

Bemutakozás:

- Név: Tóth Gábor
- Születési hely, idő: Szentes, 1995.02.11 (20 éves)
- Tanulmányok: 2002-2010 Kunszentmárton Városi Általános Iskola, 2010-től Nagykovács, Toldi Miklós Élelmiszeripari Szakképző Iskola és Kollégium
- Jelenleg a Toldi Miklós Élelmiszeripari Szakképző Iskolában tanulok élelmiszeripari technikusnak. A vizsga után egy év alatt szeretném megszerezni a sütő-cukrász technikus szakmát.
- Az első technikus évfolyamon az élelmiszeriparhoz tartozó mikrobiológiát, élelmiszeripari gépeket és műveleteket, laboratóriumi alapismereteket, élelmiszerkémia tanultam. Továbbá a bor, a sör, a cukor, a tejipari termékek és az élesztő gyártástechnológiáját is. Első szakmai gyakorlatomat – a 13. évfolyam végén, nyáron - Németországban végeztem.
- Jó kommunikációs képességeim miatt könnyen megértetem magam a munkatársakkal. Csapatember vagyok, legszívesebben csapatban dolgozom. A kiszabott feladatokat a lehető legpontosabban végzem, legjobb tudásomat beleadva, lelkiismeretesen. Könnyen tanulok új dolgokat.
- Mivel a szakmai tanulmányaim elején járok még, ezért sok mindenben fejlődnöm kell. Ezt főleg a szakmai ismeretekre, tapasztalatra és a gyorsaságra értem. Szeretném a lehető legjobban elsajátítani a szakma gyakorlati és elméleti részét is, ami sokat segítene a munkavállalás során. A későbbiekben szeretném majd a gépek működését, használatát is elsajátítani.

Célok:

Németországi gyakorlatomnak több célja is van. Az egyik ilyen, hogy minél többet tanuljak a szakmában. Új országban, új munkahelyen erre mindenképp jó esélyem van. Újabb gépekkel, termékekkel, fortélyokkal, ismerkedhetek meg. Több receptet tanulhatok meg és mutathatok meg később az otthoniaknak. Másik célom, hogy fejlesszem a német nyelvtudásomat, amit a tanórákon szereztem, és Németországnál erre nincs jobb hely. A 7 hét alatt rengeteget tanulhatok mind nyelvtanilag, mind szókinccsel, és még a helyes kiejtést is lesz lehetőségem tanulni, gyakorolni. Később még ez a tudás is hasznomra válhat, ha külföldön helyezkedem el. Ha jól tanulom a nyelvet és a szakmát, akkor talán jövőre visszavárhatnak, ez is egy remek cél. A gyakorlat során új barátokra is szert tehetek. Az ismerkedéssel sosem volt gondom, remélem sok barátot szerzek majd, így a munkahely is barátságosabbá válhat és még nagyobb kedvvel mehetek be dolgozni és a munkaidő is jobb hangulatban, gyorsabban telhet. Mivel új környezetbe kerülök, így sok új, szép dolgot fogok látni, amit szeretnék fényképen is megőrizni, nem csak az emlékeimben. Vannak olyan látványosságok, nevezetességek, ahova jó lenne eljutni, mert nem biztos, hogy lesz még lehetőségem rá. Természetesen vannak olyan dolgok is, amiket már láttam utazásaim során, de szívesen visszatérnék oda, mint például az Északi-tenger és Rostock. Mivel új a környezet, ezért gasztronómiában is lesznek újdonságok.

Igaz inkább a sütemények érdekelnek jobban, már csak a választott szakma miatt is. Egyik célom az, hogy megfigyelhessem a németek életstílusát és összehasonlítsam a magyarokéval. Akár a munkában, akár a szabadidejükben. Alaposan megismerhetem egy új nemzet mindennapjait. Úgy gondolom, nagyszerű élményeket fogok szerezni, amiket szívesen mesélek majd a családomnak, a barátaimnak és iskolatársaimnak szóban és képekkel illusztrálva. Akár még kedvet is adhatok nekik, hogy Németországban végezzék a gyakorlatukat.

Munkanapló:

1. hét: 2015. július 18-án indultunk este 10-kor az iskola hátsó udvarából. Tizenhat diáktársammal, két tanárral és a két buszsofőrrel vágunk neki a 21 órás útnak. Az idő elég lassan telt, de a hangulat mindvégig jó volt, sokat nevettünk és este keveset aludtunk. Németországba reggel hét órakor értünk. 10:30-kor álltunk meg egy nagyobb szünetre, mert ekkor érkezünk meg Szász-Svájcba, ami Drezdától körülbelül 20 kilométerre található. Itt felmentünk a hegyekbe és gyönyörű kilátás várt bennünket a szép, napos időben.



