Konkursiniai balai į VFV			Konkursiniai balai į VNV		
	aukščiausias	mažiausias	vidurkis	aukščiausias	mažiausias	vidurkis
2017	5,38	3,96	4,59	-	-	-
2018	5,6	4,11	4,46	-	-	-
2019	-	-	-	-	-	-
2020	7,31	5,53	7,52	-	-	-

Į pirmosios pakopos studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* nuolatinės studijas priimtų ir sėkmingai baigusių studentų skaičiaus santykis per visą vertinamąjį laikotarpį buvo labai panašus, jis svyravo nuo 0,81 iki 0,92, ir manoma, kad maisto studijų krypties studijose jis yra normalus (10 lentelė).

10 lentelė. Į pirmosios pakopos studijų programą *Maisto kokybė ir sauga* nuolatines studijas priimtų ir programą sėkmingai baigusių studentų skaičių santykis

Priėmimo metai	Baigimo metai	Į studijas priimtų studentų skaičius, vnt.	Programą sėkmingai baigusių studentų skaičius, vnt.	Santykis
2014	2018	83	71	0,86
2015	2019	67	54	0,81
2016	2020	51	47	0,92

Nuolatinių studijų studentų skaičiaus kaitos rodikliai rodo, kad: per 2017 m. 7 (3,21 proc.) išbraukti iš studentų sąrašų, į akademines atostogas išėjo 15 studentų (6,88 proc.), kartoja studijų dalykus – 20 studentų (9,9 proc.); per 2018 m. – 5 (2,6 proc.) išbraukti iš studentų sąrašų, į akademines atostogas išėjo 14 studentų (7,4 proc.) kartoja studijų dalykus – 12 studentų (6,3 proc.); per 2019 m. – 10 (9,6 proc.) išbraukti iš studentų sąrašų, į akademines atostogas išėjo 2 studentai (1,9 proc.), kartoja studijų dalykus – 2 studentai (1,9 proc.); per 2020 m. – 6 (9,5 proc.) išbraukti iš studentų sąrašų, į akademines atostogas išėjo 2 studentai (3,1 proc.), kartoja studijų dalykus – 2 studentai (3,1 proc.) (11 ir 12 lentelės). Studentų skaičiaus pokyčiams įtakos turi: studentų „nubyrėjimas“ dėl nepažangumo, kitų priežasčių, studijų sustabdymas dėl akademinų atostogų, studijų dalyko kartojimas ir kt.

11 lentelė. Programos *Maisto kokybė ir sauga* studentų skaičiaus kaita nuolatinių studijų metu (2017 m., 2018 m., 2019 m., 2020 m. spalio 1 d.)

Studijų metai	I kursas	II kursas	III kursas	IV kursas	V kursas	VI kursas	Iš viso
2017/2018	34	52	62	74	-	-	218
2018/2019	11	32	55	56	-	-	153
2019/2020	13	8	34	50	-	-	105
2020/2021	16	8	9	29	-	-	62

12 lentelė. Studentų skaičiaus kaita studijų metu (2017 m., 2018 m., 2019 m., 2020 m. spalio 1 d.) programos *Maisto kokybė ir sauga* iššestinėse studijose

Studijų metai	I kursas	II kursas	III kursas	IV kursas	V kursas	VI kursas	Iš viso
2017/2018	5	6					11
2018/2019	6	4	3				14
2019/2020		5		3	-	-	8
2020/2021	4	1	3		3		11

3.1.2. Antros pakopos studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* studentų atrankos ir priėmimo kriterijų ir proceso tinkamumo ir viešumo įvertinimas

Priėmimo taisyklės į antrosios pakopos studijų programą *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* skelbiamos VDU tinklapyje⁴⁰. Priimami asmenys, turintys universitetinį bakalauro kvalifikacinį laipsnį arba profesinio bakalauro kvalifikacinį laipsnį (pastarieji turi būti baigę papildomas studijas)⁴¹:

- baigę pirmosios pakopos (bakalauro) maisto studijų arba visuomenės sveikatos krypties studijas;
- baigę pirmosios studijų pakopos (bakalauro) kitų studijų kryptių studijas,

⁴⁰ <https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2021/04/2021-m.-magistranturos-priemimo-taisykles.pdf>

⁴¹ <https://zua.vdu.lt/wp-content/uploads/2021/02/Augaliniu-maisto-zaliavu-kokybe-ir-sauga.pdf>

- baigę studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* gretutines studijas;
- baigę kolegines (profesinio bakalauro) studijas ir studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* papildomas studijas;
- baigę kolegines (profesinio bakalauro) studijas, tačiau nebaigę papildomųjų studijų, siūloma studijuoti papildomus išlyginamuosius dalykus, kurių bendra apimtis 35–50 kreditų.

Papildomas *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* studijas organizuoja Agronomijos fakultetas. Esant poreikiui, studijos organizuojamos kiekvienais metais ir trunka 1 studijų metus.

Priėmimas į valstybės finansuojamas ir valstybės nefinansuojamas magistrantūros studijas vykdomas pagrindinio priėmimo etapo metu. Po pagrindinio priėmimo, esant laisvoms vietoms, skelbiamas antrasis ir papildomas priėmimo etapas. Studentai priimami konkurso tvarka pagal konkursinę eilę, sudarytą atsižvelgus į konkursinius balus. Pateikus mokslinę (-es) publikaciją (-as) teikiama pirmenybė esant vienodam konkursiniam balui. Konkursinis balas apskaičiuojamas pagal formules:

- baigusiems pirmosios pakopos universitetines bakalauro studijas:

$$K = 0,8 A + 0,2 B,$$

Kai A – bakalauro diplomo priedėlio visų dalykų pažymių svertinis vidurkis;

B – bakalauro baigiamojo darbo pažymys;

- baigusiems kolegines (profesinio bakalauro) studijas ir papildomas studijas

$$K = 0,4 A + 0,4 B + 0,2 C,$$

Kai A – profesinio bakalauro diplomo priedėlio visų dalykų pažymių svertinis vidurkis;

B – papildomųjų/gretutinių studijų dalykų pažymių svertinis vidurkis;

C – profesinio bakalauro baigiamojo darbo pažymys

Per atestacinį laikotarpį į krypties magistrantūros studijas buvo priimta Lietuvos Sveikatos Mokslų Universiteto Maisto studijų krypties studijų programos, Klaipėdos, Šiaulių universitetų ir Kauno, Klaipėdos, Vilniaus, Utenos kolegijų studijų programų (po papildomųjų studijų) absolventų ir sudarė apie 40% nuo bendrojo studijuojančiųjų skaičiaus.

Pastebima priimtų studijuoti studentų skaičiaus kitimo tendencija. 2017 m. bendras pateikusių prašymų skaičius (pirmu ir likusiais prioritetais) ir pasirašiusių sutartis su Universitetu buvo didžiausias: iššestinėse studijose VFV buvo 8 ir VNV - 13 studentų (13 lentelė), o 2018, 2019 ir 2020 m. pastebimas jų mažėjimas ir pasirašiusių sutartis skaičius svyruoja nuo 11 iki 8. Mažėjantis stojančiųjų skaičius į antrosios pakopos studijas gali būti aiškinamas dėl panašių priežasčių, kaip ir stojančiųjų į pirmos pakopos studijas, be to, kasmet didinama studijų kaina bei keliamas minimalus konkursinis stojimo balas. Dar viena tikėtina priežastis: neretai pasitaikanti darbo ir studijų suderinamumo problema.

13 lentelė. Prašymų skaičius į Maisto studijų krypties antrosios pakopos studijų programą *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* nuolatinės studijas

Metai	Pateikusių prašymų skaičius		Pasirašiusių sutartis skaičius	
	pirmu prioritetu	likusiais prioritetais	Valstybės finansuojamos vietos (VFV)	Valstybės nefinansuojamos vietos (VNV)
2017 (I) *	24	23	8	13
2018 (NL)	24	8	11	3
2019 (NL)	22	20	6	5
2020 (I)	16	18	8	8

* NL – nuolatinės studijos, I – iššestinės studijos

Į antrosios pakopos studijų programą *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* studentų priėmimas 2018 ir 2019 buvo vykdomas tik į nuolatinės studijas, o 2017 ir 2020 m. – į iššestines studijas. Jis organizuojamas pagal gautą valstybės finansavimą ir keičiant rotacijos principu su kitomis Agronomijos fakultete vykdomomis antrosios pakopos studijų programomis.

Priėmimą į antrosios pakopos studijas organizuoja patys universitetai. Priimama konkurso tvarka pagal minimalų balą. Stojančiųjų į valstybės finansuojamas vietas vidutiniai konkursiniai balai per atestuojamąjį laikotarpį svyravo nuo 8,50 iki 9,19 balo, o į valstybės nefinansuojamas vietas jie buvo ženkliai žemesni, t. y., svyravo nuo 6,78 iki 8,39 (14 lentelė).

14 lentelė. Žemiausi, aukščiausi ir vidutiniai priimtųjų į antrosios pakopos studijų programą *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* stojamieji konkursiniai balai (nuolatinės studijos)

Metai	Konkursiniai balai į VFV*			Konkursiniai balai į VNV*		
	aukščiausias	mažiausias	vidurkis	aukščiausias	mažiausias	vidurkis
2017 (I) **	9,53	6,37	8,81	8,44	6,38	7,60
2018 (NL)	9,31	9,43	9,06	8,34	7,25	7,64
2019 (NL)	9,52	8,98	9,19	8,92	7,18	8,39
2020 (I)	8,86	8,13	8,50	8,14	4,13	6,78

* VFV – valstybės finansuojama vieta, VNV – valstybės nefinansuojama vieta

** NL – nuolatinės studijos, I – iššęstinės studijos

Į antrosios pakopos studijų programą priimtų ir sėkmingai baigusių studentų skaičių santykis per visą vertinamąjį laikotarpį buvo labai panašus: jis svyravo nuo 0,81 iki 0,86 (15 lentelė). Šį santykį įtakoja išeinantys į akademines atostogas ir grįžtantys iš jų studentai, tačiau galima konstatuoti, kad tai pakankamai aukštas rezultatas.

15 lentelė. Į antrosios pakopos studijų programą *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* studijas priimtų ir programą sėkmingai baigusių studentų skaičių santykis

Priėmimo metai	Baigimo metai	Į studijas priimtų studentų skaičius, vnt.	Programą sėkmingai baigusių studentų skaičius, vnt.	Santykis
2016 (NL)	2018	16	13	0,81
2017 (I)	2020	21	18	0,86
2018 (NL)	2020	14	12	0,86

Antrosios pakopos studentų skaičiaus kaitos rodikliai per atestuojamąjį laikotarpį nežymūs: 2017 m. iš sąrašų išbrauktas 1 studentas (6,25 proc.), į akademines atostogas išėjo 1 studentas arba 6,25 proc., į iššęstines studijas perėjo 1 studentas arba 6,25 proc.; per 2018-2020 - uosius metus išbrauktų iš sąrašų nebuvo (16 lentelė).

16 lentelė. Programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* studentų skaičiaus kaita studijų metu (2017 m., 2018 m., 2019 m., 2020 m. spalio 1d.)

Studijų metai	I kursas	II kursas	III kursas	Iš viso
2017/2018	22 (I**)	15 (NL**)	-	36
2018/2019	16 (NL)	21 (I)	-	37
2019/2020	12 (NL)	13 (NL)	18 (I)	43
2020/2021	16 (I)	11 (NL)		27

** NL – nuolatinės studijos, I – iššęstinės studijos

Tai rodo šios studijų programos studijų formų patrauklumą ir studentų motyvaciją siekti galutinio rezultato – įgyti magistro kvalifikacinį laipsnį.

3.2. Užsienyje įgytų kvalifikacijų, dalinių studijų ir ankstesnio neformalaus ir savaiminio mokymosi pripažinimo tvarkos ir jos taikymo įvertinimas

LR Švietimo, mokslo ir sporto ministerija 2017 m. liepos 28 d. Universitetui suteikė teisę vykdyti išsilavinimo ir kvalifikacijų, susijusių su aukštuoju mokslu ir įgytų pagal užsienio valstybių ir

tarptautinių organizacijų švietimo programas, akademinį pripažinimą. Užsienyje įgytos kvalifikacijos pripažinimas VDU atliekamas centralizuotai Tarptautinių ryšių departamente vadovaujantis LR nutarimais, tvarkos aktais ir SKVC informacija, bei bendrosiomis ar individualiomis (kai nėra bendrųjų) rekomendacijomis bei konsultuojantis su SKVC atsakingais darbuotojais. Kiekvienais metais yra atnaujinamos ir tvirtinamos „Užsienio valstybių piliečių priėmimo į ne lietuvių kalba organizuojamas ir savo lėšomis mokamas pirmosios ir antrosios pakopos studijas Vytauto Didžiojo universitete taisyklės“, kuriose išdėstyta, kuo vadovaujantis vykdomas užsienyje įgytų kvalifikacijų vertinimas, kam jis taikomas, teikiami dokumentai ir vertinimo procesas. Kiekvienais metais Universitetas teikia ataskaitas SKVC apie priimtus akademinio pripažinimo sprendimus.

Dalinių studijų rezultatų pripažinimą reglamentuoja VDU Studijų rezultatų įskaitymo tvarkos aprašas⁴². Dalinių studijų pripažinimas Universitete vyksta decentralizuotai – tai atlieka fakultetai, akademijos arba pirminis vertinimas atliekamas Tarptautinių ryšių departamente. Asmens, studijavusio kitoje Lietuvos arba užsienio aukštojoje mokykloje pagal sutartį, sudarytą tarp aukštųjų mokyklų arba dalinių studijų sutartį ar kitu teisėtu pagrindu suderinus studijų turinį, studijų rezultatai įskaitomi konvertavus gautus įvertinimus į ECTS ir įskaičius pagal iš anksto suderintus atitikmenis, jei studijuotų dalykų atžvilgiu nenustatoma sutarties ar kito dokumento, kuriuo buvo suderintas studijų planas, reikalavimų pažeidimų.

Dalinių studijų pripažinimas vykdomas esamiems universiteto studentams ir naujai stojantiems. Esami studentai, dalyvaujantys studijų mainų programose, jau prieš išvykdami į partnerinį universitetą suderina studijų planą su VDU. Studijų rezultatai, įgyti dalinių studijų metu pagal suderintą studijų planą, įskaitomi gavus akademinę pažymą iš aukštosios mokyklos, kurioje studentas studijavo. Jei studentas išvyko keliems semestrams, pažymos turi būti gaunamos ir įskaitymai atliekami po kiekvieno semestro. Taip užtikrinamas dalinių studijų pripažinimas sugrįžus po studijų laikotarpio kitame universitete.

Naujai stojantys studentai, kurie yra išklauseę dalį studijų kitame universitete ir prašo dalykų įskaitymo, pirma teikia dokumentus Tarptautinių ryšių departamentui. Prašomi pateikti dokumentai atitinka naujai stojančių studentų teikiamus dokumentus, tik papildomai pridedama akademinė pažyma arba kitas dokumentas, liudijantis išklaustytus studijų dalykus kitoje institucijoje. Tik įvertinus turimus dokumentus ir institucijos, kurioje buvo įgytas dalinis išsilavinimas lygmenį ir kitą informaciją, dokumentai perduodami fakulteto darbuotojams, atsakingiems už dalykų užskaitymą. Fakultete vertinamas studijų dalykų turinio atitikmuo, apimtis.

Neformaliu ir savaiminiu būdu įgytų kompetencijų pripažinimo principus ir procesus reglamentuoja VDU Studijų regulaminas; VDU Neformaliuoju ir savaiminiu būdu įgytų kompetencijų vertinimo ir pripažinimo tvarkos aprašas⁴³ bei VDU Neformaliojo suaugusiųjų švietimo organizavimo tvarkos aprašas⁴⁴. Asmenys gali pretenduoti vertinti kompetencijas, įgytas: darbinėje veikloje; neapmokamame ar savanoriškame darbe; stažuočių, kursų, seminarų, projektų ir kt. metu; mokantis savarankiškai; laisvalaikio metu. Kandidatų neformaliuoju ir savaiminiu būdu įgytos kompetencijos gali atitikti atitinkamos studijų programos dalies, atskiro modulio ar dalyko studijų rezultatus.

Jei vertinimo metu nustatoma, kad studento neformaliai ir savaiminiu būdu įgyti mokymosi pasiekimai atitinka studijų dalyko programoje suformuluotus studijų rezultatus, studijų dalykas (-ai) yra įskaitomi. Darbuotojams (SPK vadovams, studijų prodekanams), kurie susiduria su pasiekimų, įgytų neformaliu ir savaiminiu būdu įvertinimu, universitetas rengia mokymus.

Per krypties studijų programų ataskaitinį laikotarpį nebuvo neformaliuoju ar savaiminio mokymosi būdu įgytų kompetencijų pripažinimo atvejų.

⁴² <https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2019/12/VDU-studij%C5%B3-rezultat%C5%B3-%C4%AFskaitymo-tvarka-1.pdf>

⁴³ <https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2017/10/VDU-neformaliuoju-ir-savaiminiu-budu-igytu-kompetenciju-aprasas.pdf>

⁴⁴ <https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2019/09/Neformaliojo-svietimo-organizavimo-tvarkos-aprasas-2019-002.pdf>

3.3. Sąlygų studijuojančiųjų akademiniam judumui užtikrinti įvertinimas

Visi VDU studentai turi galimybę pasinaudoti „Erasmus+“ programos teikiamomis galimybėmis:

1. Pusei metų arba metams išvykti studijų mainams į vieną iš VDU partnerinių universitetų (Europos Sąjungoje (bei EEE / šalyse kandidatėse) – 516 partnerinių institucijų ar už Europos Sąjungos ribų – 99 partnerinės institucijos). Per metus šia galimybe ne pandemijos pasinaudoja apie 200 VDU studentų.

2. Išvykti nuo 2 iki 12 mėn. trunkančiai „Erasmus+“ praktikai. Per 12 mėn. po studijų baigimo VDU taip pat sudaro galimybę „Erasmus+“ praktikai išvykti ir absolventams. Per metus ne pandemijos šia galimybe pasinaudoja apie 150 VDU studentų ir absolventų.

Be „Erasmus+“ programos siūlomų galimybių, VDU studentai taip pat skatinami ir gali išvykti akademiniam mainams:

1. Pusei metų arba metams išvykti studijų mainams su VDU mobilumo stipendija arba partnerinių universitetų skiriamomis stipendijomis į vieną iš 206 VDU partnerinių universitetų, esančių ne ES / EEE šalyse. Per metus šia galimybe ne pandemijos pasinaudoja apie 40 VDU studentų.

2. Išvykti nuo 1 iki 3 mėn. trunkančiai praktikai su VDU mobilumo stipendija ne ES/ EEE šalyse esančiose įmonėse / organizacijose. Per metus šia galimybe ne pandemijos pasinaudoja apie 10 VDU studentų.

3. Dalyvauti nuo 1 iki 6 mėn. trunkančiose dalinėse studijose arba praktikoje, susijusioje su lietuvybe, gaunant F. L. Mockūnų vardinę stipendiją. Per metus šia galimybe pasinaudoja 1 – 3 VDU studentai.

Informacija apie studentų mobilumo galimybes skelbiama įvairiais informacijos šaltiniais: VDU Tarptautinių ryšių ir fakulteto, akademijos tarptautinis koordinatorius studentams teikia informaciją apie studijas ir praktiką užsienyje, organizuojamos VDU Erasmus dienos, Erasmus + konkursai, kurie skelbiami VDU svetainėje www.vdu.lt, informacija intranete (*Outlook*), socialinėje žiniasklaidoje ir kt.

Per atestuojamą laikotarpį studentų, atvykusių pilnomis Maisto studijų krypties pirmosios pakopos studijų programoje studijoms iš užsienio, nebuvo. Dalinėms (≥ 15 kr.) studijoms ar praktikai studijų metu 2017/2018 m. buvo išvykę 4% pirmosios pakopos studentų, 2018/2019 – 0,6 %, o 2019/2020 m. dėl pateisinamų priežasčių (prasidėjus COVID – 19 pandemijai) išvykos sustabdytos, nors pageidavusiųjų išvykti buvo. Palyginus mažas studentų mobilumas grindžiamas tuo, kad studentai, ketinantys pasinaudoti mobilumo projektų galimybėmis nustatyta tvarka, dalyvauja atrankoje, kur pagrindiniu kriterijumi yra mokymosi rezultatai, kalbos žinios, motyvacija ir kt. Tai motyvuoja/įpareigoja geriau studentus mokytis.

Per atestuojamą laikotarpį dalinėms studijoms užsienyje buvo išvykę tik 3,7 % antrosios pakopos studentų. Atsisakyti viso semestro studijų užsienyje studentus verčia įsipareigojimai šeimai, darbaviui, o taip pat trumpa II pakopos studijų trukmė, tiesioginių kontaktų stoka ir kitos priežastys. Manytina, kad tai pagrindinės priežastys nulėmusios mažą studentų mobilumą.

3.4. Krypties studentams teikiamos akademinės, finansinės, socialinės, psichologinės ir asmeninės paramos tinkamumo, pakankamumo ir veiksmingumo įvertinimas

Akademinė parama studentams apima įvairius aspektus:

1) lengvai prieinamą ir laiku pateiktą informaciją apie: a) studijas, įskaitant informaciją, kuri naudinga studentams pasirenkant studijų dalykus pagal savo individualius studijų poreikius; b) universiteto veiklas (rektorius išsakymai, taisyklės, mobilumo galimybės, informacija apie paramą studentams, karjeros galimybės ir kt.), siekiant supažindinti su instituciniais klausimais ir galimybėmis Universitete; c) kitas įvairias Universiteto veiklas (renginius, susitikimus, seminarus, laisvalaikį ir pramogas, ir kt.), kad būtų sudarytos galimybės studentams tobulėti;

2) nuolatines dėstytojų konsultacijas, siekiant išsiaiškinti studijų dalykuose kilusius klausimus, aptarti pateiktas užduotis, įvertinti studentų pažangą, teikti ir gauti grįžtamąjį ryšį tiek studentams, tiek dėstytojams ir kt.

Informacija apie studijas yra teikiama įvairiais komunikacijos kanalais ir priemonėmis. Visi VDU studentai turi nemokamą prieigą prie universiteto vidinių sistemų *Outlook* ir *Moodle* (virtuali mokymosi aplinka, leidžianti skelbti studijų dalykų informaciją, metodinę medžiagą ir kt.) Bendradarbiavimo ir informacijos paieškos tikslais dažnai naudojami komunikacijos kanalai yra Universiteto svetainė, Universiteto ir fakulteto, akademijos *Facebook*, informaciniai pranešimai.

Fakultetų, akademijų ir jų padalinių vadovai bei studijų programų komitetų nariai periodiškai susitinka su studentais ir aptaria aktualius klausimus, karjeros galimybes. Fakulteto, akademijos administracijos darbuotojai konsultuoja studentus įvairiais akademiais ir studijų organizavimo klausimais. Egzaminų rezultatai aptariami su studentais per tam skirtą laiką; egzamino metu studentai informuojami apie susitikimo laiką.

Pagal VDU Studijų regulaminą kiekvienas dėstytojas praleidžia paskirtą valandų skaičių per semestrą, konsultuodamas studentus dėl namų darbų, individualių ar grupinių užduočių ir/ar kitų su studijomis susijusių klausimų. Konsultacijos teikiamos tiesiogiai, oficialiai skelbiamomis valandomis, taip pat naudojant įvairias elektronines priemones, tokias kaip „Skype“, el. pašta, diskusijų forumus ir kitas priemones, kurios yra patogios tiek dėstytojui, tiek studentui.

Finansinę paramą studentams reglamentuoja „Mokestinių lengvatų teikimo ir kompensacijų skyrimo tvarkos aprašas“⁴⁵ bei „Už studijas sumokėtos kainos kompensavimo tvarkos aprašas“⁴⁶.

Universitetas, esant pagrįstiems studentų prašymams, mokesčio už studijas arba (ir) apgyvendinimo mokesčio mokėjimo terminą gali atidėti arba leisti šį mokestį mokėti dalimis. Tokiu atveju studentas turi parašyti rektoriui adresuotą motyvuotą prašymą, nurodant priežastis, dėl kurių Universitetas turėtų leisti studentui atitinkamą mokestį mokėti dalimis. Mokesčio už studijas prašymas pateikiamas dekanui, kancleriui, apgyvendinimo mokesčio – Studentų reikalų departamentui.

Universiteto studentams, vykstantiems į mokslines konferencijas, seminarus ar kitus renginius mokslo, visuomeniniais, Universiteto atstovavimo, bendradarbiavimo ar kitais su Universitetu susietais tikslais, Universitetas gali kompensuoti patirtas išlaidas ar jų dalį, vadovaujantis VDU mokestinių lengvatų teikimo ir kompensacijų skyrimo tvarkos aprašu.

Socialinės paramos studentams klausimus koordinuoja Studentų reikalų departamentas, kuris atsakingas už studentų apgyvendinimą universiteto bendrabučiuose, administruoja studentų socialines ir motyvacines stipendijas, atleidimą nuo mokesčio už studijas ir kt. klausimus.

Studentai turi galimybę apsigyventi VDU bendrabučiuose – teikiama apgyvendinimo paslauga. Daliai studentų konkurso tvarka, atsižvelgiant į socialinę jų situaciją, kiekvieną semestrą mažinamas mokestis už apgyvendinimą (vertinant socialinę padėtį bei gyvenamojo kambario tipą (kainą)) arba už studijas (vertinant socialinę padėtį bei paskutinio semestro vidurkį (turi būti ne mažesnis, kaip 8 balai)). Atsižvelgiant į studentų socialinius pokyčius arba veiksmus aktyviai veikti Universitete arba jį atstovaujant, teikiamos vienkartinės socialinės arba skatinamosios stipendijos. Universitete yra įsteigtos mecenatų stipendijos studentų veiklai remti. Kiekvienais metais pažangiausiems studentams yra skiriamos vardinės stipendijos: agronomo Jono Tallat - Kelpšos vardinė stipendija įteikta pirmosios pakopos studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* 4 kurso studentei Linai Fabijonavičiūtei (2019 ir 2020 m.); lietuvių fondo Kazimieros Varnaitės Masiokienės vardinė stipendija (nuo 2017 m. tik Agronomijos fak. studentams) įteikta pirmosios pakopos studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* 3 kurso studentei Miglei Navašinskaitei (2017 m.), 3 kurso studentei Vidmantei Rimkutei (2018 m.), 4 kurso studentei Gintarei Andriekutei (2019 m.) ir 2 kurso studentei Gabrielei Grybaitei (2020 m.); Vydūno jaunimo fondo Stasės Cukuraitės ir Vaclovo Tallat - Kelpšų vienkartinė vardinė stipendija įteikta pirmosios pakopos studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* 3 kurso studentei Domantei Paulauskytei (2018/2019 m.), 2 kurso studentei Giedrei Brazdeikytei (2019/2020 st. m.) ir 3 kurso studentei Gerdai Tamošauskaitei (2020/2021 st. m.).

⁴⁵ Prieiga per internetą: <https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2015/01/Mokestini%C5%B3-lengvat%C5%B3-teikimo-ir-kompensacij%C5%B3-skyrimo-tvarkos-apra%C5%A1as.pdf> (LT).

⁴⁶ Prieiga per internetą: <https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2018/09/KK-tvarkos-apra%C5%A1as.pdf> (LT).

Studentų sąjunga taip pat rūpinasi studentų socialine parama. Ji atstovauja studentų interesus, plėtoja kultūrinę ir socialinę veiklą. Esant poreikiui, studentai gali nemokamai gauti psichologo konsultacijas VDU Psichologijos klinikoje. Klinikoje studentai yra konsultuojami pagal poreikį individualių susitikimų metu arba nuotoliniu būdu.

Studentams taip pat teikiama parama studentų karjeros planavime. VDU Studentų reikalų departamento Karjeros centras rengia seminarus ir teikia konsultacijas karjeros planavimo klausimais. Reguliariai, bent kartą per metus, organizuojami tiesioginiai susitikimai su fakulteto, akademijos absolventais, kur absolventai supažindina su savo darbo patirtimi, įgytų žinių ir gebėjimų tinkamumu. Universitetas ir fakultetai, akademijos yra sudarę bendradarbiavimo sutartis su skirtingais socialiniais partneriais, įskaitant įsipareigojimus informuoti studentus apie darbo pozicijas. Karjeros centro tinklalapiuose skelbiami pranešimai apie laisvas darbo vietas, fakulteto, akademijos darbuotojai darbdaivių prašymu skleidžia informaciją apie darbo pasiūlymus.

Kitos paramos galimybės: studentų organizacijoms projektų konkursų būdu teikiama parama jų veiklai vykdyti; studentams su negalia sudaromos sąlygos jų studijoms; teikiamos individualios konsultacijos dėl studijų pasirinkimo, jų tšas. Visos priemonės skirtos sudaryti palankias studijų sąlygas bei mažinti studijas paliekančių studentų skaičių, užtikrinant studijų kokybę.

3.5. Informacijos apie studijas ir studentų konsultavimo pakankamumo įvertinimas

Informacija apie įvairias, su studijų procesu susijusias veiklas, studentams yra pateikiama skirtingais būdais. Bakalauro studijų pirmo kurso studentams informacija yra pristatoma centralizuotai specialiai jiems skirtame kasmetiniame renginyje – „Įvado į studijas savaitė“. Ji organizuojama atsižvelgiant į aktualias studentams temas, kurios aptariamoms skirtingomis dienomis: Fakultetų dienoje, Kalbų ir žinių dienoje, Galimybių dienoje, Registracijos dienoje, Sporto, Sveikatingumo ir meno dienoje. Įvadinę studijų savaitę sudaro fakultetų, akademijų ir jų darbuotojų pristatymai, užsienio kalbų pasirinkimo galimybės, galimybės studijuoti užsienyje, Studentų atstovybės ir akademinų klubų pristatymai, informacija apie bibliotekos išteklius, įrangą studijoms ir kt. Renginio metu studentai susipažįsta su VDU aplinka, fakultetais, akademijomis ir aukštesnių kursų studentais. Fakulteto dienoje pirmakursiai išsamiau supažindinami su pasirinkta studijų programa. Šios priemonės padidina naujų studentų motyvaciją ir skatina juos siekti aukštų studijavimo pasiekimų.

Priimtieji į Maisto studijų krypties pirmosios pakopos studijas su studijų programa *Maisto kokybė ir sauga* taip pat gali susipažinti VDU svetainėje⁴⁷, o priimtieji studijuoti antrosios pakopos studijų programoje *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* - taip pat gali susipažinti VDU svetainėje⁴⁸. Su išsamiais pasirinktos studijų programos ir pasirenkamų / alternatyvių studijų dalykų, į kuriuos studentas užsiregistravo, aprašais studentas turi galimybę susipažinti Moodle aplinkoje. Aprašai apima informaciją apie studijų dalyko tikslą, numatomus studijų rezultatus, jų sąsajas su studijų dalyko temomis, studijų ir vertinimo metodais, pristatoma vertinimo sistema, pagrindinė ir papildoma literatūra.

Siekiant laiku suteikti studentams informaciją apie studijas, jie gauna asmeninius el. laiškus. Visiems VDU studentams yra suteikiama asmeninė vardinė el. pašto dėžutė. Studentai naudojami specialiai jiems sukurtu Studentų portalu <http://studentas.vdu.lt>, kuriame jie gali atlikti tam tikrus veiksmus bei gauti jiems skirtas informacines žinutes. Universitete veikia *vieno langelio* principu paremtas centralizuotas studentų aptarnavimo centras – Studentų centras į kurį studentai gali kreiptis atvykdami, skambindami ar rašydami el. laišku studentas@vdu.lt. Socialiniame tinkle *Facebook* sukurta speciali paskyra *VDU studentams*, kurioje skelbiama studentams aktuali informacija. Bendra informacija ir naujienos skelbiamos VDU svetainėje <http://vdu.lt>. VDU Studentų reikalų departamentas teikia konsultacijas, susijusias su studentų apgyvendinimu, stipendijomis, lengvatomis, karjeros konsultavimu ir kt.

Kiekvienam VDU darbuotojui, dirbančiam pilnu etatu per semestrą, skiriama 20 val. studentų konsultavimui. Konsultacijos organizuojamos du kartus per savaitę po dvi akademinės valandas.

⁴⁷ <https://zua.vdu.lt/studijos/studiju-programos/?/lt/study/program/show/297>

⁴⁸ <https://zua.vdu.lt/studijos/studiju-programos/?/lt/study/program/show/304>

Konsultuojama ir nuotoliniu būdu. Ar teikiamos konsultacijos studijų eigoje studentams yra pakankamos, įsitikinama vertinant studentų mokymosi rezultatus. Jei studento (-ės) pažangos rezultatai, netenkina siūlomos papildomos konsultacijos, nurodomas papildomos mokymosi literatūros sąrašas, skiriamos papildomos savarankiškos užduotys ir pan. Pvz., studijų krypties antrosios pakopos studijų programos dalyko „Nauji augalinės kilmės maisto produktai“ studijavime, studentams pageidaujant, papildomai pateikiami atvejų analizės metodai projektinių paraiškų rengimo bei jų ekspertinio vertinimo gebėjimams tobulinti.

Pagrindiniai savianalizės rezultatai vertinamojoje srityje <i>Studentų priėmimas ir parama</i>
Stipriosios pusės
Krypties studentams teikiama pakankama ir veiksminga socialinė, psichologinė, finansinė parama.
Krypties studentams teikiama tinkama akademinė parama, suteikiant išsamią informaciją apie studijas ir kitas universitete vykdomas veiklas.
Krypties studentams išsami informacija aktualiais klausimais yra ne tik teikiama įvairiais komunikavimo kanalais, bet ir jos yra pakankamai (Įvado į studijas savaitė, Moodle aplinka, asmeninė vardinė el. pašto dėžutė, Studentų portalas, vieno langelio principas ir pan.).
Tobulintini aspektai
Siekiant užtikrinti stabilų stojančiųjų skaičių, planuojama įgyvendinti sekančias veiklas: <ul style="list-style-type: none"> - aktyviau bendrauti su moksleiviais, motyvuoti juos rinktis Maisto studijų krypties studijas: Akademijoje daugiau organizuoti šviečiamojo pobūdžio renginių, pvz., „Sumaniojo moksleivio akademija“, kūrybinės dirbtuvės ir pan.; - intensyviau bendradarbiauti su kolegijų artimų studijų krypties studijų programų studentais, sudarant jiems lankstesnę galimybę pasirengti magistrantūros studijoms: paskaitas vykdyti mišriai nuotoliniu būdu, derinant auditorinius užsiėmimus ir nuotolines studijas, pasitelkus informacines, komunikacines bei ryšio technologijas aprūpinti studijų medžiaga ir pan.; - labiau motyvuoti ketinančius rinktis krypties studijas: kartu su mecenatais, socialiniais partneriais ieškoti galimybių skiriant skatinamąsias stipendijas, gerinant praktikų kokybę bei didinant galimybę įsidarbinti; - gerinti krypties studijų programų marketingą, skleidžiant informaciją apie krypties studijas, pasitelkiant populiarias informacijos sklaidos priemones, kviečiant absolventus pasidalinti savo sėkmės istorijomis; - didinti studentų, pasinaudojančių ES parama studentų judumui, skaičių, juos dar aktyviau informuojant apie judumo galimybes ir teikiamus privalumus, demonstruojant gerąsias kitų studentų patirtis.

4. STUDIJAVIMAS, STUDIJŲ PASIEKIMAI IR ABSOLVENTŲ UŽIMTUMAS

4.1. Mokymo ir mokymosi proceso, leidžiančio atsižvelgti į studijuojančiųjų poreikius ir įgalinančių juos pasiekti numatytus studijų rezultatus, įvertinimas

Krypties abiejų pakopų studijų programos vykdomos nuolatine ir iššėstine studijų forma. Nuo jų priklauso auditorinio ir savarankiško studentų darbo santykis, realaus ir virtualaus/nuotolinio studentų ir dėstytojų bendravimo pobūdis. Kiekviename studijų dalyke, įvertinant siekiamas kompetencijas, šalia klasikinių studijų formų (paskaitos, laboratoriniai darbai, pratybos, seminarai) naudojami aktyvūs, įtraukiantys (svečio paskaita, situacijų analizė, eksperimentas, grupės diskusija, ataskaitų parengimas, individualių užduočių atlikimas ir jų pristatymas) studijų metodai. Dėstytojų parinkti studijų ir vertinimo metodai tamptiai siejasi ir derinami su studijų rezultatais. Pvz., paskaitoje dažnai taikomi studijų metodai – aiškinimas, iliustravimas, vaizdo įrašų peržiūra, informacijos apibendrinimas ir kt., o vertinimo metodai – testavimas arba apklausa raštu; seminaruose studijų metodai – probleminių pavyzdžių ir klausimų analizavimas, užduočių atlikimas ir apibendrinimas, atvejų analizė ir kt., o vertinimo metodai – problemų sprendimų vertinimas; laboratoriniuose darbuose studijų metodai – bandymų atlikimas, stebėjimas, ataskaitų parengimas ir pristatymas ir kt., o vertinimo metodai – bandymų atlikimo vertinimas, ataskaitų vertinimas, apklausa žodžiu; pratybose studijų metodai – užduočių aiškinimas ir sprendimas ir kt., vertinimo metodai – atliktų praktinių užduočių vertinimas; praktikos studijų metodai – praktinių užduočių formulavimas, profesinės veiklos analizė, ataskaitų rengimas bei pristatymas ir kt., vertinimo metodai – profesinės praktikos ataskaitos ir pristatymo vertinimas.

Analizuojamos studijų programos grindžiamos kompetencijomis ir studijų rezultatais, todėl savarankiškam mokymuisi skiriamas didelis dėmesys. Kiekvienas dėstytojas semestro pradžioje pristato studentams savarankiško darbo užduotis, semestro eigoje juos konsultuoja. Savarankišką mokymąsi pirmosios ir antrosios pakopų studijų programose sudaro studentų pasirengimas laboratoriniams ir praktiniams darbams, seminarams, individualių užduočių atlikimas, pasirengimas ir jų pristatymas. Siekiant rezultato, skatinamas ir stebimas nuoseklus darbas semestro eigoje. Studentai laiku gauna savalaikį ir tinkamą grįžtamąjį ryšį apie savo atliktus darbus. Atliktų darbų ir projektų įvertinimą lydi konstruktyvūs komentarai, grindžiami aiškiais kriterijais.

Pirmosios ir antrosios pakopų studijų programų studentams atsiskaitymai organizuojami ir nuotoliniu būdu vadovaujantis Nuotolinių studijų organizavimo tvarkos aprašu⁴⁹. Tai tapo ypatingai aktualu pandemijos COVID 19 karantino laikotarpiu, kuris prasidėjo nuo 2020.03.16. Studijos per 1–2 savaites tapo nuotolinėmis, įskaitant atsiskaitymus. Maisto studijų krypties studijose nuotoliniu būdu suteikti gebėjimus ir kompetencijas ženkliai sudėtingiau, nes naudojama sudėtinga laboratorinė įranga, tačiau dėstytojų patirtis ir kvalifikacija karantino laikotarpiu leido studijas organizuoti sklandžiai. Intensyviai pereinant prie nuotolinių studijų dėstytojams ir studentams buvo teikiama techninė, akademinė, informacinė pagalba. Nuotolinių studijų metu ir studentai, ir dėstytojai įgijo gerosios patirties, t. y., pagerino savo įgūdžius informacinių technologijų srityje, išaugo studentų motyvacija ir padidėjo paskaitų lankomumas.

Universitete taikoma kaupiamojo balo studijų pasiekimų vertinimo sistema. Studijų pasiekimai vertinami kolokviumų, kitų tarpinių atsiskaitymų ir egzamino arba studentų savarankiškai atlikto darbo (projekto) gynimo būdais. Galutinis pažymys integruoja tarpinių atsiskaitymų ir egzamino pažymius. Egzamino pažymys turi sudaryti 30–60 procentų galutinio pažymio. Kaupiamojo balo sandara įvardijama kiekvieno studijų dalyko apraše. Pvz., pirmosios pakopos studijų programos dalyko „Tvartos maisto sistemos“ studijų pasiekimo vertinimui kaupiamojo balo sandara ir jo dedamųjų svoris yra: kolokviumas – 20 %, savarankiškas, individualus darbas (atvejų analizė) – 10 %, pratybos – 20 %, egzaminas – 50; antrosios pakopos studijų programos dalyko „Augalinių žaliavų cheminė sauga“ studijų pasiekimo vertinimui kaupiamojo balo sandara ir jo dedamųjų svoris yra: seminarai – 25 %, pratybos – 10 %, laboratoriniai darbai – 10 %, koliokviumas – 15 %, egzaminas – 40 %.

