

5.b klases mācību ekskursija Eiropas Sociālā fonda projekta Nr. 8.3.5.0/16/I/001

“Karjeras atbalsts vispārējās un profesionālās izglītības iestādēs” ietvaros.

2018. gada 25. janvārī 5.b klases skolēni **Eiropas Sociālā fonda projekta Nr. 8.3.5.0/16/I/001 “Karjeras atbalsts vispārējās un profesionālās izglītības iestādēs”** ietvaros, devās mācību ekskursijā uz lidostu ”Rīga” un „Ādažu čipsi” ražotni.

Ekskursijas mērķis bija iepazīties ar karjeras iespējām lidostā “Rīga” un „Ādažu čipsi” ražotnē.

Sākumā devāmies uz lidostu. Mūsu gids Tatjana izstāstīja par lidostā esošajām profesijām. Izrādās, ka tajā ir pieejami teju visu profesiju pārstāvji, sākot no dārzniekiem, apkopējiem, mehāniķiem, tehniķiem, mediķiem, ugunsdzēsējiem, ornitologiem, dispečeriem, beidzot ar pilotiem un stjuartiem, dažādiem IT speciālistiem. Svarīgi, ka katrā no profesijām iespējama arī karjeras izaugsme. Uzzinājām, ka kopā lidostā strādā 2600 darbinieki un tajā ir pārstāvētas ap 200 profesijas.

Lidostā vēl uzzinājām, kā un kāpēc tiek veiktas drošības pārbaudes, un arī paši gājām cauri rentgena iekārtai, tika pārbaudītas mūsu līdzī paņemtās mantas. Katram bija jāuzrāda personu apliecinošs dokuments. Pēc tam speciāli paredzētās kastēs bija jāsaliek visas savas mantas, kuras arī tika pārbaudītas.

Ekskursijas beigās ar lidostas autobusu braucām apkārt lidlaukam, un gids stāstīja par darbībām lidlaukā, izrādot VIP centru, ugunsdzēsēju depo ar jaunāko, modernāko tehniku, pasta lidmašīnu, stāstot par drošības dienesta, muitas darbu. Uzzinājām, ka svarīgākais kritērijs, lai strādātu lidostā ir tas, ka jāzina vismaz 2 svešvalodas un jābūt komunikabliem, jo darbs ir saistīts ar cilvēkiem. Ieguvām ieskatu tajā, kas un kā notiek lidostā, kas ir izvietots lidostas teritorijā. Mēs guvām priekšstatu par lidostas darba apstākļiem, specifiku, vidi, drošību. Uzzinājām, cik atbildīgs un sarežģīts ir darbs lidostā „Rīga”, ar ļoti plašām un daudzveidīgām iespējām veidot savu karjeru nākotnē.

„Ādažu čipsu” ražotnē guvām ieskatu čipsu ražošanas procesā. Uzzinājām, kā notiek kartupeļu audzēšana, glabāšana un pārstrāde. Apmeklējām Baltijā modernāko kartupeļu uzglabāšanas noliktavu, ar automātisko temperatūras uzturēšanas sistēmu. Noskaidrojām, ka uzņēmumā strādā 110 darbinieki un ir pārstāvētas sekojošas profesijas – ražošanas vadītājs, ražošanas attīstības vadītājs, maiņas meistars, krāvēji, fasēšanas operatori un pakošanas operatori. Uzņēmums strādā 24 h diennaktī 5 darba dienas nedēļā. Darbs notiek maiņās, kurās strādā gan sievietes, gan vīrieši.

Arī paši varējām iejusties uzņēmuma darbinieku lomās. “Uzturklases” radošajā darbnīcā radījām čipsus ar savu īpašo garšu, iejūtoties uzņēmuma darbinieku lomā, kā arī virtuālajā 360 grādu tūrē mērojām čipsu ceļu ražotnē no kartupeļu šķīrošanas līdz pat noliktavas plauktam.

Katrs dāvanā saņēmām čipsu paku un, tā kā kopā ar klasi pirms ekskursijas izgatavojām savu Ādažu čipsu paku un veiksmīgi to prezentējām, saņēmām dāvanā Krējuma un Sīpolu bumbu kasti!

Paldies atraktīvajām gidēm Lindai un Diānai!