Este 7 óra körül értünk a Sanitztól 3 km-re lévő tanyára, ahol az első hetünket töltöttük. Itt egy házaspár él, akik a szállást biztosították. Őket Eddának és Heikonak hívták. Matthias Grenzer fogadott és köszöntött minket. Elfoglaltuk a szállásunkat, kipakoltunk és Edda mesélte el, hogy mit fogunk csinálni az első héten. Ezután vacsoráztunk és lefeküdtünk aludni, mert volt mit kipihenni. Hétfőn reggel fél 8-kor Heiko bácsi várt minket friss, laktató reggelivel. Majd miután elmosogattunk, fél 9-től nyelvi tanóránk volt, amit Edda és fia, Ronald tartott. Itt két csapatra osztottak minket, a tudásunk szerint. Hat társammal a haladó csoportba kerültem és Ronald oktatott bennünket. Minden hétköznap délelőtt ez volt a program az első héten. Ezek az órák nagyon jó hangulatban teltek, sokat viccelődtünk és még többet tanultunk. Ronald megtanított sok új szakmai kifejezést, helyi szólást, köszönési formát. Ilyen például az, hogy a helyi emberek nem Guten Tag!-gal vagy Guten Morgen!-nel, hanem Moin-nal vagy Morgen-nel köszönnek. Azt is megtanította, hogy mit kell válaszolnunk abban az esetben, ha azt kérdezik tőlünk, hogy mit keresünk Németországban, a válasz pedig a „Wir sind ungarische Azubi” volt. Tanulás után Sanitzban ebédeltünk, majd a délutáni program a munkahelyek megtekintése volt. Voltunk Neu Kalibban, Rostockban, és Grimmenben. Pénteken a német diákok és tanárok meghívtak minket egy tóhoz. Itt találkoztunk egy ismerőssel, Kevinnel. Ő májusban volt itt Nagykoröson. Főztünk, röplabdáztunk, amerikai fociztunk és fürödtünk. Szombat reggel indultunk Rügen szigetére. Odafele úton bementünk Ribnitz-Damgartenbe egy skanzenba és Barthba egy sörgyárba. Innen Wiekbe mentünk, a Rügen-sziget sarkára, ahol Zoli és Krisztofer dolgozott. Ők már nem jöttek vissza velünk Sanitzba, mert messze voltak tőlünk.

Vasárnap fél 6-kor indultunk Sanitzból a szálláshelyek felé. A sofőrök letették tanár urat és a Rostockban dolgozó tanulókat Roggentinbe, a szállásukon. Ezután Timit, Vikit, Zolit és Dávidot és engem tettek ki Grimmenben, majd ők elindultak haza a kísérő tanárral. Az esős időben már tárt karokkal várt minket Birgit, a főnök felesége. Megmutatta a szálláshelyünket és odaadta a szükséges kulcsokat. Nagyon kedves, segítőkész embert ismertem meg személyében. Meghívott minket ebédelni a szállásunk melletti étterembe, ami az övé volt. Ezután magunkra hagyott bennünket, és elkezdtünk kipakolni. A két fiúval voltam egy lakásban. A kipakolás után mentünk le az étterembe ebédelni. Itt már Hendryk, a főnök úr is jelen volt. A német órák nagy hasznunkra váltak, mert nagyon könnyen megértettük szavaikat, és mi is el tudtuk mondani, hogy mi mit szeretnénk. A főnök úr tájékoztatott bennünket, hogy mikor kell menni dolgoznunk, mi merre van és, hogy mire számítsunk. Ebéd után Birgit újra megmutatta a munkahely felé vezető utat. Utána egy kis pihenő után elindultunk bejárni a várost a biciklivel, amit azért kaptunk, hogy azzal menjünk dolgozni majd. A városnézés alatt megállapítottuk, hogy nagyon kellemes, szép városba kerültünk. Este a vacsora után filmeztünk és nyugovóra tértünk.



2. hét: Ez volt az első hét, ahol már dolgoznunk kellett, ezért kicsit izgatottan keltem. Mikor összeverődött a társaság, lementünk ebédelni, ahol a kedves pincérek, pincérnők minden igényünket kielégítették. Utána egy kis szieszta következett, majd elindultunk bevásárolni. Az első nap este 8-ra kellett menni dolgozni, de Hendryk mondta ebédkor, hogy kivételesen 19:00-re menjünk, azért, hogy újra körbe vezessenek az üzemben. A körbe vezetés után kis csapatunk szétvált. A lányok a cukrász részben dolgoztak, Zolit a szalag mellé küldték, Dávidot és engem pedig egy másik cukrász részre küldtek. Ott elmondták, hogy Lars fogja kiadni nekünk a feladatokat. Elsőként csokis tésztát kellett nyomkodnom a lemez aljára. Mindig kimért alapanyag volt a lemezekben. Kakaós tésztát kellett kiszednem a csészéből, majd azt kitisztítanom. Két kocsni linzer aljára nyomtam lekvárt nyomózsákkal. Túrós krém tetejére csokis tésztát kellett szórnom, majd a végeztével le kellett tisztítanom a munkafelületemet. Dáviddal magvas csokis tésztát készítettünk a keverőben, és a kiszedése után az asztalra tettük, ahol 3 kilós szeleteket mértünk ki, amit a német kolléga szépen megformázott. A helységben kitakarítottuk a műszak végén. Gépeket mostunk, asztalt tisztítottunk, felsepertünk, felmostunk, kivittük a szemetet a megfelelő helyre. A szalag mellett megtelt kocsikat toltam a kelesztőbe kettesével. Ezután a tésztakészítő részre küldtek, ahol különböző részfeladatokat láttam el, például mértem ki 14 kilogramm jeget az alapanyagokhoz, elvittem a csészéket a helyükre, vagy hoztam a raktárból 997-es rozslisztet. A műszak lejárta után

