

МІЖНАРОДНА ПРАКТИКА МАГІСТРА КАФЕДРИ БІОІНЖЕНЕРІЇ І ВОДИ КОЛЬЧАКА ДМИТРА

З 15 вересня по 15 жовтня 2021 року в рамках міжнародного освітнього проєкту Erasmus+ program «Improving skills in laboratory practice for agro-food specialists in Eastern» я, Кольчак Дмитро Олександрович, магістр кафедри біоінженерії і води Одеської національної академії харчових технологій проходив комплексну практику в Державному аграрному університеті Молдови (м. Кишинів).

Під час проходження практики я із колегами-студентами відвідали з екскурсіями багато промислових підприємств харчової і аграрної галузі, прослухали курси лекцій та виконали низку лабораторних робіт за освітніми компонентами проєкту. Також відвідали чимало культурних та історичних місць Молдови. Позитивних вражень від міжнародної практики у мене залишилось багато. Про деякі з них я поділюсь на сторінках цієї статті.



Зовнішній вигляд будівлі Державного аграрного університету Молдови

Державний аграрний університет Молдови (ДАУМ) відзначив у жовтні 2018 року своє 85-річчя від дня заснування. ГАУМ бере свій початок у 1933 році, коли на базі Яського університету в Кишиневі було створено Факультет сільськогосподарських наук, перейменований у 1938 році на Агрономічний факультет. За короткий термін Агрономічний факультет розгорнув плідну діяльність та став сильним, життєздатним навчальним закладом, послуживши потужним поштовхом для розвитку сільськогосподарської освіти.

При університеті розташована ферма, яка має у своєму складі корів Сімментальської породи. Продуктивність оцінюється приблизно 1000 літрів на добу. Збір молока відбувається автоматично.



Університетська ферма

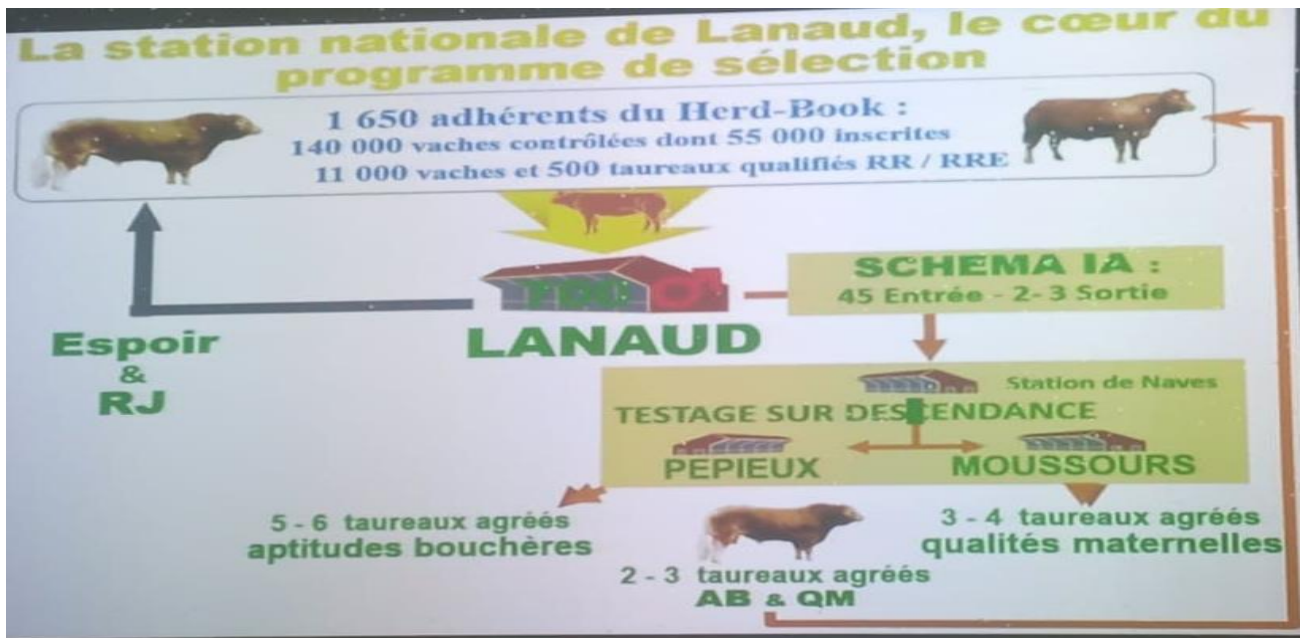
Причиною близького розташування ферми біля навчального закладу є необхідність в наочній демонстрації студентам кожного етапу розвитку невеликого підприємства, а також повного циклу виробництва молока – демонстрація бажаних умов утримання тварин, можливий їх огляд на наявність захворювання та дефектів, ознайомлення з усім обладнанням, необхідне на подібному виробництві, загальне та інтуїтивне формування розуміння послідовності кожного етапу виробництва.

