

Mobilność dydaktyczna STA
w ramach programu ERASMUS+ (MAJ 2025)

W dniach 12.05.2025r. – 16.05.2025r. przebywałem w Kiszyniowie w Mołdawii, gdzie dla studentów IIIr. studiów licencjackich na Wydziale Energetyki i Elektrotechniki UNIVERSITATEA TEHNICA A MOLDOVEI wygłosiłem wykłady z zakresu zasobów energii słonecznej i wiatrowej oraz możliwości ich wykorzystania do produkcji energii elektrycznej. W pierwszym dniu pobytu odbyło się spotkanie z władzami wydziału oraz miałem możliwość zapoznania się z laboratoriami dydaktycznymi z zakresu energetyki i odnawialnych źródeł energii oraz elektrotechniki samochodowej.



Spotkanie z władzami Wydziału Energetyki i Elektrotechniki



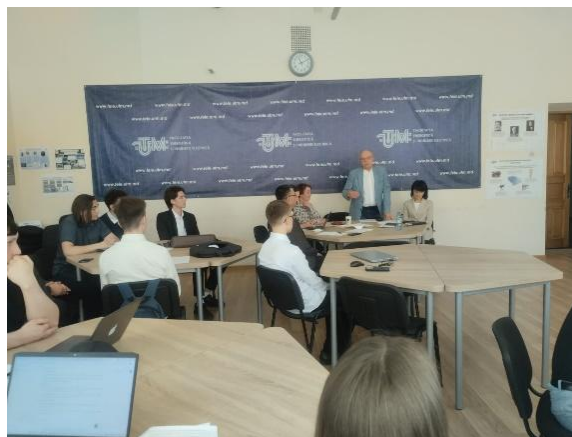
Prezentacja Uniwersytetu, Wydziału i Katedry
na spotkaniu z uczestnikami „Dnia umiędzynarodowienia”

W okresie mojego pobytu odbywał się na Uniwersytecie Technicznym „Dzień umiędzynarodowienia”, gdzie zostałem dodatkowo zaproszony do udziału w tym wydarzeniu. Miałem tu możliwość zaprezentowania Lublina jako miasta akademickiego i przedstawienia możliwości współpracy w ramach programu Erasmus+ z naszą katedrą, ale również i z naszym uniwersytetem, zaprosiłem także słuchaczy do turystycznego odwiedzenia Lublina i regionu lubelskiego. Wszyscy uczestnicy spotkania otrzymali prezentacje przygotowane przez przedstawicieli uczelni biorących udział w wydarzeniu, tj. Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București (Rumunia); Universitatea Petrol-Gaze din Ploiești (Rumunia); Academia Fortelor Terestre "Nicolae Balcescu" din Sibiu (Rumunia); Jihočeská Univerzita v Českých Budějovicích (Czechy); SMK Aukštoji mokykla (Litwa); Çankırı Karatekin Üniversitesi (Turcja).

Wydział Energetyki i Elektrotechniki TU w Kiszyniowie prowadzi również cykliczne konferencje dla studentów studiów licencjackich, magisterskich i doktorskich, w trakcie której prezentowane prace są oceniane przez komisję złożoną z nauczycieli uniwersytetu. Ponieważ konferencja odbywała się w terminie mojego pobytu, dodatkowo zostałem poproszony o udział w takiej komisji. Po wysłuchaniu 15 referatów zostały przyznane 3 nagrody oraz jedno wyróżnienie.



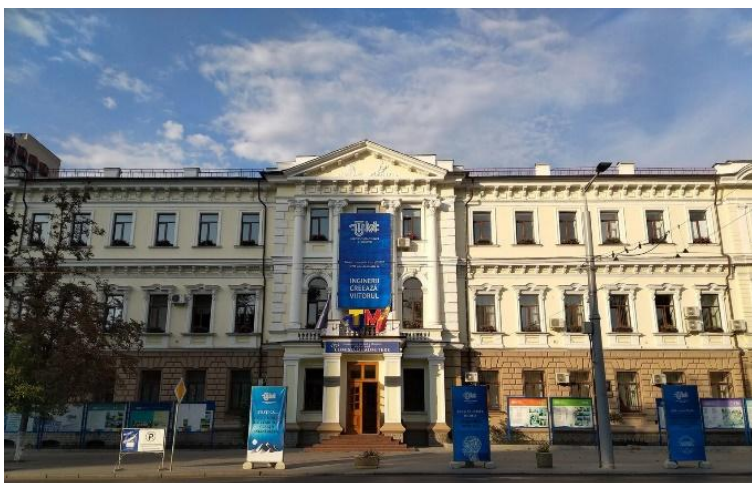
Wykłady ze studentami Wydziału Energetyki i Elektrotechniki



Udział w konferencji studentów TU w Kiszyniowie

Wydział Energetyki i Elektrotechniki Uniwersytetu Technicznego w Kiszyniowie jest jednym z 11 wydziałów funkcjonujących w ramach uczelni. Pozostałe wydziały to: *Facultatea Electronică și Telecomunicații*; *Facultatea Tehnologie Alimentelor*; *Facultatea de design*; *Facultatea Urbanism și Arhitectură*; *Facultatea Științe Agricole, Silvice și ale Mediului*; *Facultății Calculatoare, Informatică și Microelectronică*; *Facultatea Construcții, Geodezie și Cadastru*; *Facultatea Medicină Veterinară*; *Facultatea Inginerie Mecanică, Industrială și Transporturi*; *Facultatea Inginerie Economică și Business*.