összevártuk egymást és elindultunk haza aludni. A hét többi napján egyaránt délután 6-ra kellett dolgozni menni. A felosztás ugyanaz volt. Sok feladatot végeztem el, például kakaós tésztához mértem ki a különböző alapanyagokat, majd be is dagasztottam, miután kész lett, kiszedtem a ládába, amibe előtte nylonzsákokat tettem. Lemezek alá nyomkodtam ezt a tésztát, minden lemezbe egyaránt 1,6 kilogrammot. Egy másik fajta kakaós tésztát is állítottam elő. A dagasztás után ezt is kiszedtem nylonos ládába. Tortakarikába vaníliás pudingot mértem ki, majd szép simára egyengettem a felszínét. Túrókrémhez mértem ki a sajtot, a cukrot, a teavajat, az olajat, a tojást, beleöntöttem a kimért vízbe és a keverő géppel egyneműsítettem. Ezt a műveletsort még kétszer csináltam meg. Vaníliás krémet mértem ki a lemezekre. A mandarinos szeleteket zselatinnal öntöttem le. Fánkokat készítettem: előbb a fánk sütőben megforgattam a kinyomott fánkokat, hogy mindkét oldala rendesen átsüljön, majd amiket a gép kidobott, azokat cukormázba tettem, aztán pedig a lemezre és a kocsira. Miután elkészültek a fánkok, kitakarítottam a helységet. Leengedtem az olajt, majd kimertem és elvittem a helyére. A csomagoló részen a különböző zsemléket öntöttem a szállító szalagra, és ha elfogyott a kocsiról, akkor a hűtőből, fagyasztóból hoztam a kocsikat. Tortakarikába illesztettem lefagyasztott tortalapokat és túrókrémet kentem rá. A linzer tetejét kentem ki. Az egyik felét fehér színű cukormázzal, a másik felét pedig rózsaszín cukormázzal. Mandarin konzerveket nyitottam ki, majd leszűrtem és a mandarinokat rátettem a krémre és zselatinnal bevontam a mandarinos szeleteket. Lemezeket tisztítottam. A munkaidő lejártával hazamentünk és aludtunk. Később a városban sétálgattunk, ismerkedtünk a környékkel. A hétvégén Hendrykék elvittek kirándulni minket Rügen szigetére. Előtte azonban mi láttuk vendégül őket egy reggelire. Készítettünk rántottát, héjában sült krumplit, virsliket. Tálaltunk fel paradicsomot és paprikát is, majd desszertnek somlói galuskát csináltunk. Egy kis pihenés után útnak indultunk. Az oda felé vezető úton betértünk Bergelhez és Torstenhez, majd együtt tovább indultunk. Előbb egy nemzeti parkba mentünk, ahol láthattuk a tengert és a krétahegyeket, majd felmentünk egy kilátóba, ahol nagyon szép kilátás fogadott minket. Később grilleztünk a parton és ott tanultunk egy kis németet és mi is tanítottuk őket egy kicsit magyarra. A grillezés után hazavittek bennünket. Fantasztikus nap volt, amire szívesen fogok visszaemlékezni. Vasárnap pihentünk és közösen németet tanultunk.



