

Sprawozdanie z wyjazdu na praktykę Erasmus+

W okresie od 1 maja do 30 czerwca 2026 r. odbyłem praktykę w Foodomics Lab na Hacettepe University w Ankarze (Turcja). Wyjazd umożliwił mi zdobycie cennego doświadczenia naukowego, rozwój kompetencji zawodowych oraz nawiązanie międzynarodowej współpracy badawczej.

Ankara okazała się miastem bezpiecznym, czystym i bardzo dobrze skomunikowanym. Funkcjonuje pięć linii metra, a planowanie podróży jest wygodne dzięki integracji komunikacji miejskiej z Google Maps. Miasto oferuje wiele terenów zielonych i parków, jednak należy pamiętać, że jest bardzo rozległe i silnie pagórkowate, czego nie widać na zdjęciach satelitarnych. Mimo dużych odległości można bezpiecznie spacerować nawet kilkadziesiąt kilometrów dziennie. Ceny podczas mojego pobytu były niższe niż w Polsce (przy inflacji około 33% i kursie około 12,5 liry za 1 zł). Koszt obiadu w restauracji wynosił około 750 lir, natomiast 500 lir wystarczało na około dwa tygodnie codziennych przejazdów komunikacją miejską.

Mieszkiałem w wynajętym mieszkaniu o powierzchni około 80 m². Koszt zakwaterowania wraz z opłatami wynosił około 4500 zł miesięcznie. Standard mieszkania był dobry – było czysto, komfortowo i bezpiecznie. Znalezienie zakwaterowania nie było łatwe; korzystałem z serwisu Booking, jednak przyszłym uczestnikom polecam również poszukiwanie miejsc w prywatnych akademikach. W Turcji większość ustaleń dotyczących wynajmu odbywa się za pośrednictwem komunikatora WhatsApp.

Praktyka została bardzo dobrze zorganizowana. Pracowałem pod opieką zaangażowanego opiekuna, z którym miałem stały kontakt i możliwość konsultowania wszystkich etapów pracy. Laboratorium zajmuje się badaniami z zakresu foodomics, diagnostyki patogenów żywności oraz technik qPCR. Moje obowiązki obejmowały pracę laboratoryjną, przygotowanie abstraktu na konferencję międzynarodową oraz współtworzenie publikacji naukowej. W pracy wykorzystywałem m.in. system qPCR Roche oraz zestawy do izolacji DNA. Podczas praktyki zdobyłem wiedzę na temat nowoczesnych metod wykrywania bakterii odpowiedzialnych za psucie się piwa. Zakres praktyki był w pełni zgodny z moimi studiami doktoranckimi w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Komunikacja odbywała się w języku angielskim i nie sprawiała mi trudności. Jedynym wyzwaniem była słabsza znajomość języka angielskiego poza środowiskiem

akademickim, dlatego w codziennych sytuacjach często pomocny był translator. W czasie pobytu uczestniczyłem w Dniu Współpracy Międzynarodowej oraz międzynarodowym szkoleniu z bioinformatyki, dzięki czemu poznałem uczestników z Azerbejdżanu, Iranu i Indii.

Osobom wyjeżdżającym do Ankary polecam odwiedzenie Mauzoleum Atatürka (Anıtkabir), Zamku w Ankarze, historycznej dzielnicy osmańskiej, licznych parków oraz zapory wodnej. Przed wyjazdem warto zapoznać się z topografią miasta, nauczyć się podstawowych zwrotów w języku tureckim oraz rozważyć zakup eSIM (np. Saily), co okazało się znacznie wygodniejszym rozwiązaniem niż poszukiwanie lokalnej karty SIM.

Największą wartością praktyki było nawiązanie międzynarodowej współpracy naukowej, która będzie kontynuowana w przyszłych badaniach. Wyjazd pozwolił mi rozwinąć kompetencje badawcze, poszerzyć wiedzę specjalistyczną oraz zdobyć cenne doświadczenie pracy w międzynarodowym środowisku.