

Najcenniejszym i najtrwalszym podarunkiem jaki można dać dziecku – jest wykształcenie”. W podziękę za trud włożony w naszą edukację pragniemy złożyć najserdeczniejsze życzenia wszystkim nauczycielom. Pragniemy, aby nie zabrakło Wam zapалу do kształtowania naszych sumień, abyście uczyli nas pokonywania zła i kierowania się w życiu tylko dobrem. Potrzebne są nam wzorce i Wy, drodzy Nauczyciele jesteście takimi wzorcami. Życzymy Wam dużo zdrowia, cierpliwości, wielu sukcesów zawodowych oraz zadowolenia z uczniów!

Cechy dobrego nauczyciela

Zapytaliśmy uczniów naszej szkoły, jaki ich zdaniem powinien być dobry nauczyciel. Oto co usłyszeliśmy....Uważacie, że dobry nauczyciel jest:

1. sumienny
2. zawsze sprawiedliwy
3. uśmiechnięty
4. kompetentny
5. spokojny
6. wymagający
7. ubarwia lekcje anegdotą
8. cierpliwy
9. wyrozumiały
10. przyjacielski
11. rozrywkowy
12. zorganizowany
13. sumienny
14. konkretny
15. wyluzowany
16. ma wiedzę na różne tematy
17. pomysłowy

Ufff to tyle...



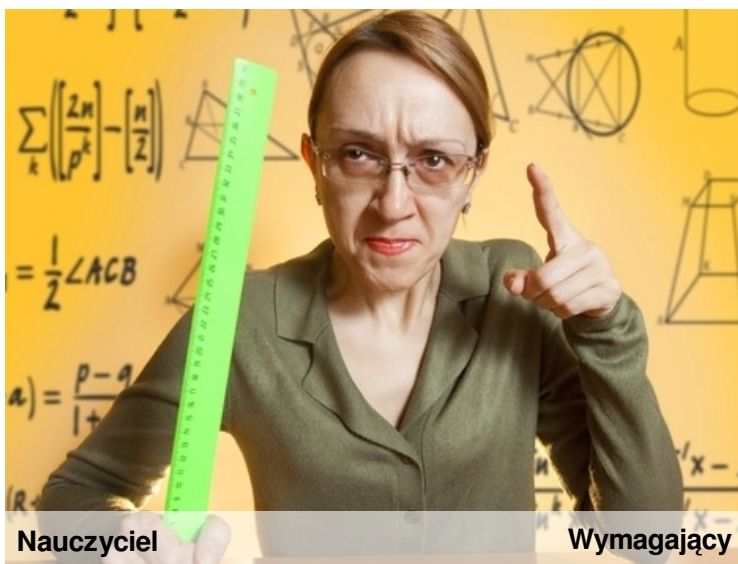
O czym marzą nasi nauczyciele ?

Zawód nauczyciela to zajęcie specyficzne, gdyż wymaga pełnego zaangażowania dla drugiej osoby, podjęcia ogromnej odpowiedzialności nakierowania młodego ucznia na odpowiednią ścieżkę i przekazania mu wiedzy i wartości. Jakie więc marzenia może mieć ktoś, kto zazwyczaj skupia się na innych i rzadko myśli o sobie? Pytanie zadaliśmy kilku nauczycielom z naszej szkoły

-Pani profesor Lidia Kalemba marzy:po pierwsze o tym żeby się porządnie wypaść, po drugie żeby jej rodzina była zdrowa i wszystko układało się w jak najlepszym porządku, a po trzecie, żeby móc zasiąść w ulubionym fotelu z filiżanką kawy z mlekiem

-Pani profesor Zyta Zyman marzy o siedlisku na Mazurach - drewnianym domku położonym nad jeziorem w otoczeniu lasu

- Pani profesor Henryka Chrzanowska: Każdy z nas pragnie by szczęśliwy, zdrowy, mieć satysfakcjonującą pracę. Sądzę że te marzenia w moim przypadku się spełniły. Marzę też o tym żeby moi uczniowie i wychowankowie stali się wartościowymi ludźmi i także żeby spełniały im się marzenia.Ostatnio moim największym marzeniem jest aby mojej córce Dominice udało się skończyć z powodzeniem studia medyczne



Nauczyciel

Wymagający



Odpowiedzi

Pytania

Najnowsze szkolne newsy.