3. hét: Ezen a héten hol hajnali 3-ra, hol hajnali 6-ra kellett mennem dolgozni. Ekkor csak a két fiúval dolgoztam együtt. Ezen a héten körül-belül ugyanazt csináltam, mint az előző héten. Szilvát pakoltam a szilvásszeletre, amikor elfogyott a szilva, a fagyasztóból hoztuk az utánpótlást. Majd miután végeztünk a rengeteg kocsival, édes morzsát szórtunk a szilvákra és eltoltuk a kelesztőbe, majd a kemencékben kisütötték őket, és barackos ízzel lekenték. Ezeket a folyamatokat nyolcan végeztük és még így is nagyon sokáig tartott, mire elkészültünk vele. Lemezeket pucoltam a lemeztisztító gép segítségével, amit nagyon egyszerű volt kezelni. Egyedül csak az olajat kellett feltölteni benne, ha elfogyott, Ha volt időm, akkor a csomagoló részen segítettem be. A csomagoló részen a gép becsomagolta a különböző zsemléket, különböző módon. Volt például olyan csomag, amiben 2 darab zsemle, 2 darab mákos zsemle és 2 darab mákos császárszemle volt. Ezeket a csomagokat tízesével raktuk dobozokba, majd leragasztottuk ragasztóval és tovább adtuk. Túrós krém tetejére csokis tésztát kellett szórnom, majd a munka végeztével le kellett tisztítanom a munkafelületemet. Dáviddal magvas csokis tésztát készítettünk. A szalag mellett megtelt kocsikat toltam a kelesztőbe kettesével. Tortakarikába vaníliás pudingot mértem ki, majd szép simára egyengettem a felszínét. Mandarin konzerveket nyitottam ki, majd leszűrtem és a mandarinokat rátettem a krémre és zselatinnal bevontam a mandarinos szeleteket, miután megszilárdult a zselatin, betoltam őket a hűtőbe. Tortakarikába illesztettem lefagyasztott tortalapokat. Fánkokat is készítettem, melyeket előbb a fánk sütőben megforgattam, hogy mindkét oldala rendesen átsüljön, majd amiket a gép kidobott, azokat cukormázba tettem, aztán pedig a lemezre és a kocsira helyeztem. Miután kész lettem a fánkokkal, kitakarítottam a helyiséget. Leengedtem az olajat, majd kimertem és elvittem a helyére. Kakaós tésztához mértem ki a különböző alapanyagokat, majd be is dagasztottam. Miután kész lett, kiszedtem a ládába, amibe előtte nylonzsákokat tettem. Lemezek alá nyomkodtam ezt a tésztát, minden lemezbe egyaránt 1,6 kilogrammot, majd túrókrémet öntöttem rá és kártyával elegyengettem, utána a tetejére kakaós tésztát szórtam. A linzer tetejét kentem ki. Az egyik felét fehér színű cukormázzal, a másik felét pedig rózsaszín cukormázzal, két kocsis linzer alá nyomtam lekvárt nyomózsákkal, majd összeillesztettem őket. Vaníliás krémet mértem

ki a lemezekre. A tésztakészítő részen különböző részfeladatokat láttam el, például mértem ki 14 kilogramm jeget az alapanyagokhoz. A helységben kitakarítottunk a műszak végén. Gépeket mostunk, asztalt tisztítottunk, felsepertünk, felmostunk, kivittük a szemetet a megfelelő helyre. A munkaidő lejártával hazamentünk és aludtunk, majd utána a városban sétálgattunk, vásárolgattunk. Mivel itt már a lányok és a fiúk külön műszakban dolgoztak, így nem sok időt töltöttünk együtt. Néha találkoztunk egy-két kedves munkatárssal, örömmel üdvözlöttük egymást, és beszélgettünk egy kicsit. Ezen a hétvégén a német kollégák hívtak el magukhoz kerti partira. Az elején kicsit megilletődve ültünk ott, de aztán feloldódtunk és remekül éreztük magunkat. Sokat tanultunk tőlük, főleg a kiejtésünk javult. Vasárnap újra közösen tanultunk németet, hogy a munkahelyen még jobban megértsük magunkat, és, hogy mi is a lehető legtöbbet megértsük.



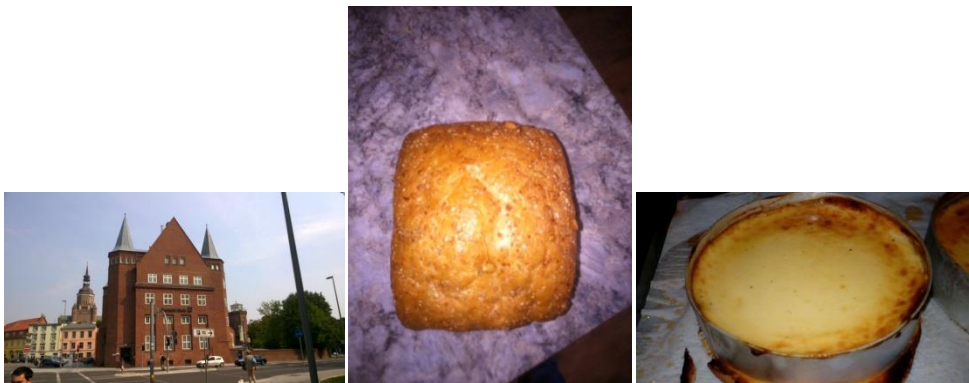
4. hét: Ezen a héten is reggel 6-ra kellett mennem a két fiúval. Többnyire a csomagoló részen voltam. Ott viszont sok mindent kellett csinálni. Volt, hogy a becsomagolt zsemléket tettem a dobozba, majd a gép segítségével leragasztottam alul, felül. Ha elfogyott a doboz, akkor hoznom kellett egy raklappal és utána folytatni a csomagolást. Volt, hogy a rosszul becsomagolt termékeket válogattam szét, és mivel a csomagoló anyaggal volt a gond, ezért a termékeket visszaöntöttem a szállító szalagra. Amikor elfogyott a csomagoló anyag, vagy le kellett cserélni, mert új terméket csomagoltunk, akkor egy kolléga segítségével hoztunk anyagot a raktárból. Ketten megemelve már nem volt nehéz, majd azt is megmutatták, hogy hogyan kell a csomagoló anyagot behelyezni a gépbe, hogy jó legyen. Volt, amikor az adott termékekkel teli dobozokat nekem kellett felcímkézni. Néha a minőség megőrzési dátumot is nekem kellett rányomnom. Egy raklapra mindig változó mennyiségű doboz került. Akadt olyan, hogy 32 darab, vagy 28 darab, de előfordult 36 is egy raklapon. A mennyiség függött a doboz méretétől is. Miután a felpakolt raklapot fóliával befedtem, az elektromos békával elvittem a hűtőbe, vagy feltettem a kocsira, ez attól függött, hogy a nap melyik szakaszában jártunk. Volt olyan, amikor a szállító szalagra öntöttem a különböző fajta zsemléket. Akadt tejes zsemle, mákos zsemle, császárszemle, mákos császárszemle, magvas zsemle, pizzás csiga. Miután elfogytak a kocsiról a becsomagolandó termékek, elvittem az üres kocsit a takarító részre, majd a fagyasztóból vagy a hűtőből hoztam az újabb kocsikat. Lemezeket pucoltam a lemeztisztító gép segítségével, amit nagyon egyszerű volt kezelni. Egyedül csak az olajat kellett feltölteni benne, ha elfogyott. Ha nem volt szükség rám a csomagoló részlegen, akkor különböző részfeladatokat láttam el. Csészéket takarítottam. Szalag mellett álltam és ellenőriztem a kivágott zsemleformákat. Amik nem feleltek meg, azokat egy külön ládába tettem, majd visszaöntöttem a csészékbe és újra a szalagra kerültek, ahol újra kivágták a formákat. A kocsiról ládába öntöttem a termékeket, és

