***„Ražots Latvijā”***

Projekta Nr.8.3.5.0/16/I/001 „Karjeras atbalsts vispārējās un profesionālās izglītības iestādēs” ietvaros 1.-2., 7.klašu skolēni un 6.a, 8.b klašu skolēni piedalījās pasākumā „Ražots Latvijā”. Pasākumā mērķis - iepazīstināt skolēnus ar ražošanas procesu un tajā nepieciešamajām profesijām, ar ražošanas produktiem, ar darba aprīkojumu, darba specifiku un profesionālajām prasmēm.

2019.gada 24.aprilī un 29.aprīlī Krāslavas Varavīksnes vidusskolas 1.a, 1.b un 2.a klases apmeklēja zemnieku saimniecību “Kurmīši”, kur iepazinās ar ārstniecisko augu audzēšanu un zāļu tēju pagatavošanas noslēpumiem. Skolēniem pastāstīja interesantus faktus par bišu dzīvi un biškopības noslēpumiem, kā arī parādīja bišu vaska ražošanas procesu, no kura skolēni ar lielāko prieku paši savām rokām izlēja sveces. Arī skolēni uzzināja, ka saimniecībā var iegādāties ekoloģiski tīras zāļu tējas, pirts slotiņas no ārstnieciskajiem augiem, zāļu tēju maisījumus un medu.

30.aprīlī Krāslavas Varavīksnes vidusskolas 7.a klases skolēni devās pie pieredzes bagātās konditores Lonijas Jakoveles, lai iepazītos ar individuālā uzņēmēja darba ikdienu, profesiju, ražošanas iekārtām, produkciju, ar nepieciešamajām zināšanām un prasmēm. Meistare prezentēja savu produkciju - konditorejas izstrādājumus, novadīja meistarklasi un praktisko nodarbību saldās ruletes veidošanā.

16.maijā 1.b, 2.a klašu skolēni apmeklēja „Ošu mājas” – lielāko vīngliemežu fermu Latvijā, kura atrodas Preiļu novadā. Skolēni iepazinās ar gliemežu dzīvi, redzēja, kur un kā tos audzē, kā arī ekskursijas laikā noklausījās interesanto saimnieka stāstu darbu fermā un uzzināja daudz interesantu faktu par gliemežiem un par produkciju no gliemežiem. Brauciens izdevās izzinošs un interesants.

22.maijā 1.a klašu skolēni devās mācību vizītē pie galdniekiem, uzņēmējiem – brāļiem Vanagiem. Kokapstrāde un mēbeļu ražotne ir pieprasīta mūsu iedzīvotāju vidū. Meistars izrādīja skolēniem galdniecības iekārtas: kokapstrādes darba galdus, ēvelmašīnas, urbšanas un ligzdu iestrādes iekārtas, frēzmašīnas. Skolēnus ieinteresēja skaidu briketētājs, kas veic koksnes, skaidu atkritumu utilizēšanu - brikešu ražošanu. Skolēni uzzināja par drošības noteikumiem darbā ar koksni, pielaikoja aizsargbrilles un trokšņu slāpējošas austiņas, aplūkoja darbnīcā uzstādītās videokameras. Izmantojot mūsdienīgas tehnoloģijas, mazie pirmklasnieki izveidoja un izkrāsoja dekoratīvus žogus, briketes, apstrādāja koka dēlīšus un izurba caurumus tajos. Ekskursija bija noderīga, aizraujoša.

27.maijā 8.a klases skolēni devās mācību ekskursijā pie pavāres un viesu mājas saimnieces Valentīnu Pugaevas, lai iepazītu viņas darbu ikdienā, uzzinātu par ražošanas iekārtām, produkciju un par nepieciešamajām profesijām ražošanas procesā. Skolēni tika iepazīstināti ar drošības tehnikas un uzvedības noteikumiem maizes ceptuvē un viesu mājā, sanitāri-higiēniskām prasībām. Saimniece izrādīja savas darba vietas iekārtas un prezentēja produkciju (konditorejas izstrādājumus). Tad sekoja picas pagatavošanas meistarklase un praktiskā nodarbība, kad skolēni paši izmēģināja savas prasmes picas cepšanā.

28.maijā 6.a un 8.b klašu skolēni apmeklēja divas vietas – SIA „Akva Systems” un Z/S „Bagātības”. SIA „Akva Systems” tas ir zivkopības uzņēmums. Ekskursiju vadīja mūsu skolas absolvents Aigars Kučiks. Pabeidzis vidusskolu, viņš ilgi nevarēja izvēlēties - kur turpināt savu izglītību. Un tad viņam paveicās - puisis saņēma piedāvājumu gan mācīties, gan strādāt, gan apgūt zivkopja profesiju. Līdz ar to tagad jaunietis studē Baltkrievijas Valsts lauksaimniecības akadēmijā, kur viņš iegūst specialitāti „rūpnieciskā zivkopība”. Skolēni bija mazliet pārsteigti, ieraugot mūsdienīgu zivkopības fermu. Uzņēmuma mērķis ir storu dzimtas zivju audzēšana, mātīšu pavairošana un melno un balto ikru iegūšana. Skolēni apskatīja lielus baseinus ar peldošām zivīm. Mūsu gids Aigars bija laipns un uzmanīgs un atbildēja uz visiem jautājumiem. Viņš parādīja visas telpas un smalki pastāstīja, kādi darbi tiek tajās veikti.

Pēc tam skolēni devās uz zemnieku saimniecību „Bagātības”, kur skolēnus uzņēma viesmīlīga saimniece Olga Birke. Bioloģiskajā zemnieku saimniecībā, kas atrodas netālu no Baltkrievijas robežas, apsaimnieko 200 hektārus zemes, tajā tiek turētas slaucamās govis un telītes, lai paplašinātu piena ražošanu. Līdzās tradicionālajai piena lopkopībai saimniece Olga ir reģistrējusies kā piena produktu mājražotāja. Daļu piena saimnieki realizē piena kombinātam. Piens tiek pārstrādāts arī garšīgos sieros, biezpienā un krējumā. Vietējā tirgū tiek piedāvāti dažādu veidu sieri – ar ķiplokiem, zaļumiem, ķimenēm, papriku, žāvētiem augļiem, saulespuķu sēkliņām un apceptais siers. Iecienīts ir mājas biezpiens, krējums un svaigs piens. Tehnoloģiskais process ir tradicionāls: sieri tiek vārīti un daļa – apcepti, biezpiens – atsildīts, bet krējums – separēts. Olga stāsta, ka zināšanas par ražošanu galvenokārt apguvusi pašmācības ceļā. Ekskursijas bija ļoti izzinošas un interesantas, katrs skolēns sev varēja atklāt kaut ko jaunu. Visiem skolēniem ļoti patika šīs ekskursijas!

Pasākuma izmaksas (transportu noma, transporta pakalpojumi, maksa par ekskursiju) tika segtas no projekta finansējuma.

*Krāslavas Varavīksnes vidusskolas pedagogs karjeras konsultants Oksana Korčagina*