

Praktyki w Dreźnie zakończone

W dniu 1 kwietnia dwudziestoosobowa grupa uczennic z klas II i III technik analityk wróciła z Drezna z miesięcznych praktyk zawodowych. Praktyki były częścią projektu Erasmus+ **Europejski charakter edukacji zawodowej uczniów z Jarosławskiego "Spożywczaka"** i był to ostatni wyjazd za granicę w ramach tego przedsięwzięcia. Projekt realizowany jest od stycznia 2016 roku, uczestnikami było 66 uczniów z kierunków: technik analityk, technik technologii żywności oraz cukiernik. Grupa SBG 10 uczennic klasy IITa wraz z opiekunem **Panią Anną Kędzierą - Bąk** i **Panią Izabelą Kilar** pracowały w ośrodku szkoleniowym Sächsische Bildungsgesellschaft für Umweltschutz und Chemieberufe Dresden mbH. Druga dziesięcioosobowa grupa Europa-Direkt; 6 uczennic z klasy III i 4 uczennice z klasy II pod opieką **Pana Wojciecha Bęsia** realizowały indywidualne programy w laboratoriach 8 zakładów w Dreźnie i okolicy. Praktyki w zakładach sprzyjały rozwijaniu kompetencji zawodowych, uczennice pracowały w laboratoriach obsługując nowoczesny sprzęt i specjalistyczne programy komputerowe. Podczas pobytu młodzież doskonała język obcy, a przede wszystkim zawodowy, uczennice poznały kulturę i zwyczaje mieszkańców Saksonii. W ramach programu kulturowego młodzież uczestniczyła w wycieczkach do Berlina, Lipska i Szwajcarii Saksońskiej poznając historię i zabytki niemieckich miast. W miejscach zakwaterowania oprócz grup z naszej szkoły mieszkali również praktykanci z innych krajów, była więc możliwość integracji i zawarcia nowych znajomości.

Podsumowaniem miesięcznych praktyk niech będą krótkie refleksje uczennic.

Czego nauczyłam się na praktykach?

Nauczyłam się jak wygląda praca w zawodzie, którego się uczę w szkole, doskonałam język obcy.

Nauczyłam się pracować w sterylnych warunkach, nauczyłam się obsługiwać urządzenia, których do tej pory nie znałam.

Poszerzyłam wiedzę i umiejętności zawodowe z zakresu analizy chemicznej, wykonywałam analizy z użyciem chromatografu gazowego.

Poznałam techniki chromatografii, pracowałam z systemem API, wykonywałam analizy mikrobiologiczne.

Poszerzyłam wiedzę z zakresu chemii, poznałam nowoczesne urządzenia w laboratoriach.

Nauczyłam się nowych technik miareczkowania, pobierania i przygotowywania próbek wody i gleby.

Nauczyłam się samodzielności, współpracy w grupie, wykonywania zadań z dużą precyzją i odpowiedzialnością za wyniki.

Poznałam i wykonywałam badania mikrobiologiczne wody.

Przygotowywałam próbki osocza krwi do badań, przełamalam barierę językową i całkiem nieźle radziłam sobie w kontaktach.

Nauczyłam się oznaczać i zawartość tłuszczu i cukru w produktach spożywczych.

Najbardziej podobało mi się: badania mikrobiologiczne, super atmosfera w pracy, miasto z wieloma zabytkami, program kulturowy, wyposażenie laboratoriów, ćwiczenia i analizy, które samodzielnie wykonywałam, atmosfera w naszej grupie, współpraca z naszym opiekunem w miejscu zakwaterowania.

Polecam udział w projekcie i wyjazd na zagraniczne praktyki ponieważ:

Jest to szansa na zdobycie nowych umiejętności i doskonalenie języka, szansa do poznania innej kultury.

Jest to możliwość pracy w zakładach z bardzo dobrze wyposażonym laboratorium i szkoła samodzielnego życia.

Jest okazja aby poznać innych, ciekawych ludzi i wymienić doświadczenia.

Jest to niepowtarzalna okazja poznania bardzo ciekawego świata chemii i zdobycia doświadczeń bardzo potrzebnych dzisiaj na rynku pracy.

Jest to lekcja samodzielnego życia, udział w projekcie pozwala na rozwój zawodowy i osobisty.

Udział w projekcie poszerzył moje umiejętności, wykorzystam je w najbliższym czasie oraz w przyszłości.

Polecam wszystkim udział w projektach i wyjazd na zagraniczne praktyki, jest to naprawdę fajna przygoda.

Klasa II i III Ta - uczestniczki z grupy SBG oraz grupy Europa-Direkt