⁴⁹ www.vdu.lt/wp-content/uploads/2020/02/Nuotoliniu_studiju_tvarka.pdf

Studijų programose lanksčiai taikomos studijų formos ir būdai, mokymo(si) metodai, skatinantys maksimaliai besimokančius įsitraukti į mokymosi procesą ir tapti aktyviais studijų proceso dalyviais. Tai labai priklauso nuo dėstytojo patirties. Pasiekimų vertinimo metodai negali nuvilti besimokančiojo, tačiau visais atvejais studentas turi suprasti vertinimo objektyvumą.

4.2. Sąlygų, užtikrinančių galimybes studijuoti socialiai pažeidžiamoms grupėms bei studentams su specialiaisiais poreikiais, įvertinimas

Socialiai pažeidžiamoms grupėms bei studentams su specialiaisiais poreikiais yra suteikiama galimybė studijuoti pagal individualų studijų grafiką. Studijas pagal individualų studijų grafiką reglamentuoja Rektoriaus patvirtintas Individualaus studijų grafiko teikimo tvarkos aprašas⁵⁰.

Socialiai pažeidžiamoms grupėms (našlaičiams, neįgaliesiems, studentams iš daugiavaikių šeimų bei šeimų, kurių pajamos vienam asmeniui žemos) taikomos įvairios mokesčio už studijas arba apgyvendinimą bendrabutyje nuolaidos⁵¹.

Studentams su negalia sudaromos sąlygos parkuoti automobilius šalia Universiteto rūmų; nuolat tvarkoma ir atnaujinama įeiga į pastatus; bibliotekose išdėstyta įranga, skirta neįgaliesiems, sukuriant jiems skirtas darbo vietas; auditorijose įrengti baldai, kurie pritaikyti specialiųjų poreikių studentams; studentai turi galimybę apsigyventi tik jiems pritaikytose bendrabučio kambariuose, esant poreikiui, su lydinčiu asmeniu; studijų procesas organizuojamas pagal individualius studentų poreikius; vykdomos švietimo apie negalią kampanijos; duomenys apie neįgaliuosius studentus integruojami į sistemų duomenų bazines, taip palengvinant studentų su negalia visą studijų procesą. Universitete organizuojami įvairūs renginiai, skirti neįgaliesiems. Per ataskaitinį laikotarpį krypties studijų programose nebuvo studentų su specialiaisiais poreikiais.

Agronomijos fakulteto (Studentų g. 11, Akademija) ir kiti universiteto pastatai (Bioekonomikos plėtros fakultetas, Universiteto g. 10, Akademija; Žemės ūkio inžinerijos fakultetas, Studentų g. 15, Akademija; Gyvulininkystės selekcijos, veislinės vertės nustatymo ir sklaidos centras, Studentų g. 10 a; Atviros prieigos žemės ir miškų jungtinis tyrimų centras, Studentų g. 15a, Akademija), kuriuose vyksta krypties studijų programų dalykų užsiėmimų kontaktiniai užsiėmimai, studentams su specialiaisiais poreikiais yra pilnai pritaikyti.

4.3. Vykdomos studentų studijavimo pažangos stebėsenos sistemingumo ir studentams teikiamo grįžtamojo ryšio, skatinančio pasiektų rezultatų įsivertinimą ir tolimesnį studijų pažangos planavimą, įvertinimas

Studentų studijavimo pažangos stebėseną reglamentuoja Studijų regulaminas bei Studentų studijavimo pasiekimų stebėsenos ir pagalbos teikimo tvarkos aprašas⁵². Studentų pasiekimų stebėseną ir pagalbos teikimas skirstomas į tarpusavyje susijusius procesus, kuriuos sudaro šie etapai: 1. studentų registracijos į studijas ir studijų dalykus situacijos analizė; 2. studentų nedalyvavimo tarpiniuose ir galutiniuose atsiskaitymuose priežasčių analizė; 3. studentų tarpinių ir galutinių atsiskaitymų įvertinimų analizė; 4. studijų organizavimo tobulinimas ir prevencinių priemonių studentų nepažangumui valdyti vykdymas.

Universiteto padaliniai atlieka nuolatinę studijavimo pasiekimų stebėseną. Patys studentai taip pat yra kviečiami savarankiškai stebėti savo pažangą studijose ir sekti studijų procesus: registruotis į studijas, tikslinti studijų planus, stebėti studijavimo pasiekimų vertinimą ir atlikti patobulinimus, susipažinti su apklausų, skirtų kokybės gerinimui, rezultatais ir kt. Studentai prisijungę studentų portale Studis.vdu.lt gali matyti tarpinio atsiskaitymo įvertinimą ir galutinius dalykų įvertinimus.

⁵⁰ <https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2015/01/VDU-individualaus-studiju-grafiko-teikimo-tvarkos-apra%C5%A1as.pdf>

⁵¹ www.vdu.lt/wp-content/uploads/2015/01/Mokestini%C5%B3-lengvat%C5%B3-teikimo-ir-kompensacij%C5%B3-skyrimo-tvarkos-apra%C5%A1as.pdf

⁵² <https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2015/01/Student%C5%B3-studijavimo-pasiekim%C5%B3-steb%C4%97senos-ir-pagalbos-teikimo-tvarka-.pdf>

Krypties studentų studijavimo pažangos stebėseną vykdoma per studijų informacinę sistemą Studis, taip pat per nuotolinių studijų sistemą *Moodle* (dalyko dėstytojai reguliariai pildo dalyko pažangos juostą), o stebėsenos rezultatai naudojami savalaikiai priežasčių analizei ir šalinimui (diskusijos apie priežastis su prodekanu studijoms bei dalyką dėstančiu dėstytoju).

4.4. Studijų metu studentams teikiamo grįžtamojo ryšio, skatinančio pasiektų rezultatų įvertinimą ir tolimesnę studijų pažangos planavimą, įvertinimas

Egzaminai ir kolokviumai vyksta raštu, jų užduotys turi būti vienodos arba lygiavertės visiems egzaminuojamiesiems. Pagal VDU Studijų regulavimo 147 punktą tarpinių atsiskaitymų rezultatai skelbiami ir aptariami užsiėmimų metu per dvi savaites po tarpinio atsiskaitymo, bet ne vėliau kaip iki egzaminų sesijos pradžios. Studijų dalyke siūlome naudoti studijų progreso ir/arba pažangos įrankius. Šie įrankiai suteikia galimybę studentams pa(si)žymėti perskaitytus resursus, peržiūrėtas nuorodas, atliktas veiklas. Studentui žyminčiam atliktas veiklas – kuriamas vizualus jo pažangos studijų dalyke vaizdas (pažangos juosta). Dėstytojui suteikiama galimybė stebėti bendrą studijų dalyke esantį studentų progresą bei, įvertinus galimas grėsmes, paskatinti nepažangius studentus atskiromis žinutėmis bei priminimais. Tai pakankamai operatyvu ir studentui sudaro galimybę pakeisti situaciją.

Po egzamino raštu galutiniai rezultatai skelbiami Universiteto internete per tris darbo dienas ir po to jie aptariami studentų grupėje.

Studentams teikiama tinkama akademinė ir socialinė parama, sudarytos labai geros sąlygos dalyvauti judumo programose, tačiau dalyvavimas judumo programose nepakankamai aktyvus, ypač ištęstinėse studijose.

4.5. Studijų kryptyje vykdomos absolventų užimtumo ir karjeros stebėsenos įvertinimas

Bendradarbiavimas su VDU absolventais daugiausiai vyksta per absolventų klubus ir atskirus Universiteto padalinius. Absolventams periodiškai yra siunčiami naujienlaiškiai su aktualia informacija.

Universitete aktyviai veikia VDU Absolventų klubas, kurio pagrindinis tikslas – vienyti VDU absolventus bei palaikyti glaudžius ryšius su Universitetu. Klubo nariai kasmet dalyvauja Universiteto renginiuose, skirtuose studentų profesinių gebėjimų ir įsidarbinimui reikalingų gebėjimų plėtojimui, susipažinimui su karjeros galimybėmis. Taip pat absolventų klubo nariai patys organizuoja klubo susitikimus, įvairius renginius (paskaitas, diskusijas, neformalius susitikimus, išvykas, ekskursijas į įvairias įmones, kuriose dirba universiteto alumnai, ir pan.), aktyviai dalyvauja kaip konsultantai bei ekspertai studijų programų komitetuose, studijų kokybės vertinimo grupėse. Kasmet kartu su Universiteto pagalba klubas organizuoja Absolventų dieną, kurios tikslas yra suburti baigusius universitetą.

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 regioninius ir profesinius skyrius; dalyvavimas studentiškuose renginiuose; pagalba studentams planuojant savo karjerą bei įsidarbinant. Yra įkurti ir kuriami regioniniai ŽŪA Alumnų skyriai.

Universitetas, siekdamas užtikrinti studijų kokybę ir teikti studentų poreikius tenkinančias karjeros planavimo paslaugas, stebi VDU absolventų užimtumą ir karjerą. Pagrindiniai informacijos šaltiniai yra VDU absolventų apklausa, Užimtumo tarnybos teikiama statistika ir Vyriausybės strateginės analizės centro teikiama statistika.

VDU Karjeros centras kiekvienais metais, gegužės-birželio mėnesiais, vykdo elektroninę absolventų, vieneri metai po studijų baigimo, apklausą. Jos metu absolventų yra klausiama apie turimą darbą. Nedarbančių absolventų klausiama, ar turi darbinės patirties, ar ieško darbo. Visų absolventų, t. y. darbančių ir nedarbančių, yra prašoma pateikti savo nuomonę apie tai, kiek yra patenkinti dabartine savo karjeros situacija ir kas buvo naudingiausia rengiantis profesinei veiklai bei kaip vertina VDU indėlį pasirėngimui darbo rinkai. Apibendrinti glausti apklausos duomenys yra viešinami vdu.lt

puslapyje ir Karjeros centro internetiniame puslapyje⁵³. Platesnė apklausos duomenų analizė yra pateikiama universiteto intranete *Outlook*, viešųjų aplankų aplanke Karjeros stebėseną (*Outlook* viešieji aplankai→Karjeros stebėseną).

Remiantis bendradarbiavimo sutartimi su Užimtumo tarnyba, pasirašyta 2019 m. lapkričio 6 d., du kartus per metus bus 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.

VDU 2019 m. rugpjūčio mėn. atliko 2018 m. krypties abiejų pakopų absolventų 12 mėn. po studijų baigimo apklausą, tačiau jos atsakomumas buvo labai mažas, tik 5,65 proc. Todėl Studijų programų komiteto iniciatyva papildomai buvo vykdoma 2018-2020 m. absolventų užimtumo ir karjeros stebėseną su kiekvienu asmeniškai susisiekiant telefonu ar el. paštu. Absolventų buvo klausiama apie tolimesnę karjerą: ar tęsia studijas aukštesnėje pakopoje, ar pagal įgytą specialybę dirba kvalifikuotus darbus, įvardinant pareigybes? Atsakė apie 80 proc. respondentų. Atsakymai buvo susisteminti, apibendrinti ir pateikti procentine išraiška nuo respondentų skaičiaus. Apklausos rezultatai rodo, kad 2018 m. 75 % pirmosios pakopos studijų programos absolventų dirbo aukštos kvalifikacijos darbus pagal specialybę ar tęsė studijas II pakopoje, 2019 m. ir 2020 m. – atitinkamai 77 % ir 65%. 2020 m. kovo mėn. prasidėjusi COVID – 19 pandemija nulėmė žemesnį absolventų įsidarbinimą. Antrosios pakopos 2018 m. laidos 70 % absolventų dirbo aukštos kvalifikacijos darbus, 20 % tęsia studijas doktorantūroje; 2019 m. – 100 % dirbo aukštos kvalifikacijos darbus, o 2020 m. – 83 % dirbo aukštos kvalifikacijos darbus, 3 % – tęsia studijas doktorantūroje. Šie skaičiai rodo, kad aukštesnė studijų pakopa ir kaupiama darbo patirtis turi teigiamos įtakos absolventų profesiniams pasiekimams.

2020 m. atlikta studijas baigiančių Maisto studijų krypties abiejų pakopų studentų (EXIT) apklausa kaip vertinamas VDU indėlis jų pasirengimui darbo rinkai. Pirmosios pakopos absolventai universiteto indėlį vertina labiau gerai ir gerai, kas sudaro 66,67 %, o antrosios pakopos – 69,23 % nuo visų respondentų.

2019 m. ir 2020 m. pirmosios pakopos *Maisto kokybė ir sauga* studijas baigiantiems studentams naudingiausi duomenys rengiantis darbo rinkai, pateikti 17 lentelėje.

17 lentelė. 2019 ir 2020 m. I pakopos studijų programos nuolatinės studijas baigiančių studentų (EXIT) apklausos (N=40 ir N=39) duomenys apie tai, kas buvo naudingiausia rengiantis darbo rinkai

Kas buvo naudingiausia rengiantis profesinei veiklai	2019 m. (N= 40)	2020 m. (N= 39)
Žinios ir įgūdžiai, įgyti studijų užsiėmimų metu (paskaitų, seminarų, laboratorinių ir kt.)	82,5 % (33)	71,79 % (28)
Žinios ir įgūdžiai, įgyti atliekant savarankiškas užduotis	40% (16)	33,33% (13)
Žinios ir įgūdžiai, įgyti studijų praktikos metu	55% (22)	56,41% (22)
Patirtis įgyta tarptautinių studijų arba praktikos metu (pvz., Erasmus studijos, Erasmus praktika, mainų studijos ir pan.)	17,5% (7)	12,82% (5)
Žinios ir įgūdžiai, įgyti kitos, pvz., papildomos ar kito tipo praktikos, metu	10% (4)	5,13% (2)
Dėstytojų pagalba	15% (6)	2,56% (1)
Kita	0%	0%

Magistrantūros studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* 2020 m. studijas baigiančių studentų (EXIT) apklausos duomenimis, rengiantis profesinei veiklai, naudingiausiai įvardino įgytas žinias ir įgūdžius studijų užsiėmimų metu (paskaitų, seminarų, laboratorinių ir kt.) – 73,08 % (N= 19) bei žinias ir įgūdžius, įgytus atliekant savarankiškas užduotis – 61,54 % (N= 16).

Programos absolventai sėkmingai įsidarbina su programos tikslais susijusiose veiklos srityse, bet reikia nuolat tobulinti programos absolventų kompetencijų atitikimą ir kintančiai Lietuvos ir užsienio darbo rinkai. Absolventų nuomone rekomenduotina aktyviau įtraukti socialinius partnerius,

⁵³ <http://karjera.vdu.lt/apie-mus/apklausu-rezultatai/>

vedančiuosius Lietuvos ir užsienio mokslininkus į programos dalykų paskaitas, skatinti studentus aktyviau rengti baigiamuosius darbus socialinių partnerių siūloma tematika, dalyvauti dėstytojų vykdomuose nacionaliniuose ir tarptautiniuose tyrimų projektuose.

4.6. Akademinio sąžiningumo, tolerancijos ir nediskriminavimo užtikrinimo politikos įgyvendinimo įvertinimas

Sąžiningo studijavimo principai nusakyti VDU Statute⁵⁴, Akademinės etikos kodekse⁵⁵, VDU nuostatuose dėl Plagiato prevencijos rengiant studentų rašto darbus⁵⁶, Studijų regulamine. Diskriminavimo prevencijos priemonės reglamentuotos VDU Akademinės etikos kodekse.

Nesąžiningo studento elgesio atveju, pastebėtu egzamino ar kito vertinimo metu, dėstytojas nutraukia studento atsiskaitymą ir apie tai raštu praneša padalinio, kuriame mokosi studentas ar klausytojas, dekanui, akademijos kancleriui ir Studijų departamentui. Už nesąžiningą elgesį bet kurio atsiskaitymo metu į studijų rezultatų žiniaraštį rašomas galutinis įvertinimas 0. Fakulteto dekanu pavedimu atliekamas tyrimas ir priimamas galutinis sprendimas.

VDU Plagiato prevencijos nuostatai rašant studentų rašto darbus įvardija plagiato tipus, nustatymo metodus ir svarstymo procedūras, o taip pat rekomendacijas dėstytojams ir studentams, kaip išvengti plagiato rašto darbuose. Tiek dėstytojai, tiek studentai turi teisę teikti apeliaciją Universiteto Akademinės etikos komisijai, priimančiai galutinius sprendimus akademinio sąžiningumo klausimais.

Akademinio sąžiningumo, tolerancijos ir nediskriminavimo principų pažeidimo atvejų analizuojamoje studijų kryptyje per pastaruosius 3 metus nagrinėta nebuvo. Studijų krypties baigiamųjų darbų teksto sutapties vertinimui naudojama sistema **OXSICO**. Programos pagalba tikrinami visi rašto darbai.

4.7. Apeliacijų, skundų dėl studijų proceso teikimo ir nagrinėjimo procedūrų taikymo efektyvumo krypties studijose įvertinimas

Apeliacijų, skundų dėl studijų proceso teikimo ir nagrinėjimo procedūrų klausimus reglamentuoja VDU Apeliacijų teikimo nuostatai⁵⁷; VDU nuostatai dėl Plagiato prevencijos rengiant studentų rašto darbus; Studijų regulaminas.

Studentas turi teisę pateikti apeliaciją: dėl studijų rezultatų įvertinimų; dėl atsiskaitymų procedūrų pažeidimų; dėl nesutikimo su dėstytojo įvertinimu ir (ar) atsiskaitymo procedūromis. Apeliacijas studentai gali teikti: skūsdami testo (*multiple choice*) formos atsiskaitymų įvertinimus, naudojant nustatytą formą; skūsdami bet kuri kitos formos atsiskaitymų įvertinimą ir (ar) atsiskaitymo procedūrų pažeidimus, naudojant laisvą skundo formą; esant papildomoms, nenumatytoms aplinkybėms, studentas turi teisę pateikti jas įrodančius dokumentus, turinčius įtakos apeliacijai.

Maisto studijų krypties pirmosios ir antrosios pakopos studijų programose apeliacijų ir skundų bei šalinimų iš egzaminų dėl nesąžiningumo atvejų per 2018–2020 metų laikotarpį nebuvo.

⁵⁴ https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2019/01/Statutas_2018_VDU.pdf

⁵⁵ https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2017/12/Akademin%20etikos-kodeksas_2017.pdf

⁵⁶ https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2015/01/Plagiato-prevencijos-nuostatai_VDU_2015-06-25.pdf

⁵⁷ <https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2021/04/Apeliaciju%20teikimo-nuostatai-2020-03-24.pdf>

Pagrindiniai savianalizės rezultatai vertinamojoje srityje
Studijavimas, studijų pasiekimai ir absolventų užimtumas

Stipriosios pusės

Studijų programose naudojami įvairūs studijų ir vertinimų metodai, kurie tampriai siejasi ir derinami su studijų rezultatais.

Studentai naudojami nuotolinių studijų aplinkos *Moodle* teikiamomis galimybėmis, studijų pažangos stebėsenos sistema, grįžtamojo ryšio ir tolimesnio studijų pažangos planavimo galimybėmis.

Studijų programų absolventų užimtumas yra pakankamai aukštas: dauguma (virš 75 proc.) pirmosios pakopos arba tęsia studijas aukštesnėse pakopose ir daugiau kaip 90 proc. antrosios pakopos dirba aukštos kvalifikacijos darbus arba tęsia studijas doktorantūroje.

Tobulintini aspektai

Aktyviau į studijų procesą įtraukti socialinius partnerius: kviesti dėstyti tam tikras temas studijų dalykuose ar konkretų studijų dalyką. Studentams būtų suteiktos dalykinės žinios bei įgytų daugiau praktinių gebėjimų ir įgūdžių.

Skatinti dėstytojus nuolat tobulinti nuotolinėms studijoms reikalingus įgūdžius, užtikrinant inovatyvių studijų ir vertinimo metodų taikymą studijų procese: vaizdo konferencijos, dalykų parengimas nuotolinėms ar mišrioms nuotolinėms studijoms, studijų dalykų pritaikymas virtualaus mobilumo mainams.

5. DĚSTYTOJAI

5.1. Krypties studijų programose (-oje) institucijoje dirbančių dėstytojų skaičiaus, kvalifikacijos ir kompetencijos (mokslinės, didaktinės, profesinės) pakankamumo studijų rezultatams pasiekti įvertinimas

Pirmosios pakopos studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* krypties studijų dalykus dėsto 18 dėstytojų, o kitų kryptių studijų dalykus – 9. Kitų kryptių (fizika, chemija, informatika, visuomenės sveikata, ekologija ir aplinkotyra, biologija) dalykus dėstantys dėstytojai doc. dr. D. Rimkuvienė, doc. dr. M. Gumbytė, prof. dr. E. Sendžikienė, doc. dr. A. Dautartė, prof. dr. V. Dulskienė ir kt. sudarė 33,3 % nuo visų šioje programoje dirbančių dėstytojų. Antrosios pakopos studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* krypties dalykus dėstė 14 dėstytojų. Kitų kryptių (Ekologijos ir aplinkotyros, visuomenės sveikata, ekonomika) dalykus dėstė 3 dėstytojai (prof. dr. V. Paulauskas, prof. dr. V. Dulskienė, doc. dr. A. Raupelienė) ir jie sudarė 17,6 % nuo visų šioje programoje dirbančių dėstytojų. Krypties dalykų dėstytojų sąrašas, turimas jų pedagoginis vardas ir (ar) mokslo laipsnis, pedagoginio darbo patirtis, mokslinių interesų kryptis, praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje, dėstomi dalykai, esamas darbo krūvis VDU, yra pateikiamas 4 priede.

Vertinamuoju laikotarpiu Maisto studijų krypties studijų programų dalykų realizavime labai aktyviai dalyvavo prof. dr. H. Danilčenko. 2020 m. birželio 25 d. jai įteiktas Vytauto Didžiojo universiteto Asocijuoto emerito diplomai, už aktyvų tarptautinį bendradarbiavimą su užsienio mokslininkais apdovanota Varšuvos gyvybės mokslų bei Vroclavo aplinkos ir gyvybės mokslų universitetų garbės ženklais, suteiktas Liublino gyvybės mokslų universiteto Garbės profesoriaus vardas. Ilgameitis ir aktyvus pedagoginis ir mokslinis darbas įnešė didelį indėlį: parengtai mokslininkų komandai perduota *know-how*. Ji 2017–2020 m. aktyviai dalyvavo tarptautiniame bendradarbiavime, užmegzti ryšiai su užsienio universitetų mokslininkais įnešė ženklų indėlį mokslinių projektų rengime ir jų realizavime, publikacijų rašyme. Profesorė nuo 2020 m. rudens su VDU nutraukė darbo sutartį.

Vertinamuoju laikotarpiu krypties studijų programos realizavime aktyviai dalyvavo akademikas prof. dr. P. Viškelis. Jis buvo Baigiamųjų darbų komisijos vertinimo primininkas, Studijų programos komiteto posėdžiuose dalyvavo tobulinant krypties programų vykdymą. Pirmosios pakopos studentams perduota didelė patirtis dėstant studijų dalyką „Instrumentinė maisto produktų analizė“. Profesorius nuo 2020 m. rudens su VDU nutraukė darbo sutartį.

Nuolatinėse ir iššęstinėse studijose dirba tie patys dėstytojai. Kai kuriuos studijų programos dalykus dėsto du ir daugiau dėstytojų, kas leidžia išsamiau pristatyti studijų dalyke aptariamus dažnai tarpdisciplininius klausimus, daugiau dėmesio skirti studentų konsultacijoms, panaudoti įvairesnius mokymo(si) metodus.

Krypties studijų programose dėstytojų sudėtis tenkina teisės aktų reikalavimus (18 lentelė).

18 lentelė. Krypties studijų dalykų studijų programos dėstytojų atitiktis teisės aktams⁵⁸

Dėstytojų sudėties reikalavimai I pakopos studijų programoje	Programoje
Ne mažiau kaip 50 procentų pirmosios pakopos universitetinių studijų krypties dalykų apimties turi dėstyti mokslininkai.	100 %
Dėstytojų sudėties reikalavimai II pakopos studijų programoje	Programoje
Ne mažiau kaip 80 procentų magistrantūros dėstytojų turi turėti mokslo laipsnį.	100 %
Ne mažiau kaip 20 procentų krypties dalykų apimties turi dėstyti profesoriaus pareigas einantys dėstytojai.	50 %

Pirmosios pakopos studijų programoje krypties dalykų dėstytojų ir studijuojančių studentų skaičiaus santykis, parodantis kiek studentų tenka vienam dėstytojui, 2017 m. buvo 1:12,72; 2018 m. –

⁵⁸ Įsakymas dėl bendrųjų studijų vykdymo reikalavimų aprašo patvirtinimo. 2016 m. gruodžio 30 d. Nr. V-1168. Vilnius. <https://e-seimas.lrs.lt/portal/legalAct/lt/TAD/a4caf862ced511e6a476d5908abd2210>

1:9,28; 2019 m. – 1:3,50. Antrosios pakopos studijų programoje krypties dalykų dėstytojų ir studijuojančių studentų skaičiaus santykis: 2017 m. – 1:2,57; 2018 m. – 1:2,64; 2019 m. – 1:1,79. Maisto studijų krypties dalykus dėstančių ir dirbančių ne mažiau kaip 0,5 etato ir ne mažiau kaip 3 metus dėstytojų dalis sudaro 95 %; dėstytojų-praktikų dalis – 26,1 %. Krypties dėstytojų pedagoginio darbo patirtis nuo 3 iki 34 metų. Vertinamuoju laikotarpiu krypties dalykų dėstytojų dinamika buvo: 2017–2018 m. m. – 22,05 etato; 2018–2019 m. m. – 22,15 etato; 2019–2020 m. m. – 23,19 etato. Nežymus etato dalies padidėjimas sietinas su didesne dėstomų specialybės dalykų koncentracija vyresniuose kursuose

Agronomijos fakultete yra ruošiami doktorantai, kurie baigę studijas gali sėkmingai pakeisti karjerą baigiančius dėstytojus. Universitete doktorantams sudaromos palankios sąlygos ne tik studijuoti, gilinti konkrečios mokslų krypties teorines bei metodologines žinias įvairiuose seminaruose ir doktorantūros mokyklose, atlikti savarankiškus mokslinius tyrimus, bet ir dalyvauti tarptautinės reikšmės moksliniuose projektuose, stažuotėse užsienyje, konferencijose, dėstyti paskaitas bei vesti seminarus VDU bei partneriniuose universitetuose. Per atestuojamąjį laikotarpį sėkmingai apgynusi disertaciją D. Levickienė 2018 m. pakeitė studijų krypties dėstytoją prof. dr. E. Jarienę (studijų dalykas „Maisto produktų kokybės vertinimas“), doc. dr. A. Paulauskienę (dalis studijų dalyko „Maisto produktų gamyba“). Prof. dr. emeritei H. Danilčenko baigus dėstytojo karjerą (2020 m. ruduo), ją pakeitė doc. dr. J. Kulaitienė (studijų dalykas „Maisto saugos ir kokybės valdymo sistemos“ (pirmoji pakopa) ir „Augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos valdymas“ (antroji pakopa), o doc. dr. S. Mikulionienei baigus dėstytojo karjerą (2020 m. ruduo) ją pakeitė doc. dr. J. Černiauskiene (pirmoji pakopa).

Daugiau informacijos apie dėstytojus, dirbančius analizuojamos studijų krypties studijų programose, pateikta VDU mokslo valdymo sistemoje CRIS (publikacijos, projektai, kalbos, Scopus autoriaus ID, ORCID ir kt.)⁵⁹.

Dėstytojų darbo laiko struktūra planuojama mokslo metams. Darbo apimtys priklauso nuo užimamų pareigų, dėstomų studijų dalykų bei studentų skaičiaus. Vidutinis 2017–2018 studijų metais maisto studijų krypties studijų programų dėstytojų kontaktinio darbo krūvis buvo 759 val., profesoriams – 625 val., docentams – 749 val., lektoriams – 831, asistentams – 835 val. 2018–2019 studijų metais vidutinis Maisto studijų krypties studijų programų dėstytojų pedagoginis krūvis buvo 743 kontaktinės darbo valandos, profesoriams – 681, docentams – 763, lektoriams 804, asistentams – 723. Kitą studijų krypties studijų programų dėstytojų etatinio darbo krūvio dalį sudarė mokslinių tyrimų ir eksperimentinės plėtos vykdymas, mokslinės veiklos viešinimas bei populiarinimas, taip pat kvalifikacijos tobulinimas ir organizacinis darbas.

Nuo 2019–2020 studijų metų VDU skaičiuojamos tik kontaktinės valandos: profesorių – 450 kontaktinių valandų, docentų – 500 val., lektorių 550 val., asistentų – 650 val. Darbo laiko struktūra fiksuojama metinėse dėstytojų individualiose darbo užduotyse. Mokslinis, projektinis, ekspertinis, organizacinis, kvalifikacijos kėlimo ir didaktinis darbo laikas registruojamas metinėse mokslinės veiklos ataskaitose, kurių stebėseną vykdo Mokslo inovacijų departamentas. Rezultatai aptariami su Žemės ūkio ir maisto mokslų instituto direktoriumi.

Dėstytojų ir mokslo darbuotojų kvalifikacijos (pedagoginio darbo universitetinėje aukštojoje mokykloje stažas, mokslinės, didaktinės ir profesinės kompetencijos) pakankamumas pareigybei bei studijų rezultatams pasiekti nustatomas vykdant priėmimą į darbą ir atestacijų metu. Privalomi minimalūs kvalifikaciniai reikalavimai dėstytojų ir mokslo darbuotojų pareigybėms užimti ir atestavimui pateikti „VDU dėstytojų ir mokslo darbuotojų, dirbančių gamtos, technologijos ir žemės ūkio mokslų srityse, pareigybių minimalių kvalifikacinių reikalavimų apraše“, kurį patvirtino VDU Senatas 2019 03 13, nutarimu Nr. 2–6⁶⁰. Dėstytojo pasiekimai profesinio tobulėjimo srityje kas penkeri metai įvertinami atestacijos metu.

Pirmosios pakopos studijų programoje dėstytojų, mokančių anglų kalbą ne žemesniu nei B2 lygiu, dalis nuo visų programoje dėstysiančių dėstytojų yra 73,1 %, antrosios pakopos studijų programoje – 82,35 %.

⁵⁹ <https://www.vdu.lt/cris/browse?type=rpname&locale=lt>

⁶⁰ https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2019/04/G-T-Z_kvailifikaciniai-reikalavimai-2019-04-05.pdf

Mokslininkų sukaupta patirtis leidžia sėkmingai dalyvauti ekspertinėje veikloje. Prof. E. Jarienė aktyviai dalyvauja Lietuvos standartizacijos departamento Technikos komitetų (TK) veikloje: yra TK15 „Grūdai. Grūdų produktai. Duona. Pašarai“ narė bei Mokslo, inovacijų ir technologijų agentūros ekspertė; doc. dr. A. Paulauskienė yra Lietuvos verslo paramos agentūros projektų ekspertų skyriaus ekspertė; doc. dr. D. Jodaugienė yra Lietuvos Respublikos Žemės ūkio ministerijos Nacionalinės mokėjimo agentūros ekspertė.

Dėstytojai įtraukti ir aukšto lygio mokslinių žurnalų bei mokslinių konferencijų redkolegijas: „Journal of Elementology“ (Lenkija) – prof. dr. E. Jarienė ir doc. dr. Ž. Tarasevičienė; „Herbalism“ (Lenkija) – prof. dr. E. Jarienė; „Agronomy Research“ (Estija, Lietuva, Latvija) – prof. dr. A. Blinstrubienė; „Вестник Мордовского университета“ (Rusija) – prof. dr. N. Burbulis; Polish Journal of Agronomy (Lenkija) ir „Progress in Plant Protection“ (Lenkija) ir Švedijos Karališkosios žemės ūkio mokslų akademijos ir Latvijos mokslų akademijos užsienio narys – akad.prof. habil. dr. Z. Dabkevičius; Bulletin of Geography. Physical Geography Series (Lenkija) – doc. dr. R. Vaisvalavičius.

Maisto studijų krypties dėstytojai ir mokslo darbuotojai atstovauja universitetą: prof. dr. E. Jarienė, doc. dr. Ž. Tarasevičienė, doc. dr. A. Paulauskienė, doc. dr. J. Kulaitienė, lekt. dr. N. Vaitkevičienė, lekt. dr. D. Levickienė yra EFSA narės; prof. dr. E. Jarienė, doc. dr. Ž. Tarasevičienė, doc. dr. A. Paulauskienė, prof. dr. A. Blinstrubienė, dokt. I. Čechovičienė yra ISEKI Food Association narės; doc. dr. Ž. Tarasevičienė priklauso Europos ekologinio žemės ūkio dėstytojų tinklui (ENOAT); kitų krypties studijų dalykų dėstytojai prof. dr. V. Paulauskas yra COST projektų vertinimo ekspertas, Europos komisijos mokslinių tyrimų direktorato narys; Lietuvos standartizacijos departamento LST TK 36 bei Lietuvos standartizacijos departamento LST TK 57 Techninio komiteto (TK) narys; prof. dr. E. Sendžikienė yra LMT ekspertė; lekt. dr. M. Gumbytė yra ES mokslo ekspertė; prof. dr. S. Mickevičius yra CERN Teachers and Students Forum, Lietuvos Respublikos atstovas, CERN Baltic Group, Vytauto Didžiojo universiteto atstovas, Lietuvos fizikų draugijos bei Lietuvos medicinos fizikų draugijos narys, Lietuvos biofizikų draugijos narys; prof. dr. V. Dulskienė yra NCD-RisC (lėtinių neinfekcinių ligų rizikos veiksnių) pasaulinio mokslininkų tinklo mokslininkų, atstovaujančių Lietuvą, narė, Lietuvos Gydytojų Sąjungos narė, Kauno Gydytojų Sąjungos filialo koordinatore.

5.2. Sąlygų krypties dalykų dėstytojų akademiniam judumui užtikrinti įvertinimas

Visi VDU dėstytojai turi galimybę pasinaudoti „Erasmus+“ programos teikiamomis galimybėmis:

- Išvykti „Erasmus+“ dėstytojų vizitui į vieną iš VDU partnerinių universitetų (Europos Sąjungoje (bei EEE / šalyse kandidatėse) – 516 partnerinių institucijų arba už Europos Sąjungos ribų – 99 partnerinės institucijos). Per metus šia galimybe ne pandemijos metu pasinaudoja apie 200 VDU dėstytojų.
- Išvykti „Erasmus+“ mokymosi vizitui į bet kurią įmonę ar organizaciją (įskaitant universitetus) Europos Sąjungoje (bei EEE / šalyse kandidatėse) arba į vieną iš partnerinių universitetų už Europos sąjungos ribų. Per metus šia galimybe ne pandemijos metu pasinaudoja apie 180 VDU darbuotojų.

Dėstytojų vizitų informacija (atrankos, organizavimo ir kita tvarka) išvykstantiems į Erasmus+ dėstytojų ir mokymosi vizitus yra vieša ir pateikiama VDU tinklalapyje⁶¹.

Mobilume dalyvavusių analizuojamos studijų krypties studijų programų dėstytojų skaičius pateiktas 19 lentelėje. Mobilumui universitete sudaromos sąlygos palankios, todėl ir 2017–2020 m. buvo didelis akademinė mainų skaičius. Maisto studijų krypties pirmosios pakopos studijų programos dėstytojai per tris studijų metus su vizitais į partnerių universitetus vyko 14 kartų, o antrosios pakopos studijų programos dėstytojai – 13. Didžiausias vizitų skaičius buvo 2019/2020 studijų metų rudens semestru. Pavasario semestru judumą sustabdė 2020 m. kovą prasidėjusi pandemija. Per atesnojimąjį laikotarpį išvykusiųjų studijų krypties dėstytojų dalis sudarė 75 % nuo visų programos dėstytojų.

⁶¹ <https://www.vdu.lt/lt/tarptautiniai-ryšiai/destytojams-personalui/>

19 lentelė. ERASMUS+ analizuojamos studijų krypties studijų programų dėstytojų mobilumas

Studijų programa	Studijų metai		
	2017/2018	2018/2019	2019/2020
	Dėstyimo ir mokymosi vizitai į partnerystės šalis		
I pakopa	2	4	8
II pakopa	2	4	7

Dėstytojai į dėstyimo ir mokymosi vizitus vyksta pagal savo dėstomo dalyko (-ų) ar mokslinių tyrimų kryptį (tematiką). Aktyviausiai dėstytojų mobilume per atestuojamąjį laikotarpį dalyvavo prof. dr. E. Jarienė, prof. dr. H. Danilčenko, doc. dr. Ž. Tarasevičienė, doc. dr. J. Kulaitienė, lekt. dr. N. Vaitkevičienė, per ataskaitinį laikotarpį išvykę po 2-3 kartus. Dažniausiai buvo išvykstama dėstytojų vizitų (prof. dr. E. Jarienė, doc. dr. J. Kulaitienė, doc. dr. A. Paulauskienė, doc. dr. Ž. Tarasevičienė). Dėstytojai vyko ir dėstytojų stažuočių vizito (doc. dr. J. Černiauskiene, lekt. dr. D. Levickienė, doc. dr. J. Kulaitienė). Kiti dėstytojai apsiribojo vienu vizitu (doc. dr. A. Paulauskienė, lekt. dr. D. Levickienė). Populiariausios vizitų šalys ir universitetai: Bežos politechnikos institutas (Portugalija), Varšuvos gyvybės mokslų universitetas (Lenkija), Kopenhagos universitetas (Danija), Aksaray universitetas (Turkija), Čekijos žemės ūkio universitetas (Čekija), Erlangeno-Niurnbergo universitetas bei Anhalto taikomųjų mokslų universitetas (Vokietija), Švedijos institutas (Švedija), Tartu universitetas (Estija), Gento universitetas (Belgija), Vroclavo aplinkos ir gyvybės mokslų universitetas (Lenkija), Liublino gamtos mokslų universitetas (Lenkija).

Vizitai suteikia galimybę pasikeisti idėjomis apie būsimą bendradarbiavimą ir tarptautinių akademinų ryšių plėtojimą švietimo ir mokslinių tyrimų srityse. Tai gerosios patirties integravimas į studijų programą. Pvz., doc. dr. J. Kulaitienės, doc. dr. Ž. Tarasevičienės ir lekt. dr. D. Levickienės stažuočių metu Lenkijos gyvybės mokslų universiteto Funkcionaliojo ir ekologinio maisto katedroje įgyta patirtis buvo pritaikyta tobulinant pirmosios pakopos studijų programos turinį: 2019 m. įtrauktas naujas dalykas „Kursinis darbas (Inovatyvaus produkto kūrimas“).

Per atestuojamąjį laikotarpį buvo atvykę 51 užsienio dėstytojas iš Lenkijos, Belgijos, Vokietijos, Šveicarijos, Portugalijos, Italijos, Turkijos, Rusijos, Brazilijos, Indonezijos, Egipto, Nigerijos, Uzbekistano ir Kazachstano. Maisto studijų krypties dalykų dėstytojai sudarė 70 proc. nuo visų atvykusių krypties dalykų dėstytojų (20 lentelė).

20 lentelė. Atvykusių maisto studijų krypties dalykų dėstytojų dėstyto ir mokymosi vizitai iš partnerystės šalių

Studijų programa	Studijų metai		
	2017/2018	2018/2019	2019/2020
	Dėstyimo ir mokymosi vizitai iš partnerystės šalių		
I pakopos	10	4	17
II pakopos	8	4	8

2018 m. prof. dr. Carlos Ribeiro (Bežos politechnikos institutas, Portugalija) Maisto studijų krypties pirmosios pakopos studentams skaitė paskaitą „Vaistinių ir aromatinių augalų gamybą ir džiovinimą Portugalijoje“, o antrosios pakopos studentams - demonstravo vaizdo įrašą „Nauji *Arbutus unedo* panaudojimo būdai“ ir apibendrino informaciją apie naujų maisto produktų (Novel food) kūrimo galimybes.

2018 m. prof. dr. Shakhista Ishniyazova (Samarkando Žemės ūkio institutas, Uzbekistanas) Maisto studijų krypties pirmosios pakopos studentams skaitė paskaitą „Storage and processing of agricultural products in Uzbekistan: current trends, experience, problems and prospects“.

Švietimo mainų paramos fondas kiekvienais metais skelbia konkursą kviestiniams užsienio dėstytojams. 2018 m. pavasario semestre (2018 02 19– 2018 03 02) 10 dienų trukmės vizitui (30 kon-

taktinių valandų) buvo atvykęs prof. habil. dr. Marek Gajewski (Varšuvos gyvybės mokslų universitetas, Lenkija) ir dalį dalyko „Maisto saugos ir kokybės valdymo sistemos“ paskaitų dėstė Maisto studijų krypties pirmosios pakopos studentams. Pasakojo bei taikė probleminių pavyzdžių bei klausimų analizavimo metodus tema: „Agrobiologinių veiksnių įtaka vaisių ir daržovių kokybei, technologinėms ir maistinėms savybėms“. Antrosios pakopos studentams dalį dalyko „Augalinių maisto žaliavų kokybės vertinimo metodai“ paskaitų metu aiškino, o per seminarus taikė atvejų analizės, debatų metodus „Nauji fiziniai, cheminiai ir biologiniai metodai laikomos augalinės produkcijos kokybei“ tema.

