

1. Czy jesteś zadowolona/y z wyjazdu do instytucji zagranicznej?

Jestem bardzo zadowolona z wyjazdu na staż do Berlina. Dziwię się sobie, dlaczego tak późno zdecydowałam się na wyjazd w Programie Erasmus+...

2. Jak znalazłaś/leś miejsce praktyki? Czym kierowałaś/leś się przy wyborze miejsca?

Wysyłałam maile do każdej instytucji, której działalność związana jest z żywieniem bądź technologią żywności. Szukałam miejsca praktyk na terenie całych Niemczech, chociaż preferowałam wyjazd do miejsca bliżej granicy. W Niemczech bardzo trudno znaleźć firmę, która przyjmie praktykanta, dlatego tym bardziej ucieszyłam się, gdy otrzymałam e-mail z zaproszeniem od Frankenförder Forschungsgesellschaft z Berlina.

3. Jak oceniasz infrastrukturę instytucji zagranicznej?

Zarówno biuro mieszczące się na pierwszym piętrze w dzielnicy Mitte (centrum) jak i laboratorium wspominam bardzo dobrze. Biuro składa się z dwóch mieszkań. Pracownicy mają swoje wyznaczone biurka. W każdym pokoju pracuje od jednej do trzech osób. A w laboratorium nie ma przepychu, ponieważ wszyscy trzymają się ustalonego grafiku (ustalanego z kilkudniowym wyprzedzeniem). W oba miejsca można dojechać metrem.

4. Czy miejsce w którym byłaś/eś jest przyjazne studentom zagranicznym? Czy zintegrowałaś/leś się z miejscowymi studentami / pracownikami?

Oprócz mnie na praktykach była studentka z Indii (mówiąca tylko po angielsku), więc sądzę, że FFG jest bardzo przyjazne studentom. Szybko zaprzyjaźniłam się z pracownikami firmy, zaczynając od zaparzania sobie kawy nawzajem do wspólnych zakupów w czasie wolnym.

5. Jaki wpływ miał na Ciebie wyjazd na Erasmus+?

Zarówno moje umiejętności „miękkie” uległy poprawie (zwiększenie pewności siebie, otwartość, asertywność) jak i te „twarde” (znajomość języka niemieckiego i angielskiego, zaznajomienie się ze sposobami rozwoju produktów spożywczych i pracą w laboratorium). Będąc w Berlinie spróbowałam niemieckich popularnych potraw, takich jak Currywurst oraz dań z kuchni mniejszości narodowych: wietnamski makaron z kurczakiem czy turecki kebab (najlepszy przy stacji metra Mehringdamm).

6. Absolwenci: Czy dzięki praktyce Erasmus+ znalazłaś/leś pracę?

Dzięki praktykom w programie Erasmus+, zostałam zaangażowana do naukowego projektu badawczego na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu. Wraz z pracą w projekcie realizuję aktualnie swój doktorat w Szkole Doktorskiej.

NATALIA (wawrzyniak_natalia@wp.pl)
Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu / dietetyka – absolwentka
Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH (FFG), Berlin, Niemcy