Mołdawski Uniwersytet Techniczny (UTM) w Kiszyniowie został założony w 1964 roku i rozpoczął swoją działalność z 3 wydziałami inżynierskimi. W 2022 roku, po fuzji przez wchłonięcie Państwowego Uniwersytetu Rolniczego, Politechnika Mołdawii rozszerzyła swoją ofertę edukacyjną, wprowadzając 3 nowe wydziały: Medycyna Weterynaryjna, Ogrodnictwo i Agromonia. Obecnie UTM obejmuje 11 wydziałów, na których pracuje ponad 973 specjalistów, jako kadra dydaktyczna i inżynierska. Aktualna liczba studentów wynosi ponad 11.500. Studia realizowane są w formie: licencjatu, magisterium i doktoratu. UTM oferuje również kształcenie podyplomowe (stopnie magisterskie i doktorskie), a także kursy dokształcające dla kadry akademickiej. Przez 61 lat swojej działalności UTM udało się przygotować dużą liczbę specjalistów, a wskaźnik zatrudnienia wyniósł 85%.



Rektorat Mołdawskiego Uniwersytetu Technicznego w Kiszyniowie (utm.md)

Do Kiszyniowa można dolecieć samolotem (lot bezpośredni z Warszawy trwa ok. 1.5 godziny) lub autobusem z Lublina (przejazd ok. 26 godzin). Na terenie miasta funkcjonuje sprawny transport miejski w postaci linii trolejbusowych (bezpośrednie połączenie z lotniska do centrum miasta kosztuje 6 lei, tak samo jak i każdy kurs tym środkiem transportu na innych liniach – płatne u konduktora).

Kiszyniów jest stolicą i największym miastem Mołdawii, liczy ponad 600 tys. mieszkańców. W mieście jest wiele skwerów i parków co sprzyja rekreacji – spacerom i aktywnemu wypoczynkowi na świeżym powietrzu, a także odwiedzeniu kilku muzeów (np. Muzeum Narodowe Historii Mołdawii; Narodowego Muzeum Sztuki Mołdawii), czy budowli o charakterze historycznym i/lub sakralnym (np. Łuk Tryumfalny, Sobór Narodzenia Pańskiego, Katedra opatrzności Bożej) a także państwowym (np. pałac prezydencki, budynek sejmu). W Kiszyniowie można odwiedzić park botaniczny (Parcul „Dendrariu”), zbudowany na 25 ha ogród zoologiczny, a także tereny zielone nad jeziorem (Park Valea Morilor).

Mołdawia znana jest również z tradycji winiarskich. Na jej terenie znajduje się wiele upraw winorośli i lokalnych winiarni. Jedną z bardziej znanych jest kompleks Cricova, w którym można zwiedzić piwnice przeznaczone do przechowania win. Jest to obiekt o długości korytarzy ok. 120 km powstałych na obszarze ponad 50 hektarów tworzących prawdziwe podziemne miasto, z ulicami i sygnalizacją świetlną oraz znakami drogowymi. Do Cricovy z Kiszyniowa można dojechać taksówką, bussem lub autobusem komunikacji miejskiej.

Ciekawą atrakcją turystyczną jest Stary Orgiejów (Orheiul Vechi). Jest to kompleks archeologiczno-krajobrazowy rozciągający się wokół rzeki Raut. Położony jest ok. 60 km na północny wschód od Kiszyniowa. Kompleks położony jest pomiędzy dwoma tradycyjnymi wioskami Trebujeni oraz Butuceni, gdzie z łatwością można znaleźć nocleg w jednym z tradycyjnych gospodarstw. Znajduje się tutaj również regionalna restauracja „Butuceni”.

W Kiszyniowie mieszkańcy posługują się dwoma językami rumuńskim i rosyjskim.

W mieście znajdziemy liczne kawiarenki i kioski z napojami ciepłymi (kawa, herbata), jak również dużą gamę restauracji. Do podstawowych potraw regionalnych należą „plăcintă” (pieczony lub smażony placek z farszem owocowym, warzywnym lub mięsnym) i mamălyga (potrawa z mąki lub kaszki kukurydzianej serwowana z serem bryndza lub też jako dodatek do dań mięsnych lub grillowanych warzyw). Te potrawy można spożyć w kilku regionalnych restauracjach lub w popularnej w mieście sieciówce regionalnej „La Plăcinte” (ok. 15 lokalizacji).