Pandemijos COVID - 19 laikotarpiu galimi virtualūs ERASMUS+ dėstytojų vizitai, kurių tikslas nuotoliniu būdu skaityti paskaitas partnerinio užsienio universiteto studentams, stiprinti tarptautinius ryšius. Pvz., prof. dr. E. Jarienė 2020 m. lapkričio – 2021 m. balandžio mėnesiais (nuotoliniu būdu) pagal mainų programą „Professor visiting“ viešėjo Varšuvos gyvybės mokslų universitete (SGGW, Lenkija), kur skaitė paskaitas visų trijų pakopų studentams (60 kontakt. val.).

Mobilumo nauda dėstytojams tai asmeninis profesinis tobulėjimas, taip pat bendraujant gimsta idėjos projektams, susipažįstama su naujais tyrimais, jų metodikomis bei įranga. Antra, suteikia programos dėstytojams galimybes susipažinti su naujais dėstytojų metodais ir juos įdiegti studijose. Pvz. maisto studijų krypties dėstytojos doc. dr. Ž. Tarasevičienė, doc. dr. A. Paulauskienė, doc. dr. J. Černiauskienė, lekt. dr. D. Levickienė dalyvavo ERASMUS+ projekto TEFSI mokymuose (2019 m.). Kursų metu Kopenhagos universitete (Danija), Varšuvos gyvybės mokslų universitete (Lenkija), Zagrebo universitete (Kroatija), Prahos Karolio universitete (Čekija) susipažino su inovatyviausiais dėstytojų, grįžtamojo ryšio organizavimo metodais, kurie taikomi ir paskaitų metu, pvz., atliekant grupės darbą, atvejo analizę ir kitus.

5.3. Sąlygų dėstytojų kompetencijoms tobulinti įvertinimas

Universitete dėstytojų profesinio tobulėjimo veiklas reglamentuoja VDU profesinio tobulėjimo tvarkos aprašas (2018). Universitete vykstančios profesinio tobulėjimo veiklos organizuojamos atsižvelgiant į 8 kompetencijų grupes: aukštojo mokslo didaktika, skaitmeninės kompetencijos, tyrimų vykdymo kompetencijos, vadybinės kompetencijos, užsienio kalbų kompetencijos, tarpkultūrinės kompetencijos, dalykinės kompetencijos, asmeninės kompetencijos.

Dėstytojai skatinami dalyvauti profesinio tobulėjimo seminaruose iš visų aštuonių kompetencijų grupių. Profesinis tobulėjimas gali vykti dėstytojui dalyvaujant Universiteto ir kitų šalies arba užsienio aukštojo mokslo institucijų organizuojamose profesinio tobulėjimo veiklose. Universitete rengiamose profesinio tobulėjimo veiklose dėstytojai dalyvauja nemokamai. Mokymai, skirti aukštojo mokslo didaktikos gebėjimų plėtočiai, apima tokias temas kaip aktyvus studentų mokymasis ir studijuojančiųjų įtraukimas į studijas, studijavimo pasiekimų vertinimas ir grįžtamojo ryšio teikimas studentams, mokymas ir mokymasis nuotolinėse studijose, ir kitas temas. Dėstytojai taip pat dalyvauja profesinio tobulėjimo veiklose kitose institucijose, pasirinkdami jas pagal savo dėstytojų ir tyrimų interesus. Jei tokios galimybės reikalauja lėšų, Universiteto dėstytojai gali kreiptis finansinės paramos į savo padalinius arba mokslo ir tyrimų klasterius, pasinaudoti „Erasmus+“ programos bei kitomis galimybėmis.

Dėl santykinai mažo studijų finansavimo yra ribotos galimybės išvykti trumpalaikėms ar ilgalaikėms stažuotėms į mokslo institucijas užsienyje gaunant universiteto finansavimą. Tačiau praktiškai kiekvienas dėstytojas gali dalyvauti kiekvienais metais Lietuvos Mokslų Tarybos rengiamuose konkursuose trumpalaikėms mokslinėms išvykoms (konferencijoms) ir stažuotėms užsienio mokslo institucijose⁶².

Plėtojant Universiteto dėstytojų didaktikos gebėjimus, pastaraisiais metais didelis dėmesys buvo skirtas dėstytojų mokymams apie studentų aktyvesnį įtraukimą į studijas, dėstytojų ir studijavimą nuotoliniu būdu, grįžtamojo ryšio studentams teikimą, taip pat vykdyti kiti aktualūs mokymai.

2019 m. ypač didelio dėstytojų dėmesio sulaukė dvi tematikos: „Aktyvaus mokymosi metodai ir studentų įtraukimas į studijas“ ir „Grįžtamasis ryšys studentams: kaip galime padėti jiems geriau

⁶² <https://www.lmt.lt/en/competitive-research-funding/786>

mokyti?“. Mokymai organizuoti keletą kartų per metus, jiems pasitelkti Universiteto vidiniai resursai, t. y., mokymus vesti buvo pakviesti Universiteto dėstytojai, kurie pasidalino naudingomis rekomendacijomis, ekspertinėmis išvalgomis ir savo patirtimi šiose srityse. Šiuose kursuose dalyvavo vertinamosios studijų krypties dėstytojai lekt. dr. N. Vaitkevičienė, lekt. dr. D. Levickienė, doc. dr. J. Kulaitienė. 2020 m., įvertinus ankstesnių metų patirtį, dėstytojams skirtus mokymus Universitete vykdė ir VDU dėstytojai, ir išorės ekspertai, organizuojant mokymus apie inovatyvių mokymo(si) metodų taikymą, efektyvaus grįžtamojo ryšio teikimą ir studijavimo pasiekimų vertinimą, studentų įtraukimą į studijas ir tyrimus, studijų turinio atnaujinimą ir kokybės gerinimą.

2020 ir 2021 m. dėstytojai aktyviau negu anksčiau įsitraukė į VDU Inovatyvių studijų instituto vykdytus mokymus apie nuotolinių studijų organizavimą, bendradarbiavimo ir vertinimo priemones nuotolinėse studijose, atsakingą technologijų naudojimą ir pan. Pvz., doc. dr. Ž. Tarasevičienė dalyvavo kursuose „Studijų veiklų organizavimas Nuotolinių studijų aplinkoje“ 2020 m. kovo 6 d. (6 val.). VDU Užsienio kalbų instituto mokymai, skirti dėstytojų anglų kalbos gebėjimų plėtojimui, taip pat sulaukė didelio dėstytojų dėmesio.

Per atestuojamąjį laikotarpį maisto studijų krypties studijų programų dėstytojai doc. dr. A. Paulauskienė, doc. dr. Ž. Tarasevičienė, lekt. dr. N. Vaitkevičienė, lekt. dr. D. Levickienė dalyvavo kursuose „Profesinė anglų kalba“ pagal B2-C1 kalbos mokėjimo programą (2018 m. (60 ak. val.)); doc. dr. J. Kulaitienė – kursuose „Bendrinė anglų kalba“ pagal A+B1 kalbos mokėjimo lygio programą (2019 m. 60 val.); doc. dr. A. Paulauskienė, lekt. dr. N. Vaitkevičienė, lekt. dr. D. Levickienė, doc. dr. J. Kulaitienė dalyvavo 32 val. mokymuose „Statistinė duomenų analizė su R“ (2019 m.); kvalifikacijos kėlimo kursuose „Studijų kokybė: kokybės strategijos, studento ir dėstytojo identitetas, edukacinių technologijų inovacijos, didaktinė komunikacija, konfliktai, vertybinis ugdymas“ (2018m.).

Doc. dr. A. Žebrauskienė dalyvavo mokymuose „Providing effective feedback and evaluation of achievements“ (2020 m.); „Why is assessment important for students?“ (2020 m.); nuotoliniuose mokymuose „Kaip pasirengti atsiskaitymams nuotoliniu būdu?“ ir „MS Teams įrankis vaizdo paskaitoms organizuoti ir vaizdo įrašams parengti“ (2020 m.); doc. dr. J. Černiauskiene dalyvavo Moodle mokymai (2020 m.); seminaruose „Getting your journal indexed and increase its impact and visibility“ ir „Discover the New Web of Science“ (2020 m.); doc. dr. J. Kulaitienė – mokymai „Studijų veiklų organizavimas Nuotolinių studijų aplinkoje“, 2020–03–06; lekt. dr. A. Ramaškevičienė dalyvavo prof. J. C. Streibig (Kopenhagos universitetas) paskaitoje „Mokslinių publikacijų rengimas reikšmingiems žurnalams. Statistinio vertinimo rodiklių pateikimas publikacijose“ (2020 m.).

Kiekvienų mokymų pabaigoje dalyviai suteikia grįžtamąjį ryšį apie vykusius mokymus, kas leidžia koreguoti mokymų turinį ir atskleidžia kitas akademiniam personalui aktualias mokymų kryptis. Mokymų tematikos taip pat parenkamos atsižvelgiant į universitetinėje Dėstytojų apklausoje pateiktus dėstytojų pasiūlymus būsimiems mokymams.

Tobulinimasis aktyviai vyksta ir dalyvaujant projektinėje veikloje. Pateikiama keletas pavyzdžių apie galimybę dėstytojams tobulintis tiriamojame mokslo, didaktinėje ar profesinėje veikloje. Pvz., doc. dr. Ž. Tarasevičienė dalyvavo projekto „Studijų prieinamumo didinimas“ (24 akad. val.), skirto aukštųjų mokyklų darbuotojams, mokymuose (2019 m.); Studijų kokybės vertinimo centro organizuotame seminare „Kokybės užtikinimas pokyčių metu“ (2018 m. 8 val.); 2018–2020 m. vykdant Erasmus + projektą „Transformation of European Food Systems towards Sustainability by Transnational, Innovative teaching“, kurio partnerės šalies koordinatorė buvo doc. dr. Ž. Tarasevičienė, o veiklų vykdytojos – doc. dr. A. Paulauskienė ir doc. dr. J. Černiauskiene, dėstytojams 2019 m. lapkričio 4–6 d. buvo suorganizuoti mokymai „3rd TEFSI Capacity Building Course“. Teorinių ir praktinių užsiėmimų metu lektoriai iš Kopenhagos universiteto (Danija), Kaselio universiteto (Vokietija), Miunsterio gyvybės mokslų universiteto (Vokietija), Gastronomijos mokslų universiteto (Italija), ISARA – Lyon universiteto (Prancūzija), Varšuvos gyvybės mokslų universiteto (Lenkija) supažindino su inovatyviausiais dėstytojų, studentų įtraukimo į studijas, grįžtamojo ryšio organizavimo, studijavimo pasiekimų vertinimo metodais. Šiuose kursuose dalyvavo visi studijų krypties dėstytojai.

Dėstytojai kvalifikaciją kelia bendradarbiaudami su ūkio subjektais (LitFood, AB „AUGA group“, AB „Kauno Grūdai“, „Griškabūdžio“ ŽŪB, Kooperatyvas „AgroAves group“, UAB „ARVI

partnerystė“, UAB „Grantukas“, UAB „Lietuvos cukrus“, UAB „Arvi ir Co“, UAB „Grainmore“, UAB „Mantinga“, UAB „Naujasis Nevėžis“, UAB „Rūta“, UAB „SoTU SoTU“, UAB „Ustukių malūnas“, UAB „Du Medu“, UAB VŠĮ „Ekoagros“, Žemės ūkio rūmai ir t.t.), rengdami ir įgyvendindami Europos Inovacijų Partnerystės projektus. Pvz., doc. dr. A. Žebrauskienė dalyvavo A. M. Ozoli seminare daržovių ir uogų augintojams (2019 m.); Tradecorp seminare „Pagrindiniai eko kultūrų (avizos, kviečiai, spelta, ž. rapsai, pupos, žirniai) auginimo aspektai; klimato kaita – kritiniai momentai ir kaip sumažinti jų įtaką minėtų kultūrų derliui; kokybė ar derliaus dydis? Ką pasirinkti?“ (Žemės ūkio rūmai, 2020 m.); prof. dr. E. Jarienė, doc. dr. A. Paulauskienė dalyvavo seminare „Kosher sertifikavimas – galimybės eksportuotojams“ (Litfood, 2020). Kursų metu minėtieji dėstytojai, taikant atvejo analizes, atliekant praktines užduotis pastiprino profesines žinias ar gebėjimus.

Pagrindiniai savianalizės rezultatai vertinamojoje srityje <i>Studijų akademinio personalo tinkamumas programos rezultatų pasiekimui</i>
Stipriosios pusės
Maisto studijų krypties studijų programų dalykus realizuojančių dėstytojų kompetentingumas, praktinio darbo patirtis maisto sektoriuje sudaro geras sąlygas užtikrinti studijų krypties programų studijų rezultatų pasiekimą.
Aukštas maisto studijų krypties studijų programų dėstytojų ERASMUS+ programos mobilumas leidžia studijas daugiau susieti su tarptautine patirtimi. Akademiniam judime dalyvavusių studijų krypties dėstytojų dalis sudarė 70 % nuo visų krypties studijų programų dėstytojų
Sąlygos dėstytojų kompetencijoms tobulinti dalyvaujant nacionalinių bei tarptautinių mokslo projektų vykdyme, mokslo renginiuose, didaktikos gebėjimų plėtojimo mokymuose yra geros.
Tobulintini aspektai
Krypties studijų programų dėstytojai, siekiant atliepti studijuojančiųjų poreikius, turi nuolat mokytis ir diegti naujus studijų ir vertinimo metodus atnaujinamuose studijų dalykuose.
Priemonės arba būdai, kuriais būtų siekiama pritraukti jaunus dėstytojus dirbti pedagoginį darbą: motyvuoti doktorantus po studijų tęsti mokslinę ir pedagoginę karjerą universitete, skatinant juos aktyviau įsitraukti į tarptautinių mokslinių projektų veiklas, stažuotis užsienyje, dalyvauti konferencijose, dėstyti paskaitas bei vesti seminarus.

6. STUDIJŲ MATERIALIEJI IŠTEKLIAI

6.1. Krypties studijų fizinių, informacinių ir finansinių išteklių, leidžiančių užtikrinti efektyvų mokymosi procesą, tinkamumo ir pakankamumo įvertinimas

Studijos vykdomos efektyviai naudojant VDU materialiuosius išteklius, kurie tiesiogiai orientuoti į studijų kokybės užtikrinimą siekiant sukurti kuo palankesnes studijų sąlygas studentams ir dėstytojams⁶³.

Universitete yra įrengtos 222 auditorijos, kurios pagal poreikį naudojamos studijų reikmėms. Patalpų dydis varijuoja nuo 5 iki 150 darbo vietų, o dar didesnėms studentų grupėms paskaitos gali vykti Didžiojoje salėje, turinčioje 725 vietas. Auditorijos paskaitoms numatomos atsižvelgiant į studentų grupės dydį ir darbo vietų skaičių auditorijoje.

Bendrieji studijų dalykai paprastai vyksta centriniuose universiteto pastatuose, kuriems būdingas geografinis artumas, todėl studentams patogiu pereiti iš vienos auditorijos į kitą pertraukų metu. Specialieji studijų dalykai paprastai organizuojami fakultetų, akademijų pastatuose, kuriuose įsikūrusi administracija ir sutelkti specialybės dėstytojai, ir tokiu būdu užtikrinamas geresnis studentų prieinamumas prie administracinio ir akademinio personalo.

Visi VDU rūmai yra pritaikyti neįgaliųjų studijavimui: įrengti liftai, neįgaliųjų, turinčių judėjimo negalią, spec. vežimėlių keltuvai. Studentams su negalia sudaromos sąlygos parkuoti automobilius šalia universiteto rūmų; nuolat tvarkoma ir atnaujinama įeiga į pastatus; bibliotekose išdėstyta įranga skirta neįgaliesiems sukuriant jiems skirtas darbo vietas, auditorijose – poreikius atitinkantys baldai; neįgalieji turi galimybę apsigyventi tik jiems pritaikytose bendrabučio kambariuose, esant poreikiui, su lydinčiu asmeniu; studijų procesas organizuojamas pagal individualius studentų poreikius; vykdomos švietimo apie negalią kampanijos; duomenys apie neįgaliuosius studentus integruojami į sistemų duomenų bazines, taip palengvinant studentų su negalia visą studijų procesą.

Studijos vyksta patalpose, aprūpintose reikalinga studijoms technika, kompiuteriais su prieiga prie interneto, projektoriais, reikiama garso bei vaizdo aparatūra. Kita techninė įranga yra pristatoma, kai ji reikalinga konkrečiau studijų dalyko organizavimui ir tinkamam studijų metodų pritaikymui siekiant užtikrinti geriausius studijų pasiekimus. Savarankiškam darbui VDU įrengta 46 kompiuterių klasių. Kompiuterių klasių dydis varijuoja nuo 5 iki 31 darbo vietų.

Studijuoti programoje sudarytos puikios sąlygos – VDU ŽŪA akademinis miestas yra kompaktiškas, akademiniai pastatai ir bendrabučiai arti vienas kitų. Studentai bendrabučiuose apgyvendinami pagal VDU apgyvendinimo bendrabučiuose tvarkos aprašą⁶⁴.

Auditorijos ir laboratorijos. Agronomijos fakultete yra 33 įvairaus dydžio auditorijos, mokytojų kabinetai ir laboratorijos. Bendras auditorijų plotas sudaro 519,57 m². Vienos auditorijos vidutinis dydis – 74,22 m². Bendras visose auditorijose esantis studentų vietų skaičius – 370, vienam studentui tenka apie 1,4 m² plotas.

2017 – 2018 m. atlikus infrastruktūros gerinimo darbus projekto „Lietuvos žemės ūkio universiteto studijų infrastruktūros, bazinės įrangos ir informacinės infrastruktūros atnaujinimas studijų kokybės gerinimui“ lėšomis (apie 79 000 EUR) visose auditorijose pakeisti langai, atlikti remonto darbai, pakeisti baldai, sumontuota demonstracinė įranga bei įrengtos interneto prieigos, todėl patalpų studijoms yra pakankamai, patalpų techninė ir higieninė būklė yra gera.

Agronomijos fakultete įrengtos dvi kompiuterių klasės, jose vienu metu gali dirbti 31 studentas. Kompiuterių klasėse yra pastovus internetinis ryšys, studentai gali naudotis bendrosios paskirties *Microsoft Office* paketo programine įranga bei specialiosios paskirties programomis, tokiomis kaip SELEKCIJA, SYSTAT 10, SIGMASTAT, SIGMAPLOT 8.0, tyrimo duomenų statistiniam vertinimui specialiosios paskirties programa *STATISTICA* (50 vnt.).

⁶³ <http://vdu.lt/VMUinfrastructure>

⁶⁴ <https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2017/08/Apygyvendinimo-bendrabu%C4%8Diuose-tvarkos-apra%C5%A1as.pdf>

Agronomijos fakultete yra 3 specializuotos studijų krypties studijų ir mokslinių tyrimų laboratorijos. Jomis ir jose esančia įranga studentai turi galimybę naudotis ir atliekant tam tikras užduotis, numatytas studijų dalykų aprašuose, arba rengiant kursinius darbus.

„*Maisto žaliavų, agronominių ir zootechninių tyrimų*“ laboratorijoje studijų programos realizavimui (daugiausia pirmosios pakopos) vykdyti ir moksliniam tiriamajam darbui atlikti naudojama įranga klasikiniams baltymų, riebalų, mineralinių medžiagų, ląstelienos kiekių tyrimo metodams: džiovinimo spintos, precizinės ir analitinės svarstyklės, drėgmės bei temperatūros matavimo zondai, automatizuotos mufelinės krosnys, automatinis titratorius, kratyklės – purtyklės, pilnai automatinės Kjeldalio sistemos, liepsnos fotometras, pilnai automatizuota Soksleto sistema, ultracentrifuginis malūnas, CO₂ – O₂ dujų analizatorius, traukos spintos, džiovinimo spintos, spektrofotometrai. Pastarosios laboratorijos įrangos (spektrofotometras, distiliavimo sistema ir kt.) atnaujinimui 2017 m. buvo skirta 20 000 Eur.

„*Maisto žaliavų kokybės laboratorija*“ skirta pirmos pakopos studijų proceso realizavimui, bakalauro ir magistrantų baigiamiesiems darbams atlikti. Laboratoriniams darbams naudojama: spektrofotometras, alfa amilazės kritimo skaičiaus nustatymo aparatas FN 1300, pieno sudėties analizatorius LACTOSCAN, Ph-metras išmanusis, refraktometras, elektroninės svarstyklės, distiliatorius DEMIWA-3-roi, presas aliejaus spaudimui Opt46 6T, laboratorinis liofilizatorius CS 55–9, penetrometras vaisiams Turoni Fruit penetrometer, šviestuvai su didinamuoju stiklu grūdų kokybei įvertinti, filtravimo sistema, išmanusis svorio, maistingumo įvertinimo įrenginys, išmanusis maisto skeneris, refraktometras, džiovinimo spinta, automatinė vandens šildymo vonelė, centrifuga, ultra žemos temperatūros šaldiklis, grūdų natūrinio svorio matuoklis, automatizuota mufelinė krosnis, jonometras kalio, nitratų kiekiui, pH vertei įvertinti, titravimo įrenginiai – sistemos vitamino C, organinių rūgščių, druskos kiekio, rūgštingumo kiekio nustatymui, Clevenger tipo hidrodistiliatorius eterinių aliejų ekstrakcijai, IDK prietaisas glitimo kokybei įvertinti. Pastarosios laboratorijos įrangos (pieno sudėties analizatorius, kiaušinių ovoskopas, grūdų tankio (purka) nustatymas, elektrodai, elektroninės svarstyklės, penetrometras vaisių tekstūrai įvertinti ir kt.) atnaujinimui 2017–2020 m buvo skirta 8 000 Eur.

Maisto žaliavų perdirbimo laboratorijoje realizuojamas pirmosios pakopos studijų procesas, atliekami kai kurie bakalauro ir magistrantų baigiamieji darbai. Laboratorijoje yra daugiafunkcinė daržovių pjaustyklė, elektrinė viryklė LYSVA -15, refraktometras, sulčiaspaudė Stollar, konvekcinė krosnis Convothem Combi Steamer, mikrobangų krosnelė Menmaster, mikseris, mėsmalė, šaldytuvai, šaldiklis. Pastarosios laboratorijos įrangos (išmanusis maisto gamtinio įrenginys, išmanusis maisto temperatūros monitoringo įrenginys, išmanusis maisto skeneris ir kt.) atnaujinimui 2018 m buvo skirta virš 4 000 Eur

I ir II pakopos studijų programų realizavimui skirta 19 laboratorijų („Dirvotyros ir dirvožemio biologijos“, „Mikrobiologijos“, „Daržininkystės laboratorija“, „Prof. habil. dr. Vlado Venskutonio Sodininkystės laboratorija“, „Augininkystės“, „Augalų apsaugos metodų“, „Augalų biotechnologijos“ ir kt.), jų bendras plotas – 1 441 m². Daugelis šių auditorijų specializuotos su vaizdinėmis priemonėmis ir įranga. Sumažėjus studentų santykinis darbo vietų skaičius labai aukštas. Tai rodo, kad studijų apsirūpinimas patalpomis yra pakankamas, nors darbo vietomis naudojasi ir kitų studijų programų studentai

Augalinų žaliavų kokybės laboratorija yra įkurdinta Atviros prieigos Žemės ir miškų jungtinio tyrimų centre (JTC) (VDU ŽŪA VIII rūmai), kuris yra sudedamoji Slėnio „Nemunas“ dalis, Vytauto Didžiojo Universiteto Žemės ūkio akademijos (VDU ŽŪA) ir Lietuvos agrarinių ir miškų mokslų centro (LAMMC) mokslinės infrastruktūros padalinys. Ši laboratorija skirta ir studijų procesui įgyvendinti, ir moksliniam tiriamiesiems darbams atlikti. Naudojama įranga: tekstūros analizatorius TA.XT plus Stable Micro Systems, spalvos analizatorius ColorFLEX, ultragarsinis homogenizatorius, malūnas rutulinis, sublimatorius ZYRBUS, infraraudonųjų spindulių analizatorius, magnetinė maišyklė, stacionarus skaitmeninis automatinis poliarimetras, pilnai automatinės Kjeldalio sistema, ultracentrifuginis malūnas, traukos spintos, džiovinimo spintos, spektrofotometrai, centrifuga, pH-metras, svarstyklės, vandens dejonizatoriai, augalinės žaliavos laikymui – kontroliuojamos atmosferos sistema, juslinių tyrimų kompleksas su FIZZ programa, purkštuvinė džiovyklė, e-nosis HERACLES II, aliejaus presas su filtravimo sistema Comet D85 1G Monforts.

VDU ŽŪA VIII rūmuose yra „*Biologinių atliekų ir šalutinių produktų panaudojimo*“, „*Aplinkos technologijos cheminių ir biocheminių tyrimų*“ laboratorijos bei „Gyvulininkystės selekcijos, veislinės vertės nustatymo ir sklaidos centras“. Jame įsikūrę 3 laboratorijos. *Cheminių tyrimų laboratorijoje* pirmosios ir antrosios pakopos studentai atlieka kai kuriuos baigiamuosius darbus. Šiame laboratorijų komplekse yra – automatinė Kjeldalio sistema, automatinė Soxhleto sistema, pašarų analizatorius *SpektraAlyzer ZEUTER*; automatinės sausųjų medžiagų nustatymo svarstyklės; džiovinimo spintos; tekstūros analizatorius TA.XT plus; ultragarsinis skeneris raumenų skenavimui MyLabOne VET; analitinės svarstyklės; vandens bidistiliatoriai; ultragarso vonelė, pH – metrai portatyvus; ultra žemos temperatūros šaldiklis. *Genetinių tyrimų laboratorijoje* (ši laboratorija vienintelė tokia Lietuvoje, vieninteliai nustato galvijų, arklių, avių kilmės patikslinimą pagal DNR) esanti įranga – ultragarso vonelės; sistema ultra švaraus vandens gamybai; šaldanti centrifuga; termocikleris Bibby Scientific PCR max Alpha; sistema realaus laiko su programine įranga duomenų analizei Bibby Scientific PCR max ECO48; kapiliarinės elektroforezės įrenginys QIAxel QIAGEN; spektrofotometras nanodrop BioDrop Biochrom Harward Biosc. *Chromatografijos laboratorijoje* yra sukomplektuota įranga – dujų chromatografas su masių spektrofotometru GCMS-QP2010 Ultra ir liepsnos jonizaciniais detektoriais; amino rūgščių analizatorius UF Amino Station; efektyvios skysčių chromatografijos su dviem detektoriais sistema ESC; analitinė įranga – atominės absorbcijos spektrometras.

Patalpos, skirtos studijoms, atitinka darbo ir higienos normų reikalavimus. Per pastaruosius penkerius metus buvo suremontuota didžioji dalis auditorijų. Jos aprūpintos mokslinė-laboratorine įranga, kuri atnaujinama projektų lėšomis.

Studentams ir dėstytojams yra sukurta virtuali mokymosi aplinka ir bendradarbiavimo sistema – Moodle. Šis įrankis leidžia dėstytojams pasirinkti skirtingas studijų dalykų organizavimo formas, įvairiai organizuoti praktinę veiklą, dalintis studijų priemonėmis. Realizuotos visos komandiniam darbui Moodle būtinos savybės: bendravimas organizacijos viduje, informacijos saugojimas ir sklaidimas, bendri kalendoriai, kontaktų bazės, nuorodų sąrašai, naudotojų katalogas, kitų sistemų autentifikavimas, autorizuotas priėjimas prie duomenų bazių, sinchronizavimas su mobiliaisiais įrenginiais, interneto elektroninis paštas, WWW svetainės. 2020 pavasarį pandemija pareikalavo skubiai pereiti prie nuotolinių studijų. Įgyvendinant nuotolines studijas buvo pradėti naudoti Adobe Connect ir Moodle / BigBlueButton vaizdo konferencijų įrankiai. Kitų nuotolinių veiklų organizavimui naudojome įrankį VDU Office 365 Teams.

Svarbios VDU IT priemonės studijų informacijos pateikimui – Studentų portalas ir Dėstytojų portalas. Studentų portalo pagrindiniai principai: centralizuotas („vieno langelio principo“) studijų proceso informacijos pateikimas studentams; galimybė integruoti kitas informacines sistemas; portalas veikia dvikalbiu režimu – lietuvių ir anglų kalbomis. Dėstytojų portalas – analogas studentų portalui, kurio pagrindiniai funkcionalumai apima registracijos į studijų dalykus stebėseną, elektroninius žiniaraščius, dėstytojų kokybės įvertinimo peržiūrą; sistema veikia dvikalbiu režimu.

Universiteto biblioteka – tai vieta, kurioje sukurta palanki studijų ir mokslo informacinė aplinka, užtikrinanti efektyvias paslaugas Universiteto bendruomenės nariams, suteikianti prieigą prie informacijos išteklių, reikalingų studijoms, mokslui ir profesinei kvalifikacijai įgyti.

Sukurta moderni fizinė bibliotekos aptarnavimo padalinių (plotas – 5510 m²) pagal fakultetus ir akademijas infrastruktūra⁶⁵ sudaro sąlygas veiksmingai reaguoti į akademinių padalinių mokslo ir studijų poreikius. Universiteto bendruomenės nariai gali lankytis visuose bibliotekos padaliniuose ir naudotis jos paslaugomis, nepriklausomai nuo to, kuriame fakultete ar akademijoje jie studijuoja ar dirba. Bibliotekoje jiems sukurta 770 darbo vietų iš viso, lankytojai gali dirbti su 237 bibliotekos kompiuteriais, prisijungti asmeninius kompiuterius, naudotis individualaus ir grupinio darbo patalpomis, darbo vietomis lankytojams su negalia, diskusijų erdvėmis ir poilsio zonomis. Darbo laiką individualaus/ grupinio darbo patalpose galima iš anksto užsisakyti per bibliotekos svetainę⁶⁶.

Bibliotekoje veikia savarankiško leidinių išdavimo/grąžinimo įrenginiai (RFID), kuriais naudodamiesi vartotojai patys gali pasiskolinti, grąžinti leidinius, prasitęsti leidinių grąžinimo terminus.

⁶⁵ Prieiga per internetą: <https://biblioteka.vdu.lt/apie-biblioteka/struktura/padaliniai/> (LT).

⁶⁶ Prieiga per internetą: <https://biblioteka.vdu.lt/studijoms/galimybes-ir-studiju-erdves/patalpu-uzsakymas/> (LT).

Visuose bibliotekos padaliniuose įrengta 19 darbo vietų lankytojams, turintiems specialiųjų poreikių. Bibliotekoje yra įdiegta speciali įranga lankytojams su specialiaisiais poreikiais: programinė įranga JAWS 14 for Windows, Win Taker Voice 1,6, Super Nova Magnifier, el. Brailio rašto įtaisas ESYS 40, taktilinis spausdintuvas, stacionari vaizdo didinimo priemonė TOPAZ XL XD 24, klaviatūros silpnaregiams, alternatyvios kompiuterinės pelės, reguliuojamo aukščio stalai, ergonominės kėdės.

Vienas iš svarbiausių bibliotekos uždavinių – kaupti dokumentų kolekcijas ir organizuoti prieigą prie tradicinių ir elektroninių informacijos išteklių. Bibliotekos fonde 2020 m. sukaupta 1,1 mln. tradicinių (spausdintų) dokumentų. Dominuojanti informacijos šaltinių rūšis yra elektroniniai informacijos ištekliai, tai akivaizdžiai atskleidžia nuolat augantys jų paklausos ir panaudos rodikliai. VDU bendruomenės nariai gali naudotis perkamais, licencijuojamais ir bibliotekos skaitmeniniais, Universitete išleistais el. informacijos ištekliais bet kuriuo paros metu. Naujausia ir aktuausia studijoms bei moksliniams tyrimams reikalinga informacija VDU bendruomenės nariams yra prieinama prenumeruojamose duomenų bazėse⁶⁷, mokslo valdymo sistemoje VDU CRIS⁶⁸ ir VDU virtualioje bibliotekoje bei kataloge. Dalykų studijoms informacijos išteklius galima surasti Studijų dalykų literatūros kataloge⁶⁹.

Universiteto bendruomenė gali naudotis beveik 676 tūkst. el. išteklių (410 tūkst. el. knygų, 38 tūkst. el. žurnalų, 228 tūkst. konferencijų pranešimų, garso įrašų, ir kt. dokumentų), 61 licencijuojama duomenų baze. Prie jų galima jungtis Universiteto patalpose ir iš nutolusių kompiuterių (per EZproxy⁷⁰). Teminėje informacijos išteklių rodyklėje⁷¹ (SubjectPlus) vartotojams pagal universitete vykdomų studijų dalykus sudaryta galimybė surasti susistemintas nuorodas į teminę informaciją, esančią Universiteto, licencijuojamuose ar atviros prieigos akademiniuose ištekluose.

Bibliotekoje siekiama sudaryti vartotojams patogias prieigas prie informacijos šaltinių sąlygas. Reikalingiausi spausdinti dokumentai yra laisvai prieinami vartotojams ir dėstomi lentynose (beveik 300 tūkst. leidinių atviruose fonduose) pagal mokslo sritis, leidinių paiešką lentynose lengvina informaciniai užrašai bei įvairios virtualios pagalbos. Visa informacija apie turimas kolekcijas ir prieigą prie jų pateikiama bibliotekos svetainėje, el. kataloguose, virtualioje bibliotekoje, Universiteto mokslo valdymo sistemos institucinėje talpykloje.

Mokslo valdymo sistemoje VDU CRIS – atviros mokslo infrastruktūra, kuri naudojama nuo 2019 m. Jos pagalba yra kaupiama Universiteto studijų ir mokslinė produkcija bei užtikrinama jos sklaida pasaulyje. Sistemoje veikiančios interaktyvūs kryžminiai ryšiai tarp mokslo publikacijų, jų autorių, padalinių bei vykdomų projektų padeda vartotojui visapusiškai susipažinti su institucijos mokslinė ir studijų produkcija ir veikla. Sistemoje sukaupta per 65 tūkst. publikacijų, beveik 19 tūkst. studijų baigiamųjų darbų (ETD) įrašų, beveik 30 tūkst. el. dokumentų: knygų, žurnalų straipsnių, ETD ir kitų dokumentų, per 10 tūkst. išorinių nuorodų į visateksčius dokumentus. VDU CRIS talpykloje yra suarchyvuota 41 pavadinimo Universiteto elektroniniai mokslo žurnalai.

Siekiant išvengti plagiavimo bei autorių teisių pažeidimo atvejų, biblioteka dėstytojams administruoja tekstų sutapties patikros programas⁷² „iThenticate“ ir „Oxsico“.

Biblioteka vykdo informacinio raštingumo mokymus, kurių tikslas yra suteikti žinių apie informacijos išteklius, jų paieškos ir prieigos galimybes, ugdyti efektyvios informacijos paieškos ir atrankos įgūdžius, supažindinti su akademinio sąžiningumo principais, suteikti informacijos apie teisingą informacijos šaltinių citavimą studijų ar mokslo darbe. Nuotoliniam mokymuisi parengti vaizdo pristatymai⁷³.

Bibliotekos informaciniai ištekliai Maisto studijų krypties studijoms pilnai pakankami (21 lentelė). Spausdinti Maisto studijų krypties ištekliai kaupiami ŽŪA bibliotekoje, mažesnis kiekis šios

⁶⁷ Prieiga per internetą: <https://biblioteka.vdu.lt/duomenu-bazes/licencijuojamos-duomenu-bazes-a-z/> (LT).

⁶⁸ Prieiga per internetą: <https://www.vdu.lt/cris/> (LT).

⁶⁹ Prieiga per internetą: <http://vdu.library.lt/dalykai> (LT).

⁷⁰ Prieiga per internetą: <https://biblioteka.vdu.lt/studijoms/galimybes-ir-studiju-erdves/nuotoline-prieiga/> (LT)

⁷¹ Prieiga per internetą: <http://temos.vdu.lt/subjects/index.php> (LT)

⁷² Prieiga per internetą: <https://biblioteka.vdu.lt/studijoms/bibliografines-nuorodos/> (LT).

⁷³ Prieiga per internetą: <https://biblioteka.vdu.lt/studijoms/mokymai/> (LT).

temos leidinių laikomas kituose bibliotekos padaliniuose. Įprastai maisto studijų krypties studentai naudojami ŽŪA biblioteka.

21 lentelė. Informaciniai ištekliai Maisto studijų krypties studijoms

Pagrindinė informacija	Tradiciniai spausdintiniai ištekliai	Elektroniniai ištekliai
Fondas iš viso (vnt.)	1.216.523 (iš jų ŽŪA bibliotekoje 378.916)	623.763, 58 licencijuojamos DB. Universiteto ir mokslininkų publikuoti darbai VDU mokslo valdymo sistemoje (VDU CRIS), VDU virtuali biblioteka
Ištekliai Maisto studijų krypties studijoms (vnt.)	~ 10.629 tūkst. (iš jų ŽŪA bibliotekoje 8.300)	3.304 (3.798 el. knygų; 115 el. žurnalų; 292 ETD dokumentų)
Dokumentai atviruose fonduose (vnt.)	293.550 (iš jų ŽŪA bibliotekoje 54.185)	Prieiga prie el. išteklių VDU kompiuterių tinkle ir iš nutolusių kompiuterių visą parą
Dokumentų panauda iš viso	241. 648 (iš jų ŽŪA bibliotekoje 51.187)	4.050.675 (per 4 mln. paieškų). 1.419.880 (per 1,4 mln. viso teksto dokumentų atsisuntimų)
Biblioteka įsigijo informacijos išteklių (2019 m.) Eur, už:	152.027,33	529.786,11 (VDU ir projekto lėšos)
Išlaidos Maisto studijų krypties studijoms 2019 m., Eur	1.867,00	2.904,00

VDU licencijuojamos duomenų bazės, rekomenduojamos *Maisto studijų krypties* studijoms: Academic Search Complete (EBSCO). Daugiatemė, tarp jų maisto studijos. Visatekstė.

ASABE (American Society of Agricultural and Biological Engineers) Technical Library. Žemės ūkio inžinerija, biologinės sistemos, tarp temų – maisto studijos. Visatekstė. Ebook Central (Academic Complete). Elektroninės knygos. Daugiatemė, tarp jų maisto studijos. Visatekstė. eBooks on ScienceDirect. Elektroninės knygos. Daugiatemė, tarp jų maisto studijos. Visatekstė. EBSCO eBook Academic Collection. Elektroninės knygos. Daugiatemė, tarp jų maisto studijos. Visatekstė.

InCites Benchmarking & Analytics (Clarivate Analytics). Mokslo rezultatų vertinimo įrankis. InCites Journals and Highly Cited Data (Clarivate Analytics). Mokslo rezultatų vertinimo įrankis. Emerald Management eJournals Collection. Daugiatemė, tarp jų maisto studijos. Visatekstė. KTU leidyklos elektroninės knygos. Daugiatemė, tarp jų maisto studijos. Visatekstė. Oxford Journals Collection. Daugiatemė, tarp jų maisto studijos. Visatekstė. SAGE Journals Online. Daugiatemė, tarp jų maisto studijos. Visatekstė. ScienceDirect. Daugiatemė, tarp jų maisto studijos. Visatekstė. SpringerLink. Daugiatemė, tarp jų maisto studijos. Visatekstė. SpringerLink Archive. Daugiatemė, tarp jų maisto studijos. Visatekstė. Taylor & Francis. Daugiatemė, tarp jų maisto studijos. Visatekstė. Wiley Online library. Daugiatemė, tarp jų maisto mokslas. Web of Science (Clarivate Analytics). Mokslo rezultatų vertinimo įrankis. EndNote. Bibliografinių nuorodų tvarkymo programa. RefWorks. Bibliografinių nuorodų tvarkymo programa.

Specializuota literatūra kaupiama ir Agronomijos fakulteto Žemės ūkio ir maisto mokslų, Agroekosistemų ir dirvožemio mokslų, Biologijos ir augalų biotechnologijos institutų bibliotekose. Darbą rengiantys studentai naudojami literatūra sukaupia institutuose vykdant projektus, įsigyta bendraujant ir bendradarbiaujant su užsienio mokslininkais.

Išteklių praktikai atlikti tinkamumas ir prieinamumas. Profesinės veiklos praktika atliekama maisto žaliavų gamybos ir apdorojimo įmonėse, valstybės ir savivaldos institucijose Lietuvoje, ekologiniuose ar biodinaminiuose ūkiuose arba pagal „Erasmus +“ programą kitose Europos šalyse.