a hűtőbe vittem őket, később ezeket csomagolták be a csomagoló részen. A cukrász részen 3 kisütött piskótalapot raktam egymásra, majd 4 szeletre vágtam és kislemezbe tettem. A tortán lévő marcipánlapot bevágtam és felhajtottam, mögé tejszínhabot nyomtam. Minden második tejszínhabra meggyet tettem, majd a kimaradt tejszínhabra rolettit helyeztem. Ezután az epres szelet végét vágtam le és levettem a lemez szélét, majd elmostam. Kitakarítottam a helységet és kivittem a szemetet. Hétfőn Straslundba mentünk át öten. Itt városnézéssel kezdtük a napot. Nagyon szép hely volt, rend és tisztaság mindenütt. Gyönyörű templomokkal láttunk, amiket belülről is szemügyre vettünk. Nagyon tetszettek a megfestett üveglapok. Találtunk egy földgömböt, ahol papírokon voltak üzenetek különböző nyelveken és mi is hagyunk ott egy kis papírt. Utána a tengerpartra mentünk le a szép, napos időben. Itt kicsit napoztunk és fürödtünk, majd egy kicsit piknikeztünk. Este a német kollégák újra elhívtak minket magukhoz. Ez az este megint jó hangulatban telt és egyre jobban megértettük egymást, hála a sok német tanulásnak, bár német barátainknak rosszabbul ment a magyar kiejtés. Vasárnap újra a pihenésé volt a főszerep, na meg a német tanulása. Este megnéztünk egy filmet és nyugovóra tértünk.



5. hét: Ezen a héten már délután 2-re kellett mennem dolgozni. Itt már csak egymagam voltam magyar a műszakban, mert mindenki más műszakban dolgozott és lényegében egymást váltottuk, de számomra ez nem okozott gondot. Többnyire a csomagoló részen voltam. Ott viszont sok mindent kellett csinálni. Volt, hogy a becsomagolt zsemléket tettem a dobozba, majd a gép segítségével leragasztottam alul, felül. Ha elfogyott a doboz, akkor hoznom kellett egy raklappal és utána folytatni a csomagolást. Volt, hogy a rosszul becsomagolt termékeket válogattam szét, és mivel a csomagoló anyaggal volt a gond, ezért a termékeket visszaöntöttem a szállító szalagra. Amikor elfogyott a csomagolóanyag, vagy le kellett cserélni, mert új terméket csomagoltunk, akkor egy kolléga segítségével hoztunk anyagot a raktárból. Ketten megemelve már nem volt nehéz, majd azt is megmutatták, hogy hogyan kell a csomagoló anyagot behelyezni a gépbe, hogy jó legyen. Volt, amikor az adott termékekkel teli dobozokat nekem kellett felcímkézni. Néha a minőség megőrzési dátumot is nekem kellett rányomnom. Egy raklapra mindig változó mennyiségű doboz került. Akadt olyan, hogy 32 darab, vagy 28 darab, de előfordult 36 is egy raklapon. A mennyiség függött a doboz méretétől is. Miután a felpakolt raklapot fóliával befedtem, az elektromos békával elvittem a hűtőbe, vagy feltettem a kocsira, ez attól függött, hogy a nap melyik szakaszában jártunk. Volt olyan, amikor a szállító szalagra öntöttem a különböző fajta zsemléket. Akadt tejes zsemle, mákos zsemle,