Університет співпрацює із фармацевтичним підприємством FarmaVet. Підприємство спеціалізоване на виробництві та розробці препаратів для тварин (ліки та вітамінні комплекси).



Фармацевтична продукція підприємства FarmaVet.

Під час практики я мав можливість слухати лекції з селекції та розведення тварин. Темою однієї з лекцій було розведення великої рогатої худоби, зокрема методи вибору породи та її особливостей залежно від поставлених завдань для конкретного підприємства. Лектором були продемонстровані приклади селекції тварин не лише в країнах Східної Європи, але й показані схеми розведення худоби в США та країнах Західної Європи.



Приклади навчальних матеріалів лекційного курсу із селекції тварин

Лабораторія факультету тваринництва представлена сучасним обладнанням, яке дозволяє проводити комплексне дослідження якості молока та молочних продуктів. Лабораторія використовується безпосередньо для навчання студентів та наочної демонстрації роботи обладнання. В лабораторії студенти мають змогу визначати органолептичні та фізико-хімічні показники молочної продукції (вміст жиру, сухих речовин, білків тощо).



Навчально-дослідна лабораторія контролю якості молока і молочних продуктів

Цікавою була екскурсія в Мілештій Міч з демонстрацією підвалів які розташовані на глибині близько 85 м під землею. Підвали мають понад 200 км підземних вулиць. Підприємництво вразило кількістю пляшок вина, що зберігається у сховищах. Це майже 2 млн пляшок. Підприємство є рекордсменом та зареєстровано у книзі рекордів Гіннеса.



Винні погребі в Мілештій Міч

Запам'яталася екскурсія в палац Манук-Бея, який розташований в Хинчести. Палац Манук-Бея - будинок, побудований в 1817 році архітектором Бернардацці на замовлення Манук-бея Мірзояна - вірменина за походженням, турецького дипломата і російського розвідника за сумісництвом.



Палац Манук-Бея

Мені міжнародна практика за програмою Erasmus + AgLab надала безцінний досвід навчання та здобуття практичних навичок в іншій країні світу. Я ознайомився з новими методиками дослідження якості харчової продукції і сучасними принципами організації діяльності харчових і аграрних підприємств. Також ця практика зробила вагомий внесок у культурний вектор мого розвитку. Можливість навчатися по-іншому посприяла більш глибокому розумінню раніше набутих знань і дозволяє робити конструктивніші висновки.

За результатами міжнародної практики я також отримав відповідний *сертифікат*.



Сертифікат про міжнародну практику в рамках проекту Erasmus +

Важливо, що міжнародна практика охопила різні аспекти освітнього процесу – участь у лекціях, лабораторних та практичних роботах, знайомство з підприємствами різних галузей, а також відвідування культурних центрів іншої країни. За можливості я також погоджуся обов'язково на участь у подібній програмі.

Окрему увагу заслуговує відношення приймаючої сторони та забезпечення необхідних умов для проживання. Молдова продемонструвала велику гостинність по відношенню до студентів з України.

*Кольчак Дмитро,
магістр 1 курсу кафедри біоінженерії і води*