Pvz., 2018 m. pirmosios pakopos studijų programos studentė V. Šliažaitė Varšuvos gyvybės mokslų universiteto Funkcionaliojo ir ekologinio maisto katedros Biocheminių tyrimų laboratorijoje, atlikdama profesinės veiklos praktiką, patobulino įgūdžius vykdyti tyrimus, naudojantis šiuolaikine laboratorine įranga. Iš viso yra apie 100 įmonių, kurios turi tinkamus išteklius studijų krypties praktikai. Su jomis pasirašytos sutartys: Nacionalinis maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institutu (NMVRI), Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (VMVT), UAB „Kauno grūdai“, Atviros priegijos žemės ir miškų jungtinių tyrimų centras ir t.t.. Tai sudaro palankias sąlygas atlikti praktiką, o įmonę studentas gali pasirinkti pagal gyvenamąją vietą. Išėstinių studijų formų studentai dažniausiai praktiką atlieka savo darbovietėje. Tai maisto pramonės įmonės AB „Pieno žvaigždės“, UAB „Vesvela“, Jūratės Gulbinienė įmonės ir kt. Pirmosios ir antrosios pakopos studentams sudaromos galimybės atlikti tyrimus socialinių partnerių įmonėse, praplečiant tyrimų galimybes ir priartinant tyrimus prie konkrečių problemų sprendimo realiomis sąlygomis.

Ryšius tarp Universiteto ir išorės institucijų (socialinių dalininkų) bei studentų praktikų organizavimo klausimais koordinuoja 2005 m. Universitete įkurtas Karjeros centras. Centro internetinėje svetainėje sukurta duomenų bazė, skirta darbdavių skelbimams, praktikos ir darbo vietų paieškai. Daugiau kaip 50 procentų studentų praktiką atlieka įstaigose, su kuriomis Universitetas pasirašęs bendradarbiavimo sutartis ir universiteto mecenatų įmonėse.

6.2. Krypties studijų vykdymui reikalingų išteklių planavimo ir atnaujinimo įvertinimas

Kiekvienais metais VDU atnaujinami kompiuteriai ir įsigijami projektoriai, atsižvelgiant į fakultetų ir akademijų pateiktus išteklių poreikių planus, kuriuos jie parengia, remiantis į studijų poreikiais. Kasmet atnaujinama apie 20 proc. kompiuterių. Beveik visi kompiuteriai yra įjungti į bendrą tinklą ir turi interneto ryšį, nuolatos modernizuojamos VDU kompiuterių tinklo saugumo sistemos.

VDU taikoma centralizuota techninės bei programinės įrangos monitoringo ir atnaujinimo sistema, kompiuterių klasėse bei kitose kompiuterizuotose darbo vietose naudojama tik legali programinė įranga. Kartą per pusę metų programinė įranga yra audituojama ir atliekamas jos atnaujinimas arba papildymas. Komercinė studijų procese taikoma programinė įranga yra naudojama su edukacinėmis licencijomis ir prieinama studentams nemokamai.

Planuojant studijoms aktualių informacijos išteklių atnaujinimą, reikalingus dokumentus studijų programoms su biblioteka suderina atsakingi už studijų programas ir dalykus dėstytojai. Taip pat studijų mokslo leidinių srauto analizę atlieka ir leidinius įsigyti rekomenduoja dėstytojai bei atsakingi bibliotekos darbuotojai – fakultetų kuratoriai. Fakultetų kuratoriai palaiko nuolatinius ryšius su atskirų dėstytojais kviesdami juos dalyvauti informacijos išteklių kolekcijų kūrimu.

Bibliotekos svetainėje yra įdiegta interaktyvi dokumentų užsakymo paslauga, kurioje pagrindžiamas studijoms ar mokslui reikalingų leidinių kiekio, formos ir saugojimo vietos poreikis. Dėstytojai gauna grįžtamąjį ryšį apie užsakytų leidinių įsigijimo galimybę, terminus, saugojimo vietą ir prieigos sąlygas.

Studijų proceso modernizavimui rengiamos projektinės paraiškos. 2017 m. iš ES struktūrinių fondų gauta parama VI rūmų pastato renovacijai, naujų laboratorijų įrengimui (1.563.694,00 Eur) ir įrangos įsigijimui (480.205,00 Eur). Renovacijos darbai jau pradėti: patalpos iškraustomos ir rengiamasi vidaus ir išorės remonto darbams. Kuriamos laboratorijos atitinka prioritinės tyrimų ir eksperimentinės plėtros ir inovacijų raidos (sumanosios specializacijos) krypties „Agroinovacijos ir maisto technologijos“ veiksmų planus. Bus įkurtos trys laboratorijos: 1. *Augalinių žaliavų pasterizacijos laboratorija*. Planuojama įsigyti pilotinė vaisių ir daržovių plovimo įranga; sulčių spaudimo blokas; žaliavos smulkintuvas; nuskaidrinimo talpa; išspaudų džiovykla; malūnas išdžiovintai medžiagai malti; pilotinė pasterizavimo sistema; pilotinė išpilstymo sistema; indų plovimo sistema; sterilizavimo spinta; šalto spaudimo malūnas ir kita įranga (74 874Eur); 2. *Antrinių maisto žaliavų biofermentacijos laboratorija* su planuojama įsigyti įranga: pramoninis fermentatorius; perpilimo talpos; surinkimo talpa; dekanteris; kompostavimo įranga; šaldymo įranga;; ekstraktorius; distiliatorius; rotacinis išgarintojas; vakuuminis siurblys; laboratoriniai baldai; šaldiklis; šaldytuvai; laboratorinis fermentatorius/bioreaktorius ir kita įranga (395 558 Eur); 3. *Agrobiožaliavų kokybės tyrimų laboratorija*

su planuojama įsigyti įranga: 3D spausdintuvas; svarstyklės; dejonizatorius; patalpų stebėjimo įranga ir kita įranga (9 800 Eur.). Planuojama įsigyti įranga pagrįstai reikalinga ir naudinga analizuojamos studijų krypties studijose: studentams bus suteikta galimybė *gilinti* žinias, plėtoti *gebėjimus* diegiant inovacijas maisto žaliavų ir produkcijos gamybos procese, planuoti ir vykdyti mokslinius tyrimus. Laboratorijos turėtų pradėti veikti 2022 m. pabaigoje.

Studijų kryptčiai reikalingų išteklių planavimas ir atnaujinimas, atsižvelgiant į besikeičiančius studentų ir dėstytojų poreikius, vyksta pagal bendruosius VDU biudžeto sudarymo principus.

Pagrindiniai savianalizės rezultatai vertinamojoje srityje <i>Studijų materialieji ištekliai</i>
Stipriosios pusės
Studijų kryptties studijų programų realizavime naudojamos auditorijos bei laboratorijos yra naujai įrengtos, jose esanti įranga yra pakankama ir tinkama programų studijų rezultatams pasiekti.
Informaciniai ištekliai (leidiniai, duomenų bazės ir kt.) studijų programos vykdymui yra tinkami, pakankami.
Įgyvendinant projektą „Agroinovacijų mokslinių tyrimų bazės modernizavimas“ kryptties studijoms bus sukurtos naujos laboratorijos su modernia pilotine įranga.
Tobulintini aspektai
Iš struktūrinių fondų ar mokslinių projektų skirti didesnę finansavimą laboratorinės įrangos atnaujinimui, sudarant galimybes studentų kūrybinių ir baigiamųjų darbų vykdymui..
Panaudojant glaudžius su mecenatais ryšius aktyviau naudotis jų turima infrastruktūra ir modernia mokslinių tyrimų įranga.

7. STUDIJŲ KOKYBĖS VALDYMAS IR VIEŠINIMAS

7.1. Studijų vidinio kokybės užtikrinimo sistemos veiksmingumo įvertinimas

Studijų valdyje dalyvauja ir sprendimus priima Akademijos taryba, Akademijos kancleris, Fakulteto taryba, Studijų programos komitetas (toliau – Komitetas), Fakulteto dekanas ir Instituto direktorius.

Akademijos Taryba atsakinga už naujų ir vykdomų studijų programų esminių atnaujinimų tvirtinimą, pvz., programos pavadinimo keitimas, specializacijų įvedimas / panaikinimas.

Fakulteto Taryba atsakinga už studijų krypties kokybės užtikrinimą: svarsto SPK sudėtis, programų tobulinimo planus ir priima sprendimus dėl tobulinimo.

Komiteto pagrindinė atsakomybė – koordinuoti studijų programos įgyvendinimą studijų turinio aspektu ir užtikrinti studijų programos kokybę. Komitetas atlieka vidinį studijų programos kokybės vertinimą ir atnaujinimą, yra atsakingas už kokybės gerinimo planų rengimą ir įgyvendinimą. Komitetas užtikrina studijų programos rezultatų atitiktį darbo rinkos ir visuomenės poreikiams, palaiko ryšius su socialiniais dalininkais, rūpinasi jų įtraukimu į studijų programos veiklas. Komitetas vykdo studijų dalykų atestavimą ne rečiau kaip kas tris metus pagal VDU Dalykų atestavimo aprašą⁷⁴.

Komitetas priima sprendimus bendru sutarimu, jie fiksuojami susitikimų protokoluose.

Pirmosios pakopos studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* Komitetą sudaro 7 nariai: 4 dėstytojai, 1 studentas ir 2 darbdavių atstovai. Antrosios pakopos studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* Komitetą sudaro 8 nariai: 5 dėstytojai, 1 studentas ir 2 darbdavių atstovai. Komitetai viešunami fakultetų tinklapiuose⁷⁵. Komiteto nariai vykdo šias funkcijas:

- Komiteto darbą, organizuoja kasmetinį studijų programos vidinį kokybės vertinimą, kokybės gerinimo planų rengimą, vykdo jų įgyvendinimo stebėseną.

- Dėstytojų atstovai atsakingi už studijų programos studijų rezultatų ir sandaros atitikimą keliams reikalavimams – tyrimų/meno, srities, didaktikos reikalavimams. Jie vykdo su studijų programos kokybe susijusias informacijos ir gerosios patirties sklaidą studijų programos dalyviams, atlieka programos vertinimą, teikia pasiūlymus studijų programos tobulinimui ir įgyvendina programos tobulinimo veiklas.

- Darbdavių atstovas dalyvauja studijų programos atitikimo darbo rinkos poreikiams vertinime, ir pasiūlymų studijų programos tobulinimui teikime.

- Studentų atstovas atsakingas už studijų programos atnaujinimui reikalingų rekomendacijų teikimą, atsižvelgiant į savo ir kitų studentų pasiūlymus, jis taip pat dalyvauja šių rekomendacijų įgyvendinime.

Atsiradus studijų kokybės neatitiktims (pvz., esant pakartotiniam neigiamam studentų įvertinimui) komitetas daro sprendimus ir informuoja Institutų direktorius bei Dekaną, kurie turi įgaliojimus dėl pagrįstų priežasčių pakeisti dėstytoją, taip pat aprūpinti darbo vietas būtinais ištekliais, darbo saugos priemonėmis.

Akademijos kancleris koordinuoja studijų proceso įgyvendinimo kokybę (tvirtina SPK sudėtis, BD temas ir vadovus, BD gynimo komisijas ir kt.).

Fakulteto dekanas atsakingas už studijų proceso įgyvendinimo kokybės užtikrinimą. Pavyzdžiui, peržiūri ir atnaujiną vykdomo planus, sprendžia studijų erdvės organizavimo ir techninio administravimo klausimus, yra atsakingas už informacijos sklaidą, studentų registraciją, studijų dokumentavimą ir pan.

Instituto direktorius atsakingas už dėstytojų atranką (kartu su SPK ir dekanu) ir jų darbo krūvio apskaitą, mokslinių tyrimų, susijusių su studijų programa, vykdymą bei programos realizavimą.

Efektyviam studijų krypties valdymui ir tobulinimui pasitelkiami bendrieji universiteto ištekliai, atsižvelgiant į poreikį jų naudojimui.

⁷⁴ https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2019/12/VDU_dalyku_atestavimo_aprasas_2019-11-20_redakcija.pdf

⁷⁵ <https://zua.vdu.lt/fakultetai/agronomijos-fakultetas/studiju-programu-komitetai/>

Studijų kokybės ir jų valdymo sprendimai grindžiami Europos aukštojo mokslo kokybės užtikrinimo nuostatomis ir gairėmis (2015), nacionaliniais ir VDU teisiniais dokumentais. Pagrindiniuose VDU dokumentuose reglamentuojami šie klausimai:

- VDU Statutas (2018) apibūdina pagrindinius studijų ir tyrimų kokybės principus.
- Studijų regulaminas (2021, nauja redakcija) nusako studijų kokybės procesus ir atsakomybės už studijų kokybės užtikrinimą pasidalijimą.
- VDU Studijų kokybės užtikrinimo tvarkos aprašas (2019, nauja redakcija) detaliau apibūdina studijų kokybės užtikrinimo procesus ir priemones planuojant, vykdamas ir atnaujinant studijas.
- VDU Grįžtamojo ryšio studijų kokybei tobulinti tvarkos aprašas (2019, nauja redakcija) reglamentuoja grįžtamojo ryšio iš socialinių dalininkų surinkimo ir duomenų panaudojimo procesą studijų kokybės įvertinimo ir tobulinimo tikslais.
- VDU Studijų dalykų atestavimo tvarkos aprašas (2019, nauja redakcija) nustato dalykų atitikimo studijų programos tikslams ir studijų proceso reikmėms įvertinimą. Šis aprašas numato studijų dalykų peržiūrą kas 3 metus.

Aukščiau minėti dokumentai viešai prieinami VDU tinklapyje lietuvių kalba⁷⁶ ir anglų kalba⁷⁷.

Atsižvelgiant į didėjantį poreikį visuomenę aprūpinti saugiu ir kokybišku maistu, skaitmenizacijos proveržį, maisto grandinių perėjimą prie tvaresnių, galimybes atsirasti naujiems verslo modeliams, išskyla būtinybė įgyti naujų žinių, todėl periodiškai atnaujinami ir pirmosios, ir antrosios pakopų studijų programų rezultatai bei su jais glaudžiai susiję studijų dalykų rezultatai. Nuolatinę pirmosios pakopos studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* ir antrosios pakopos studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* kokybės priežiūrą periodiškai du kartus per metus vykdo ir jos tobulinimą organizuoja šių programų Komitetai.

Studijų dalykai atestuojami 3 m. laikotarpiui. Atestavimas vyksta pagal VDU Studijų dalykų atestavimo tvarkos aprašą⁷⁸. Esant poreikiui, Komitetas gali pasitelkti Studijų kokybės skyriaus ekspertus dalyko aprašo kokybei įvertinti. Atestuojant dalyką vertinama dėstančio dėstytojo mokslinė veikla per 5 metus. Jei dalyką dėstančio dėstytojo dėstyto kokybė blogai įvertinama du semestrus iš eilės (Studentų apklausoje bendras dėstyto įvertinimas semestru – silpnai ir blogiau), gali būti inicijuojama neeilinė dėstytojo atestacija⁷⁹.

7.2. Socialinių dalininkų (studentų ir kitų suinteresuotų šalių) įtraukimo į vidinį kokybės užtikrinimą veiksmingumo įvertinimas

Sprendimų priėmimui ir studijų kokybės užtikrinimui reikalinga informacija gaunama analizuojant periodinių elektroninių universitetinių apklausų rezultatus, siekiant surinkti informaciją iš skirtingų socialinių dalininkų:

- Studentų apklausa apie dėstymą ir studijavimą studijų dalykuose vykdoma kiekvieno semestro pabaigoje. Studentų klausama apie dėstyto kokybę, atsižvelgiant į nustatytus kriterijus (dėstyto organizavimas, metodai studentų aktyviam dalyvavimui studijose, studijų dalyko pateikimo aiškumas, studijų turinio iliustravimas pavyzdžiais, įvertinimo kriterijų aiškumas, grįžtamasis ryšys studentams apie jų atliktas užduotis, informacijos pateikimas nuotolinėje aplinkoje, atitiktis etikos reikalavimams). Studentų taip pat teiraujamosi apie jų pačių įsitraukimą į studijas – apie atliktas užduotis, studijų užsiėmimų lankymą ir jų darbo studijose įsivertinimą.
- Pirmo kurso bakalauro ir vientisųjų studijų studentų apklausa apie studijų pasirinkimo priežastis, lūkesčius ir nuomonę apie studijas atliekama antro studijų semestro pradžioje.
- Studijas baigusiųjų apklausa (EXIT) apie studijas, baigiamuosius darbus ir pasirengimą darbo rinkai atliekama studijų pabaigoje.
- Absolventų apklausa apie įsitvirtinimą darbo rinkoje ir karjerą atliekama praėjus 12 mėn. po studijų baigimo.

⁷⁶ Prieiga per internetą: <https://www.vdu.lt/lt/apie-vdu-kaune/svarbiausi-vdu-dokumentai/senato-dokumentai/> (LT).

⁷⁷ Prieiga per internetą: <https://www.vdu.lt/en/about-vmu/important-documents/> (EN).

⁷⁸ https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2019/12/VDU_dalyku_atestavimo_aprasas_2019-11-20_redakcija.pdf

⁷⁹ https://www.vdu.lt/wp-content/uploads/2019/12/VDU_kokybes_uztikrinimo_aprasas_2019-11-20_redakcija.pdf

- Dėstytojų apklausa apie dėstymą, profesinį tobulėjimą, studentų įsitraukimą į studijas ir dėstytiui sudaromas darbo sąlygas vykdoma akademinį metų pabaigoje.

Apklausų rezultatus ir kitais šaltiniais gautą informaciją apie studijas Komitetas pasitelkia atliekant kasmetinę studijų analizę, siekiant nustatyti studijų stiprybes ir tobulintinus aspektus. Analizė grindžiama šiais vertinimo kriterijais: studijų programos atitikimas naujausioms mokslo, meno tendencijoms ir darbo rinkos poreikiams, studijų programos paklausumas, materialiujų išteklių tinkamumas ir pakankamumas, studijų programos dėstytojų profesionalumas, studentų pažangumas, studentų ir dėstytojų mobilumas, kiti aktualūs kriterijai. Studijų programos analizės rezultatai aptariami su instituto direktoriumi ir fakulteto dekanu, Akademijos kancleriu, jie taip pat pristatomi susitikimuose su studentais.

Kasmetinės analizės rezultatai panaudojami rengiant studijų programų tobulinimo planus ir juos įgyvendinant, siekiant pašalinti nustatytus trūkumus. Komitetas savo susitikimuose aptaria kokybės tobulinimo planų įgyvendinimą ir vykdo jų stebėseną du kartus per metus. Studijų Programų Komitetų veikloje dalyvauja du socialiniai partneriai – Lietuvos agrarinių ir miškų mokslų centro cheminių tyrimų laboratorijos vedėja vyriausioji mokslo darbuotoja dr. Alvyra Šlepetienė ir Koope-ratyvo „Agroaves group“ laboratorijos vedėja – vyr. technologė dr. Skaidra Kordušienė, kurios yra atsakingos už krypties studijų tikslų, rezultatų ir turinio tobulinimą. Diskusijų metu (2020 m.) nutarta rengti daugiau baigiamųjų darbų pagal socialinių partnerių užsakymus (įmonėse, ūkininkų ūkiuose ir pan.), praplėsti baigiamųjų darbų tematikas, kurios turėtų išliekamąją vertę.

Socialiniai dalininkai įtraukiami į analizuojamos krypties studijų kokybės užtikrinimą šiomis priemonėmis:

- Dėstytojai teikia savo komentarus ir pasiūlymus studijų tobulinimui Žemės ūkio ir maisto mokslų instituto, Agronomijos fakulteto, Žemės ūkio akademijos ir analizuojamos krypties Komiteto posėdžiuose, taip pat vykdomose apklausose.

- Studentai savo nuomonę apie Maisto studijų krypties studijas pareiškia jiems skirtų apklausų metu, teikia pasiūlymus per studentų atstovą Komitete arba bendraudami tiesiogiai su dėstytojais.

- Darbdavių atstovai, dalyvaujantys Komiteto veikloje, teikia rekomendacijas dėl Maisto studijų krypties studijų programos atitikimo darbo rinkos poreikiams, studentų įgyjamų praktinių gebėjimų tinkamumo ir kt. klausimais. Informacija iš socialinių partnerių taip pat surenkama apklausų metu, Universiteto Karjeros dienose, specialiose diskusijose, pavyzdžiui skirtose aptarti studentų praktikas ir tyrimų projektus, bendrų projektų galimybes ir pan.

- Absolventų pasiūlymai sužinomi apklausų pagalba ir susitikimuose su jais, kuriuos organizuoja absolventų draugijos, kur aktyviai dalyvauja Maisto studijų krypties studijų programų absolventai.

- Socialinių dalininkų pasiūlymai aptariami Komiteto posėdžiuose ir priimami sprendimai, kaip juos pasitelkti tobulinant analizuojamos studijų krypties studijų kokybę.

Vidiniam kokybės užtikrinimui itin bendraujama su įmonėmis. 2020 – 2021 metais pasirašytos naujos bendradarbiavimo sutartys su Nacionaliniu maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institutu (NMVRI), Lietuvos uogų augintojų, perdirbėjų ir prekybininkų asociacija (LUAPPA), Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba (VMVT), Lietuvos biodinaminės žemdirbystės ir perdirbimo asociacija „Biodinamika LT“, UAB „Rūta“, UAB „SoTU SoTU“.

7.3. Informacijos apie studijas, jų vertinimo ir tobulinimo procesus ir rezultatus rinkimo, panaudojimo ir viešinimo įvertinimas

Informacija apie studijas surenkama, analizuojama ir įvertinama siekiant užtikrinti nuolatinį įsivertinimą ir tobulinimą. Kasmetinė studijų analizė leidžia laiku nustatyti studijų trūkumus ir priimti skubius veiksmus tobulinimui. Dėstytiui ir studijavimui įvertinimas kiekviename studijų dalyke sudaro galimybes dėstytojams stebėti savo dėstytiui kokybę ir reaguoti į studentų pasiūlymus teikiant studijų dalyką kitai studentų grupei. Pastarasis įvertinimas skatina studentus permąstyti savo studijavimą ir numatyti tobulėjimo galimybes.

Kokybės vertinimo priemonės buvo pasirinktos siekiant efektyvių studijų rezultatų. Kasmetinė studijų analizė apima klausimus, kurie turi būti vertinami kasmet, o išsamesnė analizė atliekama rengiantis išoriniam studijų vertinimui, kai aptariamos įvairios studijų sritys. Visos Universiteto apklausos apima svarbiausius klausimus tuo tikslu, kad respondentai nebūtų apkrauti mažesnio reikšmingumo klausimais. Be to, visose apklausose yra atvirų klausimų, kad respondentai galėtų pateikti komentarus ir vėliau jų pasiūlymai panaudojami studijų tobulinimui.

Vidinio vertinimo rezultatai (apklausų rezultatai, diskusijų su socialiniais dalininkais rezultatai, statistiniai duomenys ir kt.) yra pritaikomi studijų tobulinime. Siekiama laiku nustatyti studijų trūkumus ir priimti skubius veiksmus tobulinimui. 2018 m. pirmos pakopos studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* Komitetui, bendraujant su socialiniais partneriais, buvo pasiūlyta patobulinti pirmosios pakopos studijų programos penkių dalykų turinį, labiau pritraukiant juos prie Programos tikslo. Komitetas nusprendė atlikti šiuos studijų kokybės tobulinimo veiksmus: buvo sumažinta inžinerinių dalykų pagrindų apimtis, įtrauktas naujas dalykas „Augalų fiziologija“, atnaujintas „Maisto saugos ir kokybės valdymo sistemos“, „Žmogaus mitybos fiziologija“ dalykų turinys, baigiamojo darbo apimtis padidinta nuo 12 iki 15 kreditų, o 2019 m. – nutarta būsimų specialistų kompetencijos tobulinimui įtraukti naują dalyką kursinį darbą „Inovatyvaus produkto kūrimas“. Patobulinimai buvo įgyvendinti per metus.

2018 m. II pakopos studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* vidinio vertinimo analizės rezultatai parodė, kad reikia keisti nepopuliarius pasirenkamuosius studijų krypties dalykus aktualesniais ir labiau studijų programos tikslą ir rezultatus atitinkančiais dalykais bei rekomenduoti kai kuriuose dalykuose įdomesnių grupinių užduočių. Komitetas nusprendė atlikti šiuos studijų kokybės tobulinimo veiksmus: išbraukti iš programos turinio dalyką „Aplinkos bioindikacija“ ir keisti nauju „Augalų genetinės įvairovės didinimas biotechnologiniais metodais“, o 2019 m. – nutarta dalykų „Karjeros valdymo modeliavimas“, „Agroekosistemos ir augalininkystės produkcijos kokybė“ dėstyje pateikti įvairesnių studijų metodų: probleminių situacijų sprendimo, atvejo analizės ir pan.

Dėstyimo kokybės vertinimo rezultatai panaudojami gerinant dėstyimo kokybę ir dėstytojų profesiniame tobulėjime. Dėstytojai turi prieigą prie apklausos rezultatų, susijusių su jų dėstomais studijų dalykais, ir susipažįsta su studentų pateikta nuomone. Apklausos rezultatai taip pat žinomi Komiteto pirmininkui ir pagrindinės dėstyimo vertinimo tendencijos aptariamos Komiteto posėdžiuose, priimami sprendimai, kokių veiksmų reikėtų imtis gerinant dėstyimo kokybę. Pvz., atsižvelgiant į pirmosios pakopos studijų programos studentų nuomonę, išsakytą „Dėstyimo ir studijavimo įvertinimo“ apklausos metu, buvo išspręstos susidarę probleminės situacijos su dalyko „Maisto žaliavų ir produktų perdirbimo ir sandėliavimo inžinerija“ dėstyimu (2019 m.).

Pagrindiniai studijų sprendimai (įskaitant tuos, kurie apima vertinimą ir tobulinimą) yra paviešinami socialiniams dalininkams įvairiais informacijos kanalais. Komiteto pirmininkas teikia informaciją dėstytojams, socialiniams partneriams ir kitiems socialiniams dalininkams (instituto direktoriui, fakulteto dekanui, ir kt.). Studentų atstovas Komitete pasidalina sprendimais su kitais studijų programos studentais.

Pasibaigus apklausoms per 3 mėn. apibendrinti rezultatai pristatomi socialiniams dalininkams, kurie dalyvavo grįžtamojo ryšio teikime ir kitiems Universiteto socialiniams dalininkams. Rezultatai viešinami VDU tinklapyje, siunčiami el. paštu studentams ir dėstytojams, talpinamo *Outlook* viešuosiuose aplankuose, pristatomi socialinėje medijoje ir teikiami kitais sklaidos kanalais.

7.4. Krypties studentų nuomonės (surinktos Centro arba aukštosios mokyklos pasirinktais būdais ir priemonėmis) apie studijų kokybę aukštojoje mokykloje įvertinimas

Atlikta pirmosios pakopos studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* ir antrosios pakopos studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* paskutiniojo kurso studentų apklausa EXIT apie studijas, baigiamuosius darbus ir pasirengimą darbo rinkai. Periodinė apklausa vykdoma kiekvienų studijų metų pabaigoje, o čia aptariami vienerių metų rezultatai. Apklausą vykdė VDU Studijų kokybės skyrius 2020 m. 06 mėn. Praktiškai visi studento gyvenimo ir mokymosi, poilsio ir univer-

siteto pritaikymo mokymuisi, darbo ir profesinių perspektyvų segmentai įvertinti teigiamai. Pirmosios pakopos studijų programos paskutiniojo kurso studentų studijų kokybės vertinimo anketos pavyzdžiai apie studijas pateikti 22 lentelėje. Apklausoje dalyvavo 39 studentai.

22 lentelė. I pakopos studijų programos *Maisto kokybė ir sauga* paskutiniojo kurso studentų apklausos EXIT pavyzdžiai (skalė nuo 0 iki 4 balų)

Teiginiai apie studijas	Vid. balas
Studijų medžiaga ir literatūros šaltiniai buvo prieinami bibliotekoje ir/ar virtualioje aplinkoje.	3,44
Auditorijų, laboratorijų ir kitų studijoms skirtų patalpų įranga buvo tinkama.	3,44
Studijų krūvis man buvo tinkamas.	3,44
Prireikus galėjau konsultuotis su dėstytojais.	3,41
Atlikau visas studijų užduotis	3,77
Skyriau pakankamai laiko studijoms.	3,62
Administracinis personalas suteikė reikiamą pagalbą.	3,38
Studijų dalykų turinys atitiko studijų programos paskirtį	3,05
Apibendrinus, studijų programos kokybė yra tinkama	3,00

Šioje apklausoje studentai taip pat įvertino studijų metu įgytus (išplėtotus) svarbiausius gebėjimus (specialybės žinios ir gebėjimai – 18,8%; bendravimas ir bendradarbiavimas – 17,95 %, atsakigumo gebėjimas -14,53 %.) ir studijų praktikos kokybę (3,57 balo). Studentų nuomone studijų dalykų turinys atitiko studijų programos paskirtį – 77 %, paskaitos, seminarai, laboratoriniai darbai ir kiti studijų užsiėmimai atitiko studijų lūkesčius -75 %, bendradarbiavimas su baigiamojo darbo vadovu buvo sklandus – 79,49%.; baigiamojo darbo gynimo procedūra vyko korektiškai– 69,23%.

Apibendrinti EXIT apklausos rezultatai 2020 m. parodė, kad baigiantieji pirmos pakopos studijas geriausiai įvertino išteklių prieinamumą, auditorijų, laboratorijų ir kitų studijoms skirtų patalpų įrangą, studijų praktikos kokybę, bendravimą su dėstytojais bei baigiamųjų darbų vadovais. O paskaitų, seminarų, laboratorinių darbų ir kitų studijų užsiėmimų atitikimas studentų studijų lūkesčiams ir įgyti specialybės žinios ir gebėjimai buvo identifikuota kaip tobulintini studijų programos aspektai. Studentai skyrė 3,0 balų įvertinimą apibendrintame studijų programos kokybės įvertinime, keturbalėje skalėje. Studentų nuomone, reikėtų įtraukti daugiau kursinių darbų, įvairesnių laboratorinių darbų, susijusių su gyvulininkyste. Kai kurie specialybės dalykai dėstomi antrame kurse, pvz., „Instrumentinė ir juslinė analizė“, „Žaliavų ir maisto tyrimų metodologija“, kai jie labiau reikalingi trečiame ar ketvirtame kursuose. Studijų programos komitetas 2020 m. rudens semestre atnaujino studijų dalykų turinį atliepiant į studijų programos tobulinimą; pertvarkytas studijų planas bei įtrauktas naujas dalykas „Kursinis darbas: Inovatyvaus produkto kūrimas“.

Antrosios pakopos studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* paskutinio kurso nuolatinių ir išėstinių studijų studentų studijų kokybės vertinimo anketos santrauka pateikta 23 lentelėje. EXIT periodinėje apklausoje 2020 m. 06 mėn. dalyvavo 11 nuolatinių ir 15 išėstinių šios programos studentų.

Exit apklausoje studentai taip pat įvertino studijų metu įgytus (išplėtotus) svarbiausius gebėjimus (specialybės žinios ir gebėjimai – 24,24 % (nuolatinė) ir 20,83% (išėstinė); bendravimas ir bendradarbiavimas – 27,27 % (nuolatinė) ir 25,00 % (išėstinė)). Studentų nuomone bendradarbiavimas su baigiamojo darbo vadovu buvo sklandus – 90,91 % (nuolatinė) ir 86,67 % (išėstinė); baigiamojo darbo gynimo procedūra vyko korektiškai – 90,91 % (nuolatinė) ir 80,00 % (išėstinė).

Exit apklausos rezultatais 2020 m. atskleista, kad baigiantieji antrosios pakopos išėstinių studijų studentai geriau vertina studijų programos kokybę. Jie skyrė 3,6 balų įvertinimą apibendrintame studijų programos įvertinime (keturbalėje skalėje. Tiek nuolatinių, tiek išėstinių studijų studentai geriausiai įvertino bendravimą su dėstytojais ir baigiamųjų darbų vadovais, išteklių prieinamumą bei studijų dalyko turinio atitikimą studijų programai.

23 lentelė. II pakopos studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* paskutinio kurso nuolatinių ir iššestinių studijų studentų apklausos EXIT pavyzdžiai (skalė nuo 0 iki 4 balų)

Teiginiai apie studijas	Nuolatinė	Iššestinė
	Vid. balas	
Prireikus galėjau konsultuotis su dėstytojais.	4,00	3,93
Studijų krūvis man buvo tinkamas.	3,90	3,93
Studijų medžiaga ir literatūros šaltiniai buvo prieinami bibliotekoje ir/ar virtualioje aplinkoje	3,55	3,87
Studijų dalykų turinys atitiko studijų programos paskirtį	3,20	3,73
Auditorijų, laboratorijų ir kitų studijoms skirtų patalpų įranga buvo tinkama.	3,18	3,73
Universitetas suteikė tarptautinio mobilumo galimybę.	3,13	3,69
Apibendrinus, studijų programos kokybė yra tinkama	3,09	3,60
Rekomenduočiau kitiems studijuoti šioje studijų programoje	3,00	3,60

Antrosios pakopos studentų nuomone tobulintini studijų programos laukai: pritaikomos žinios praktikoje, modernesnė laboratorijos įranga ir tarptautinio mobilumo galimybės, kai kurių dalykų turinio tobulinimas. Atsižvelgiant į tai studijų programos komiteto sudarytas tobulinimo planas, kuris, pasibaigus COVID – 19 pandemijai, turėtų būti sėkmingai įgyvendinamas: kviesti daugiau lektorių iš maisto pramonės įmonių, užsienio universitetų; toliau bendradarbiauti su verslo įmonėmis, tyrimams atlikti pasinaudoti jų modernesne laboratorijų įranga.

Pagrindiniai savianalizės rezultatai vertinamojoje srityje <i>Studijų kokybės valdymas ir viešinimas</i>
Stipriosios pusės
Studijų kokybės užtikrinimui ir tobulinimui sukurta tinkama struktūra: studijų programų komitetai, institutas, fakulteto dekanatas, fakulteto taryba, studijų kokybės skyrius, įtraukiami studentai, dėstytojai, socialiniai partneriai.
Aiškūs atsakomybių pasiskirstymas studijų programų komitetuose ir tarp socialinių dalininkų užtikrina studijų programų įgyvendinimą, stebėseną, jų tobulinimą.
Studentai krypties studijas vertina teigiamai: išteklių prieinamumas, auditorijų, laboratorijų ir kitų studijoms skirtų patalpų įranga, studijų praktikos kokybė, bendravimas su dėstytojais bei baigiamųjų darbų vadovais
Aiškios vidinės studijų kokybės vertinimo ir tobulinimo procedūros sudaro galimybes veiksmingai ir savalaikiai įtakoti studijų kokybės valdymą.
Tobulintini aspektai
Intensyviau įvairiu formatu su studentais diskutuoti krypties studijų turinio ir jų įgyvendinimo probleminiais klausimais.