császárszemle, mákos császárszemle, magvas zsemle, pizzás csiga. Miután elfogytak a kocsiról a becsomagolandó termékek, elvittem az üres kocsit a takarító részre, majd a fagyasztóból vagy a hűtőből hoztam az újabb kocsikat. Lemezeket pucoltam a lemeztisztító gép segítségével, amit nagyon egyszerű volt kezelni. Egyedül csak az olajat kellett feltölteni benne, ha elfogyott. Ha nem volt szükség rám a csomagoló részlegen, akkor különböző részfeladatokat láttam el. A magvas zsemlet félíg bevágtam a szeletelő gép segítségével, majd a szállító szalagra öntöttem és becsomagoltuk. A mákos csigára szórtam édes morzsát. A kinyújtott tésztát cukorban megpörgettem, majd lemezre raktam és a kivehető oldal és a lemez alja közötti oldalakat kibéleltem. A mandarinos szeletekre mandarint tettem és zselatinnal leöntöttem. Miután megszáradt a zselatin, a hűtőbe toltam a kocsit. A kelesztőkbe be kellett tolnom a teli kocsikat, majd, amikor megkelt, akkor a fagyasztóba. Szalag mellett álltam és ellenőriztem a termék minőségét, és az édes morzsaszórót töltöttem fel. Fánkokat készítettem, előbb a fánk sütőben megforgattam a kinyomott fánkokat, hogy mindkét oldala rendesen átsüljön, majd amiket a gép kidobott, azokat cukormázba tettem, aztán pedig a lemezre és a kocsira. Miután kész lettem a fánkokkal, kitakarítottam a helységet. Leengedtem az olajat, majd kimertem és elvittem a helyére. Lemezeket olajoztam be, majd zsemlemorzzával leszórtam, de volt, hogy a zsemlemorzsza helyett sütőpapírt kellett használnom. Ezután a hiányzó oldalt is beillesztettem és az alja és a mozgatható oldal közötti lyukakat tésztával betöltöttem. A mákos csigára édes morzsát szórtam. A szalag mellett figyeltem a tészta minőségét és a magszórót töltöttem fel magvakkal. A hétvégén kicsit fáradtabbak voltunk, ezért a csapat kettéosztódott. A lányok átmentek Straslundba, mi pedig a szálláshelyünkön pihentünk, filmeztünk, majd a városban sétálgattunk. Néztünk televízióban focimeccset és elég jól megértettük a kommentátort, persze sokat segített a dolgon, hogy jártasak vagyunk a futballban. Vasárnap újra közösen tanultunk németet a lányokkal.



6. hét: Ezen a héten is délután 2-re kellett mennem dolgozni. Többnyire a csomagoló részen voltam. Ott viszont sok mindent kellett csinálni. Volt, hogy a becsomagolt zsemleket tettem a dobozba, majd a gép segítségével leragasztottam alul, felül. Ha elfogyott a doboz, akkor hoznom kellett egy raklappal és utána folytatni a csomagolást. Volt, hogy a rosszul becsomagolt termékeket válogattam szét, és mivel a csomagoló anyaggal volt a gond, ezért a termékeket visszaöntöttem a szállító szalagra. Amikor elfogyott a csomagoló anyag, vagy le kellett cserélni, mert új terméket csomagoltunk, akkor egy kolléga segítségével hoztunk anyagot a raktárból. Ketten

megemelve már nem volt nehéz, majd azt is megmutatták, hogy hogyan kell a csomagoló anyagot behelyezni a gépbe, hogy jó legyen. Volt, amikor az adott termékekkel teli dobozokat nekem kellett felcímkézni. Néha a minőség megőrzési dátumot is nekem kellett rányomnom. Egy raklapra mindig változó mennyiségű doboz került. Akadt olyan, hogy 32 darab, vagy 28 darab, de előfordult 36 is egy raklapon. A mennyiség függött a doboz méretétől is. Miután a felpakolt raklapot fóliával befedtem, az elektromos békával elvittem a hűtőbe, vagy feltettem a kocsira, ez attól függött, hogy a nap melyik szakaszában jártunk. Volt olyan, amikor a szállítoszalagra öntöttem a különböző fajta zsemleket. Akadt tejes zsemle, mákos zsemle, császárszemle, mákos császárszemle, magvas zsemle, pizzás csiga. Miután elfogytak a kocsiról a becsomagolandó termékek, elvittem az üres kocsit a takarító részre, majd a fagyasztóból vagy a hűtőből hoztam az újabb kocsikat. Ezen a héten megmutatták, hogy mit kell csinálnom, ha a csomagológép hibát ír ki, ezután már nekem kellett megoldani a problémát. Szerencsére nem volt bonyolult, így könnyen meg tudtam javítani. Lemezeket pucoltam a lemeztisztító gép segítségével, amit nagyon egyszerű volt kezelni. Egyedül csak az olajat kellett feltölteni benne, ha elfogyott. Ha nem volt szükség rám a csomagoló részlegen, akkor különböző részfeladatokat láttam el. A magvas zsemlet félíg bevágtam a szeletelő gép segítségével, majd a szállító szalagra öntöttem és becsomagoltuk. A felszeletelt csokis rudakat tettem át lemezre, egy lemezen 20 csokis szelet fért el. Ha teli lett a kocsi, elvittem a kemencéhez. A kocsiról ládába öntöttem a termékeket, és a hűtőbe vittem őket, később ezeket csomagolták be a csomagoló részen. A tortakarikából kivágtam a kész tortalapokat, majd azt egyesével becsomagoltam. Lemezek aljára nyomkodtam a csokis tésztát, minden lemezbe egyaránt 1,6 kilogrammot mértem ki. Túrókrémet öntöttem rá és kártyával elegyengettem, majd a tetejére kakaós tésztát szórtam. A sajtortákat barack ízzel kentem le. Nyers, lefagyasztott tésztalapokat szedtem le a lemezekről, majd dobozokba csomagoltam őket ötösével, majd visszavittem a fagyasztóba. Pereceket hajtogattam. A csészékből 5 kilogrammos szeleteket vágtam ki trokserrel, majd cipőformára gyúrtam, és nyújtógéppel kinyújtottuk. A hétvégén újra átmentünk Straslundba. Most megnéztük a piacot is, és bár nagyon szép volt, sajnos drágák is voltak a termékek. Este a német barátok jöttek át hozzánk és megint jól éreztük magunkat, bár kicsit szomorúbb volt a hangulat, mert tudtuk, hogy ez lesz az utolsó közös bulink. Vasárnap ismét pihentünk, filmeztünk és még egy kis városnézés is belefért. Megnéztük a helyi állatkertet, ami sok újat tartogatott a számunkra.



