

Daigas Konrādes

Pieredzes stāsts

Docēšanas mobilitāte Mariborā (Slovēnija)

- Daiga Konrāde
- Rīgas Tehniskās universitātes aģentūra, RTU Olaines Tehnoloģiju Koledža
- Slovēnija, Maribora
- IZOBRAŽEVALNI CENTER, PIRAMIDA MARIBOR, Park mladih 3, 2000 Maribor, Slovenia (Education Centre Piramida Maribor Higher Vocational College).
- Pārtikas tehnoloģijas un ķīmija
- 2023.gada 13.novembris – 17.novembris

Lai gūtu jaunu pieredzi un nodotu savas zināšanas citu Eiropas valstu līdzīgu izglītības programmu studentiem, jau otro reizi izvēlējos piedalīties Erasmus+ docēšanas mobilitātē uz Mariboru, Slovēnijā. Šādā mobilitātē dodos jau otro reizi kā lektors un kā studiju kursu, kas saistīti ar Pārtikas ražošanu, kontroli docētājs. Šajā docēšanas reizē tika novadīta lekcija “Reducing food loss and food waste” par pārtikas ražošanas ilgtspēju un atkritumu samazināšanas iespējām pārtikas pārstrādes procesā. Uzņemošā augstskola ir ļoti ieinteresēta docētāju no Latvijas vizītē, jo izglītības programma ir līdzīga, kā arī mana kā pārtikas zinātnieka iespējas dalīties pieredzē izraisa interesi.

Mans personiskais ieguvums - jauni, ciešāki kontakti ar uzņemošo organizāciju, ļoti atsaucīgs kolektīvs, vizītes laikā tika nodrošināts ne tikai lekciju vadīšana, bet arī iepazīšanās ar augstskolas struktūru, darbību, kā arī sadraudzība ar kolēģiem, Polonca Leskovar Mesarič, kā arī ar skolas direktori Neva Malek.

Mani akadēmiskie ieguvumi no Erasmus+ docēšanas mobilitātes – svešvalodu pieredze, iedvesmošanās uz citādu mācības procesa organizēšanu. RTU Olaines Tehnoloģiju koledžai arī turpmāk būs iespēja veiksmīgi sadarboties ar Mariboras koledžu.

Lielākie izaicinājumi, sagatavojot un vadot lekcijas ārvalstu studentiem? Īsti tādu nebija, jo tēma, kuru vadīju studentiem man ir ļoti labi zināma un arī angļu valodas zināšanas tieši zinātniskajā līmenī ir pietiekošas. Joma, par kuru stāstīju, ir ļoti tuva un dziļi pētīta, respektīvi - par pārtikas atkritumu samazināšanas iespējām un blakusproduktu iespējamo izmantošanu atkārtotā pārstrādē.

Praktiski padomi kolēģiem, kuri apsver iespēju piedalīties Erasmus+ docēšanas mobilitātē - Drošu prātu un pārliecību par to, ka viss, kas ar mums notiek ir laba pieredze!

Ieteikums – Tālajā ceļā ņemt līdzi Latvijas rudzu maizi kā dāvanu, jo to ļoti novērtē! Visur mūs silti uzņems, kur dosimies ar atvērtu sirdi!



Waste or?

Whole foods or food products parts that people could eat but are thrown away in the waste.

It can be, for example,

1. milk spilled in a dairy factory,
2. vegetables not bought in a supermarket,
3. home-baked and uneaten bread or leftovers from a restaurant meal thrown in the trash.



- Ārpus lekciju vadīšanas Mariboras koledžā, tika organizēta ekskursija uz starptautisku maizes ražošanas kombinātu Žito