PRIEDAI

1 lentelė. I pakopos *Maisto kokybė ir sauga* studijų programos studijų planas (vykdoma nuo 2020/2021 m. m. nuolatine studijų forma)

	Studijų dalykas	ECTS	Kontaktinio darbo valandos	Savarankiško darbo valandas	Atsiskaitymo forma	Dėstytojas
1 semestras	<i>Bendrieji universitetiniai studijų dalykai</i>					
	A ir B grupės dalykai	14				Priklausomai nuo pasirinkto dalyko
	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Bendroji mikrobiologija	4	45	62	Egzaminas	doc. dr. Aurimas Krasauskas
	<i>Kitų kryptių studijų dalykai</i>					
	Matematika ir informatika	6	75	85	Egzaminas	doc. dr. Daiva Rimkuvienė
	Neorganinė ir analizinė chemija	6	75	85	Egzaminas	doc. dr. Milda Gumbytė
	Iš viso semestre:	30				
2 semestras	<i>Bendrieji universitetiniai studijų dalykai</i>					
	A ir B grupės dalykai	14				Priklausomai nuo pasirinkto dalyko
	<i>Kitų kryptių studijų dalykai</i>					
	Specialybės kalba	4				
	Fizikinė ir koloidų chemija	4	45	62	Egzaminas	doc. dr. Milda Gumbytė, prof. dr. Violeta Makarevičienė, prof. dr. Eglė Sendžikienė
	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Žemdirbystės sistemos	8	90	122	Egzaminas	doc. dr. Darija Jodaugienė
	Iš viso semestre:	30				

	Studijų dalykas	ECTS	Kontaktinio darbo valandos	Savarankiško darbo valandas	Atsiskaitymo forma	Dėstytojas
3 semestras	<i>Bendrieji universitetiniai studijų dalykai</i>					
	A ir B grupės dalykai	8				Priklausomai nuo pasirinkto dalyko
	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Augalinės maisto žaliavos	6	75	85	Egzaminas	doc. dr. Audronė Žebrauskienė doc. dr. Asta Ramaškevičienė doc. dr. Robertas Kosteckas
	Tvarios maisto sistemos	4	45	62	Egzaminas	doc. dr. Živilė Tarasevičienė
	<i>Kitų kryptių studijų dalykai</i>					
	Bendroji ekologija ir aplinkosauga	6	60	100	Egzaminas	doc. dr. Anželika Dautartė
	Fizika	6	75	85	Egzaminas	prof. Saulius Mickevičius
	Iš viso semestre:	30				
4 semestras	<i>Bendrieji universitetiniai studijų dalykai</i>					
	A ir B grupės dalykai	8				Priklausomai nuo pasirinkto dalyko
	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Gyvūninės maisto žaliavos	5	60	73,35	Egzaminas	doc. dr. Judita Černiauskiene
	Maisto chemija	5	60	73,35	Egzaminas	doc. dr. Aurelija Paulauskiene
	Funkcionalusis maistas	4	45	62	Egzaminas	prof. dr. Elvyra Jariene, lekt. dr. Nijole Vaitkevičienė
	Juslinė maisto produktų analizė	3	30	50	Egzaminas	doc. dr. Živilė Tarasevičienė
	<i>Kitų kryptių studijų dalykai</i>					
	Augalų fiziologija	5	60	73,35	Egzaminas	doc. dr. Regina Malinauskaitė
Iš viso semestre:	30					

	Studijų dalykas	ECTS	Kontaktinio darbo valandos	Savarankiško darbo valandos	Atsiskaitymo forma	Dėstytojas
5 semestras	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Maisto produktų gamyba	12	135	183	Egzaminas	doc. dr. Aurelija Paulauskienė
	Maisto mikrobiologija ir toksikologija	4	45	62	Egzaminas	doc. dr. Aurimas Krasauskas
	Žaliavų ir maisto tyrimų metodologija	5	45	88,35	Egzaminas	prof. dr. Aušra Marcinkevičienė, lekt. dr. Rita Čepulienė
	Biologiškai aktyvios maisto medžiagos	4	45	62	Egzaminas	doc. dr. Živilė Tarasevičienė
	Instrumentinė maisto produktų analizė	4	45	62	Egzaminas	doc. dr. Živilė Tarasevičienė
	Iš viso semestre:	29				
6 semestras	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Maisto saugos ir kokybės valdymo sistemos	8	90	122	Egzaminas	doc. dr. Jurgita Kulaitienė
	Kursinis darbas (Inovatyvaus produkto kūrimas)	5	2	131,35	Egzaminas	dr. Nijolė Vaitkevičienė
	Informacinės technologijos maisto sektoriuje	3	30	50	Egzaminas	doc. dr. Audrius Zajančkauskas
	Profesinės veiklos praktika	15	4,5	395,5	Ataskaitos gynnimas	lekt. dr. Dovilė Levickienė
	Iš viso semestre:	31				
7 semestras	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Gastronomijos mokslas	5	60	73,35	Egzaminas	doc. dr. Aurelija Paulauskienė
	Maisto žaliavų laikymas	8	90	122	Egzaminas	doc. dr. Judita Černiauskienė
	<i>Kitų kryptių studijų dalykai</i>					
	Maisto žaliavų ir produktų perdirbimo ir sandėliavimo inžinerija	10	120	147	Egzaminas	doc. dr. Egidijus Zvicevičius
Žmogaus mitybos fiziologija	6	60	100	Egzaminas	prof. dr. Virginija Dulskienė	

Studijų dalykas		ECTS	Kontaktinio darbo valandos	Savarankiško darbo valandas	Atsiskaitymo forma	Dėstytojas
Iš viso semestre:		29				
8 semestras	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Maisto produktų kokybės vertinimas	6	75	85	Egzaminas	doc. dr. Jurgita Kulaitienė, lekt. dr. Dovilė Levickienė
	Maisto žaliavų biotechnologija	6	75	85	Egzaminas	prof. dr. Aušra Blinstrubienė, prof. dr. Natalija Burbulis
	Baigiamasis darbas	15	9	391	Baigiamojo darbo gynimas	
	<i>Kitų kryptių studijų dalykai</i>					
	Pakavimo medžiagos ir technologijos	4	45	62	Egzaminas	lekt. dr. Indrė Bagdonienė prof. dr. Rolandas Bleizgys
	Iš viso semestre:	31				
Iš viso programoje:	240					
Iš viso praktikai:	15					
Baigiamajam darbui:	15					
Iš viso krypties studijų dalykams:	139					
Iš viso kitų kryptių studijų dalykams:	57					
Iš viso bendriesiems universitetiniams studijų dalykams:	44					

2 lentelė. I pakopos *Maisto kokybė ir sauga* studijų programos studijų planas (vykdoma nuo 2020/2021 m. m. iššestine studijų forma)

	Studijų dalykas	ECTS	Kontaktinio darbo valandos	Savarankiško darbo valandas	Atsiskaitymo forma	Dėstytojas
<i>1 semestras</i>	<i>Bendrieji universitetiniai studijų dalykai</i>					
	A ir B grupės dalykai	14				Priklausomai nuo pasirinkto dalyko
	<i>Kitų kryptių studijų dalykai</i>					
	Matematika ir informatika	6	75	85	Egzaminas	doc. dr. Daiva Rimkuviene
	Iš viso semestre:	20				
<i>2 semestras</i>	<i>Bendrieji universitetiniai studijų dalykai</i>					
	A ir B grupės dalykai	14				Priklausomai nuo pasirinkto dalyko
	<i>Kitų kryptių studijų dalykai</i>					
	Specialybės kalba	4				
	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Juslinė maisto produktų analizė	3	30	50	Egzaminas	doc. dr. Živilė Tarasevičienė
Iš viso semestre:	21					
<i>3 semestras</i>	<i>Bendrieji universitetiniai studijų dalykai</i>					
	A ir B grupės dalykai	8				Priklausomai nuo pasirinkto dalyko
	<i>Kitų kryptių studijų dalykai</i>					
	Neorganinė ir analizinė chemija	6	75	85	Egzaminas	doc. dr. Milda Gumbytė
	Fizika	6	75	85	Egzaminas	prof. dr. Saulius Mickevičius
Iš viso semestre:	20					

	Studijų dalykas	ECTS	Kontaktinio darbo valandos	Savarankiško darbo valandas	Atsiskaitymo forma	Dėstytojas
4 semestras	<i>Bendrieji universitetiniai studijų dalykai</i>					
	A ir B grupės dalykai	8				Priklausomai nuo pasirinkto dalyko
	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Augalinės maisto žaliavos	6	75	85	Egzaminas	doc. dr. Audronė Žebrauskienė doc. dr. Asta Ramaškevičienė doc. dr. Robertas Kosteckas
	<i>Kitų kryptių studijų dalykai</i>					
	Augalų fiziologija	5	60	73,35	Egzaminas	doc. dr. Regina Malinauskaitė
	Iš viso semestre:	19				
5 semestras	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Maisto chemija	5	60	73,35	Egzaminas	doc. dr. Aurelija Paulauskienė
	Gyvūninės maisto žaliavos	5	60	73,35	Egzaminas	doc. dr. Judita Černiauskienė
	<i>Kitų kryptių studijų dalykai</i>					
	Fizikinė ir koloidų chemija	4	45	62	Egzaminas	doc. dr. Milda Gumbytė, prof. dr. Violeta Makarevičienė, prof. dr. Eglė Sendžikienė
	Bendroji ekologija ir aplinkosauga	6	60	100	Egzaminas	doc. dr. Anželika Dautartė
	Iš viso semestre:	20				
6 semestras	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Funkcionalusis maistas	4	45	62	Egzaminas	prof. dr. Elvyra Jarienė, lekt. dr. Nijole Vaitkevičienė
	Bendroji mikrobiologija	4	45	62	Egzaminas	doc. dr. Aurimas Krasauskas
	Žemdirbystės sistemos	8	90	122	Egzaminas	doc. dr. Darija Jodaugienė
	Tvarios maisto sistemos	4	45	62	Egzaminas	doc. dr. Ž. Tarasevičienė
	Iš viso semestre:	20				

	Studijų dalykas	ECTS	Kontaktinio darbo valandos	Savarankiško darbo valandas	Atsiskaitymo forma	Dėstytojas
7 semestras	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Maisto produktų gamyba	12	135	183	Egzaminas	doc. dr. Aurelija Paulauskienė
	Biologiškai aktyvios maisto medžiagos	4	45	62	Egzaminas	doc. dr. Živilė Tarasevičienė
	Instrumentinė maisto produktų analizė	4	45	62	Egzaminas	doc. dr. Živilė Tarasevičienė
	Iš viso semestre:	20				
8 semestras	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Kursinis darbas (Inovatyvaus produkto kūrimas)	5	2	131,35	Egzaminas	dr. Nijolė Vaitkevičienė
	Profesinės veiklos praktika	15	4,5	395,5	Ataskaitos gynimas	lekt.dr. D. Levickienė
	Iš viso semestre:	20				
9 semestras	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Maisto saugos ir kokybės valdymo sistemos	8	90	122	Egzaminas	doc. dr. Jurgita Kulaitienė
	Maisto mikrobiologija ir toksikologija	4	45	62	Egzaminas	doc. dr. Aurimas Krasauskas
	Informacinės technologijos maisto sektoriuje	3	30	50	Egzaminas	doc. dr. Audrius Zajančkauskas
	Mokslinių tyrimų metodika	5	45	88,35	Egzaminas	prof. dr. Aušra Marcinkevičienė, lekt. dr. Rita Čepulienė
Iš viso semestre:	20					
10 semestras	<i>Kitų kryptių studijų dalykai</i>					
	Pakavimo medžiagos ir technologijos	4	45	62	Egzaminas	lekt. dr. Indrė Bagdonienė prof. dr. Rolandas Bleizgys
	Maisto žaliavų ir produktų perdirbimo ir sandėliavimo inžinerija	10	120	147	Egzaminas	doc. dr. Egidijus Zvicevičius
	Žmogaus mitybos fiziologija	6	60	100	Egzaminas	prof. dr. Virginija Dulskienė
Iš viso semestre:	20					

Studijų dalykas		ECTS	Kontaktinio darbo valandos	Savarankiško darbo valandas	Atsiskaitymo forma	Dėstytojas
I1 semestras	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Maisto produktų kokybės vertinimas	6	75	85	Egzaminas	doc. dr. Jurgita Kulaitienė, lekt. dr. Dovilė Levickienė
	Gastronomijos mokslas	5	60	73,35	Egzaminas	doc. dr. Aurelija Paulauskienė
	Maisto žaliavų laikymas	8	90	122	Egzaminas	doc. dr. Judita Černiauskienė
	Iš viso semestre:	19				
I2 semestras	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Maisto žaliavų biotechnologija	6	75	85	Egzaminas	prof. dr. Aušra Blinstrubienė, prof. dr. Natalija Burbulis
	Baigiamasis darbas	15	9	391	Baigiamojo darbo pristatymas	
	Iš viso semestre:	21				
Iš viso programoje:		240				
Iš viso praktikai:		15				
Baigiamajam darbui:		15				
Iš viso krypties studijų dalykams:		139				
Iš viso kitų krypties studijų dalykams:		57				
Iš viso bendriesiems universitetiniams studijų dalykams:		44				

3 lentelė. Antrosios pakopos studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* studijų planas (nuolatinės)

	Studijų dalykas	ECTS	Kontaktinio darbo valandos	Savaranikiško darbo valandas	Atsiskaitymo forma	Dėstytojas
I semestras	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Augalinių maisto žaliavų chemija	6	60	100	Egzaminas	doc. dr. Aurelija Paulauskienė
	Augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos valdymas	7	75	112	Egzaminas	doc. dr. Jurgita Kulaitienė
	Mokslinio tyrimo planavimas ir analizė	5	45	88,35	Egzaminas	prof. dr. Aušra Marcinkevičienė
	Agroekosistemos ir augalininkystės produkcijos kokybė	7	75	111	Egzaminas	prof. habil. dr. Rimantas Velička; prof. habil. dr. Zenonas Dabkevičius; doc. dr. Rimantas Vaisvalavičius; doc. dr. Rūta Dromantienė
	<i>Kitų kryptių studijų dalykas</i>					
	Karjeros valdymo modeliavimas	6	60	100	Egzaminas	doc. dr. Asta Raupelienė
	<i>Iš viso semestre</i>	31				
II semestras	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Augalinių žaliavų cheminė sauga	6	60	100	Egzaminas	prof. dr. Elvyra Jarienė
	Augalinių maisto žaliavų kokybės vertinimo metodai	6	60	100	Egzaminas	doc. dr. Živilė Tarasevičienė
	Mikrobiologinė augalinių maisto žaliavų tarša ir toksinai	6	60	100	Egzaminas	doc. dr. Aurimas Krasauskas
	Mokslinis tiriamasis darbas I	6	10	150	Tyrimo ataskaita	Magistro baigiamojo darbo vadovas
	<i>Kitų kryptių studijų dalykas</i>					
	Žmogaus ekologija ir aplinkos epidemiologija	5	45	88,35	Egzaminas	prof. dr. Virginija Dulskienė
	<i>Iš viso semestre</i>	29				
III semestras	<i>Krypties studijų dalykas</i>					
	Mokslinis tiriamasis darbas II	6	10	150	Tyrimo ataskaita	Magistro baigiamojo darbo vadovas

	Studijų dalykas	ECTS	Kontaktinio darbo valandos	Savaranikiško darbo valandas	Atsiskaitymo forma	Dėstytojas
	Vartotojų teisė ir švietimas	6	60	100	Egzaminas	doc. dr. Jurgita Kulaitienė
	<i>Pasirenkamieji studijų krypties ar kitų kryptių dalykai (3 dalykai):</i>	18				
	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	✓ Augalų genetinės įvairovės didinimas biotechnologiniais metodais	6	60	100	Egzaminas	prof. dr. Natalija Burbulis, prof. dr. Aušra Blinstrubienė
	✓ Nauji augalinės kilmės maisto produktai	6	60	100	Egzaminas	prof. dr. Elvyra Jarienė
	✓ Maistiniai alergenai	6	60	100	Egzaminas	prof. dr. Elvyra Jarienė
	✓ Edukacinis visuomenės sveikatinimas	6	60	100	Egzaminas	doc. dr. Jurgita Kulaitienė
	<i>Kitų kryptių studijų dalykai</i>					
	✓ Organinių junginių biodegradacija	6	60	100	Egzaminas	prof. dr. Valdas Paulauskas
	✓ Bioetika	6	60	100	Egzaminas	prof. dr. Virginija Dulskienė
	<i>Iš viso semestre</i>	30				
<i>IV se- mestras</i>	Baigiamasis darbas	30	30	770	Baigiamojo darbo pristatymas	
	<i>Iš viso semestre</i>	30				
	Iš viso programoje:	120				
	Iš viso krypties studijų dalykams:	91				
	Iš viso kitų kryptių studijų dalykams:	11				
	Iš viso pasirenkamiesiems studijų krypties ir/ ar kitų kryptių dalykams:	18				

4 lentelė. Antrosios pakopos studijų programos *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga* studijų planas (ištęstinės)

	Studijų dalykas	ECTS	Kontaktinio darbo valandos	Savarankiško darbo valandos	Atsiskaitymo forma	Dėstytojas
<i>I semestras</i>	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Augalinių maisto žaliavų chemija	6	60	100	Egzaminas	doc. dr. Aurelija Paulauskienė
	Augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos valdymas	7	75	112	Egzaminas	doc. dr. Jurgita Kulaitienė
	Mokslinio tyrimo planavimas ir analizė	5	45	88,35	Egzaminas	prof. dr. Aušra Marcinkevičienė
	<i>Iš viso semest্রে</i>	18				
<i>II semestras</i>	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Augalinių žaliavų cheminė sauga	6	60	100	Egzaminas	prof. dr. Elvyra Jarienė
	Augalinių maisto žaliavų kokybės vertinimo metodai	6	60	100	Egzaminas	doc. dr. Živilė Tarasevičienė
	Mokslinis tiriamasis darbas I	6	10	150	Tyrimo ataskaita	Magistro baigiamojo darbo vadovas
	<i>Iš viso semest্রে</i>	18				
<i>III semestras</i>	<i>Krypties studijų dalykai</i>					
	Agroekosistemos ir augalininkystės produkcijos kokybė	7	75	111	Egzaminas	prof. habil. dr. Rimantas Velička; prof. habil. dr. Zenonas Dabkevičius; doc. dr. Rimantas Vaisvalavičius; doc. dr. Rūta Dromantienė
	Mikrobiologinė augalinių maisto žaliavų tarša ir toksinai	6	60	100	Egzaminas	doc. dr. Aurimas Krasauskas
	<i>Pasirenkamieji studijų krypties ar kitų kryptių studijų dalykai* (1 dalykas)</i>	6	60	100	Egzaminas	
	<i>Iš viso semest্রে</i>	19				

	Studijų dalykas	ECTS	Kontaktinio darbo valandos	Savarankiško darbo valandos	Atsiskaitymo forma	Dėstytojas
IV semestras	Kitų kryptių studijų dalykai					
	Žmogaus ekologija ir aplinkos epidemiologija	5	45	88,35	Egzaminas	prof. dr. Virginija Dulskienė
	Karjeros valdymo modeliavimas	6	60	100	Egzaminas	doc. dr. Asta Raupelienė
	<i>Pasirenkamieji studijų krypties ar kitų kryptių studijų dalykai* (1 dalykas)</i>	6	60	100	Egzaminas	
	Iš viso semestre	17				
V semestras	Krypties studijų dalykai					
	Vartotojų teisė ir švietimas	6	60	100	Egzaminas	doc. dr. Jurgita Kulaitienė
	Mokslinis tiriamasis darbas II	6	10	150	Tyrimo ataskaita	Magistro baigiamojo darbo vadovas
	<i>Pasirenkamieji studijų krypties ar kitų kryptių studijų dalykai* (1 dalykas)</i>	6	60	100	Egzaminas	
	Iš viso semestre	18				
VI semestras	Baigiamasis darbas	30	30	770	Baigiamojo darbo pristatymas	
	Iš viso semestre	30				
	Pasirenkamieji studijų krypties ar kitų kryptių studijų dalykai*:					
	Krypties studijų dalykai					
	Augalų genetinės įvairovės didinimas biotechnologiniais metodais	6	60	100	Egzaminas	prof. dr. Natalija Burbulis, prof. dr. Aušra Blinstrubienė
	Edukacinis visuomenės sveikatinimas	6	60	100	Egzaminas	doc. dr. Jurgita Kulaitienė
	Nauji augalinės kilmės maisto produktai	6	60	100	Egzaminas	prof. dr. Elvyra Jarienė
	Maistiniai alergenai	6	60	100	Egzaminas	prof. dr. Elvyra Jarienė
	Kitų kryptių studijų dalykai					
	Organinių junginių biodegradacija	6	60	100	Egzaminas	prof. dr. Valdas Paulauskas

	Studijų dalykas	ECTS	Kontaktinio darbo valandos	Savarankiško darbo valandas	Atsiskaitymo forma	Dėstytojas
	Bioetika	6	60	100	Egzaminas	prof. dr. Virginija Dulskienė

Iš viso programoje:	120
Iš viso krypties studijų dalykams:	91
Iš viso kitų krypčių studijų dalykams:	11
Iš viso pasirenkamiesiems studijų krypties ir/ ar kitų krypčių dalykams:	18

1 lentelė. Maisto kokybė ir sauga studijų programos tikslų, numatomų Programos studijų rezultatų ir studijų dalykų sąsajos

Pirmosios pakopos studijų programos Maisto kokybė ir sauga tikslas		
<p>Tikslas – rengti maisto studijų krypties specialistus, gebančius spręsti maisto žaliavų ir produktų gamybos ir jos procesų valdymo, kokybės kontrolės, maisto ūkio konkurencingumo didinimo problemas, diegiant tvarios gamybos principus, tausojant aplinką ir žmogaus sveikatą, įgyvendinant žiedinės ekonomikos principus.</p>		
Studijų pakopos studijų rezultatų aprašymas	Numatomi programų studijų rezultatai	Programos studijų dalykai
Žinios ir jų taikymas	Geba paaiškinti pirminės gamybos ir maisto tvarkymo procesų įtaką maisto žaliavų ir produktų kokybei ir saugai, aplinkai ir žmogui.	<p>Bendroji ekologija ir aplinkosauga Auginės maisto žaliavos Gyvūninės maisto žaliavos Žemdirbystės sistemos Tvarios maisto sistemos Pakavimo medžiagos ir technologijos Neorganinė ir analizinė chemija Fizikinė ir koloidų chemija Bendroji mikrobiologija Juslinė maisto produktų analizė Instrumentinė maisto produktų analizė Maisto saugos ir kokybės valdymo sistemos Specialybės kalba Baigiamasis darbas</p>
	Geba apibūdinti maisto žaliavų ir produktų cheminę sudėtį, maisto komponentų savybes ir jų tarpusavio sąveiką ir suvokia maisto produktų kokybės ir mitybos įtaką žmogaus gyvenimo kokybei.	<p>Neorganinė ir analizinė chemija Fizikinė ir koloidų chemija Žmogaus mitybos fiziologija Augalų fiziologija Maisto chemija Funkcionalusis maistas Maisto žaliavų biotechnologija Maisto mikrobiologija ir toksikologija Biologiškai aktyvios maisto medžiagos Kursinis darbas (Inovatyvaus produkto kūrimas)</p>
	Geba apibūdinti maisto žaliavų ir produktų gamybos, apdorojimo, gedimo bei irimo procesus, parinkti tinkamus jų kontrolės metodus, paaiškinti šių procesų įtaką žaliavų ir produktų kokybei ir saugai.	<p>Fizika Matematika ir informatika Informacinės technologijos maisto sektoriuje Augalinės maisto žaliavos Gyvūninės maisto žaliavos Maisto žaliavų laikymas Maisto žaliavų ir produktų perdirbimo ir sandėliavimo inžinerija Maisto produktų gamyba Maisto produktų kokybės vertinimas</p>

		<p>Gastronomijos mokslas Profesinės veiklos praktika Maisto saugos ir kokybės valdymo sistemos Žaliavų ir maisto tyrimų metodologija</p>
Gebėjimai vykdyti tyrimus	<p>Geba formuluoti mokslinę hipotezę, parinkti inovatyvius maisto žaliavų ir produktų kokybės vertinimo metodus, planuoti ir vykdyti tyrimus, statistiškai įvertinti, analizuoti ir apibendrinti tyrimų rezultatus, reikalingus maisto žaliavų ir produktų kokybės ir saugos užtikrinimui visoje maisto tvarkymo grandinėje.</p>	<p>Fizika Matematika ir informatika Kursinis darbas (Inovatyvaus produkto kūrimas) Maisto saugos ir kokybės valdymo sistemos Žaliavų ir maisto tyrimų metodologija Maisto chemija Instrumentinė maisto produktų analizė Juslinė maisto produktų analizė Maisto mikrobiologija ir toksikologija Funkcionalusis maistas Baigiamasis darbas</p>
Specialieji gebėjimai	<p>Geba analizuoti ir kritiškai vertinti žaliavų ir maisto tvarkymo procesus įtakojančius veiksnius, užtikrinant tvarią gamybą, tausojant žmogaus sveikatą ir aplinką.</p>	<p>Žemdirbystės sistemos Bendroji mikrobiologija Neorganinė ir analizinė chemija Fizinė ir koloidų chemija Fizika Bendroji ekologija ir aplinkosauga Augalų fiziologija Žmogaus mitybos fiziologija Augalinės maisto žaliavos Gyvūninės maisto žaliavos Tvarios maisto sistemos Maisto produktų gamyba Gastronomijos mokslas Maisto mikrobiologija ir toksikologija Maisto žaliavų laikymas Pakavimo medžiagos ir technologijos Maisto žaliavų biotechnologija Specialybės kalba Baigiamasis darbas</p>
	<p>Geba parinkti tinkamas žaliavas, įrangą, priemones, procesus ir būdus maisto žaliavų ir produktų tvarkymui.</p>	<p>Fizika Matematika ir informatika Gyvūninės maisto žaliavos Augalinės maisto žaliavos Tvarios maisto sistemos Gastronomijos mokslas Profesinės veiklos praktika Maisto chemija Neorganinė ir analizinė chemija Fizinė ir koloidų chemija Maisto žaliavų ir produktų perdirbimo ir sandėliavimo inžinerija Maisto produktų kokybės vertinimas Maisto saugos ir kokybės valdymo sistemos Biologiškai aktyvios maisto medžiagos Maisto žaliavų laikymas</p>

		<p>Kursinis darbas (Inovatyvaus produkto kūrimas Maisto žaliavų biotechnologija Pakavimo medžiagos ir technologijos Informacinės technologijos maisto sektoriuje Baigiamasis darbas</p>
	<p>Geba taikyti kokybės valdymo sistemas kontroliuojant ir vertinant maisto žaliavų bei produktų kokybę ir saugą visuose pirminės gamybos ir maisto tvarkymo etapuose.</p>	<p>Maisto saugos ir kokybės valdymo sistemos Maisto mikrobiologija ir toksikologija Informacinės technologijos maisto sektoriuje Maisto produktų gamyba Maisto žaliavų ir produktų perdirbimo ir sandėliavimo inžinerija Instrumentinė maisto produktų analizė Juslinė maisto produktų analizė Maisto produktų kokybės vertinimas Kursinis darbas (Inovatyvaus produkto kūrimas Profesinės veiklos praktika</p>
Socialiniai gebėjimai	<p>Geba bendrauti ir bendradarbiauti, sprendžiant maisto tvarkymo uždavinius, aiškiai, argumentuotai pateikti informaciją ir bendrauti su įvairių mokslo sričių specialistais.</p>	<p>Augalinės maisto žaliavos Gyvūninės maisto žaliavos Bendroji ekologija ir aplinkosauga Tvarios maisto sistemos Maisto chemija Juslinė maisto produktų analizė Instrumentinė maisto produktų analizė Maisto mikrobiologija ir toksikologija Biologiškai aktyvios maisto medžiagos Žmogaus mitybos fiziologija Maisto produktų kokybės vertinimas Specialybės kalba</p>
	<p>Geba savarankiškai ir/arba komandoje priimti sprendimus, kritiškai vertinti ir taikyti žinias praktikoje, priimant maisto kokybę ir saugą užtikrinančius sprendimus.</p>	<p>Funkcionalusis maistas Mokslinių tyrimų metodika Maisto produktų gamyba Gastronomijos mokslas Maisto žaliavų laikymas Maisto žaliavų ir produktų perdirbimo ir sandėliavimo inžinerija Kursinis darbas (Inovatyvaus produkto kūrimas) Maisto saugos ir kokybės valdymo sistemos Profesinės veiklos praktika Maisto žaliavų biotechnologija Pakavimo medžiagos ir technologijos Baigiamasis darbas</p>
Asmeniniai gebėjimai	<p>Geba kritiškai mąstyti, spręsti problemas, dirbti savarankiškai ir grupėje, atsakingai priimti sprendimus ir prisitaikyti prie besikeičiančios aplinkos, suvokti mokymosi visą gyvenimą ir karjeros planavimo būtinybę.</p>	<p>Visi dėstomi dalykai</p>

2 lentelė. Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga studijų programos tikslų, numatomų Programos studijų rezultatų ir studijų dalykų sąsajos

Antrosios pakopos studijų programos <i>Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga</i> tikslas		
<p>Tikslas – rengti aukštos kvalifikacijos maisto studijų krypties specialistus, gebančius, taikant tarp-disciplinines žinias, savarankiškai valdyti tvarias maisto gamybos sistemas, diegti inovacijas ir analizuoti jų poveikį aplinkai bei žmogui, spręsti problemas, susijusias su visuomenės aprūpinimu kokybišku, sveikatai palankiu maistu, bei planuoti ir vykdyti mokslinius tyrimus, įgytas žinias diegti praktikoje.</p>		
Studijų pakopos studijų rezultatų aprašymas	Numatomi programų studijų rezultatai	Programos studijų dalykai
Žinios ir jų taikymas	Geba identifikuoti visuomenės poreikius atspindinčias augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos problemas bei paaiškinti mokslo principais pagrįstas jų sprendimo priemones.	Karjeros valdymo modeliavimas Vartotojų teisė ir švietimas Bioetika Edukacinis visuomenės sveikatinimas Augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos valdymas Mokslinio tyrimo planavimas ir analizė Žmogaus ekologija ir aplinkos epidemiologija
	Geba apibrėžti maisto žaliavų kokybę ir saugą lemiančius veiksnius, apibūdinti ir pasirinkti maisto žaliavų kokybės vertinimo metodus ir maisto kokybės valdymo sistemas.	Agroekosistemos ir augalininkystės produkcijos kokybė Augalinių maisto žaliavų chemija Augalinių maisto žaliavų kokybės vertinimo metodai Organinių junginių biodegradacija Augalų genetinės įvairovės didinimas biotechnologiniais metodais
	Geba taikyti naujausias mokslo žinias, kuriant inovatyvias žaliavas ir produktus, taikant tvarios gamybos principus, įvertinant jų gamybos proceso poveikį visuomenei ir aplinkai.	Augalinių žaliavų cheminė sauga Mikrobiologinė augalinių maisto žaliavų tarša ir toksinai Maistiniai alergenai Nauji augalinės kilmės maisto produktai
Gebėjimai vykdyti tyrimus	Geba formuluoti augalinių maisto žaliavų kokybę apibrėžiančią mokslinę hipotezę, parinkti inovatyvius kokybės vertinimo metodus, savarankiškai planuoti žaliavų kokybės vertinimo mokslinius tyrimus.	Mokslinio tyrimo planavimas ir analizė Mokslinis tiriamasis darbas I Mokslinis tiriamasis darbas II Augalinių maisto žaliavų kokybės vertinimo metodai Baigiamasis darbas
	Geba savarankiškai ir grupėje atlikti suplanuotus tyrimus, analizuoti tyrimų rezultatus, juos įvertinti, interpretuoti, parengti augalinių maisto žaliavų vertinimo mokslines išvadas bei rekomendacijas maisto žaliavų ir produktų tvarumo proceso tobulinimui.	Augalinių maisto žaliavų chemija Mikrobiologinė augalinių maisto žaliavų tarša ir toksinai

Specialieji gebėjimai	Geba įvertinti augalinių maisto žaliavų ir produktų kokybės ir saugos problemas, dorojant, laikant ir perdirbant žaliavas, susijusias su poveikiu aplinkai, žmogaus sveikatai ir visuomenės gerovei.	Augalinių žaliavų cheminė sauga Augalinių maisto žaliavų chemija Žmogaus ekologija ir aplinkos epidemiologija Vartotojų teisė ir švietimas Edukacinis visuomenės sveikatinimas
	Geba atpažinti ir taikyti maisto kokybės valdymo sistemas, laikytis aplinkos apsaugos bei etikos reikalavimų pirminėje gamyboje ir maisto tvarkymo grandinėje.	Augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos valdymas Augalinių maisto žaliavų kokybės vertinimo metodai Vartotojų teisė ir švietimas Bioetika Agroekosistemos ir augalininkystės produkcijos kokybė
	Geba identifikuoti veiksnius, būtinus inovatyvių maisto žaliavų ir produktų gamybos procesų optimizavimui, priimti kompleksinius procesų tobulinimo sprendimus ir įvertinti jų padarinius visuomenei ir aplinkai.	Augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos valdymas Mikrobiologinė augalinių maisto žaliavų tarša ir toksinai Maistiniai alergenai Augalų genetinės įvairovės didinimas biotechnologiniais metodais Nauji augalinės kilmės maisto produktai Augalinių žaliavų cheminė sauga Organinių junginių biodegradacija Karjeros valdymo modeliavimas
Socialiniai gebėjimai	Geba aiškiai, argumentuotai pateikti informaciją ir bendrauti su įvairių mokslo sričių specialistais, geba savarankiškai ir/arba komandoje organizuoti darbą, būti komandos lyderiu, atsakingai taikyti tarpdisciplinines žinias maisto sektoriuje, kritiškai įvertinti priimamus sprendimus ir išrinkti geriausius.	Augalinių žaliavų cheminė sauga Augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos valdymas Karjeros valdymo modeliavimas Vartotojų teisė ir švietimas Bioetika Maistiniai alergenai Nauji augalinės kilmės maisto produktai Edukacinis visuomenės sveikatinimas Baigiamasis darbas
Asmeniniai gebėjimai	Geba nuolatos gilinti maisto studijų ir kitų kryptių žinias, tobulinti savo gebėjimus spręsti aktualius profesinės veiklos uždavinius, susijusius su pirminės gamybos ir maisto tvarkymo procesais, ir planuoti savo asmeninę karjerą.	Augalinių žaliavų cheminė sauga Augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos valdymas Karjeros valdymo modeliavimas Vartotojų teisė ir švietimas Bioetika Maistiniai alergenai Nauji augalinės kilmės maisto produktai Edukacinis visuomenės sveikatinimas Baigiamasis darbas

3 lentelė. Studijų programos studijų rezultatų ir studijų dalykų studijų rezultatų, studijų metodų ir vertinimo metodų sąsajos

Studijų programos <i>Maisto kokybė ir sauga</i> studijų rezultatai	Krypties studijų dalyko <i>Instrumentinė maisto produktų analizė</i> studijų rezultatai	Krypties studijų dalyko <i>Instrumentinė maisto produktų analizė</i> studijų metodai	Krypties studijų dalyko <i>Instrumentinė maisto produktų analizė</i> vertinimo metodai
Geba paaiškinti pirminės gamybos ir maisto tvarkymo procesų įtaką maisto žaliavų ir produktų kokybei ir saugai, aplinkai ir žmogui	1. Supranta maisto žaliavų komponentų tarpusavio sąveikos poveikį jų kokybei ir saugai bei žmogaus sveikatai.	Aiškinimas, klausimų ir atsakymų pateikimas, literatūros analizė, atvejų analizė.	Apklausa raštu, atvejų analizės vertinimas.
	2. Modeliuoja pageidaujamas maisto žaliavų savybes, naudojant instrumentinius metodus.	Aiškinimas, klausimų ir atsakymų pateikimas, literatūros analizė, atvejų analizė.	Apklausa raštu, atvejų analizės vertinimas.
Geba formuluoti mokslinę hipotezę, parinkti inovatyvius maisto žaliavų ir produktų kokybės vertinimo metodus, planuoti ir vykdyti tyrimus, statistiškai įvertinti, analizuoti ir apibendrinti tyrimų rezultatus, reikalingus maisto žaliavų ir produktų kokybės ir saugos užtikrinimui visoje maisto tvarkymo grandinėje.	3. Vertina problemą, planuoja eksperimentą, pritaiko tinkamą analitinį metodą maisto žaliavų kokybės bei saugos užtikrinimo problemų sprendimui, vertina gautus rezultatus, aiškiai formuluoja išvadas.	Aiškinimas, klausimų ir atsakymų pateikimas, atvejų analizė, bandymų atlikimas, ataskaitų parengimas ir pristatymas.	Apklausa raštu, atvejų analizės vertinimas, bandymų stebėjimas, ataskaitų pristatymo stebėjimas.
Geba taikyti kokybės valdymo sistemas kontroliuojant ir vertinant maisto žaliavų bei produktų kokybę ir saugą visuose pirminės gamybos ir maisto tvarkymo etapuose	4. Paaiškina instrumentinių bei juslinių tyrimo metodų taikymo svarbą, sprendžiant praktines problemas	Aiškinimas, atvejų analizė, diskutavimas, bandymų atlikimas, ataskaitų parengimas ir pristatymas, grupinės užduoties atlikimas.	Apklausa raštu, atvejų analizės vertinimas, diskusijos ir bandymų stebėjimas, ataskaitų pristatymo stebėjimas.

4 lentelė. Studijų programos studijų rezultatų ir studijų dalykų studijų rezultatų, studijų metodų ir vertinimo metodų sąsajos

Studijų programos <i>Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga</i> studijų rezultatai	Krypties studijų dalyko <i>Augalinių žaliavų cheminė sauga</i> studijų rezultatai	Krypties studijų dalyko <i>Augalinių žaliavų cheminė sauga</i> studijų metodai	Krypties studijų dalyko <i>Augalinių žaliavų cheminė sauga</i> vertinimo metodai
Geba taikyti naujausias mokslo žinias, kuriant inovatyvias žaliavas ir produktus, taikant tvarios gamybos principus, įvertinant jų gamybos proceso poveikį visuomenei ir aplinkai.	1. Geba taikyti naujausias mokslo žinias apibūdinant augalinės produkcijos kokybės ir taršos rizikos vertinimo ir prevencijos svarbą.	Pasakojimas, aiškinimas, atvejų analizė, diskutavimas	Atvejų analizės vertinimas, diskusijų stebėjimas
	2. Geba apibrėžti pažangiausią informaciją, vykdant mokslinius tyrimus, susietus su kintančiomis aplinkos sąlygomis ir produkcijos kokybę įtakojančiais veiksniais.	Atvejų analizė, probleminių pavyzdžių ir klausimų analizavimas, vaizdo įrašų peržiūra	Atvejų analizės vertinimas, problemų sprendimų vertinimas
	3. Geba nustatyti kai kuriuos cheminius teršalus augalinės kilmės žaliavoje ir formuluoti korektiškas išvadas ir tinkamai pateikti tyrimo rezultatus.	Aiškinimas; iliustravimas, diskusijos, praktinių užduočių atlikimas	Diskusijų stebėjimas, atliktų praktinių užduočių analizės vertinimas, apklausa raštu
Geba įvertinti augalinių maisto žaliavų ir produktų kokybės ir saugos problemas, dorojant, laikant ir perdirbant žaliavas, susijusias su poveikiu aplinkai, žmogaus sveikatai ir visuomenės gerovei.	4. Geba įvertinti ir išanalizuoti aplinkos ir rizikos veiksnių įtaką augalinių žaliavų ir produktų kokybei.	Aiškinimas, diskutavimas	Diskusijų stebėjimas
	5. Geba integruojant tarpdisciplinines žinias, įvertinti augalinių maisto žaliavų cheminės saugos tyrimų rezultatus.	Pasakojimas, aiškinimas, atvejo analizės vertinimas, iliustravimas, praktinių užduočių atlikimas	Atvejo analizės vertinimas, atliktų praktinių užduočių analizės vertinimas, apklausa raštu
Geba identifikuoti veiksnius, būtinus inovatyvių maisto žaliavų ir produktų gamybos procesų optimizavimui, priimti kompleksinius procesų tobulinimo sprendimus ir įvertinti jų padarinius visuomenei ir aplinkai	6. Geba identifikuoti veiksnius, būtinus inovatyvių maisto žaliavų ir produktų gamybos proceso optimizavimui, priimti kompleksinius sprendimus ir įvertinti jų padarinius visuomenei ir aplinkai.	Pasakojimas, aiškinimas, iliustravimas, mokslinių šaltinių analizavimas, ataskaitos parengimas ir pristatymas, vaizdo įrašų peržiūra	Ataskaitos vertinimas, testavimas

1 lentelė. Baigiamųjų darbų sąrašas
Pirmosios pakopos studijų programa *Maisto kokybė ir sauga*

Nr.	Baigiamojo darbo pavadinimas	Darbo vadovas	Įvertinimas
2018 m.			
1.	Džiovinimo temperatūros įtaka šermukšnio (<i>Sorbus aucuparia</i> L.) vaisių spalvai ir maistinei vertei Effect of Drying Temperature on The Colour and Nutritional Value in Rowan (<i>Sorbus aucuparia</i> L.) Fruits	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	9 (l.gerai)
2.	Sąsajos tarp mitybos, fizinio aktyvumo ir 12-13 metų amžiaus vaikų sveikatos Associations Between Nutrition, Physical Activity and Health in Children 12-13 Years of Age	Doc. dr. Virginija Dulskienė	8 (gerai)
3.	Notrelinių šeimos prieskoninių augalų cheminė sudėtis ir jos pokyčiai perdirbimo metu Chemical Content and It's Changes During Processing of <i>Lamiaceae</i> Family Plants	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	9 (l.gerai)
4.	Ikimokyklinio amžiaus vaikų mityba ir rekomendacijos raciono gerinimui ugdymo įstaigose The Nutrition of Pre-school Child And Recommendations for Improvement of the Ration in Educational Institutions	Lekt. Vitalija Jurevičienė	9 (l. gerai)
5.	Lietuvoje užaugintų desertinių veislių vynuogių kokybė The Quality of Grapes Dessert Varieties Grown in Lithuania	Doc. dr. Asta Ramaškevičienė	7 (vidutiniškai)
6.	Skirtingo genotipo virtų bulvių stiebagumbių kokybės ir kulinarinių savybių palyginimas Comparison of Quality and Culinary Properties of the Boiled Potato Tubers of Different Genotype	Dr. Nijolė Vaitkevičienė	9 (l.gerai)
7.	Sandėliuojamų morkų dehidratacijos proceso tyrimai Dehydration Process Research of Stored Carrots	Lekt. dr. Aušra Čiplienė	7 (vidutiniškai)
8.	Biologinio preparato įtaka rapsų derlingumui ir sėklų kokybei The Influence of Biological Product on Rape Yield And Seeds Quality	Doc. dr. Asta Ramaškevičienė	9 (l.gerai)
9.	Baltojo šilkmedžio (<i>Morus alba</i> L.) lapų cheminė sudėtis The Chemical Composition of White Mulberry (<i>Morus alba</i> L.) Leaves	Prof. dr. Elvyra Jarienė	8 (gerai)
10.	Žalio pieno kokybės įvertinimas privačiame pienininkystės ūkyje Evaluation of the Quality of Raw Cow Milk in Private Milk Farm	Doc. dr. Sabina Mikulionienė	8 (gerai)

Nr.	Baigiamojo darbo pavadinimas	Darbo vadovas	Įvertinimas
11.	Skirtingų veislių moliūgų vaisių panaudojimo galimybės džemų gamyboje The Possibilities to Use Different Cultivars of Pumpkin Fruits for Jam Production	Lekt. dr. Judita Černiauskiene	9 (l.gerai)
12.	Prekybos centruose parduodamos kiaulienos kokybės analizė The Quality of Pork Meat Sold in Supermarkets	Doc. dr. Sabina Mikulionienė	10 (puikiai)
13.	Perdirbimo būdų įtaka erškėtuogių maistinei vertei ir kokybei The Influence of Processing on the Nutritional Value And Quality of Rosehip	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	9 (l.gerai)
14.	Baltųjų gūžinių kopūstų skirtingų veislių kokybės palyginimas Quality Analysis of the Different Varieties White Cabbage	Lekt. dr. Judita Černiauskiene	9 (l.gerai)
15.	Fenoliniai ir lakieji junginiai raudoname itališkame vyne The Phenols and Volatile Compounds in Red Italian Wine	Doc. dr. Sabina Mikulionienė	10 (puikiai)
16.	Juodavaisės aronijos (<i>Aronia melanocarpa</i>) vaisių kokybės pokyčiai laikymo metu Quality Changes of Chokeberry During Storage	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	9 (l.gerai)
17.	Bičių surinktų žiedadulkių mikrobiologinio užterštumo tyrimas Microbiological Contamination of Bee Pollen	Doc. dr. Jolanta Sinkevičienė	9 (l.gerai)
18.	Džiovinimo ir šaldymo įtaka petražolių kokybei The Effect of Drying and Freezing on Parsley Quality	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	10 (puikiai)
19.	Prekyvietėse parduodamų šviežių vaisių taršos mikromicetais tyrimai Research of Fresh Fruits Sold in Markets Contamination with Micromycetes	Doc. dr. Aurimas Krasauskas	9 (l.gerai)
20.	Maltos jautienos mikrobiologiniai tyrimai Microbiological Research of Grounded Beef	Doc. dr. Aurimas Krasauskas	9 (l.gerai)
21.	Dygliuotojo ožerškio (<i>Lycium barbarum</i> L.) uogų kokybės tyrimas Research of The Quality of Wolfberry (<i>Lycium Barbarum</i>)	Prof. Honorata Danilčenko	7 (vidutiniškai)
22.	Vietinėje rinkoje esančių obuolių kokybės tyrimas Quality Assesment of Apples For Sale in The Local Market	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	10 (puikiai)
23.	Prieskoninių augalų kokybės palyginimas Comparison of The Quality of Spice Plants	Prof. Honorata Danilčenko	7 (vidutiniškai)
24.	Uogų kokybė ir jų panaudojimas avižinių batonėlių gamybai The Quality of Berries and Their Use for The Production of Oatmeal Bars	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	8 (gerai)
25.	Uogų išspaudų įtaka sausainių kokybei The Influence of Berries Pomace on Quality of Cookies	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	9 (l.gerai)
26.	Didžiųjų moliūgų vaisių kokybės tyrimas Research of The Quality of Pumpkins (<i>Cucurbita Maxima</i> D.) Fruits	Prof. Honorata Danilčenko	10 (puikiai)