Targi Technologii Przetwórstwa Spożywczego "GASTROSILESIA" już za nami.

W dniach 9-10 września 2014 roku odbyły się w Chorzowie Targi Technologii Przetwórstwa Spożywczego "GASTROSILESIA". Organizator targów - firma Weindich Sp.J. zapewniła wyjątkowy bogaty i atrakcyjny program, szczególnie dla uczniów szkół gastronomicznych z naszego regionu.

Z naszej szkoły w targach wzięli udział uczniowie z klas III TK, III TG i III TT, którzy mieli okazję zapoznać się z najnowszymi nowinkami z dziedziny gastronomii, obsługi konsumenta i hotelarstwa.

Uczniowie w czasie targów uczestniczyli m.in. w:

- pokazach kulinarnych "Moda na gotowanie" - jak wykorzystać jej potencjał" prowadzonych przez znanych z programu Top Chef szefów kuchni: Sebastiana Olma i Pawła Kibart
- pokazie mody "Gastro"
- pokazach barmańskich w wykonaniu Mistrza Polski i Europy - Krzysztofa Drabika
- konkursach z nagrodami pt. "Gastrowiedza"
- wykładzie Hanny Szymanderskiej pt. "Kuchnia Polska i jej regionalne smaki: co kształtuje i co miało wpływ na daną kuchnię, produkt regionalny i jego znaczenie"
- konferencji "Magia przypraw i ziół: ich właściwości i zastosowanie"
- konferencji "Zdrowe żywienie w sektorze budżetowym m.in. jak komponować zdrowy jadłospis"
- pokazach kulinarnych prowadzonych przez Szefów Kuchni Stowarzyszenia Euro - Toques Polska "Hanysy kontra Kaszubi" - wykonanie: Tomasz Nowak i Sebastian Humski kontra Wojciech Harapkiewicz i Mariusz Gachewicz

Uczniowie obserwowali także z zainteresowaniem zmagania uczniów szkół gastronomicznych w I Pucharze Kulinarnym Śląska. Wyjazd na tegoroczne targi dostarczył uczestnikom wielu ciekawych gastronomicznych wrażeń.



Danie



Pokaz kucharzy

Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Rybniku otrzymał certyfikat European Language Label, czyli europejski znak innowacyjności w dziedzinie nauczania języków obcych, przyznawany w drodze ogólnopolskiego konkursu przez jury złożone z przedstawicieli: **Ministerstwa Edukacji Narodowej, Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego, pracowników Uniwersytetu Warszawskiego**

British Council, Włoskiego Instytutu Kultury oraz Ośrodka Rozwoju Edukacji.

Jury w roku 2014 wyróżniło 15 spośród 77 wniosków, wśród których znalazł się projekt **Foreign language in my job – I know it! I use it!. (Język obcy w pracy – Znam! Używam!)**, złożony przez Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Rybniku.



Ważna wiadomość

Horoskop na rok szkolny cz.1

Koziorożec (22 XII - 19 I)

Pracowity, dokładny i pilny, bardzo odpowiedzialny i rozsądny, a do tego wyjątkowo zdolny - prawdziwy wzór, chociaż za szkołą nie przepada.

Koziorożce są zdolne, bystre, łatwo się uczą, szybko zapamiętują wiadomości. To zwykle samotnicy, lubią czytać książki i pracować albo grać na komputerze. Do szkoły chodzą z poczucia obowiązku i niezbyt za nią przepadają. Zwykle jednak szybko ujawniają się ich zdolności, jak również pracowitość i pilność. Dlatego zwykle są lubiane przez nauczycieli. Unikają konfliktów, czasem są prośzone o rozstrzygnięcie klasowych sporów. Często działają w samorządzie szkolnym, są przewodniczącymi klasy. Wykazują duże zdolności do nauki przedmiotów ścisłych, matematyki, informatyki. Mają również zdolności artystyczne, lubią rysować, malować, grać na instrumentach.

Koziorożcom przyda się więcej wiary w siebie, więcej przebojowości.

Ulubione przedmioty: matematyka, informatyka, geografia, fizyka.