7. hét: Az utolsó héten is délután 2-re kellett mennem dolgozni. Többnyire a csomagoló részen voltam. Ott viszont sok mindent kellett csinálni. Volt, hogy a becsomagolt zsemléket tettem a dobozba, majd a gép segítségével leragasztottam alul, felül. Ha elfogyott a doboz, akkor hoznom kellett egy raklappal és utána folytatni a csomagolást. Volt, hogy a rosszul becsomagolt termékeket válogattam szét, és mivel a csomagoló anyaggal volt a gond, ezért a termékeket visszaöntöttem a szállító szalagra. Amikor elfogyott a csomagoló anyag, vagy le kellett cserélni, mert új terméket csomagoltunk, akkor egy kolléga segítségével hoztunk anyagot a raktárból. Ketten megemelve már nem volt nehéz, majd azt is megmutatták, hogy hogyan kell a csomagoló anyagot behelyezni a gépbe, hogy jó legyen. Volt, amikor az adott termékekkel teli dobozokat nekem kellett felcímkézni. Néha a minőség megőrzési dátumot is nekem kellett rányomnom. Egy raklapon mindig változó mennyiségű doboz került. Akadt olyan, hogy 32 darab, vagy 28 darab, de előfordult 36 is egy raklapon. A mennyiség függött a doboz méretétől is. Miután a felpakolt raklapot fóliával befedtem, az elektromos békával elvittem a hűtőbe, vagy feltettem a kocsira, ez attól függött, hogy a nap melyik szakaszában jártunk. Volt olyan, amikor a szállítószalagra öntöttem a különböző fajta zsemléket. Akadt tejes zsemle, mákos zsemle, császárszsemle, mákos császárszsemle, magvas zsemle, pizzás csiga. Miután elfogytak a kocsiról a becsomagolandó termékek, elvittem az üres kocsit a takarító részre, majd a fagyasztóból vagy a hűtőből hoztam az újabb kocsikat. Lemezeket pucoltam a lemeztisztító gép segítségével. Egyedül csak az olajat kellett feltölteni benne, ha elfogyott. Ha nem volt szükség rám a csomagoló részlegen, akkor különböző részfeladatokat láttam el. Szalag mellett a nyers formában lévő mákos zsemle tetejét vágtam be. Hamburger zsemléket pakoltam dobozokba, egybe 90 darab fért, majd leragasztottam és raklapra helyeztem. Nyers tésztájú kenyérlángost pakoltam fagyott állapotban dobozokba. Egy dobozba 72 darab került. A teli dobozokat szintén raklapra helyeztem, majd a teli raklapokat visszavittem a hűtőbe, és hoztam új kocsit. A kocsikról ládába öntöttem a termékeket, és a hűtőbe vittem őket, később ezeket csomagolták be a csomagoló részen. Nyers, lefagyasztott tésztaalapokat szedtem le a lemezekről, majd dobozokba csomagoltam őket ötösével, majd visszavittem a fagyasztóba. A magvas zsemlét félig bevágtam a szeletelő gép segítségével, majd a szállító szalagra öntöttem és becsomagoltuk. A kocsikról ládába öntöttem a termékeket, és a hűtőbe vittem őket, később ezeket csomagolták be a csomagoló részen. A helyiségben kitakarítottunk a műszak végén. Az utolsó napon szomorúan mentünk be, mert mindenki tudta, hogy ez az utolsó nap. A német kollégák kérdezgették, hogy milyen érzések van bennem. Mondtam, hogy szívesen maradnék, de sajnos mennem kell haza. Erre többféle reakciót kaptam, de a legjellemzőbb az volt, hogy ők is sajnálják és hogy anya már biztos vár haza. Csütörtökön kivételesen reggel 6-ra kellett mennem dolgozni, mert a főnök úr délután elhívott minket egy görög étterembe. Ott voltak Bergelék is és még másik 4 új német barát, akiket akkor ismertünk meg. A vacsora közben Hendryk elmondta a véleményét a munkánkról és az itt töltött 7 hétről. Szerencsére a pozitív képet alkotott rólunk és nem okoztunk neki csalódást. Ezután hazavittek minket és mondták, hogy holnap reggel 7-kor lesz egy utolsó közös reggeli. A reggeli után kaptunk ajándékot Birgittől és Hendryktől, majd