Nr.	Baigiamojo darbo pavadinimas	Darbo vadovas	Įvertinimas
27.	Bulvių stiebagumbių su raudonu minkštimu derliaus ir jo kokybės palyginimas Comparison of Yield and Quality of Potato Tubers with Red Flesh	Dr. Nijolė Vaitkevičienė	9 (l.gerai)
28.	Uogų cheminė sudėtis bei jų panaudojimas natūralių saldainių gamybai Chemical Composition of Berries and Their Use for The Production of Natural Candies	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	8 (gerai)
29.	Daigintų maistui pupinių augalų sėklų kokybės įvertinimas Evaluation of The Quality of Leguminous Sprouted Seeds for Food	Prof. Honorata Danilčenko	8 (gerai)
30.	Prieskoninių augalų kokybės palyginimas Comparison of Quality of Spice Plants	Prof. Honorata Danilčenko	7 (vidutiniškai)
31.	Prieskoninių augalų priedų įtaka sausainių kokybei The Influence of Aromatic Plants Addition on Quality of Cookies	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	10 (puikiai)
32.	Saulėgražų sėklų aliejaus kokybė Quality of Sunflower Seed Oil	Doc.dr. Milda Gumbytė	7 (vidutiniškai)
33.	Skirtingos spalvos pomidorų vaisių kokybė The Quality of Different Colour Tomatoes	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	8 (gerai)
34.	Daigintų maistui bastutinių šeimos sėklų kokybės palyginimas Comparison of The Quality of Seeds Sprouted for Food of <i>Family Brassicaceae</i>	Prof. Honorata Danilčenko	9 (l.gerai)
35.	Bulvių su spalvotu minkštimu kokybės rodiklių tyrimas Quality Evaluation of Potato Tubers with Coloured Flesh	Prof. dr. Elvyra Jarienė	10 (puikiai)
36.	Biologinių trąšų poveikis mažųjų salotų kokybei ir kiekybei Impact of Biological Fertilizers on the Quality and Quantity of Baby Leaf Lettuce	Doc. dr. Ernestas Zaleckas	9 (l.gerai)
37.	Valgomojo pomidoro (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) vaisių kokybės tyrimai The Studies of The Edible Tomato (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) Fruit Quality	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	9 (l.gerai)
38.	Azotą fiksuojančių bakterijų įtaka grikių augimui Effect of Nitrogen Fixing Bacteria on Buckwheat Growth	Doc. dr. Jolanta Sinkevičienė, konsult. m. darb. Renata Žvir- dauskienė	8 (gerai)
39.	Rapsų sėklų aliejaus kokybė Quality of Rapeseed Oil	Doc.dr. Milda Gumbytė	7 (vidutiniškai)
40.	Bulvių stiebagumbių su violetiniu minkštimu derliaus ir jo kokybės palyginimas Comparison of Yield and Quality of Potato Tubers with Purple Flesh	Dr. Nijolė Vaitkevičienė	9 (l. gerai)
41.	Žieminių veislių obuolių kokybės pokyčiai laikymo metu Changes in Winter Cultivars Apple Fruit Quality During Storage	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	8 (gerai)
42.	Vietinėje rinkoje esančių ekologiškų daržovių kokybės atitikimas vartotojų lūkesčiams	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	10 (puikiai)

Nr.	Baigiamojo darbo pavadinimas	Darbo vadovas	Įvertinimas
	The Compliance of Quality of Organic Vegetables in the Local Market with Consumer Expectations		
43.	Pluoštinių kanapių sėklų biologinio aktyvumo tyrimai Research of Fiber Hemp Seeds Biological Activity	Doc. dr. Egidijus Zvicevičius	8 (gerai)
44.	Įvairių rūšių sėklų, daigintų maistui, kokybės tyrimas Research of the Quality of Different Seeds Sprouted for Food	Prof. Honorata Danilčenko	10 (puikiai)
45.	Geltonos spalvos žiedų maistinė vertė ir kokybė The Nutritional Value and Quality of the Yellow Flowers	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	9 (l.gerai)
46.	Nano trąšų įtaka vynuogių kokybei The Influence of Nano Fertilizers on the Quality of Grapes	Doc. dr. Asta Ramaškevičienė	8 (gerai)
47.	Mėtų priedo įtaka sausainių cheminei sudėčiai ir fizikinėms savybėms The Influence of <i>Mentha</i> Plants Addition on Chemical Content and Physical Properties of Cookies	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	10 (puikiai)
48.	Vaistinės agurklės (<i>Borago officinalis</i> L.) įtaka makaronų kokybei The Influence of <i>Borago officinalis</i> L. on the Quality of Pasta	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	9 (l. gerai)
49.	Skirtingų uogų priedo panaudojimas obuolių vyno gamyboje The Different Berry Additives Used for Apple Wines Production	Lekt. dr. Judita Černiauskienė	10 (puikiai)
50.	Šaltalankio (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.) uogų perdirbimo produktų kokybės įvertinimas Quality Evaluation of Processed Products of Sea Buckthorn (<i>Hippophae rhamnoides</i>) Berries	Prof. dr. Elvyra Jarienė	8 (gerai)
51.	Burnočio (<i>Amaranthus</i> L.) sėklų kokybės įvertinimas Evaluation of the Quality of Amaranth (<i>Amaranthus</i> L.) Seeds	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	8 (gerai)
52.	Maltos vištienos mikrobiologiniai tyrimai Microbiological Research of Grounded Chicken	Doc. dr. Aurimas Krasauskas	10 (puikiai)
53.	Lietuvos prekybos centruose parduodamų pievagrybių (<i>Agaricus</i> L.) kokybės tyrimas Quality Evaluation of Mushrooms (<i>Agaricus</i> L.) Sold in Lithuanian Supermarkets	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	9 (l.gerai)
54.	Džiovinutų abrikosų kokybės įvertinimas Quality Evaluation of Dried Apricots	Prof. dr. Elvyra Jarienė	10 (puikiai)
55.	Sąsajos tarp mitybos, neigiamų emocijų ir 14-15 metų amžiaus paauglių sveikatos Associations Between Nutrition, Negatives Emotions and Health in Adolescents 14-15 Years of Age	Doc. dr. Virginija Dulskienė	10 (puikiai)
56.	Topinambų (<i>Helianthus tuberosus</i> L.) žiedų kokybė	Prof. dr. Elvyra Jarienė	10 (puikiai)

Nr.	Baigiamojo darbo pavadinimas	Darbo vadovas	Įvertinimas
	The Quality Flowers of Jerusalem Artichoke (<i>Helianthus tuberosus</i> L.)		
57.	Biologinių trąšų poveikis mažųjų salotų kokybei ir produktyvumui Effect of Bio-fertilizers on the Quality and Productivity of Baby Leaf Lettuce	Doc. dr. Ernestas Zaleckas	9 (l. gerai)
58.	Riešutų taršos mikromicetais tyrimai Research of Nuts Contamination with Micromycetes	Doc. dr. Aurimas Krasauskas	9 (l. gerai)
59.	Dygliuotojo šaltalankio (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.) uogų perdirbimo produktų kokybės tyrimai Evaluation of the Quality of Common Sea Buckthorn (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.) Berries Processing Products	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	9 (l. gerai)
60.	Miško uogų cheminė sudėtis ir panaudojimas želinių saldainių gamyboje Chemical Composition of Forest Berries and its Use for The Production of Gel Candies	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	10 (puikiai)
61.	Maltos kiaulienos mikrobiologiniai tyrimai Microbiological Research of Grounded Pork	Doc. dr. Aurimas Krasauskas	8 (gerai)
62.	Įvairių rūšių moliūgų vaisių kokybės palyginimas Comparison of The Quality of Various Types of Pumpkin Fruits	Prof. Honorata Danilčenko	10 (puikiai)
63.	Skirtingų veislių obuolių panaudojimas vyno gamyboje Analysis of Different Apple Cultivars Used for Wine Production	Lekt. dr. Judita Černiauskiene	9 (l. gerai)
64.	Topinambų (<i>Helianthus tuberosus</i> L.), išaugintų skirtinguose dirvožemiuose, stiebagumbių kokybės rodiklių analizė The Quality Evaluation of Tubers of Jerusalem Artichoke (<i>Helianthus tuberosus</i> L.) Grown in Different Soils	Prof. dr. Elvyra Jariene	9 (l. gerai)
65.	Uogų maistinė vertė bei jų panaudojimas vaisinių juostelių gamyboje The Nutritional Value of Berries and Their Use for The Production of Fruit Strips	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	10 (puikiai)
66.	Sąsajos tarp mitybos, fizinio aktyvumo ir 14-15 metų amžiaus paauglių sveikatos Associations Between Nutrition, Physical Activity and Health in Adolescents 14-15 Years of Age	Doc. dr. Virginija Dulskienė	10 (puikiai)
67.	Superkamų javų grūdų kokybė The Quality of Cereal Grains	Prof. dr. Elvyra Jariene	8 (gerai)
68.	Morkų kokybės kitimas laikymo metu Evaluation of The Carrot Quality During Storage	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	10 (puikiai)
69.	Skirtingo tręšimo įtaka žieminių kviečių derliui ir grūdų kokybei The Influence of Different Fertilizing on Winter Wheat Yield and Grain Quality	Doc. dr. Asta Ramaškevičienė	6 (patenkinamai)

Nr.	Baigiamojo darbo pavadinimas	Darbo vadovas	Įvertinimas
70.	Obuolių kokybės kitimas laikymo metu Changes in Apple Fruit Quality During Storage	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	10 (puikiai)
71.	Šaltalankių uogų kokybės įvertinimas Quality Evaluation of Berries of Sea Buckthorn	Prof. dr. Elvyra Jarienė	9 (l.gerai)
2019 m.			
1.	Pieno kokybės kitimas ganykliniu ir tvartiniu laikotarpiams Milk quality changes during grazing and barn periods	Doc. dr. Judita Černiauskiene	9 (l. gerai)
2.	Ekstruduotų produktų kokybės įvertinimas Quality evaluation of extruded products	Prof. dr. Elvyra Jarienė	9 (l. gerai)
3.	Skirtingų veislių salotų kokybės įvertinimas Quality evaluation of different varieties of lettuce	Doc. dr. Audronė Žebrauskienė	9 (l. gerai)
4.	Intensyvios ir ekologinės žemdirbystės sistemų įtaka bulvių stiebagumbių derlingumui ir kokybei The effect of conventional and organic farming systems on potato tuber yield and quality	Dr. Nijolė Vaitkevičienė	9 (l. gerai)
5.	Rinkoje realizuojamų kruopų kokybės įvertinimas Quality Evaluation of Groats Realized in Supermarkets	Prof. dr. Elvyra Jarienė	9 (l. gerai)
6.	Duonos kokybės tyrimai Bread quality investigation	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	10 (puikiai)
7.	Grikių kruopų kokybės tyrimas Buckwheat groats quality study	Doc. dr. Judita Černiauskiene	8 (gerai)
8.	Augalinių ekstraktų poveikis daiginamų maistui pupinių augalų sėklų kokybei Effect of plant extracts on the of quality of germinated bean seeds	Prof. dr. Honorata Danilčenko	7 (vidutiniškai)
9.	Sodinių šilauogių uogų kokybės pokyčiai laikymo metu Quality changes of blueberries during storage	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	10 (puikiai)
10.	Augalinių ekstraktų įtaka daigintų maistui pupelių ir lęšių sėklų kokybei Improving the quality of sprouted beans and lentil seeds	Prof. dr. Honorata Danilčenko	9 (l. gerai)
11.	Liofilizuotų uogų kokybės įvertinimas Quality Evaluation of Freeze-dried berries	Prof. dr. Elvyra Jarienė	8 (gerai)
12.	Vienmetės paprikos (<i>Capsicum annuum</i> L.) skirtingų veislių palyginimas The comparison of different varieties of sweet peppers (<i>Capsicum annuum</i> L.)	Doc. dr. Audronė Žebrauskienė	8 (gerai)
13.	Skirtingose temperatūrose džiovintų ekologiškų ir neekologiškų bananų kokybės tyrimai	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	8 (gerai)

Nr.	Baigiamojo darbo pavadinimas	Darbo vadovas	Įvertinimas
	Investigation of the quality of organic and inorganic bananas dried at different temperatures		
14.	Vaisių daržovių kokteilių kokybės įvertinimas Quality Evaluation of fruits-vegetables cocktails	Prof. dr. Elvyra Jarienė	8 (gerai)
15.	Ekologiškų ir neekologiškų bananų bei jų tyrių kokybės tyrimai Investigation of the quality of organic and inorganic bananas and their purees	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	8 (gerai)
16.	Žemės riešutų sviesto kokybės tyrimai Investigation of the quality of peanut butter	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	9 (l. gerai)
17.	Margalapės aktinidijos uogų cheminės sudėties tyrimai Investigation of the chemical composition of kolomikta actinidia berries	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	7 (vidutiniškai)
18.	Lietuvos rinkoje esančių pomidorų sulčių kokybės tyrimas Investigation the quality of tomato juice in Lithuanian market	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	7 (vidutiniškai)
19.	Skirtingų veislių pomidorų ir jų padažų kokybės tyrimai Investigation of the quality of different cultivars of tomatoes and their sauces	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	9 (l. gerai)
20.	Moliūgų panaudojimo galimybės avižinių sausainių gamybai Possibilities of using pumpkin for biscuit production	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	10 (puikiai)
21.	Skirtingų žemdirbystės sistemų įtaka bulvių veislės 'Red Emmalie' stiebagumbių derlingumui ir kokybei The effect of different farming systems on yield and quality of potato tuber of cv. 'Red Emmalie'	Dr. Nijolė Vaitkevičienė	9 (l. gerai)
22.	Varškės sūrių su priedais kokybės tyrimas Quality evaluation of curd cheeses with additives	Doc. dr. Judita Černiauskienė	7 (vidutiniškai)
23.	Kūdikių maistui skirtų morkų tyrelių kokybės įvertinimas Quality assessment of carrot puree for baby food	Prof. dr. Elvyra Jarienė	8 (gerai)
24.	Jogurto su skirtingais priedais kokybės tyrimas Quality evaluation of yogurt with different additives	Doc. dr. Judita Černiauskienė	8 (gerai)
25.	Fenolinių junginių kokybinė ir kiekybinė sudėtis <i>Mentha</i> genties augaluose Qualitative and quantitative composition of phenolic compounds in plants of the genus <i>Mentha</i>	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	10 (puikiai)
26.	Konditerinių gaminių turinimas daržovių ir uogų priedais Enrichment of confectionery with vegetables and berries additions	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	8 (gerai)
27.	Lietuvos rinkoje esančių apelsinų sulčių kokybės tyrimas Investigation the quality of orange juice in Lithuanian market	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	8 (gerai)

Nr.	Baigiamojo darbo pavadinimas	Darbo vadovas	Įvertinimas
28.	Sąsajos tarp mitybos ir 15 metų amžiaus paauglių sveikatos Associations between nutrition and health in adolescents 15 years of age	Prof. dr. Virginija Dulskienė	9 (l. gerai)
29.	Daugiamėčių augalų cheminės sudėties tyrimai Investigation of the chemical composition of perennial plants	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	9 (l. gerai)
30.	Paprastojo krapo (<i>Anethum graveolens</i> L.) kokybės pokyčiai laikymo metu Quality changes of Dill during storage	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	7 (vidutiniškai)
31.	Citrinų cheminės sudėties pokyčiai laikymo metu Changes in the chemical composition of lemons during storage	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	9 (l. gerai)
32.	Vaisių panaudojimas natūralių saldumynų gamyboje ir jų kokybės tyrimas The use of fruit in the production of natural sweets and their quality analysis	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	9 (l. gerai)
33.	Medaus kokybės tyrimas Quality evaluation of honey	Prof. dr. Elvyra Jarienė	10 (puikiai)
34.	Valgomųjų gėlių maistinė vertė ir kokybė Nutrition Value and Quality of Edible Blue Flowers	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	9 (l. gerai)
35.	Žaliavos be glitimo parinkimas konditerijos gaminiams ir jų kokybės tyrimas Selection of raw materials without gluten-free for confectionery products and their quality analysis	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	9 (l. gerai)
36.	Skirtingo genotipo valgomųjų burokėlių šakniavaisių kokybės tyrimai Investigation of the quality of edible beet roots of different genotypes	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	9 (l. gerai)
37.	Obuolių kokybės pokyčiai laikymo metu Influence of storage conditions on the quality of apples grown in Lithuania	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	9 (l. gerai)
38.	Dygliuotojo šaltalankio (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.) perdirbimo produktų kokybės tyrimai Quality investigation of sea buckthorn (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.) processing products	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	9 (l. gerai)
39.	Skirtingų veislių žieminių kviečių derlingumo ir grūdų kokybės palyginimas The comparison of yield and grain quality of different winter wheat varieties	Doc. dr. Ilona Vagusevičienė	10 (puikiai)
40.	Biologiškai aktyvių junginių sintezės aktyvinimas maistui daiginamose pupinių augalų rūšių sėklose Activation of the synthesis of biologically active compounds in germinated legumes seeds	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	10 (puikiai)
41.	Skirtingų veislių obuolių sūrių su priedais kokybė Quality of apples cheese from different varieties with additives	Doc. dr. Judita Černiauskienė	9 (l. gerai)

Nr.	Baigiamojo darbo pavadinimas	Darbo vadovas	Įvertinimas
42.	Biologiškai aktyvių junginių sintezės aktyvinimas drėkinimo tirpalais maistui daiginamose ridikėlių sėklose Activation of the synthesis of biologically active compounds by watering solutions in germinating radish seeds	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	10 (puikiai)
43.	Feta tipo sūrio kokybės tyrimas Feta type cheese quality evaluation	Doc. dr. Judita Černiauskiene	8 (gerai)
44.	Mitybos ir fizinio aktyvumo įtaka vaikų (12-15 metų amžiaus) sveikatai Influence of nutrition and physical activity on children (12-15 years) health	Prof. dr. Virginija Dulskienė	9 (l. gerai)
45.	Pašarų įtaka pieno kokybei Influence of feed on milk quality	Doc. dr. Sabina Mikulionienė	8 (gerai)
46.	Fermentuotos arbatos gėrimo (kombučios) kokybės įvertinimas Evaluation of fermented tea (Kombucha) quality	Doc. dr. Aurimas Krasauskas	10 (puikiai)
47.	Laikymo trukmės įtaka smidrų ūglių kokybei Influence of storage on the time quality of asparagus shoots	Doc. dr. Audronė Žebrauskienė	9 (l. gerai)
48.	Augalinių priedų įtaka avinžirnių sausainių kokybei The influence of food plant raw supplements on the quality of chickpea biscuits	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	9 (l. gerai)
49.	Sąsajos tarp mitybos, fizinio aktyvumo, neigiamų emocijų ir 15-17 metų paauglių sveikatos Associations between nutrition, physical activity and negatives emotions and health in adolescents 15-17 years of age	Prof. dr. Virginija Dulskienė	10 (puikiai)
50.	Erškėčių vaisių ir jų perdirbimo produktų kokybė Quality of rosheships and their processing products	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	8 (gerai)
51.	Kiaulienos kokybės tyrimas laikymo metu Evaluation of pork quality during storage	Doc. dr. Judita Černiauskiene	8 (gerai)
52.	Daigintų kanapių sėklų taršos mikromicetais įvertinimas ir jos mažinimo būdai Evaluation of germinated cannabis seeds contamination with micromycetes and ways to reduce it	Doc. dr. Aurimas Krasauskas	8 (gerai)
53.	Prekybos centruose parduodamos smulkintos kiaulienos kokybė The quality of minced pork in grocery stores	Doc. dr. Sabina Mikulionienė	7 (vidutiniškai)
54.	Džiovinimo įtaka aktinidijų uogų kokybei The effect of drying on the quality of actinidia berries	Doc. dr. Aurelija Paulauskiene	9 (l. gerai)
2020 m.			

Nr.	Baigiamojo darbo pavadinimas	Darbo vadovas	Įvertinimas
1.	Sąsajos tarp netinkamos mitybos, nepakankamo fizinio aktyvumo ir 14-15 metų amžiaus paauglių sveikatos Associations between malnutrition, insufficient physical activity and health in adolescents 14-15 years of age	Prof. dr. Virginija Dulskienė	10 (puikiai)
2.	Aviečių uogienės cheminės sudėties kitimas laikymo metu Chemical Composition Changes in the Raspberry Jam During Storage	Doc. dr. Judita Černiauskiene	8 (gerai)
3.	Skirtingo daiginimo laiko įtaka maistui daigintų lęšių kokybei Influence of Different Sprouting Time on Food Sprouted Lentil Seeds Quality	Asist. Dalė Šumskienė	9 (l. gerai)
4.	Šaldytos jautienos kokybės kitimas laikymo metu Quality Changes of Frozen Beef During Storage	Doc. dr. Judita Černiauskiene	8 (gerai)
5.	Varškės su skirtingomis žolelėmis kokybės nustatymas The Evaluation of the Quality of Curd with Different Herbs	Doc. dr. Judita Černiauskiene	8 (gerai)
6.	Nano trąšų įtaka serbentų uogų kokybei The Influence of Nano Fertilizers on the Quality of Currant Berries	Doc. dr. Asta Ramaškevičienė	7 (vidutiniškai)
7.	Džiovintų burokėlių miltų kokybė Quality of Dried Beetroot Powder	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	10
8.	Žalios maltos kiaulienos mikrobiologiniai tyrimai Microbiological Research of Grounded Fresh Pork Quality	Doc. dr. Aurimas Krasauskas	9 (l. gerai)
9.	Flavonoidų ir taninų kiekių kitimas siauralapio gauromečio (<i>Chamerion Angustifolium</i> (L) Holub) lapuose kietafazės fermentacijos metu. The Variation of Flavonoid's and Tannin's Content in the Leaves of Fireweed (<i>Chamerion angustifolium</i> (L) Holub) During Solid - Phase Fermentation	Prof. Dr. Elvyra Jariene	10 (puikiai)
10.	Šaltalankių uogų tyrės cheminės sudėties kitimas laikymo metu Chemical Composition Changes in the Sea Buckthorn Berry Puree During Storage	Doc. dr. Judita Černiauskiene	8 (gerai)
11.	Kukurūzų grūdų mikologinės būklės įvertinimas Evaluation of Maize Grain Micological Condition	Doc. dr. Aurimas Krasauskas	10 (puikiai)
12.	Žalios maltos vištienos mikrobiologiniai tyrimai Microbiological Research of Grounded Fresh Chicken Quality	Doc. dr. Aurimas Krasauskas	9 (l. gerai)
13.	Paprastojo kmyno (<i>Carum carvi</i> L.) vaisių kokybė Quality of <i>Carum carvi</i> L. Fruits	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	9 (l. gerai)
14.	Sausainių be glitimo kokybės įvertinimas The Quality Investigation of Gluten - free Cookies	Doc, dr. Jurgita Kulaitienė	8 (gerai)

Nr.	Baigiamojo darbo pavadinimas	Darbo vadovas	Įvertinimas
15.	Skirtingų gamintojų varškės sūrelių kokybės tyrimas Investigation of the Quality of Curd Cheese rom Different Manufacturers	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	7 (vidutiniškai)
16.	Džiovinimo temperatūros įtaka aviečių uogų spalvai ir maistinei vertei Effect of Drying Temperature on the Colour and Nutritional Value of Raspberry Berries	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	8 (gerai)
17.	Skirtingų rūšių medaus kokybės tyrimas Quality Investigation of Different Kind's of Honey	Prof. dr. Elvyra Jarienė	9 (l. gerai)
18.	Gervuogių išspaudų įtaka jautienos maltinių kokybei The Influence of Blackberry Pomace on the Quality of Beef Paties	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	9 (l. gerai)
19.	Skirtingų miltų ir iš jų pagamintų makaronų kokybė The Evaluation of the Quality of Different Flours and of their Pasta	Doc. dr. Judita Černiauskiene	8 (gerai)
20.	Skirtingų rūšių moliūgų vaisių kokybės pokyčiai laikymo metu Quality Changes of Different Types of Pumpkin Fruit During Storage	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	9 (l. gerai)
21.	Laikymo įtaka skirtingų veislių morkų kokybei Influence of storage on the different cultivars carrot quality	Doc, dr. Jurgita Kulaitienė	9 (l. gerai)
22.	Džiovinimo temperatūros įtaka uogų kokybei Influence of Drying Temperature ob Berries Quality	Prof. dr. Honorata Danilčenko	8 (gerai)
23.	Skirtingų veislių mėtų cheminė sudėtis Chemical Composition of Different Varieties of Mints	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	10 (puikiai)
24.	Lauko asiūklio ekstrakto įtaka baltymų kiekių pokyčiams maistui daigintose pupinių augalų sėklose Influence of Field Horsetail Extract on Protein Content Changes in Food Sprouted Leguminous Seeds	Asist. Dalė Šumskienė	8 (gerai)
25.	Pavasariinių raktažolių (<i>Primula veris</i> L.) cheminės sudėties tyrimai Investigation of Cowslip (<i>Primula veris</i> L.) Chemical Composition	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	9 (l. gerai)
26.	Didžiosios dilgėlės ekstrakto įtaka mikroelementų kiekių pokyčiams maistui daigintose pupinių augalų sėklose	Asist. Dalė Šumskienė	7 (vidutiniškai)
27.	Medaus kokybės kitimas laikymo metu The Quality Changes of Honey's During Storage	Prof. dr. Elvyra Jarienė	9 (l. gerai)
28.	Uogų išspaudų panaudojimas makaronų praturtinimui Pasta Enrichment with Berries Pomace	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	9 (l. gerai)
29.	Vaikų mitybai skirtų tyrelių kokybė The Quality of Purees for Children's Nutrition	Prof. dr. Elvyra Jarienė	8 (gerai)

Nr.	Baigiamojo darbo pavadinimas	Darbo vadovas	Įvertinimas
30.	Fenolinių rūgščių kiekio kitimas siauralapio gauromečio (<i>chamerion angustifolium</i> (L.) holub) lapuose kietafazės fermentacijos metu The Variation of Phenolic Acids Content in the Leaves of Fireweed (<i>Chamerion angustifolium</i> (L.) Holub) During Solid-Phase Fermentation	Prof. Dr. Elvyra Jarienė	9 (l. gerai)
31.	Putino uogų sirupo gamyba ir jų vertinimas Guelder-rose Berry Syrup Production and Evaluation	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	8 (gerai)
32.	Vietinėje rinkoje esančių ekologiškų ir neekologiškų varpinių javų miltų kokybė Quality of Organic and Non Organic Cereal Flour Available on the Local Market	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	9 (l. gerai)
33.	Topinambų (<i>Helianthus tuberosus</i> L.) žiedų kokybės tyrimas The Quality Investigation of Jerusalem Artichoke (<i>Helianthus tuberosus</i> L.) Flowers	Lekt. dr. Dovilė Levickienė	9 (l. gerai)
34.	Skirtingų veislių moliūgų vaisių ir iš jų pagamintų cukatų kokybė The Quality of Different Varieties Pumpkin Fruits and their Sweetmeats	Doc. dr. Judita Černiauskiene	7 (vidutiniškai)
35.	Slyvų paruošimas džiovinimui ir jų kokybės įvertinimas. Preparation of plums for drying and evaluation of their quality	Doc, dr. Jurgita Kulaitienė	9 (l. gerai)
36.	Skirtingų auginimo technologijų įtaka bulvių stiebagumbių su violetiniu minkštimu kokybei The Impact of Different Cultivation Technologies on Quality of Potato Tubers With Purple Flesh	Lekt. dr. Nijolė Vaitkevičienė	9 (l. gerai)
37.	Citrinų vaisių kokybės pokyčiai laikymo metu Changes in Lemon Fruit Quality During Storage	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	10 (puikiai)
38.	Skynimo laiko įtaka didžiosios dilgėlės (<i>Urtica dioica</i> L.) cheminei sudėčiai Influence of Picking Time on The Chemical Composition of Stinging Nettle (<i>Urtica dioica</i> L.)	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	10 (puikiai)
39.	Lietuvos rinkoje parduodamų špinatų ir gražgarsčių lapų kokybės tyrimas The Investigation of Quality of Spinach and Rocket Leaves Sold in Lithuanian Market	Doc, dr. Jurgita Kulaitienė	8 (gerai)
40.	Medingųjų augalų įtaka medaus kokybei The influence of Honey plants on the honey quality	Prof. dr. Elvyra Jarienė	10 (puikiai)
41.	Lietuvos rinkoje esančių bulvių traškučių kokybės tyrimas The Investigation of Quality of Potato Chips in the Lithuanian Market	Lekt. dr. Nijolė Vaitkevičienė	8 (gerai)
42.	Skirtingų biologinių preparatų įtaka vynuogių kokybei The Influence of Different Biological Preparations on Grape Quality	Doc. dr. Asta Ramaškevičienė	8 (gerai)

Nr.	Baigiamojo darbo pavadinimas	Darbo vadovas	Įvertinimas
43.	Šaldymo proceso įtaka skirtingų veislių braškių uogų cheminei sudėčiai Influence of The Freezing Process on The Chemical Composition of Different cultivars of Strawberries	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	9 (l. gerai)
44.	Skirtingų auginimo terpių įtaka šiltnamyje auginamiems pomidorams The Influence of Different Growing Media on Greenhouse Tomatoes	Lekt. dr. Rita Čepulienė	9 (l. gerai)
45.	Tauragės miesto geriamojo vandens kokybės tyrimas The Quality Investigation of Tauragės City Drinking Water	Lekt.dr. Dovilė Levickienė	7 (vidutiniškai)
46.	Aviečių uogų miltelių paruošimo optimizavimas ir jų kokybės įvertinimas Optimization of Raspberry Berry Powder Preparation and Evaluation of their Quality	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	8 (gerai)
47.	Skirtingų veislių morkų derliaus ir kokybės palyginimas Comparison of Yield and Quality of Different Cultivars of Carrots	Lekt. dr. Nijolė Vaitkevičienė	9 (l. gerai)

2 lentelė. Baigiamųjų darbų sąrašas
Antrosios pakopos studijų programa *Augalinių maisto žaliavų kokybė ir sauga*

Nr.	Baigiamojo darbo pavadinimas	Darbo vadovas	Įvertinimas
2018 m.			
1.	Ekologiškai augintų aliejinių moliūgų vaisių kokybės tyrimas Research of the Quality of Ecological Oil Pumpkin Fruits	Prof. dr. Honorata Danilčenko	7 (vidutiniškai)
2.	Necheminės piktžolių kontrolės priemonių poveikis cukrinių runkelių produktyvumo ir kokybiniams rodikliams Influence of Non-chemical Weed Control on Sugar Beet Productivity and Quality Parameters	Lekt. dr. Aida Adamavičienė, konsult. prof. dr. Kęstutis Romaneckas	10 (puikiai)
3.	Kviečių krakmolo ir glitimo kokybė The Quality of Starch and Gluten of Wheat Grain	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	8 (gerai)
4.	Drėkinimui naudojamo vandens įtaka daigintų maistui javų sėklų kokybei The Effects of Irrigation Water on the Quality of the Sprouted Cereal Seeds for Food	Prof. dr. Honorata Danilčenko	9 (l. gerai)
5.	Midaus gamyboje panaudotų vaistinių augalų įtaka jo kokybei The Influence of Medicinal Plants on Mead Quality	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	10 (puikiai)
6.	Baltojo Šilkmedžio (<i>Morus Alba</i> L.) lapų mineralinė sudėtis Mineral Composition of Mulberry (<i>Morus Alba</i> L.) Leaves	Prof. dr. Elvyra Jarienė, konsult. dr. R. Mažeika	10 (puikiai)
7.	Abiotinio streso sąlygomis daigintų maistui sėklų cheminė sudėtis Chemical Content of Seeds Germinated under Abiotic Stress Conditions	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	10 (puikiai)
8.	Žemės dirbimo supaprastinimo poveikis pupų produktyvumo ir kokybiniams rodikliams Impact of Reduced Tillage on Faba Bean Productivity and Quality Parameters	prof. dr. Kęstutis Romaneckas, konsult. Lekt. dr. Aida Adamavičienė	9 (l. gerai)
9.	Virtų bulvių stiebagumbių su spalvotu minkštimu kokybės palyginimas Comparison of Quality of Boiled Potato Tubers with Colored Flesh	Lektorė dr. Nijolė Vaitkevičienė	8 (gerai)
10.	Humusų kokybės tyrimai Humus Quality Evaluation	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	9 (l. gerai)
11.	Bulvių stiebagumbių su raudonu ir violetiniu minkštimu kokybės palyginimas Comparison of Quality of Potato Tubers with Red and Purple Flesh	Lektorė dr. Nijolė Vaitkevičienė	9 (l. gerai)
12.	Dirvožemio įtaka dygliuotojo ožerškio (<i>Lycium barbarum</i>) uogų kokybei The Influence of Soil on the Quality of the Wolfberry (<i>Lycium Barbarum</i>)	Prof. dr. Honorata Danilčenko	9 (l. gerai)
13.	Laikymo sąlygų įtaka medaus su liofilizuotais priedais kokybei	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	9 (l. gerai)

Nr.	Baigiamojo darbo pavadinimas	Darbo vadovas	Įvertinimas
	The Influence of Storage Conditions on Honey with Lyophilized Additives Quality		
2019 m.			
1.	Ekologiško jogurto su burokėlių priedu kokybės tyrimas Quality of organic yogurt with beetroot addition	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	8 (gerai)
2.	Džiovinimo būdų įtaka augalinės žaliavos kokybei The influence of plant-based material quality when applying drying methods	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	7 (vidutiniškai)
2020 m.			
1.	Skirtingų žemdirbystės sistemų įtaka biologiškai aktyvių medžiagų kaupimuisi bulvių stiebagumbiuose Effect of Different Agricultural Systems on Accumulation of Biologically Active Compounds in Potato Tubers	Lekt. dr. Nijolė Vaitkevičienė	9 (l. gerai)
2.	Retų uogų panaudojimas desertinės varškės gamyboje Use of Rare Berries in the Production of Dessert Curd	Doc. dr. Judita Černiauskienė	7 (vidutiniškai)
3.	Laikymo įtaka bulvių stiebagumbių su skirtingos spalvos minkštimu kokybei Effect of Storage on the Quality of Potato Tubers with Different Coloured Flesh	Lekt. dr. Nijolė Vaitkevičienė	8 (gerai)
4.	Skrudinimo režimo įtaka riešutų sviesto kokybei The Influence of Roasting Regime on The Quality of Nut Butter	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	8 (gerai)
5.	Vartojimui skirtų apelsinų taršos mažinimo galimybės Potential Possibilities for Reducing of Pollutions of Oranges for Consumption	Prof. dr. Elvyra Jarienė	9 (l. gerai)
6.	Uogų išspaudų įtaka saldinto sutirštinto ir sterilizuoto pieno kokybei The Influence of Berry Pomace on the Quality of Sweetened Condensed and Sterilized Milk	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	7 (vidutiniškai)
7.	Vasarinių rapsų sėjos laiko įtaka sėklų kokybiniam rodikliams ir derlingumui Influence of Spring Rape Sowing Time on Seed Quality and Yield	Doc. dr. Robertas Kosteckas	8 (gerai)
8.	Sausainių su kavos tirščių priedu cheminė sudėtis ir fizikinės savybės Chemical Composition and Physical Properties of Biscuits Enriched with coffee grounds	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	9 (l. gerai)
9.	Skirtingų rūšių serbentų uogų cheminės sudėties tyrimai Investigation of Different Species Currant Berries Chemical Composition	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	8 (gerai)
10.	Biostimuliatorių įtaka skirtingo genotipo bulvių stiebagumbių derliui ir kokybei The Effect of Biostimulants on Yield and Quality of Potato Tubers of Different Genotypes	Lekt. dr. Nijolė Vaitkevičienė	9 (l. gerai)

Nr.	Baigiamojo darbo pavadinimas	Darbo vadovas	Įvertinimas
11.	Skirtingų rūšių Mentha genties augalų fenolinių junginių kokybinė ir kiekybinė sudėtis Qualitative and Quantitative Composition of Phenolic Compounds of Different Mentha genus Plants	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	8 (gerai)
12.	Eterinių aliejų poveikis toksikogeniniams mikroskopiniams grybams The Influence of Essential Oils on Toxigenic Microscopic Fungi	Doc. dr. Aurimas Krasauskas	10 (puikiai)
13.	Meteorologinių sąlygų įtaka bulvių stiebagumbių kokybei The Impact of Meteorological Conditions on the Quality of Potato Tubers	Lekt. dr. Nijolė Vaitkevičienė	8 (gerai)
14.	Kanapių sėklų priedo įtaka duonos kokybei Influence of Cannabis Seeds Additive on Bread quality	Lekt. Dovilė Levickienė	9 (l. gerai)
15.	Natūralių saldainių kokybės tyrimai Quality Analysis of Natural Sweets	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	9 (l. gerai)
16.	Skirtingų veislių šaltalankių uogų produktų kokybė Quality of Products from Different Varieties of Sea Buckthorn Berries	Doc. dr. Judita Černiauskiene	8 (gerai)
17.	Uogų išspaudų panaudojimas traškios duonelės gamyboje ir jos kokybės tyrimas The Employment of Berry-Squeeze for Crisp Bread Production and its Quality Analysis	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	10 (puikiai)
18.	Genotipo įtaka erškėčio (Rosa sp.) genties uogų ir sėklų kokybei Influence of Rose Hips (Rosa sp.) Genotype for Berries and Seeds Quality	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	9 (l. gerai)
19.	Grikių grūdų kokybės tyrimas laikymo metu Quality Evaluation of Buckwheat Grains During Storage	Prof. dr. Elvyra Jariene	10 (puikiai)
20.	Erškėčių vaisių sėklų kokybės dinamika nokimo metu Quality Dynamic of Rose Hips Fruit Seeds During Ripening	Doc. dr. Jurgita Kulaitienė	9 (l. gerai)
21.	Skirtingų žemdirbystės sistemų įtaka laikomų obuolių kokybei Influence of Different Farming Systems on Stored Apple Quality	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	7 (vidutiniškai)
22.	Džiovinimo temperatūrų įtaka džiovintų pomidorų kokybei The Influence of Drying Temperatures on the Quality of Dried Tomatoes	Doc. dr. Judita Černiauskiene	9 (l. gerai)
23.	Skirtingų miltų ir iš jų pagamintų pyrago gaminių kokybė Quality of the different types of flour and their cake products	Doc. dr. Judita Černiauskiene	8 (gerai)
24.	Aviečių išspaudų įtaka jautienos maltinių kokybei The Influence of Raspberry Pomace on the Quality of Beef Paties	Doc. dr. Živilė Tarasevičienė	10 (puikiai)
25.	Bulvių su spalvotu minkštimu traškučių kokybės įvertinimas The Quality Evaluation of Coloured Flesh Potato Chips	Lekt. dr. Nijolė Vaitkevičienė	9 (l. gerai)

Nr.	Baigiamojo darbo pavadinimas	Darbo vadovas	Įvertinimas
26.	Biologiškai aktyvių medžiagų pokyčiai maistui daigintose lęšių sėklose, naudojant skirtingų koncentracijų kanapių ištraukos tirpalus Changes of Biologically Active Substances in Food Sprouted Lentil Seeds using Different Concentration of Cannabis Extract Solutions	Asist. Dalė Šumskienė	8 (gerai)
27.	Laikymo sąlygų įtaka sandėliuojamų pekino kopūstų (<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>Pekinensis</i>) gūžių kokybei The Influence of Storage Conditions on the Quality of Stored Pekinensis Cabbage (<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>Pekinensis</i>)	Doc. dr. Audronė Žebrauskienė	7 (vidutiniškai)
28.	Ekstrakcijos laiko ir vandens pH įtaka žaliosios arbatos (<i>Camellia sinensis</i> L.) kokybei Influence of Extraction Time and Water pH on Quality of Green Tea (<i>Camellia sinensis</i> L.)	Doc. dr. Aurelija Paulauskienė	10 (puikiai)
29.	Kietafazės fermentacijos įtaka siauralapio gauromečio (<i>Chamaenerion angustifolium</i> L. Holub) lapų kokybei The Influence of Solid-Phase Fermentation on the Quality in Fireweed (<i>Chamaenerion angustifolium</i> L. Holub) Leaves	Prof. dr. Elvyra Jarienė	10 (puikiai)
30.	Skirtingų veislių raugintų burokėlių šakniavaisių kokybės Quality of the Tan Beetroot of the Different Varieties	Doc. dr. Judita Černiauskienė	8 (gerai)

I ir II pakopos studijų programų krypties dalykų ir kitų krypčių dalykų dėstytojų sąrašas nuo 2017 iki 2020 m.