Wodnik (20 I - 18 II)

Oryginalny i pomysłowy, wszystkich w szkole zna, lubi dyskutować i popisywać się wiedzą, nauka to dla niego przyjemność.

Wodniki to istoty niezwykle ruchliwe, energiczne, żywiołowe. Z chęcią chodzą do szkoły, lubią ruch i zmiany. Z łatwością uczą się przedmiotów humanistycznych, mają bujną wyobraźnię, czasem nawet szalone pomysły. Lubią dyskutować, spierać się, popisywać oryginalnymi poglądami. Nauczyciele zwykle starają się utemperować ich szaloną naturę, chociaż jest to ciężka praca. Wodniki lubią przebywać wśród ludzi, w szkole znajdują wielu znajomych, czasem także wrogów. Nie unikają bowiem konfliktów, a swojego zdania bronią do upadłego. Uczą się szybko, dużo czytają, śledzą nowinki techniki. Interesują się informatyką, nowymi technologiami, ciekawostkami, wszystkim co intrygujące i tajemnicze. Mają zmysł praktyczny, lubią majsterkować.

Ulubione przedmioty: język polski, historia, geografia, informatyka.

Ryby (19 II - 20 III)

Nie sprawiają problemów wychowawczych, nauczyciele chwalą je, podają innym za wzór. Często mają zdolności artystyczne, Grają na instrumentach, śpiewają, tańczą. Wszystko co robią, wykonują z pasją i zaangażowaniem. Jeśli szkolny przedmiot je ludzi, to za nic nie będą chciały się go uczyć.

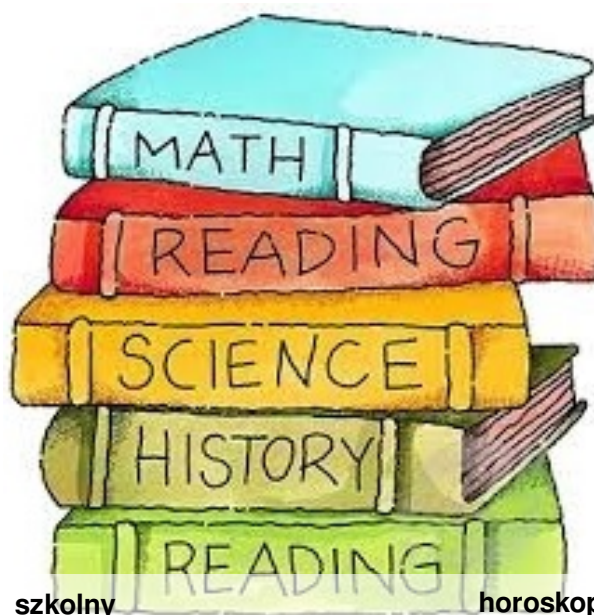
Ryby powinny być bardziej konsekwentne i wytrwałe, nie zniechęcać się za szybko. Świat marzeń powinny zastąpić trzeźwym spojrzeniem na otaczającą rzeczywistość.

Ulubione przedmioty: historia, literatura, religioznawstwo, muzyka, biologia

Baran (21 III - 20 IV)

Klasowy rozrabiaka, ciekawski łobuziak, lubi szkołę, zrobi wszystko, żeby się w niej nie nudzić. Barany to osoby bystre, ciekawskie, elokwentne, a przy tym bardzo ambitne. Nie za bardzo chcą siedzieć spokojnie w szkolnej ławce, najbardziej lubią w szkole przerwy. Nudne lekcje zniechęcają Barana, zachęcają do rozrabiania. To typowi "przywódcy klasowi", prowodyrzy niejednej draki. Wszędzie jest ich pełno, swoich poglądów bronią uparcie, nie podlizują się nauczycielom, z nimi również prowadzą zwykle żywiołowe dyskusje. Barany powinny popracować nad koncentracją, wykazywać więcej samokontroli i zdyscyplinowania, a wtedy dobre oceny i sukcesy przyjdą same.