mi is megajándékoztuk őket. Ezután került sor a búcsúra és a teli bőröndökkel elindultunk a kocsinhoz. A haza út is zökkenőmentesen telt és apuék már ott vártak az iskola parkolójában. Jó volt újra látni őket.



Önértékelés:

A németországi gyakorlaton a kitűzött célokból nagyon sok minden megvalósult. Az elsődleges célokat, hogy minél többet tanuljak szakmailag, maximálisan sikerült teljesítenem. Nagyon sok praktikat ellestem a különböző sütik elkészítésekor, például a mandarinos szeletnél. A gépek hasonlóak a hazaiakhoz, a kezelésüket jól megtanultam. Ilyen volt például a csésze felemelő szerkezet is. Új termékekkel is megismerkedtem. Mákos csigát még sosem láttam, készítettem. Természetesen még a szakmatanulás elején járok, ezért még mindenben van hova fejlődnöm és van még mit tanulnom, de ez a 7 hét nagyon sokat segített. A munka felfogásban nem sok különbség van. A munkaidő ugyanúgy pörgős, hajtós, mint itthon. Talán a németek kevésbé szidnak le egy hibáért, mint például Magyarországon. A német nyelvtanulás is nagyon jól ment ebben a környezetben. Rengeteg új szót, vagy kifejezést tanultam, például a Feierabend kifejezésről azt hittem, hogy szabad estét jelent, de a németek ezt a szót a munkaidő végének jelölésére használják. Tanultam szakmai nyelvet is és hétvégeként, a kirándulásokon hétköznapi szavakat is. A kiejtésben rengeteget fejlődtem, és a hallás utáni értésben is. Nyelvtanilag kevesebbet fejlődtem. Sok baráttra tettem szert, amit nem is hittem volna a gyakorlat elején, de a kollégák azonnal segítőkészek voltak és befogadtak minket. Ezáltal a munkahelyre mindig mosolyogva mentem be és nagyon hamar eltelt a műszak. Mivel beszélgettünk és viccelődtünk a munkaidő alatt, nem is éreztem a fáradtság nyomait. Az új környezetben új, szép dolgokat is láthattam. Tiszteletre méltó, hogy az utcákon semmi szemét nem volt, mindenhol rend és tisztaság uralkodott. Utazásaim során mindig ámulatba ejtett a sok, kicsi kerítés és a tiszta kertek sokasága. Grimmen hiába volt kisebb város, mégis gyönyörű település. A hétfégi utazásainkon is nagyon szép helyeket láthattunk. Ilyen volt Straslund és a Rügen-sziget is. Szívesen tértem vissza Rostockba és az Északi-tengerhez is. Bár az időjárás nem volt annyira jó a fürdéshez, de még így is hatalmas élmény volt újra látni. Birgitnek hála sok új étellel ismerkedtünk meg az étteremben. Ezek közül voltak nagyon finomak és kevésbé finomak is, de amit felszolgáltak, azt mindig elfogyasztottuk. Már csak azért is, mert azt mondták nekünk a német barátaink, hogy régen a kisgyerekeknek azt mondták, hogy, ha nem eszik meg az ebédet, akkor esni fog az eső. Esőben pedig nem jó kirándulni. Új süteményekkel is megismerkedhettem, bár a németek nem annyira édesszájúak. A németek kevésbé stresszesek, mint a magyarok. Ez nagyon

feltűnő volt. Az utcán sétálva sokkal vidámabb arcokat fedeztem fel, mint itthon, Magyarországon. A munkában is sokkal segítőkészebbek, legalábbis az eddigi munkatapasztalataim alapján. Az is leszűrhető volt a másfél hónap alapján, hogy merőben más életet élnek, mint mi. Összességében nagyon sok élménnyel, tudással gazdagodtam, aminek nagyon örülök. Ezeket nagyon szívesen mesélem majd a családomnak, a barátaimnak és az iskolatársaimnak. A képek segítségével pedig még jobban el tudom magyarázni az élményeket. Ezt a másfél hónapot sosem fogom elfelejteni, mindig örömmel fogok visszaemlékezni rá. Örülök neki, hogy rengeteg új barátot szereztem és, hogy az internet segítségével a kapcsolatot is tudom tartani velük. Nagyon hálás vagyok a pályázatnak és a tanároknak, akiknek köszönhetően részt vehettem benne.