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
KRYPTIES DALYKŲ DĖSTYTOJAI							
1.	Elvyra Jarienė	Prof. dr.	<p>Mokslinių interesų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (biotinių/abiotinių veiksnių įtaka augalinių žaliavų kokybei, funkcionalusis maistas).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Tarptautinio projekto “Effect of Farming Systems on the Accumulation of Biologically Active and Anticancer Compounds of potato tubers with Coloured Flesh” vadovė (2018–2020).</p> <p>2. Dviejų tarptautinių konferencijų <i>New trends in Food safety and Quality</i> (NIFSA –2017 ir NIFSA –2019) organizacinio komiteto pirmininkė</p> <p>3. Jarienė, Elvyra; Lasinskas, Marius; Danilčenko, Honorata; Vaitkevičienė, Nijolė; Šlepetienė, Alvyra; Najman, Katarzyna; Hallmann, Ewelina. Polyphenols, antioxidant activity and volatile compounds in fermented leaves of medicinal plant rosebay willowherb (<i>Chamerion angustifolium</i> (L.) Holub). <i>Plants-Basel</i>. Basel: MDPI AG. ISSN 2223-7747, 2020, vol. 9 iss. 12, p. 1-15. doi:10.3390/plants9121683. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Current Contents (Agriculture, Biology & Environmental Sciences); Scopus; Biological Abstracts; BIOSIS Previews. [20.500.12259/111963] [2020] [S1] [WOS => title: Plants-Basel, if: 2.762, aif: 3.005, aif_min: 3.005, aif_max: 3.005, cat: 1, av: 0.919, year: 2019, quartile: Q1] [SCOPUS => title: Plants, cite score: 1.8, snip: 1.273, sjr: 0.877, year: 2019, quartile: Q3].</p>	<p>I pakopa MKS2044 Funkcionalus maistas</p> <p>II pakopa AMZKS5007 Augalinių žaliavų cheminė sauga</p> <p>AMZKS6005 Maistiniai alergenai</p> <p>AMZKS6007 Nauji augalinės kilmės maisto produktai</p>	28	8	1,0
2.	Aušra Blinstrubienė	Prof. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (augalų biologija, biotechnologija, fiziologija).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Blinstrubienė, Aušra; Burbulis, Natalija; Vaida Jonytienė; Ramunė Masienė. Effect of growth regulators on <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni callus genesis and influence of auxin and proline to steviol glycosides, phenols, flavonoids accumulation, and antioxidant activity <i>in vitro</i>“Agronomy-Basel. Basel : MDPI AG. ISSN 2073-4395, 2020, vol. 10, issue 11, 1783; doi:10.3390/agronomy10111783. [WOS => title: Agronomy-Basel, if: 2.603, aif: 2.643, aif_min: 2.281, aif_max: 3.005, cat: 2, av: 0.943, year: 2019, quartile: Q1].</p>	<p>I pakopa MKS3020 Maisto žaliavų biotechnologija</p> <p>II pakopa AMZKS6002 Augalų genetinės įvairovės di-</p>	15	-	1,5

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
			<p>2. Blinstrubienė, Aušra; Burbulis, Natalija; Juškevičiūtė, Neringa; Vaitkevičienė, Nijolė; Žūkienė, Rasa. Effect of growth regulators on <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni callus genesis and influence of auxin and proline to steviol glycosides, phenols, flavonoids accumulation, and antioxidant activity In Vitro. <i>Molecules</i>. Basel: MDPI AG. ISSN 1420-3049, 2020, vol. 25, no. 12, p. 1-15. doi:10.3390/molecules25122759. https://doi.org/10.3390/molecules25122759 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Chemical Abstracts (CAplus); Biological Abstracts; BIOSIS Previews; Current Contents (Life Sciences); Scopus. [20.500.12259/108523] [2020] [S1] [WOS => title: MOLECULES, if: 3.267, aif: 5.426, aif_min: 4.694, aif_max: 6.158, cat: 2, av: 0.634, year: 2019, quartile: Q2] [SCOPUS => title: Molecules, citescore: 4.1, snip: 1.15, sjr: 0.698, year: 2019, quartile: Q2].</p> <p>3. Blinstrubienė, Aušra; Burbulis, Natalija; Juškevičiūtė, Neringa; Žūkienė, Rasa. Factors affecting organogenesis of <i>Stevia rebaudiana</i> and in vitro accumulation of steviol glycosides. <i>Žemdirbystė = Agriculture</i>. Akademija (Kėdainių r.). ISSN 1392-3196, 2020, t. 107, nr. 2, p. 171–178. doi:10.13080/z-a.2020.107.022. [WOS => title: Zemdirbyste-Agriculture, if: 0.833, aif: 2.184, aif_min: 2.184, aif_max: 2.184, cat: 1, av: 0.381, year: 2019, quartile: Q3].</p>	dinimas biotechnologiniais metodais			
3	Natalija Burbulis	Prof. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (augalų biotechnologija).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Blinstrubienė, Aušra; Burbulis, Natalija; Vaida Jonytienė; Ramunė Masienė. Effect of growth regulators on <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni callus genesis and influence of auxin and proline to steviol glycosides, phenols, flavonoids accumulation, and antioxidant activity <i>in vitro</i>“<i>Agronomy-Basel</i>. Basel : MDPI AG. ISSN 2073-4395, 2020, vol. 10, issue 11, 1783; doi:10.3390/agronomy10111783. [WOS => title: Agronomy-Basel, if: 2.603, aif: 2.643, aif_min: 2.281, aif_max: 3.005, cat: 2, av: 0.943, year: 2019, quartile: Q1].</p> <p>2. Blinstrubienė, Aušra; Burbulis, Natalija; Juškevičiūtė, Neringa; Vaitkevičienė, Nijolė; Žūkienė, Rasa. Effect of growth regulators on <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni callus genesis and influence of auxin and proline to steviol glycosides, phenols, flavonoids accumulation, and antioxidant activity In Vitro // <i>Molecules</i>. Basel : MDPI AG. ISSN 1420-3049, 2020, vol. 25, no. 12, p. 1-15. doi:10.3390/molecules25122759. [WOS => title: MOLECULES, if: 3.267, aif: 5.426, aif_min: 4.694, aif_max: 6.158, cat: 2, av: 0.634, year: 2019, quartile: Q2].</p> <p>3. Blinstrubienė, Aušra; Burbulis, Natalija; Juškevičiūtė, Neringa; Žūkienė, Rasa. Factors affecting organogenesis of <i>Stevia rebaudiana</i> and in vitro accumulation of steviol glycosides // <i>Žemdirbystė = Agriculture</i>. Akademija (Kėdainių r.). ISSN 1392-3196, 2020, t. 107, nr. 2, p. 171–178. doi:10.13080/z-a.2020.107.022. [WOS => title: Zemdirbyste-Agriculture, if: 0.833, aif: 2.184, aif_min: 2.184, aif_max: 2.184, cat: 1, av: 0.381, year: 2019, quartile: Q3].</p>	II pakopa AMZKS6002 Augalų genetinės įvairovės didinimas biotechnologiniais metodais	19	-	1,0

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
4	Rimantas Velička	Prof. habil. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (rapsų agrotechnika, augalų alelopatija, sėjomainos, žemdirbystės sistemos, augalininkystės technologiniai parametrai kintančio klimato sąlygomis).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Vadovavimas LMT Nacionalinės mokslo programos projektui „Klimato ir aplinkos kaitos kompleksinis poveikis agroekosistemų produktyvumui, biologinei įvairovei ir tvarumui“ (KLIMAGRO), Nr. B-05-46/15 (SIT-8/2015).</p> <p>2. Juknys, Romualdas; Velička, Rimantas; Kanapickas, Arvydas; Kriauciūnienė, Zita; Masilionytė, Laura; Vagusevičienė, Ilona; Pupalienė, Rita; Klepeckas, Martynas; Sujetovienė, Gintarė. Projecting the impact of climate change on phenology of winter wheat in northern Lithuania. International journal of biometeorology. Berlin: Springer Verlag. ISSN 0020-7128. 2017. DOI 10.1007/s00484-017-1360-y. [Science Citation Index Expanded (Web of Science); MEDLINE; SpringerLINK]. [Citav. rod.: 2.309; bendr. cit. rod: 3.103 (2015, SCIE)].</p> <p>3. Sujetovienė, Gintarė; Velička, Rimantas; Kanapickas, Arvydas; Kriauciūnienė, Zita; Romanovskaja, Danuta; Bakšienė, Eugenija; Vagusevičienė, Ilona; Klepeckas, Martynas; Juknys, Romualdas. Climate-change-related long-term historical and projected changes to spring barley phenological development in Lithuania. Journal of agricultural science. New York: Cambridge univ press. ISSN 0021-8596. 2018, vol. 156, iss. 9, p. 1061-1069. DOI: 10.1017/S0021859618000904. [Science Citation Index Expanded (Web of Science)] [Citav. rod.: 1.330, sv(if/aif): 0.698, aukšč. kvart.: Q2 (2018, CA JCR)] [CiteScore: 1.55, SNIP: 0.809, SJR: 0.577 (2018, Scopus Journal Metrics)].</p>	<p>II pakopa AMZKS5001 Agroekosistemos ir augalininkystės produkcijos kokybė</p>	31	8	1,5
5	Zenonas Dabkevičius	Prof. habil. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (augalų patologija, mikrobiologija, grybinės augalų ligos ir jų reikšmė augalininkystės produkcijos kokybei).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Kochiiaru Y., Mankevičienė A., Cesevičienė J., Semaškienė R., Dabkevičius Z., Janavičienė S. 2020. The influence of harvesting time and meteorological conditions on the occurrence of Fusarium species and mycotoxin contamination of spring cereals. Journal of the Science of Food and Agriculture, 100 (7): 2999–3006. IF – 2,614.</p> <p>2. Ramanauskienė J., Dabkevičius Z., Tamošiūnas K., Petraitienė E. 2019. The incidence and severity of take-all in winter wheat and Gaeumannomyces graminis soil inoculum levels in Lithuania. Zemdirbyste-Agriculture, 106 (1): 37–44. IF – 0,833.</p> <p>3. Tilvikiene V., Kadziulienė Z., Dabkevičius Z., Venslauskas K., Navickas K. 2016. Feasibility of tall fescue, cocksfoot and reed canary grass for anaerobic digestion: Analysis of productivity and energy potential. Industrial crops and products, 84: 87–96. IF – 3,181.</p>	<p>II pakopa AMZKS5001 Agroekosistemos ir augalininkystės produkcijos kokybė</p>	25	5	0,25

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
6	Aušra Marcinkevičienė	Prof. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (rapsų technologinių parametrų optimizavimo ekologinėje žemdirbystėje tyrimai, piktžolių alelopatinių savybių tyrimai, daugiafunkcinių (daugianarių) pasėlių tyrimai, klimato kaitos poveikis žemės ūkio augalams).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <ol style="list-style-type: none"> Čepulienė, Rita; Kriaučiūnienė, Zita; Maruška, Audrius; Stankevičius, Mantas; Marcinkevičienė, Aušra; Kosteckas, Robertas. Effects of allelochemicals in <i>Brassica napus</i> L. residues on the germination of weeds. <i>Allelopathy Journal</i>. Haryana: International Allelopathy Foundation. ISSN 0971-4693. Vol. 45, iss.1 (2019), p. 277-290. [Science Citation Index Expanded (Web of Science); Scopus; Current Contents; BIOSIS Previews]. [Citav. rod.: 0.705; bendr. cit. rod: 1.946 (2017, SCIE)]. Kriaučiūnienė, Zita; Čepulienė, Rita; Velička, Rimantas; Marcinkevičienė, Aušra; Leka- vičienė, Kristina; Šarauskis, Egidijus. Oilseed Rape Crop Residues: Decomposition, Properties and Allelopathic Effects. <i>Sustainable Agriculture Reviews 32 : Waste Recycling and Fertilisation</i>. Cham : Springer International Publishing AG, 2018. ISBN 9783319989136, p. 169-205. doi:10.1007/978-3-319-98914-3. Prieiga per internetą: < https://www.springer.com/us/book/9783319989136 >. Marcinkevičienė, Aušra; Keidan, Marina; Pupalienė, Rita; Velička, Rimantas; Kriaučiū- nienė, Zita; Butkeviičenė, Lina, Marija; Kosteckas, Robertas. Nonchemical Weed Control in Winter Oilseed Rape Crop in the Organic Farming System. <i>Organic Agriculture</i>. IntechOpen, 2020. DOI: 10.5772/intechopen.91044. Prieiga per internetą: <https://www.intechopen.com/online-first/nonchemical-weed-control-in-winter-oilseed-rape-crop-in-the-organic-farming-system>. 	<p>I pakopa MKS3012 Mokslinių ty- rimų metodika</p> <p>II pakopa AMZKS5005 Mokslinio ty- rimo planavimas ir analizė</p>	17	15	1,0
7	Rimantas Vaisvalavičius	doc. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (dirvožemio savybių kitimo tyrimai natūralių ir antropogeninių veiksnių įtakoje; urbanizuotų teritorijų dirvožemio kokybės stebėseną ir vertinimas).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <ol style="list-style-type: none"> Volungevičius, Jonas; Amalevičiūtė - Volungė, Kristina; Feizienė, Dalia; Feiza, Virginijus; Šlepetienė, Alvyra; Liaudanskienė, Inga; Veršulienė, Agnė; Vaisvalavičius, Rimantas. The effects of agrogenic transformation on soil profile morphology, organic carbon and physico-chemical properties in Retisols of Western Lithuania. <i>Archives of Agronomy and Soil Science</i>. Oxon: Taylor & Francis. ISSN 0365-0340. Vol. 64, n. 13 (2018), p. 1910–1923. [Duomenų bazės: Science Citation Index Expanded (Web of Science); Scopus]; [Citav. rod.: 2.254; bendr. cit. rod: 2.321; kvartilė: Q1 (2017, SCIE)] [SNIP: 0,696; SJR: 0,442 (2015, Scopus)]. Świtoniak, Marcin; Kabała, Cezary; Karklins, Aldis; Charzyński, Przemysław; Hulisz, Piotr; Mendyk, Łukasz; Michalski, Adam; Novak, Tibor Jozsef; Penizek, Vit; Reintnam, Endla; Repe, 	<p>II pakopa AMZKS5001 Agroekosistemos ir augalininkys- tės produkcijos kokybė</p>	22	-	1,0

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
			<p>Blaž; Saksa, Martin; Vaisvalavičius, Rimantas; Waroszewski, Jarosław. Guidelines for Soil Description and Classification Central and Eastern European Students' Version. Marcin Świtoniak, Cezary Kabała, Aldis Karklins, Przemysław Charzyński, Piotr Hulisz, Łukasz Mendyk, Adam Michalski, Tibor Jozsef Novak, Vit Penizek, Endla Reintnam, Blaz Repe, Martin Saksa, Rimantas Vaisvalavicius, Jarosław Waroszewski. Toruń, 2018. 286 p.: ilustr. ISBN 9788393409662.</p> <p>3. Vaisvalavičius, Rimantas; Volungevičius, Jonas; Buivydaitė, Vanda; Gregorauskienė, Virgilija. Agricultural areas within hummocky moraine landscapes of north-east Lithuania. Soil Sequences Atlas. T. 4 / edited by M. Świtoniak, P. Charzyński. Toruń, 2018, ISBN 9788395187827. p. 183-197.</p>				
8	Rūta Dromantienė	Doc. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (augalų mityba). Reikšmingiausi darbai: 1. Pranckietienė, Irena; Dromantienė, Rūta; Smalstienė, Vita; Jodaugienė, Darija; Vagusevičienė, Ilona; Paulauskienė, Aurelija; Marks, Marek. Effect of liquid amide nitrogen fertilizer with magnesium and sulphur on spring wheat chlorophyll content, accumulation of nitrogen and yield. Journal of elementology. Olsztyn : Polskie Towarzystwo Magnezologiczne, 2020, vol. 25, iss. 1. p. 139-152. 2020. DOI: 10.5601/jelem.2019.24.2.1742. 2. Smalstienė, Vita; Pranckietienė, Irena; Dromantienė, Rūta; Šidlauskas, Gvidas; Vagusevičienė, Ilona; Jodaugienė, Darija. The relationship between nitrogen fertilizer forms and meteorological conditions on nitrogen transformation in the soil and loss via volatilization. Žemdirbystė = Agriculture. Akademija (Kėdainių r.). ISSN 1392-3196, 2019, t. 106, nr. 3, p. 195–202. doi:10.13080/z-a.2019.106.025. 3. Pranckietienė, Irena; Mažuolytė-Miškinė, Edita; Pranckietis, Viktoras; Dromantienė, Rūta; Šidlauskas, Gvidas; Vaisvalavičius, Rimantas. The effect of amino acids on nitrogen, phosphorus and potassium changes in spring barley under the conditions of water deficit. Žemdirbystė = Agriculture. Lietuvos agrarinių ir miškų mokslų centras, Aleksandro Stulginskio universitetas. ISSN 1392-3196. T. 102, Nr. 3 (2015), p. 265-272.</p>	II pakopa AMZKS5001 Agroekosistemos ir augalininkystės produkcijos kokybė	11	2	0,55
9	Nobertas Uselis	Doc dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (braškių ir obelų auginimo technologijų kūrimas ir tobulinimas; žemaūgių sodų konstrukcijos, vaismedžių formavimas ir genėjimas; vaismedžių augimo, derėjimo ir vaisių kokybės optimizavimas; sodininkystės verslo plėtros analizė ir ekonomika). Reikšmingiausi darbai: 1. Laužikė K., Sirgėdaitė-Šežienė V., Uselis N., Samuolienė G. 2020. The Impact of Stress Caused By Light Penetration and Agrotechnological Tools on Photosynthetic Behavior of Apple Trees. Scientific Reports, 10: 9177. IF – 3,999.</p>	I pakopa MKS2041 Augalinės maisto žaliavos	14	8	0,95

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
			<p>2. Luksiene Z., Rasiukeviciute N., Zudyte B., Uselis N. 2020. Innovative approach to sunlight activated biofungicides for strawberry crop protection: ZnO nanoparticles. Journal of Photochemistry and Photobiology B: Biology, 203: article 111656. IF – 4,067.</p> <p>3. Viškelis J., Uselis N., Liaudanskas M., Lanauskas J., Bielicki P., Univer T., Lepsis J. Kviklys D. 2019. Location effects across northeastern Europe on bioactive compounds in apple fruit. Agricultural and Food Science, 28 (2): 93–100. IF – 1,200.</p>				
10	Aurelija Paulauskienė	Doc. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (maisto žaliavų kokybė, biologiškai aktyvūs maisto žaliavų ir produktų junginiai, jų pokyčiai laikant ir perdirbant žaliavas).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Paulauskienė, Aurelija; Tarasevičienė, Živilė; Žebrauskienė, Audronė; Pranckietienė, Irena. Effect of controlled atmosphere storage conditions on the chemical composition of super hardy kiwifruit. Agronomy-Basel. Basel: MDPI AG. ISSN 2073-4395, 2020, vol. 10, iss. 6, p. 1-10. doi:10.3390/agronomy10060822. Prieiga per internetą: < https://doi.org/10.3390/agronomy10060822 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Current Contents (Agriculture, Biology & Environmental Sciences); Scopus. [20.500.12259/108076] [2020] [S1] [WOS => title: Agronomy-Basel, if: 2.603, aif: 2.643, aif_min: 2.281, aif_max: 3.005, cat: 2, av: 0.943, year: 2019, quartile: Q1] [SCOPUS => title: Agronomy, citescore: 1.8, snip: 1.266, sjr: 0.7, year: 2019, quartile: Q2].</p> <p>2. Paulauskienė, Aurelija; Tarasevičienė, Živilė; Šileikienė, Daiva; Česonienė, Laima. The quality of ecologically and conventionally grown white and brown agaricus bisporus mushrooms. Sustainability. Basel: MDPI AG. ISSN 2071-1050, 2020, vol. 12, iss. 15, p. 1-10. doi:10.3390/su12156187. Prieiga per internetą: < https://doi.org/10.3390/su12156187 >. Social Sciences Citation Index (Web of Science); Science Citation Index Expanded (Web of Science); Current Contents (Agriculture, Biology & Environmental Sciences); Current Contents (Social And Behavioral Sciences); Food Science Source (EBSCO); Scopus. [20.500.12259/109806] [2020] [S1] [WOS => title: Sustainability, if: 2.576, aif: 4.525, aif_min: 3.486, aif_max: 5.779, cat: 3, av: 0.624, year: 2019, quartile: Q2] [SCOPUS => title: Sustainability, citescore: 3.2, snip: 1.165, sjr: 0.581, year: 2019, quartile: Q2].</p> <p>3. Dromantienė, Rūta; Pranckietienė, Irena; Jodaugienė, Darija; Paulauskienė, Aurelija. The influence of various forms of nitrogen fertilization and meteorological factors on nitrogen compounds in soil under laboratory conditions. Agronomy-Basel. Basel: MDPI AG. ISSN 2073-4395, 2020, vol. 10, iss. 12, p. 1-12. doi:10.3390/agronomy10122011. https://doi.org/10.3390/agronomy10122011 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Current Contents (Agriculture, Biology & Environmental Sciences); Scopus. [20.500.12259/115313] [2020] [S1] [WOS => title: Agronomy-Basel, if: 2.603, aif: 2.643, aif_min: 2.281, aif_max: 3.005,</p>	<p>I pakopa MKS3018 Maisto chemija</p> <p>MKS3046 Maisto produktų gamyba (Maisto žaliavų perdirbimas I + Maisto priedai)</p> <p>MKS4054 Gastronomijos mokslas (Maisto žaliavų perdirbimas II)</p> <p>II pakopa AMZKS5002 Augalinių maisto žaliavų chemija</p>	34	-	1,3

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
			cat: 2, av: 0.943, year: 2019, quartile: Q1] [SCOPUS => title: Agronomy, citescore: 1.8, snip: 1.266, sjr: 0.7, year: 2019, quartile: Q2].				
11	Živilė Tarasevičienė	Doc. dr.	<p>Mokslinių interesų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (tvarios maisto gamybos sistemos, biologiškai aktyvių junginių išskyrimas iš antrinių augalinių maisto žaliavų ir jų stabilizavimas; augalinių maisto žaliavų biologinio aktyvumo pokyčiai laikymo metu).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Paulauskienė, Aurelija; Tarasevičienė, Živilė; Šileikienė, Daiva; Česonienė, Laima. The quality of ecologically and conventionally grown white and brown agaricus bisporus mushrooms. Sustainability. Basel : MDPI AG. ISSN 2071-1050, 2020, vol. 12, iss. 15, p. 1-10. doi:10.3390/su12156187. Prieiga per internetą: < https://doi.org/10.3390/su12156187 >. Social Sciences Citation Index (Web of Science); Science Citation Index Expanded (Web of Science); Current Contents (Agriculture, Biology & Environmental Sciences); Current Contents (Social And Behavioral Sciences); Food Science Source (EBSCO); Scopus. [20.500.12259/109806] [2020] [S1] [WOS => title: Sustainability, if: 2.576, aif: 4.525, aif_min: 3.486, aif_max: 5.779, cat: 3, av: 0.624, year: 2019, quartile: Q2] [SCOPUS => title: Sustainability, citescore: 3.2, snip: 1.165, sjr: 0.581, year: 2019, quartile: Q2].</p> <p>2. Paulauskienė, Aurelija; Tarasevičienė, Živilė; Žebrauskienė, Audronė; Pranckietienė, Irena. Effect of controlled atmosphere storage conditions on the chemical composition of super hardy kiwifruit. Agronomy-Basel. Basel: MDPI AG. ISSN 2073-4395, 2020, vol. 10, iss. 6, p. 1-10. doi:10.3390/agronomy10060822. Prieiga per internetą: < https://doi.org/10.3390/agronomy10060822 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Current Contents (Agriculture, Biology & Environmental Sciences); Scopus. [20.500.12259/108076] [2020] [S1] [WOS => title: Agronomy-Basel, if: 2.603, aif: 2.643, aif_min: 2.281, aif_max: 3.005, cat: 2, av: 0.943, year: 2019, quartile: Q1] [SCOPUS => title: Agronomy, citescore: 1.8, snip: 1.266, sjr: 0.7, year: 2019, quartile: Q2].</p> <p>3. Tarasevičienė, Živilė; Viršilė, Akvilė; Danilčenko, Honorata; Duchovskis, Pavelas; Paulauskienė, Aurelija; Gajewski, Marek. Effects of germination time on the antioxidant properties of edible seeds. CyTA - Journal of food. Oxon : Taylor & Francis. ISSN 1947-6337, 2019, vol. 17, iss. 1, p. 447-454. doi:10.1080/19476337.2018.1553895. Prieiga per internetą: < https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19476337.2018.1553895 > < https://hdl.handle.net/20.500.12259/99447 > < https://doi.org/10.1080/19476337.2018.1553895 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Scopus; CAB Abstracts; Academic Search Complete (EBSCO); Chemical Abstracts (CAplus). [20.500.12259/99447] [2019] [S1] [WOS => title: CyTA-Journal of Food, if: 1.653, aif: 3.277, aif_min: 3.277, aif_max: 3.277, cat: 1, av: 0.504,</p>	<p>I pakopa MKS2043 Tvarios maisto sistemos (Ekologiški maisto produktai)</p> <p>MKS2045 Juslinė maisto produktų analizė (instrumentinė ir juslinė analizė)</p> <p>MKS4032 Biologiškai aktyvios maisto medžiagos</p> <p>MKS3049 Instrumentinė maisto produktų analizė (instrumentinė ir juslinė analizė)</p> <p>MKS3014 Maisto žaliavų laikymas</p> <p>II pakopa AMZKS5006 Augalinių maisto žaliavų kokybės</p>	17	-	1,0

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
			year: 2019, quartile: Q3] [SCOPUS => title: CYTA - Journal of Food, citescore: 2.8, snip: 0.987, sjr: 0.519, year: 2019, quartile: Q2].	vertinimo metodai			
12	Jurgita Kulaitienė	Doc. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (biotinių ir abiotinių veiksnių įtaka augalinių žaliavų kokybei).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Kulaitienė, Jurgita; Medveckienė, Brigita; Levickienė, Dovilė; Vaitkevičienė, Nijolė; Makarevičienė, Violeta; Jarienė, Elvyra. Changes in fatty acids content in organic rosehip (<i>Rosa</i> spp.) seeds during ripening. <i>Plants-Basel</i>. Basel : MDPI AG. ISSN 2223-7747, 2020, vol. 9 iss. 12, p. 1-15. doi:10.3390/plants9121793. https://doi.org/10.3390/plants9121793 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Current Contents (Agriculture, Biology & Environmental Sciences); Scopus; Biological Abstracts; BIOSIS Previews. [20.500.12259/115320] [2020] [S1] [WOS => title: Plants-Basel, if: 2.762, aif: 3.005, aif_min: 3.005, aif_max: 3.005, cat: 1, av: 0.919, year: 2019, quartile: Q1] [SCOPUS => title: Plants, citescore: 1.8, snip: 1.273, sjr: 0.877, year: 2019, quartile: Q3].</p> <p>2. Kulaitienė, Jurgita; Vaitkevičienė, Nijolė; Jarienė, Elvyra; Černiauskienė, Judita; Jeznach, Maria; Paulauskienė, Aurelija. Concentrations of minerals, soluble solids, vitamin C, carotenoids and toxigenic elements in organic goji berries (<i>Lycium barbarum</i> L.) cultivated in Lithuania. <i>Biological Agriculture & Horticulture</i>. Oxson : Taylor & Francis Ltd. ISSN 0144-8765, 2020, vol. 36, no. 2, p. 130-140. doi:10.1080/01448765.2020.1748714. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Biological Abstracts; BIOSIS Previews; Current Contents (Agriculture, Biology & Environmental Sciences); Scopus. [20.500.12259/104577] [2020] [S1] [WOS => title: Biological Agriculture & Horticulture, if: 1.674, aif: 2.088, aif_min: 1.896, aif_max: 2.281, cat: 2, av: 0.776, year: 2019, quartile: Q2] [SCOPUS => title: Biological Agriculture and Horticulture, citescore: 2.8, snip: 1.169, sjr: 0.5, year: 2019, quartile: Q2].</p> <p>3. Lasinskas, Marius; Jarienė, Elvyra; Vaitkevičienė, Nijolė; Kulaitienė, Jurgita; Najman, Katarzyna; Hallmann, Ewelina. Studies of the variability of polyphenols and carotenoids in different methods fermented organic leaves of willowherb (<i>Chamerion angustifolium</i> (L.) Holub). <i>Applied sciences</i>. Basel: MDPI. ISSN 2076-3417, 2020, vol. 10, iss. 15, p. 1-11. doi:doi.org/10.3390/app10155254. https://hdl.handle.net/20.500.12259/109501. https://doi.org/10.3390/app10155254 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Scopus; Applied Science & Technology Source (EBSCO). [20.500.12259/109501] [2020] [S1] [WOS => title: Applied Sciences-Basel, if: 2.474, aif: 4.704, aif_min: 2.759, aif_max: 6.158, cat: 4, av: 0.52, year: 2019, quartile: Q2] [SCOPUS => title: Applied Sciences (Switzerland), citescore: 2.4, snip: 1.048, sjr: 0.418, year: 2019, quartile: Q2].</p>	<p>I pakopa MKS3050 Maisto saugos ir kokybės valdymo sistemos</p> <p>MKS4056 Maisto produktų kokybės vertinimas (Maisto prekių mokslas)</p> <p>II pakopa AMZKS5003 Augalinių maisto žaliavų kokybės ir saugos valdymas</p> <p>AMZKS6001 Vartotojų teisė ir švietimas</p> <p>AMZKS6004 Edukacinis visuomenės sveikatinimas</p>	11	3	1,0
13		Doc. dr.		I pakopa	7	13	1,42

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
	Judita Černiauskienė		<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (augalinių ir gyvulinių žaliavų kokybė, jų perdirbimas, naujų produktų kūrimas).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Kulaitienė, Jurgita; Vaitkevičienė, Nijolė; Jarienė, Elvyra; Černiauskienė, Judita; Jeznach, Maria; Paulauskienė, Aurelija. Concentrations of minerals, soluble solids, vitamin C, carotenoids and toxigenic elements in organic goji berries (<i>Lycium barbarum</i> L.) cultivated in Lithuania. <i>Biological Agriculture & Horticulture</i>. Oxson : Taylor & Francis Ltd. ISSN 0144-8765, 2020, vol. 36, no. 2, p. 130-140. doi:10.1080/01448765.2020.1748714. Prieiga per internetą: <https://doi.org/10.1080/01448765.2020.1748714>. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Biological Abstracts; BIOSIS Previews; Current Contents (Agriculture, Biology & Environmental Sciences); Scopus. [20.500.12259/104577] [2020] [S1] [WOS => title: BIOLOGICAL AGRICULTURE & HORTICULTURE, if: 1.674, aif: 2.088, aif_min: 1.896, aif_max: 2.281, cat: 2, av: 0.776, year: 2019, quartile: Q2] [SCOPUS => title: Biological Agriculture and Horticulture, citescore: 2.8, snip: 1.169, sjr: 0.5, year: 2019, quartile: Q2] [ai: 0,835, iai: 0,167, na: 6, nia :5, nip: 0, pai: 2,174, piai: 0,435, al: 0.786].</p> <p>2. Černiauskienė, Judita; Kulaitienė, Jurgita; Jarienė, Elvyra; Danilčenko, Honorata; Žaldarienė, Sandra; Jeznach, Maria. Relationship between harvesting time and carbohydrate content of Jerusalem artichoke (<i>Helianthus tuberosus</i> L.) tubers. <i>Acta Scientiarum Polonorum : Hortorum Cultus</i>. Lublin: Wydawnictwo akad rolniczey w Lublinie. ISSN 1644-0692, 2018, Vol. 17, iss. 3, p. 41-48. doi:10.24326/asphc.2018.3.4. Prieiga per internetą: <http://www.hortorumcultus.actapol.net/volume17/issue3/abstract-41.html>. Science Citation Index Expanded (Web of Science); CAB Abstracts. [20.500.12259/92095] [2018] [S1] [WOS => title: Acta Scientiarum Polonorum-Hortorum Cultus, if: 0.443, aif: 1.597, aif_min: 1.597, aif_max: 1.597, cat: 1, av: 0.277, year: 2018, quartile: Q4] [SCOPUS => title: Acta Scientiarum Polonorum, Hortorum Cultus, citescore: 0.9, snip: 0.519, sjr: 0.258, year: 2018, quartile: Q3] [ai: 1,18, iai: 0,236, na: 6, nia :5, nip: 1, pai: 1,835, piai: 0,367, al: 0.571].</p> <p>3. Vaitkevičienė, Nijolė; Jarienė, Elvyra; Kulaitienė, Jurgita; Danilčenko, Honorata; Černiauskienė, Judita; Aleinikovienė, Jūratė; Średnicka-Tober, Dominika; Rembiałkowska, Ewa. Influence of agricultural management practices on the soil properties and mineral composition of potato tubers with different colored fles. <i>Sustainability</i>. Basel : MDPI AG. ISSN 2071-1050, 2020, vol. 12, iss. 21, p. 1-12. doi:10.3390/su12219103.<https://hdl.handle.net/20.500.12259/111252 > <https://doi.org/10.3390/su12219103 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Food Science Source (EBSCO); Current Contents (Agriculture, Biology & Environmental Sciences); Current Contents (Social And Behavioral Sciences); Social Sciences Citation Index (Web of Science); Scopus.</p>	MKS2009 Gyvūninės maisto žaliavos MKS3014 Maisto žaliavų laikymas			

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
			[20.500.12259/111252] [2020] [S1] [WOS => title: Sustainability, if: 2.576, aif: 4.525, aif_min: 3.486, aif_max: 5.779, cat: 3, av: 0.624, year: 2019, quartile: Q2] [SCOPUS => title: Sustainability, citescore: 3.2, snip: 1.165, sjr: 0.581, year: 2019, quartile: Q2].				
14	Jolanta Sinkevičienė	Doc. Dr.	<p>Mokslinių interesų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (maisto žaliavų mikrobiologija ir toksikologija).</p> <p>1. Vasinauskienė, Regina; Šilingienė, Gerda; Sinkevičienė, Jolanta. Surface sterilization of English oak (<i>Quercus robur</i> L.) acorns using wet water steam. Baltic forestry, 2020, vol. 26, no1, p. 1-8. IF: 0.754.Quartile:Q4.</p> <p>2. Sinkevičienė, Jolanta; Amšiejus, Algirdas. Mycobiota in bee pollen collected by different types of traps. Žemdirbystė-Agriculture, 2019, t. 106, nr. 4, p. 377-382. IF: 1,02. Quartile: Q3.</p> <p>3. Tarptautinio projekto dalyvė: ERA-NET COFUND ICT-AGRI-FOOD 2019 Joint Call (Call for transnational, collaborative, inter-/transdisciplinary research projects on ICT-enabled agri-food systems) pilna paraiška (full proposal - stage two). Proposal title: Potential of selective harvest based on mycotoxins content assessment in cereal crops (POSHMyCo). Proposal ID (see online application): 41316; Project duration (months): 36; Total project costs (K€): 934.4; Total requested budget (K€): 741.9. Countries/regions/partners involved: Gent University (UGent), Belgium (coordinator); Aristotle University Thessaloniki (AUTH), Greece; Swedish University of Agricultural Sciences (SLU), Sweden; Vytautas Magnus University (VMU), Lithuania; Soluciones Agrícolas de Precisión S.L. (Agrosap), Spain; Universtity of Sevilla (USE), Spain. Technology Readiness Level (TRL): TRL5. VDU biudžetas 34 000 Eur.</p>	<p>I pakopa MKS1038 Bendroji mikrobiologija</p> <p>MKS3044 Maisto mikrobiologija ir toksikologija</p> <p>II pakopa AMZKS5008 Mikrobiologinė augalinių maisto žaliavų tarša ir toksinai</p>	22	7	0,8
15	Aurimas Krasauskas	Doc. dr.	<p>Mokslinių interesų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (maisto žaliavų mikrobiologija ir toksikologija).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Kazlauskaitė, Sonata; Spruogis, Vidmantas; Dautartė, Anželika; Mulerčikas, Povilas; Krasauskas, Aurimas; Rizan, Kimete Lluga; Survilienė, Elena. Influence of the ozonated water application on the occurrence of some pests and diseases in spring wheat crop. Rural development 2019: research and innovation for bioeconomy Academic Search Complete (EBSCO).</p> <p>2. Šliažaitė, Vanesa; Paulauskienė, Aurelija; Krasauskas, Aurimas. Fermentuoto arbatos gėrimo (kombučios) kokybės įvertinimas. Žemės ūkio mokslai. ISSN 1392-0200, 2019, t. 26, nr. 4, p. 181-190. doi:10.6001/zemesukiomokslai. CAB Abstracts; IndexCopernicus.</p> <p>3. Kazlauskaitė, Sonata; Žebrauskienė, Audronė; Mulerčikas, Povilas; Vagusevičienė, Ilona; Krasauskas, Aurimas. Influence of biological products on the growth and qualitative characteristics of sweet basil (<i>Ocimum basilicum</i> L.). Rural Development 2017 [elektroninis išteklius]: Bioeconomy Challenges: Proceedings of the 8th International Scientific Conference, 23-24th November, 2017, Aleksandras Stulginskis>. Academic Search Complete (EBSCO);</p>	<p>I pakopa MKS1038 Bendroji mikrobiologija</p> <p>MKS3044 Maisto mikrobiologija ir toksikologija</p> <p>II pakopa AMZKS5008 Mikrobiologinė augalinių maisto</p>	25	-	1,0

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
			Conference Proceedings Citation Index-Science (Web of Science) University. Akademiija.	žaliavų tarša ir toksinai			
16	Darija Jodaugienė	Doc. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (žemdirbystės sistemos, žemės dirbimo supaprastinimas, herbologija, piktžolių kontrolė, sėjomainos, tarpiniai pasėliai, organiniai mulčiai).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Dromantienė, Rūta; Pranckietienė, Irena; Jodaugienė, Darija; Paulauskienė, Aurelija. The influence of various forms of nitrogen fertilization and meteorological factors on nitrogen compounds in soil under laboratory conditions. <i>Agronomy-Basel</i>. Basel: MDPI AG. ISSN 2073-4395, 2020, vol. 10, iss. 12, p. 1-12. doi:10.3390/agronomy10122011. https://doi.org/10.3390/agronomy10122011 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Current Contents (Agriculture, Biology & Environmental Sciences); Scopus. [20.500.12259/115313] [2020] [S1] [WOS => title: Agronomy-Basel, if: 2.603, aif: 2.643, aif_min: 2.281, aif_max: 3.005, cat: 2, av: 0.943, year: 2019, quartile: Q1] [SCOPUS => title: Agronomy, citescore: 1.8, snip: 1.266, sjr: 0.7, year: 2019, quartile: Q2].</p> <p>2. Smalstienė, Vita; Pranckietienė, Irena; Dromantienė, Rūta; Šidlauskas, Gvidas; Vagusevičienė, Ilona; Jodaugienė, Darija. The relationship between nitrogen fertilizer forms and meteorological conditions on nitrogen transformation in the soil and loss via volatilization. <i>Žemdirbystė = Agriculture</i>. Akademiija (Kėdainių r.). ISSN 1392-3196, 2019, t. 106, nr. 3, p. 195–202. doi:10.13080/z-a.2019.106.025. https://hdl.handle.net/20.500.12259/99726 > < https://doi.org/10.13080/z-a.2019.106.025 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); CAB Abstracts; Scopus. [20.500.12259/99726] [2019] [S1] [WOS => title: Zemdirbyste-Agriculture, if: 0.833, aif: 2.184, aif_min: 2.184, aif_max: 2.184, cat: 1, av: 0.381, year: 2019, quartile: Q3] [SCOPUS => title: Zemdirbyste, citescore: 1.7, snip: 0.635, sjr: 0.311, year: 2019, quartile: Q2]</p> <p>3. Jodaugienė, Darija; Sinkevičienė, Aušra; Pupalienė, Rita; Ninkovic, Velemir; Kriauciūnienė, Zita. Allelopathic effect of organic mulches on vegetable germination and early development. <i>Acta Scientiarum Polonorum: Hortorum Cultus</i>. Lublin. ISSN 1644-0692, 2018, Vol. 17, iss. 3, p. 73-82. doi:10.24326/asphc.2018.3.7. [WOS => title: Acta Scientiarum Polonorum-Hortorum Cultus, if: 0.443, aif: 1.597, aif_min: 1.597, aif_max: 1.597, cat: 1, av: 0.277, year: 2018, quartile: Q4].</p>	I pakopa MKS1039 Žemdirbystės sistemos	22	12	1,0
17	Audronė Žebrauskienė	Doc. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (augalinės maisto žaliavos).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p>	I pakopa MKS2041	15	2	0,5