Ulubione przedmioty: języki obce, matematyka, fizyka, informatyka, wf.



szkolny

horoskop

Słownik kulinarny

W obecnych czasach pojawia się w gastronomii wiele pojęć, które nie dla wszystkich są zrozumiałe i jasne. Takie określenia jak : fettucine, hoisin, humus, gremolata, ghee-ghee mogą czasem wprowadzić nas w zakłopotanie. Dlatego w każdym kolejnym wydaniu będziemy wyjaśniać różne pojęcia związane z gastronomią i kulinariami. Zaczynamy od literki A...

Aceto balsamico - ocet "balsamiczny" wytwarzany z gotowanego soku winogronowego. Idealnie komponuje się z rybami, sosami, tworzy ciekawe połączenia smakowe w połączeniu z truskawkami lub waniliowymi lodami. Jest częściej wykorzystywany niż zwykły ocet.

Agar-agar - to substancja żelująca, pochodzenia roślinnego (z morskich glonów). Używana jako produkt zastępczy żelatyny (szczególnie przez wegetarian).

Al dente – to włoskie określenie na doskonale ugotowany makaron, czyli: lekko twardy i sprężysty.

Anchois (filety z sardeli) – bardzo tłustych małych rybek o bardzo intensywnym zapachu. Możemy je kupić w postaci filetu, koreczków lub pasty.

Asafetyda - to bardzo ostra przyprawa, szczególnie popularna w kuchni bliskowschodniej, doskonale pasuje dobrze do duszonych warzyw (przede wszystkim strączkowych), ale także mięs i ryb. Najbardziej intensywny zapach wydziela się w trakcie gotowania, lecz później zanika, pozostawiając wyjątkowy smak potrawy.

Auszpik - aromatyczna galaretka z dodatkiem wywaru z mięsa lub ryb stosowana w przyrządzaniu zimnych dań z drobiu, ryb czy pasztetów (w szczególności zabezpiecza dania przed wysychaniem).

Pyszny przepis na tartę cytrynową

Tarta cytrynowa

Kruchy spód tarty:

- 200 g mąki
- 2 żółtka
- 100 g masła
- 30 g cukru pudru
- 2 łyżki bardzo zimnej wody
- szczypta soli

Nadzienie cytrynowe:

- 250 ml wody
- sok wyciśnięty z 4 cytryn
- 160 g cukru
- 3 kopiane łyżki mąki ziemniaczanej
- 50 g masła
- 3 żółtka

Beza:

- 4 białka
- 250 g cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Kruchy spód tarty

Masło, mąkę, sól, cukier mieszamy i rozcieramy w palcach na kruszonkę. Dodajemy żółtka i wodę, a następnie szybko zagniatamy gładkie ciasto. Zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na minimum pół godziny, żeby ciasto się chłodziło.

Wyjmujemy ciasto z lodówki, wałkujemy, nadając ciastu kształt koła.

Wykładamy nim foremkę o średnicy 24-26 cm. Nakłuwamy ciasto widelcem i na jeszcze 15 minut i wkładamy do lodówki lub zamrażalnika.

W tym czasie nagrzewamy piec do 200°C. Schłodzone ciasto wstawiamy do piekarnika i piecz ok. 20 minut, aż będzie delikatnie zarumienione.

Nadzienie cytrynowe

W miseczce mieszamy sok z mąką i żółtkami. Do rondelka wkładamy masło, gdy się rozpuści, zdejmujemy na chwilę z ognia, dodajemy cukier i pozostałe składniki. Mieszamy, aż całość się połączy i masa zacznie gęstnieć. Studzimy.

Beza

Białka ubijamy na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodajemy stopniowo cukier i mąkę ziemniaczaną.

Na podpieczony spód wykładamy ostudzoną masę cytrynową, a następnie przykrywamy ją pianą z białek. Wkładamy do piekarnika i pieczemy w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut, aż piana zacznie się delikatnie rumienić.

Smacznego :)

Quiz "Jak dobrze znasz nasz rybnicki ekonomik ?"

Czy wiesz gdzie w Twojej szkole znajduje się TO miejsce ?
Jeśli znasz odpowiedź, to prześlij informację na adres: supergastromaniak@gmail.com.
Nie zapomnij podać imienia i nazwiska i klasy, w której się uczysz.



Ekonomik

Zdjęcie konkursowe



Tarta cytrynowa sporządzona przez naszych uczniów

ZSEU