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
			<p>1. Paulauskienė, Aurelija; Tarasevičienė, Živilė; Žebrauskienė, Audronė; Pranckietienė, Irena. Effect of controlled atmosphere storage conditions on the chemical composition of super hardy kiwifruit. <i>Agronomy-Basel</i>. Basel: MDPI AG. ISSN 2073-4395, 2020, vol. 10, iss. 6, p. 1-10. doi:10.3390/agronomy10060822. Prieiga per internetą: < https://doi.org/10.3390/agronomy10060822 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Current Contents (Agriculture, Biology & Environmental Sciences); Scopus. [20.500.12259/108076] [2020] [S1] [WOS => title: Agronomy-Basel, if: 2.603, aif: 2.643, aif_min: 2.281, aif_max: 3.005, cat: 2, av: 0.943, year: 2019, quartile: Q1] [SCOPUS => title: Agronomy, citescore: 1.8, snip: 1.266, sjr: 0.7, year: 2019, quartile: Q2].</p> <p>2. Mažeikienė, Ingrida; Šikšnianienė, Jūratė Bronė; Baniulis, Danas; Gelvonauskienė, Dalia; Frercks, Birutė; Starkus, Aurelijus; Žebrauskienė, Audronė; Stanys, Vidmantas. SSR analysis based on molecular characterisation of apple germplasm in Lithuania. <i>Žemdirbystė = Agriculture</i>. Akademija (Kėdainių r.), 2019, t. 106, nr. 2. ISSN 1392-3196, doi:10.13080/za.2019.106.021, WOS:000466867700009, handle:20.500.12259/92619. Internet access: <https://www.vdu.lt/cris/bitstream/20.500.12259/92619/2/ISSN1392-3196_V_106.N_2.P_159-166.pdf> [S1] [Science Citation Index Expanded (Web of Science), CAB Abstracts, Scopus].</p> <p>3. Žebrauskienė, Audronė; Kazlauskaitė, Sonata; Vagusevičienė, Ilona; Paulauskienė, Aurelija. Comparison of the quality of different spear segments of asparagus (<i>Asparagus officinalis</i> L.) reared in Lithuania. <i>Rural development 2017</i> [elektroninis išteklius]: bioeconomy challenges: proceedings of the 8th international scientific conference, 23-24th November, 2017, Aleksandras Stulginskis University. Akademija : Aleksandras Stulginskis University, 2017. ISBN 9786094491283, ISSN 1822-3230, doi:10.15544/RD.2017.230, WOS:000527792100036, handle:20.500.12259/108318. [Academic Search Complete (EBSCO), Conference Proceedings Citation Index- Science].</p>	Augalinės maisto žaliavos			
18	Asta Ramaškevičienė	Doc. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (vynuogininkystė, biologinių preparatų įtaka įvairiems žemės ūkio augalams).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Ramaškevičienė, Asta; Glibutė, Greta. Effects of nano fertilizers on lettuce growing (<i>Lactuca sativa</i> L.). International Scientific Conference "New trends in Food safety and quality" NIFSA 2017, 5 - 7 October 2017, Aleksandras Stulginskis University, Lithuania. ISBN 9786094491207., p. 56. [20.500.12259/90979] [2017] [T2] [ai: 0,5, na: 2, nia: 2, nip: 0, aip: 1, pai: 0,5].</p> <p>2. Šimonėlienė, Aušra; Ramaškevičienė, Asta. Influence of water technological parameters on the quality and stability of fruit berry wine. International scientific conference New trends in</p>	I pakopa MKS2041 Augalinės maisto žaliavos	16	10	1,0

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
			<p>food safety and quality [NIFSA] 12-14 June 2019, VMU Agriculture academy. ISBN 9786094674013., p. 30-30. [20.500.12259/99107] [2019] [T1e] [ai: 0,5, na: 2, nia: 1, nip: 0, aip: 1, pai: 0,5].</p> <p>3. Ramaškevičienė, Asta. Effects of different biological preparations on onions grown according to national quality product (NCP) specifications. International scientific conference New trends in food safety and quality [NIFSA] 12-14 June 2019, VMU Agriculture academy. ISBN 9786094674013., p. 79-79. [20.500.12259/99296] [2019] [T1e] [ai: 1, na: 1, nia: 1, nip: 0, aip: 1, pai: 1].</p>				
19	Robertas Kosteckas	Doc. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (daržo ir lauko augalų produktyvumas, alelopatija, daugiafunkciniai pasėliai, tiksloji žemdirbystė).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Čepulienė, Rita; Kriaučiūnienė, Zita; Velička, Rimantas; Maruška, Audrius; Stankevičius, Mantas; Marcinkevičienė, Aušra; Kosteckas, Robertas. Effects of allelochemicals in Brassica napus L. residues on the germination of weeds. Allelopathy journal. Haryana : International Allelopathy Foundation. ISSN 0971-4693, 2019, vol. 46, iss. 2, p. 277-290.</p> <p>2. Marcinkevičienė, Aušra; Keidan, Marina; Pupalienė, Rita; Velička, Rimantas; Kriaučiūnienė, Zita; Butkevičienė, Lina; Kosteckas, Robertas. Nonchemical weed control in winter oilseed rape crop in the organic farming system. 2020. Organic Agriculture London: IntechOpen Limited, Part of book. P. 1-11.</p> <p>3. Vadovavimas projektui „Lauko augalų technologinių parametrų optimizavimas tikslojoje žemdirbystėje“ NMA prie LR ŽŪM. IPM-PV-13-2-008495-PR001.</p>	I pakopa MKS2041 Augalinės maisto žaliavos	13	2	1,12
20	Rita Čepulienė	Lekt. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (alelopatija; žemės ūkio augalų ir piktžolių alelopatinės savybės; augalų ir dirvožemio derlingumą palaikančios aplinkai draugiškos technologijos).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Čepulienė, Rita; Kriaučiūnienė, Zita; Maruška, Audrius; Stankevičius, Mantas; Marcinkevičienė, Aušra; Kosteckas, Robertas. Effects of allelochemicals in Brassica napus L. residues on the germination of weeds. Allelopathy Journal. Haryana: International Allelopathy Foundation. ISSN 0971-4693. vol. 46, iss. 2 (2019), p. 277-290. [Science Citation Index Expanded (Web of Science)]. [Citav. rod.: 0.705 (2017)].</p> <p>2. Kriaučiūnienė, Zita; Čepulienė, Rita; Velička, Rimantas; Marcinkevičienė, Aušra; Lekavičienė, Kristina; Šarauskis, Egidijus. Oilseed Rape Crop Residues: Decomposition, Properties and Allelopathic Effects. Sustainable Agriculture Reviews 32 : Waste Recycling and Fertilisation. Cham: Springer International Publishing AG, 2018. (Sustainable Agriculture Reviews, vol. 32), ISBN 9783319989136. p. 169-205. [SpringerLINK].</p>	I pakopa MKS3012 Mokslinių tyrimų metodika	5	-	1,0

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
			3. Kriauciūnienė, Zita; Čepulienė, Rita ; Velička, Rimantas; Naujokienė, Vilma; Šarauskis, Egidijus; Sasnauskienė, Jurgita; Adamavičienė, Aida; Masilionytė, Laura; Marcinkevičienė, Aušra; Kosteckas, Robertas; Sinkevičienė, Aušra; Matuizienė, Skaistė; Meškauskas, Simonas; Kazlauskas, Marius. The influence of biological preparations and organic fertiliser on soil temperature, electrical conductivity and CO ₂ . Actual Tasks on Agricultural Engineering: Proceedings of the 45 International Symposium on Agricultural Engineering, Opatija, Croatia, 21-24 February 2017. Opatija, 2017. ISSN 1848-4425. p. 55-62. [Conference Proceedings Citation Index (Web of Science); CAB Abstracts].				
21	Nijolė Vaitkevičienė	Lekt. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (abiotinių ir biotinių sąlygų įtaka augalinės žaliavos kokybei ir saugai).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Kulaitienė, Jurgita; Medveckienė, Brigita; Levickienė, Dovilė; Vaitkevičienė, Nijolė; Makarevičienė, Violeta; Jarienė, Elvyra. Changes in fatty acids content in organic rosehip (<i>Rosa</i> spp.) seeds during ripening. Plants-Basel. Basel : MDPI AG. ISSN 2223-7747, 2020, vol. 9 iss. 12, p. 1-15. doi:10.3390/plants9121793. https://doi.org/10.3390/plants9121793 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Current Contents (Agriculture, Biology & Environmental Sciences); Scopus; Biological Abstracts; BIOSIS Previews. [20.500.12259/115320] [2020] [S1] [WOS => title: Plants-Basel, if: 2.762, aif: 3.005, aif_min: 3.005, aif_max: 3.005, cat: 1, av: 0.919, year: 2019, quartile: Q1] [SCOPUS => title: Plants, citescore: 1.8, snip: 1.273, sjr: 0.877, year: 2019, quartile: Q3].</p> <p>2. Vaitkevičienė, Nijolė. A comparative study on proximate and mineral composition of coloured potato peel and flesh. Journal of the Science of Food and Agriculture. Hoboken: Wiley-Blackwell. ISSN 0022-5142, 2019, vol. 99, iss. 14, p. 6227-6233. doi:10.1002/jsfa.9895. [WOS => title: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, if: 2.614, aif: 3.222, aif_min: 2.184, aif_max: 4.204, cat: 3, av: 0.837, year: 2019, quartile: Q1].</p> <p>3. Vaitkevičienė, Nijolė; Kulaitienė, Jurgita; Jarienė, Elvyra; Levickienė, Dovilė; Danilčenko, Honorata; Srednicka-Tober, Dominika; Rembialkowska, Ewa; Hallmann, Ewelina. Characterization of bioactive compounds in Colored potato (<i>Solanum Tuberosum</i> L.) cultivars grown with conventional, organic, and biodynamic methods. Sustainability. Basel: MDPI AG. ISSN 2071-1050, 2020, vol. 12, iss. 7, p. 1-13. doi:10.3390/su12072701. https://hdl.handle.net/20.500.12259/104751. https://doi.org/10.3390/su12072701 >. Social Sciences Citation Index (Web of Science); Science Citation Index Expanded (Web of Science); Current Contents (Agriculture, Biology & Environmental Sciences); Current Contents (Social And Behavioral Sciences); Food Science Source (EBSCO); Scopus. [20.500.12259/104751] [2020] [S1] [WOS => title: Sustainability, if: 2.576, aif: 4.525, aif_min: 3.486, aif_max: 5.779, cat: 3, av: 0.624,</p>	<p>I pakopa MKS2044 Funkcionalus maistas</p> <p>MKS3051 Kursinis darbas (Inovatyvaus produkto kūrimas</p> <p>MKS4054 Gastronomijos mokslas (Maisto žaliavų perdirbimas II)</p> <p>II pakopa AMZKS5002 Augalinių žaliavų cheminė sauga</p>	4,5	-	1,0

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
			year: 2019, quartile: Q2]. [SCOPUS => title: Sustainability, citescore: 3.2, snip: 1.165, sjr: 0.581, year: 2019, quartile: Q2].				
22	Dovilė Levickienė	Lekt. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (biotinių ir abiotinių veiksnių įtaka augalinių žaliavų kokybei).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Kulaitienė, Jurgita; Medveckienė, Brigita; Levickienė, Dovilė; Vaitkevičienė, Nijolė; Makarevičienė, Violeta; Jarienė, Elvyra. Changes in fatty acids content in organic rosehip (<i>Rosa spp.</i>) seeds during ripening. <i>Plants-Basel</i>. Basel : MDPI AG. ISSN 2223-7747, 2020, vol. 9 iss. 12, p. 1-15. doi:10.3390/plants9121793. https://doi.org/10.3390/plants9121793 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Current Contents (Agriculture, Biology & Environmental Sciences); Scopus; Biological Abstracts; BIOSIS Previews. [20.500.12259/115320] [2020] [S1] [WOS => title: Plants-Basel, if: 2.762, aif: 3.005, aif_min: 3.005, aif_max: 3.005, cat: 1, av: 0.919, year: 2019, quartile: Q1] [SCOPUS => title: Plants, citescore: 1.8, snip: 1.273, sjr: 0.877, year: 2019, quartile: Q3].</p> <p>2. Vaitkevičienė, Nijolė; Kulaitienė, Jurgita; Jarienė, Elvyra; Levickienė, Dovilė; Danilčenko, Honorata; Srednicka-Tober, Dominika; Rembiałkowska, Ewa; Hallmann, Ewelina. Characterization of bioactive compounds in Colored potato (<i>Solanum Tuberosum</i> L.) cultivars grown with conventional, organic, and biodynamic methods. <i>Sustainability</i>. Basel: MDPI AG. ISSN 2071-1050, 2020, vol. 12, iss. 7, p. 1-13. doi:10.3390/su12072701. https://hdl.handle.net/20.500.12259/104751 > < https://doi.org/10.3390/su12072701 >. Social Sciences Citation Index (Web of Science); Science Citation Index Expanded (Web of Science); Current Contents (Agriculture, Biology & Environmental Sciences); Current Contents (Social And Behavioral Sciences); Food Science Source (EBSCO); Scopus. [20.500.12259/104751] [2020] [S1] [WOS => title: Sustainability, if: 2.576, aif: 4.525, aif_min: 3.486, aif_max: 5.779, cat: 3, av: 0.624, year: 2019, quartile: Q2] [SCOPUS => title: Sustainability, citescore: 3.2, snip: 1.165, sjr: 0.581, year: 2019, quartile: Q2].</p> <p>3. Jarienė, Elvyra; Levickienė, Dovilė; Danilčenko, Honorata; Vaitkevičienė, Nijolė; Kulaitienė, Jurgita; Jakštas, Valdas; Ivanauskas, Liudas; Gajewski, Marek. Effects of biodynamic preparations on concentration of phenolic compounds in the leaves of two white mulberry cultivars. <i>Biological Agriculture & Horticulture</i>. Oxson: Taylor & Francis Ltd. ISSN 0144-8765. 2019, Vol. 35, iss. 2, p. 132-142. [Duomenų bazės: Science Citation Index Expanded (Web of Science); BIOSIS Previews (Thomson ISI); Biological Abstracts (Thomson ISI); Current Contents. Agriculture, Biology & Environmental Sciences (Thomson ISI); Scopus]; [Citav. rod.: 1.106; bendr. cit. rod: 1.69; kvartilė: Q2 (2017, SCIE).</p>	<p>I pakopa MKS4056 Maisto produktų kokybės vertinimas (Maisto prekių mokslas)</p> <p>MKS3016 Profesinės veiklos praktika</p> <p>MKS3014 Maisto žaliavų laikymas</p> <p>MKS3046 Maisto produktų gamyba (Maisto žaliavų perdirbimas I + Maisto priedai)</p>	3	-	0,8

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
23	Ramunė Masienė	Lekt. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Agronomijos mokslų kryptis (augalų biologija, biotechnologija, fiziologija).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Blinstrubienė, Aušra; Burbulis, Natalija; Vaida Jonytienė; Ramunė Masienė. Effect of growth regulators on <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni callus genesis and influence of auxin and proline to steviol glycosides, phenols, flavonoids accumulation, and antioxidant activity <i>in vitro</i>“Agronomy-Basel. Basel : MDPI AG. ISSN 2073-4395, 2020, vol. 10, issue 11, 1783; doi:10.3390/agronomy10111783. [WOS => title: Agronomy-Basel, if: 2.603, aif: 2.643, aif_min: 2.281, aif_max: 3.005, cat: 2, av: 0.943, year: 2019, quartile: Q1].</p> <p>2. Blinstrubienė, Aušra; Burbulis, Natalija; Masienė, Ramunė. Genotypic and exogenous factors affecting linseed ovary culture. Žemdirbystė = Agriculture. Lietuvos agrarinių ir miškų mokslų centras, Aleksandro Stulginskio universitetas. Akademija, (Kėdainių r.). ISSN 1392-3196, T. 104, Nr. 3 (2017), p. 243–248.</p> <p>3. Jonytienė, Vaida; Masienė, Ramunė; Burbulis, Natalija; Blinstrubienė, Aušra. Factors affecting Zantedeschia Spreng. dedifferentiation in vitro. Biologija. Vilnius: Lietuvos mokslų akademijos leidykla. ISSN 1392-0146, 2017, vol. 63, nr. 4, p. 334-340.</p>	I pakopa MKS3020 Maisto žaliavų biotechnologija	7	-	1,0
KITŲ KRYPTIŲ DALYKŲ DĖSTYTOJAI							
24	Virginija Dulskienė	Prof. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Visuomenės sveikatos mokslų kryptis (vaikų sveikatos tyrimai).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Bixby, H; Bentham, James; Zhou, Bin; Di Cesare, Mariachiara; Paciorek, C. J; Bennett, J. E; Dulskienė, Virginija; Klumbienė, Jūratė; Kučienė, Renata; Tamošiūnas, Abdonas. Rising rural body-mass index is the main driver of the global obesity epidemic in adults: research letter. Nature. London: Nature Publishing Group. ISSN 0028-0836. eISSN 1476-4687. 2019, vol. 569, no. 7755, p. 260-264. DOI: 10.1038/s41586-019-1171-x. [Citav. rod.: 43,070, bendr. cit. rod.: 5,144, kvartilis: Q1 (2018, InCites JCR SCIE)] [Indėlis: 0,001; indeksas: 0,008].</p> <p>2. Kuciene, Renata; Dulskienė, Virginija. Associations between body mass index, waist circumference, waist-to-height ratio, and high blood pressure among adolescents: a cross-sectional study. Scientific reports. London: Nature Publishing Group. ISSN 2045-2322. 2019, vol. 9, no. 1, 9493, p. 1-11. DOI: 10.1038/s41598-019-45956-9. [Citav. rod.: 4,011, bendr. cit. rod.: 5,144, kvartilis: Q1 (2018, InCites JCR SCIE)] [Indėlis: 0,500; indeksas: 0,390].</p> <p>3. Simonyte, Sandrita; Kuciene, Renata; Dulskienė, Virginija; Lesauskaitė, Vaiva. Associations of the adrenomedullin gene polymorphism with prehypertension and hypertension in Lithuanian children and adolescents: a cross-sectional study. Scientific reports. London : Nature Publishing Group. ISSN 2045-2322. 2019, vol. 9, no. 1, p. 1-9. DOI: 10.1038/s41598-019-</p>	MKS4055 I pakopa Žmogaus mitybos fiziologija II pakopa AMZKS5009 Žmogaus ekologija ir aplinkos epidemiologija AMZKS6003 Bioetika	18	20	0,5

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
			43287-3. [Citav. rod.: 4,011, bendr. cit. rod.: 5,144, kvartilis: Q1 (2018, InCites JCR SCIE)] [Indėlis: 0,250; indeksas: 0,195].				
25	Saulius Mickevičius	Prof. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Fizikos mokslų kryptis (matematiniai metodai fizikoje, teorinė branduolio fizika, kompiuterinė fizika).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Stepšys, Augustinas; Mickevičius, Saulius; Germanas, Darius; Kalinauskas, Ramutis Kazys. Calculation of orbital fractional parentage coefficients for five particles in translationally invariant basis. Computer physics communications. Amsterdam, Netherlands: Elsevier B.V. ISSN 0010-4655. 2019, Vol. 236, p. 26–33.</p> <p>2. Nadiia Matvieieva, Kateryna Drobot, Volodymyr Duplij, Yakiv Ratushniak, Anatolij Shakhovsky, Tetiana Kyrpa-Nesmiian, Saulius Mickevičius. Jan Brindza. Flavonoid content and antioxidant activity of Artemisia vulgaris L. “hairy” roots. Preparative Biochemistry and Biotechnology. ISSN: 1082-6068. 2018, Vol. VOL. 49, NO. 1, 82–87.</p> <p>3. Germanas, Darius; Stepšys, Augustinas; Mickevičius, Saulius; Kalinauskas, Ramutis Kazys. HOTB update: Parallel code for calculation of three- and four-particle harmonic oscillator transformation brackets and their matrices using OpenMP. Computer physics communications. Amsterdam, Netherlands: Elsevier B.V. ISSN 0010-4655. 2017, Vol. 215, p. 259–264.</p>	I pakopa MKS2042 Fizika	20	2	1,5
26	Eglė Sendžikienė	Prof. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Aplinkos inžinerijos mokslų kryptis (atsinaujinantys energijos šaltiniai; skystųjų, kietųjų, dujinių biodegų gamyba, naudojimas, poveikis aplinkai).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Sendžikienė, E.; Santaraite, M.; Makareviciene, V. Lipase-Catalysed In Situ Transesterification of Waste Rapeseed Oil to Produce Diesel-Biodiesel Blends. Processes 2020, vol. 8, iss. 9, p. 1-13, Article no. 1118 [if – 2.753, quartile: Q2] doi:10.3390/pr8091118.</p> <p>2. Skorupskaitė, Virginija; Makarevičienė, Violeta; Sendžikienė, Eglė; Gumbytė, Milda. Microalgae Chlorella sp. cell disruption efficiency utilising ultrasonication and ultrahomogenisation methods. Journal of Applied Phycology. Dordrecht: Springer. ISSN 0921-8971, 2019, vol. 31, iss. 4, p. 2349-2354. [if: 2.635, aif: 3.056, year: 2019, quartile: Q1] doi:10.1007/s10811-019-01761-5.</p> <p>3. Sendžikienė, Eglė; Sinkūnienė, Dovile; Kazanceva, Irina; Kazancev, Kiril. Optimization of low quality rapeseed oil transesterification with butanol by applying the response surface methodology. Renewable energy. Oxford: Elsevier Ltd. ISSN 0960-1481, Vol. 87, part 1 (2016), p. 266-272 [if: 4.357, aif: 4.951, year: 2016, quartile: Q1] doi:10.1016/j.renene.2015.10.024.</p>	I pakopa MKS1040 Fizikinė ir kolidų chemija:	15	-	1,0

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
27	Valdas Paulauskas	Prof. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Aplinkos inžinerijos mokslų kryptis (sunkiųjų metalų judrumas, bioprieinamumas, šalinimas ir imobilizacija; skystųjų makro- ir mikroelementinių trąšų formulavimas ir savybės; organinių atliekų perdirbimas, heterociklinių junginių organinė sintezė).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Solovjova, Joana; Malinauskas, Tadas; Daškevičienė, Marytė; Kasparavičius, Ernestas; Ilčiukaitė, Aistė; Šačkus, Algirdas; Paulauskas, Valdas; Getautis, Vytautas. Triphenylamine-based phenylhydrazone-indolium cationic dyes for solid-state DSSC applications. <i>Materials letters</i>. Amsterdam : Elsevier Science. ISSN 0167-577X, 2020, Vol. 274, p. 1-5. doi:10.1016/j.matlet.2020.128001. Prieiga per internetą: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0167577X20307060#!> <https://doi.org/10.1016/j.matlet.2020.128001>. Science Citation Index Expanded (Web of Science); ScienceDirect. [20.500.12259/108580] [2020] [S1] [WOS => title: MATERIALS LETTERS, if: 3.019, aif: 4.592, aif_min: 4.232, aif_max: 4.951, cat: 2, av: 0.645, year: 2018, quartile: Q2] [SCOPUS => title: Materials Letters, citescor: 2.99, snip: 0.912, sjr: 0.771, year: 2018, quartile: Q1] [ai: 0,25, iai: 0,125, na: 8, nia :1, nip: 0, pai: 0,579, piai: 0,289, al: 0.357].</p> <p>2. Kasiulienė, Alfrėda; Paulauskas, Valdas; Marozas, Vitas; Waara, Sylvia. Accumulation of heavy metals in forest dwarf shrubs and dominant mosses as bioindicators of atmospheric pollution. <i>Journal of Elementology</i>. Olsztyn: Polskie Towarzystwo Magnezologiczne. ISSN 1644-2296, 2019, Vol. 24, iss. 3, p. 1079 - 1090. doi:10.5601/jelem.2019.24.1.1744. Prieiga per internetą: <https://www.vdu.lt/cris/bitstream/20.500.12259/99230/2/ISSN1644-2296_V_24.N_3.P_1079-1090.pdf> <https://hdl.handle.net/20.500.12259/99230> <https://doi.org/10.5601/jelem.2019.24.1.1744>. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Scopus. [20.500.12259/99230] [2019] [S1] [WOS => title: Journal of Elementology, if: 0.733, aif: 3.98, aif_min: 3.98, aif_max: 3.98, cat: 1, av: 0.184, year: 2018, quartile: Q4] [SCOPUS => title: Journal of Elementology, citescor: 0.86, snip: 0.638, sjr: 0.271, year: 2018, quartile: Q3] [ai: 1,062, iai: 0,354, na: 4, nia :3, nip: 1, pai: 1,453, piai: 0,484, al: 0.857].</p> <p>3. Kasiulienė, Alfrėda; Paulauskas, Valdas; Kumpienė, Jūratė. Chelant-Assisted Accumulation of Cd, Cu, and Zn in Rapeseed (<i>Brassica napus</i> L.) Biomass as a Renewable Energy Feedstock. <i>Polish Journal of Environmental Studies</i>. Olsztyn: HARD Publishing Company. ISSN 1230-1485, Vol. 25, No. 5 (2016), p. 1985-1994. doi:10.15244/pjoes/62996. Prieiga per internetą: <http://www.pjoes.com/pdf-62996-23836?filename=Chelant-Assisted.pdf>. Science Citation Index Expanded (Web of Science); CAB Abstracts. [20.500.12259/89946] [2016] [S1] [WOS => title: Polish Journal of Environmental Studies, if: 0.793, aif: 3.392, aif_min: 3.392, aif_max: 3.392, cat: 1, av: 0.234, year: 2016, quartile: Q4] [SCOPUS => title: Polish Journal of Environmental Studies, citescor: 1.09, snip: 0.786, sjr: 0.33, year: 2016, quartile: Q2].</p>	II pakopa AMZKS6008 Organinių junginių biodegradacija	30	28	0,9

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
28	Asta Raupelienė	Doc. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Ekonomikos mokslų kryptis (strateginė žmoniškųjų išteklių vadyba; Žmoniškųjų išteklių valdymo funkcijų kokybė ir standartizacija; Inovatyvi lyderystė; darbuotojų į(si)traukimas; verslo valdymo informacinių technologijų kokybė).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Zielinska-Chmielewska, A. ir Raupelienė, A. (2020). Practical use of chosen recruitment methods in applying for a job in Poland and Lithuania. Management theory and studies for rural business and infrastructure development. Vadybos mokslas ir studijos - kaimo verslų ir jų infrastruktūros plėtrai: mokslo darbai, 42 (1), 89-96. doi:10.15544/mts.2020.09 [20.500.12259/104746] [2020] [S1] [ai: 0,707, iai: 0,707, na: 2, nia :1, nip: 1, pai: 0,707, paii: 0,707, al: 0.571] .</p> <p>2. Bertolozzi Caredio, D. ir Raupelienė, A. (2017). CETA and Italian Agri-food products: an analysis on compared advantages of the main Italian Agri-food sectors. Rural development 2017 [elektroninis išteklius]: bioeconomy challenges : proceedings of the 8th international scientific conference, 23-24th November, 2017, Aleksandras Stulginskis University, 1286-1291. doi:10.15544/RD.2017.116 [20.500.12259/108752] [2017].</p> <p>3. Tamulienė, V. , Raupelienė, A. ir Kazlauskienė, E. (2017). Farmers' Preferences Selecting Agricultural Consulting Services. Montenegrin Journal of Economics, 13 (4), 79-87. doi:10.14254/1800-5845/2017.13-4.6 [20.500.12259/91330] [2017] [S1] [SCOPUS => title: Montenegrin Journal of Economics, citescore: 0.5, snip: 0, sjr: 0, year: 2017, quartile: Q3].</p>	<p>II pakopa AMZKS5004 Karjeros valdymo modeliavimas</p>	26	20	1,0
29	Egidijus Zvicevičius	Doc. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Mechanikos inžinerijos mokslų kryptis (augalinės kilmės produktų ir biomasės perdirbimas, džiovinimas ir sandėliavimas, konversijos procesai ir šilumos masės mainai stacionariose technologijose).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Paulikienė, Simona; Raila, Algirdas; Žvirdauskienė, Renata; Zvicevičius, Egidijus. Application of an environmentally friendly preventive measure for the preservation of fresh vegetables. Journal of food science and technology. New Delhi : Springer India. ISSN 0022-1155, 2019, vol. 56, iss. 4, p. 2147–2157. doi:10.1007/s13197. Prieiga per internetą: < https://doi.org/10.1007/s13197-019-03696-8 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Scopus; SpringerLINK. [20.500.12259/61882] [2019] [S1] [WOS => title: JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, if: 1.85, aif: 2.851, aif_min: 2.851, aif_max: 2.851, cat: 1, av: 0.649, year: 2018, quartile: Q2] [SCOPUS => title: Journal of Food Science and Technology, citescore: 2.41, snip: 1.174, sjr: 0.786, year: 2018, quartile: Q1] [ai: 0,75, na: 4, nia :3, nip: 0, pai: 1,723].</p> <p>2. Zvicevičius, Egidijus; Raila, Algirdas; Čiplienė, Aušra; Černiauskienė, Živilė; Kadžiulienė, Žydrė; Tilvikienė, Vita. Effects of moisture and pressure on densification process of raw material from Artemisia dubia Wall. Renewable energy. Oxford: Elsevier Ltd. ISSN 0960-1481,</p>	<p>I pakopa MKS4053 Maisto žaliavų ir produktų perdirbimo ir sandėliavimo inžinerija</p>	19	6	1,36

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
			Vol. 119 (2018), p. 185-192. doi:doi.org/10.1016/j.renene.2017.12.016. Prieiga per internetą: < https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0960148117312120 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); ScienceDirect; Scopus. [20.500.12259/91445] [2018] [S1] [WOS => title: RENEWABLE ENERGY, if: 5.439, aif: 5.72, aif_min: 5.612, aif_max: 5.829, cat: 2, av: 0.942, year: 2018, quartile: Q1] [SCOPUS => title: Renewable Energy, citescore: 6.19, snip: 2.075, sjr: 1.889, year: 2018, quartile: Q1] [ai: 0,668, na: 6, nia :4, nip: 0, pai: 1,963]. 3. Čiplienė, Aušra; Maruška, Audrius Sigitas; Raila, Algirdas; Zvicevičius, Egidijus; Ragažinskienė, Ona; Stankevičius, Mantas. The quantity of biologically active substances in purple coneflower as influenced by the preparation methods and drying technologies. Žemdirbystė = Agriculture. Akademija, (Kėdainių r.) : LAMMC Žemdirbystės institutas. ISSN 1392-3196, T. 102, Nr. 3, 2015, p. 297-304. doi:10.13080/z-a.2015.102.038. Prieiga per internetą: < http://www.zemdirbyste-agriculture.lt/wp-content/uploads/2015/08/102_3_str38.pdf >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); CAB Abstracts; Scopus. [20.500.12259/50877] [2015] [S1] [WOS => title: Zemdirbyste-Agriculture, if: 0.579, aif: 1.44, aif_min: 1.44, aif_max: 1.44, cat: 1, av: 0.402, year: 2015, quartile: Q3] [SCOPUS => title: Zemdirbyste, citescore: 0.69, snip: 0.732, sjr: 0.263, year: 2015, quartile: Q2] [ai: 1,002, na: 6, nia :6, nip: 0, pai: 1,808].				
30	Daiva Rimkuvienė	Doc. dr.	Mokslinių interesų kryptis: Matematikos mokslų kryptis (matematika, tikimybių teorija ir matematinė statistika, edukologija). Reikšmingiausi darbai: 1. J. Kaminskienė, D. Rimkuvienė , E. Aruvee. Mathematical readiness assessment for first-year students. Education and New Developments 2019. Edited by M. Carmo. Lisbon: InScience Press. ISSN 2184-044X. 2019, vol. 2, ISBN 9789895431250. p. 265-267. 2. J. Kaminskienė, D. Rimkuvienė . Sharing the experience of teaching mathematics with Moodle. Teaching Mathematics: Retrospective and Perspectives: 18th international conference: proceedings, May 12-13, 2017, Riga, Latvia. Riga: University of Latvia, 2018. ISSN 2592-8198. p. 29-35. 3. J. Kaminskienė, D. Rimkuvienė . Attitudes of First Year Students Towards Studying Mathematics. The Future of Education : the 6rd Conference Proceedings, Florence, Italy, 30 June-1 July 2016. Florence, 2016. ISBN 9788862927550. p. 482-486. (Straipsnis recenzuojamoje užsienio tarptautinės konferencijos medžiagoje).	I pakopa AGR1004 Matematika ir informatika MKS3052 Informacinės technologijos maisto sektoriuje	31	9	1,5
31	Milda Gumbytė	Doc. dr.	Mokslinių tyrimų kryptys: Chemijos mokslų kryptis (aplinkai draugiškų tepamųjų medžiagų kūrimas ir tyrimas; naujos biodyzelino gamybos žaliavos, biodegalų kokybės gerinimas, biodegalų aplinkosauginės savybės).	I pakopa MKS1037 Neorganinė ir analizinė chemija	8	-	1,0

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
			<p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Kreivaitis, Raimondas; Gumbytė, Milda; Kupčinskas, Artūras; Kazancev, Kiril; Makarevičienė, Violeta. Investigating the tribological properties of PILs derived from different ammonium cations and long chain carboxylic acid anion. Tribology international. ISSN 0301-679X, 2020, vol. 141, p. [1-7]. doi:10.1016/j.triboint.2019.105905. Prieiga per internetą: < https://doi.org/10.1016/j.triboint.2019.105905 > < https://hdl.handle.net/20.500.12259/99876 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); ScienceDirect; INSPEC; CAB Abstracts; Scopus. [20.500.12259/99876] [2020] [S1] [WOS => title: TRIBOLOGY INTERNATIONAL, if: 4.271, aif: 3.109, aif_min: 3.109, aif_max: 3.109, cat: 1, av: 1.374, year: 2019, quartile: Q1] [SCOPUS => title: Tribology International, citescore: 7.9, snip: 2.373, sjr: 1.536, year: 2019, quartile: Q1] [ai: 1, iai: 0,2, na: 5, nia :5, nip: 0, pai: 3,748, piai: 0,75, al: 0.5].</p> <p>2. Kreivaitis, Raimondas; Gumbytė, Milda; Kupčinskas, Artūras; Kazancev, Kiril; Ta, Thi Na; Horng, Jeng Haur. Investigation of tribological properties of two protic ionic liquids as additives in water for steel– steel and alumina–steel contacts. Wear. Lausanne: Elsevier Science. ISSN 0043-1648, 2020, vol. x, p. 1-14. doi:10.1016/j.wear.2020.203390. Prieiga per internetą: < https://doi.org/10.1016/j.wear.2020.203390 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); INSPEC; ScienceDirect; Compendex; Current Contents (Engineering, Computing & Technology). [20.500.12259/108880] [2020] [S1] [WOS => title: WEAR, if: 4.108, aif: 4.192, aif_min: 3.109, aif_max: 5.274, cat: 2, av: 0.938, year: 2019, quartile: Q1] [SCOPUS => title: Wear, citescore: 5.8, snip: 2.458, sjr: 1.335, year: 2019, quartile: Q1] [ai: 0,944, iai: 0,236, na: 6, nia :4, nip: 1, pai: 2,794, piai: 0,699, al: 1].</p> <p>3. Makarevičienė, Violeta; Sendžikienė, Eglė; Gumbytė, Milda. Application of simultaneous oil extraction and transesterification in biodiesel fuel synthesis: a review. Energies. Basel: MDPI AG. ISSN 1996-1073, 2020, vol. 13, iss. 9, p. 1-16. doi:10.3390/en13092204. Prieiga per internetą: < https://www.mdpi.com/1996-1073/13/9/2204 > < https://doi.org/10.3390/en13092204 >. Science Citation Index Expanded (Web of Science); Scopus; Current Contents (Engineering, Computing & Technology). [20.500.12259/105020] [2020] [S1] [WOS => title: Energies, if: 2.702, aif: 6.347, aif_min: 6.347, aif_max: 6.347, cat: 1, av: 0.426, year: 2019, quartile: Q3] [SCOPUS => title: Energies, citescore: 3.8, snip: 1.154, sjr: 0.635, year: 2019, quartile: Q2] [ai: 0,999, iai: 0,333, na: 3, nia :3, nip: 0, pai: 1,85, piai: 0,617, al: 1.143].</p>	MKS1040 Fizikinė ir kolidų chemija (Organinė chemija)			
32	Anželika Dautartė	Doc. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Ekologijos ir aplinkotyros mokslų kryptis (ekosistemų dinaminis tvartumas).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p>	I pakopa MKS2003	20	20	1,0

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
			<p>1. Cole, L.J., Kleijn, D., Dicks, L.V., Stout, J.C., Potts, S.G., Albrecht, M., Balzan, M.V., Bartomeus, I., Bebeli, P.J., Bevk, D., Biesmeijer, J.C., Chlebo, R., Dautartė, A., Emmanouil, N., Hartfield, C., Holland, J.M., Holzschuh, A., Knoben, N.T.J., A critical analysis of the potential for EU Common Agricultural Policy measures to support wild pollinators on farmland. <i>Journal of Applied Ecology</i>. Hoboken: Wiley. ISSN 0021-8901. 2020, vol. 57, iss. 4, p. 681-694. IF (2019) – 5.84. [Quartile: Q1].</p> <p>2. Marozas, V., Augustaitis, A., Pivoras, A., Baumgarten, M., Mozgeris, G., Sasnauskienė, J., Dautartė, A., Abraitienė, J., Byčenkienė, S., Mordas, G., Ulevičius, V., Matyssek, R., Comparative analyses of gas exchange characteristics and chlorophyll fluorescence of three dominant tree species during the vegetation season in hemi-boreal zone, Lithuania. <i>Journal of Agricultural Meteorology</i>. Tokyo: Society of Agricultural Meteorology of Japan. ISSN 0021-8588. 2019, vol. 75, iss. 1, p. 3-12. IF 1,477 (2019). <i>Agriculture, Multidisciplinary - Q2, Meteorology and Atmospheric Science - Q4</i>.</p> <p>3. Stravinskienė, V., Bartkevičius, E., Abraitienė, J., Dautartė, A. Assessment of <i>Pinus sylvestris</i> L. tree health in urban forests at highway sides in Lithuania. <i>Global ecology and conservation</i>. Amsterdam: Elsevier science BV. ISSN 2351-9894. 2018, vol. 16, p. 1-10. IF 2,526 (2019). <i>Biodiversity Conservation and Ecology - Q2</i>.</p>	Bendroji ekologija ir aplinkosauga (Bendroji ekologija)			
33	Regina Malinauskaitė	Doc. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Biologijos mokslų kryptis (augalų fiziologija, alelopatija, jonizuoto vandens įtaka fiziologiniams procesams, augalų bioįvairovė).</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Malinauskaitė, R.; Šaluchaitė, A. Effect of ionized water and stratification on the condition of <i>Allium ursinum</i> L. seeds. <i>Biologija</i>. Vilnius: Lietuvos mokslų akademijos leidykla. ISSN 1392-0146, 2018, vol. 64, nr. 2, p. 160–165.</p> <p>2. Malinauskaitė, R.; Kazlauskas, E. Investigation of sow lentil reaction to ionized alkaline water during early stages of ontogenesis. <i>Rural Development 2015: Towards the Transfer of Knowledge, Innovations and Social Progress: Proceedings of the 7th International Scientific Conference</i>, 19–20th November, 2015, p. 1-6.</p> <p>3. Malinauskaitė, R. Rūgščiojo jonizuoto vandens įtaka sėjamojo žirnio (<i>Pisum sativum</i> L.) biometriniais ir biocheminiais rodikliams. <i>Žemės ūkio mokslai</i>. ISSN 1392-0200, 2016, t. 23, nr. 2, p. 56-64.</p>	I pakopa MKS2004 Augalų fiziologija	27	-	1,0
34	Indrė Bagdonienė	Lekt. dr.	<p>Mokslinių tyrimų kryptys: Aplinkos inžinerijos mokslų kryptis</p> <p>Reikšmingiausi darbai:</p> <p>1. Bleizgys, Rolandas; Bagdonienė, Indrė. Control of ammonia air pollution through the management of thermal processes in cowsheds. <i>Science of the total environment</i>. ISSN 0048-9697. Vol. 568 (2016), p. 990-997.</p>	I pakopa MKS4029 Pakavimo medžiagos ir technologijos	6	6	1,28

Nr.	Pavardė, vardas	Pedagoginis laipsnis, mokslo laipsnis	Mokslinių interesų kryptis ir 3 reikšmingiausi darbai per 5 metus	Dėstomas dalykas	Pedagoginio darbo patirtis (metais)	Praktinio darbo patirtis dėstomo dalyko srityje (metais)	Darbo krūvis VDU
			2. Bleizgys, Rolandas; Bagdonienė, Indrė . The problems of microclimate in Lithuanian cowsheds. Rural development 2019: research and innovation for bioeconomy (RD2019) [elektroninis išteklius]: 9th international scientific conference, September 26-28, 2019, Agriculture Academy of Vytautas Magnus University. ISSN 1822-3230., p. 1-8				