nowiny GAZETA • CODZIENNA junior

ZSpress

Zespół Szkół
ul. Zielona 1
37-630, Oleszyce

Wydanie specjalne 02/15

WWW.JUNIORMEDIA.PL

ORGANIZATOR PROJEKTU GRUPA WYDAWNICZA polskapresse

PARTNER Fundacja Orange orange

NOWY ROK! NOWE MOŻLIWOŚCI!

Koleżanki i koledzy!

Niniejszym wydaniem specjalnym rozpoczyna pracę redakcja szkolnej gazetki ZSpress. W wydaniu znajdziecie podsumowanie najważniejszych wydarzeń z życia szkoły w pierwszym półroczu tego roku szkolnego. Mamy nadzieję, że forma gazetki, jaką zaproponowaliśmy, spodoba się Wam. Dziękujemy nauczycielom, którzy pomogli nam w pierwszych dziennikarskich krokach. Wszystkich chętnych do pracy przy redagowaniu kolejnych numerów serdecznie zapraszamy. Będzie to okazja do zdobycia nowych umiejętności, w szczególności doświadczenia dziennikarskiego!!! *REDAKCJA*

W I półroczu ruszyły kursy zawodowe dla uczniów naszej szkoły dające możliwość uzyskania dodatkowych kwalifikacji...

Mamy pierwszych adeptów kursu kelnerskiego....

Ośrodek Dokształcania i Doskonalenia Zawodowego przy Zespole Szkół w Oleszycach przeprowadził już dwie edycje kursu kelnerskiego I-stopnia. Kurs miał na celu podniesienie umiejętności zawodowych uczniów Technikum w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz Zasadniczej Szkoły Zawodowej - kucharz. Nabór chętnych na kolejny kurs trwa.

*A. N*ieckarz

Kurs kelnerski **red.**

Kurs animatora czasu wolnego

Razem z koleżankami z Technikum w zawodzie technik obsługi turystycznej zapisałam się na kurs animatora czasu wolnego, by uzyskać dodatkowe umiejętności zawodowe i móc je wykorzystać już w czasie wakacji. Animator to człowiek, który organizuje wolny czas innym, angażuje do zabawy i aktywności wszystkich mających na to ochotę. Kurs trwa 26 godzin, z czego 6 przypada na praktykę zawodową. Szczególny nacisk położony jest na pracę z dziećmi, dlatego też jesteśmy przekonani, że poradzimy sobie z organizacją Kinder-balu, pomalowaniem buziek i skręcaniem balonów. Możemy być clownami lub postaciami z bajek. Chętnie zagramy w piłkę i zatańczymy. Jednym słowem potrafimy się dobrze bawić i zarazić zabawą innych. Nasze plastyczne umiejętności już zostały przetestowane w czasie integracyjnego spotkania z osobami niepełnosprawnymi. Polecam kurs wszystkim zainteresowanym.

M. Hypiak

Opiekun medyczny - zawód przyszłości

Wychodząc naprzeciw potrzebom rynku pracy, w naszej szkole uruchomiono kurs kwalifikacyjny w zawodzie opiekun medyczny. Kurs skierowany jest przede wszystkim do osób dorosłych, ale uczestniczą w nim również pełnoletni uczniowie naszej szkoły. Praktyczne umiejętności zawodowe kursanci zdobywają w nowo powstałej pracowni medycznej. Opiekun medyczny może być zatrudniony w domach pomocy społecznej, w zakładach pielęgnacyjno-opiekuńczych, zakładach opiekuńczo-leczniczych, szpitalach, w domach pacjentów, oferując indywidualną opiekę a także w sanatoriach oraz w fundacjach i stowarzyszeniach działających na rzecz osób chorych i niepełnosprawnych. Możliwości pracy są więc bardzo różnorodne.

R. Kozioł

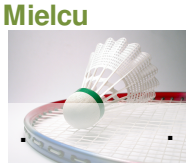
Wyjechali głodni sukcesów, wrócili na podium....

Agnieszka i Maciek (IV TŻ) oraz Joasia i Monika (III TŻ) na podium w XIII **Ogólnopolskim Pokazie Regionalnych Stołów Wigilijnych „Gwiazdka 2014”**, który odbył się w Wyższej Szkole Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu.
Do rywalizacji przystąpiło 19 drużyn z całej Polski. W kategorii „Najsmaczniejsze potrawy wigilijne”nasz zespół zajął II miejsce za „pierogi z farszem z karpia” oraz ”karpia panierowanego w migdałach w sosie z karmelizowanych rodzynek”.
W kategorii „Najpiękniejsza aranżacja stoiska Bożonarodzeniowego” w stylu szlacheckim zajęli III miejsce.

A. Dudzińska

Sukcesy! Sukcesy! Sukcesy!

III miejsce w półfinale Licealiady w Badmintonie w Mielcu



Sukcesem zakończył się półfinał gier drużynowych Wojewódzkiej Licealiady w Badmintonie. Naszą szkołę reprezentowały: Monika Hulak, Magda Dec, Małgorzata Zadworna. Drużyny zostały podzielone na 2 grupy. W grupie grano systemem każdy z każdym. Nasza drużyna zajęła III miejsce.

D. Szajdecki

I miejsce Gosi i Maćka

Brawo! Brawo! Finał IX Wojewódzkiego Konkursu **„Produkt turystyczny mojej Małej Ojczyzny – jakiej nie znacie”** w Przeworsku zakończył się sukcesem naszej drużyny. Uczniowie: Małgorzata Osiowy z kl. IV TOT i Maciej Kaczmarczyk z kl. IV TŻ zostali laureatami I nagrody w kategorii szkół ponadgimnazjalnych. Nie było łatwo – konkurencja też bardzo się starała. Wyrównany i wysoki poziom rywalizacji dodał jednak naszym zawodnikom skrzydeł i wszystko poszło na medal.

A. Kapel

Gosia finalistką Olimpiady Wiedzy o Turystyce - GRATULACJE!!!

Małgorzata Osiowy z klasy IV TOT uzyskała tytuł finalistki **Olimpiady Wiedzy o Turystyce**.
Gratulujemy sukcesu i życzymy powodzenia na zawodach centralnych, które odbędą się w kwietniu na Uniwersytecie Łódzkim. Podczas finału olimpiady uczestnicy nie tylko rozwiązują zadania testowe i praktyczne, ale także prezentują przygotowany wcześniej własny projekt lokalnego produktu turystycznego. Tegoroczna edycja OWoT, realizowana jest pod hasłem „Małe też może być piękne – potencjał turystyczny miejsc i obszarów” i ma na celu zwrócenie uwagi na atrakcje oraz produkty turystyczne realizowane w skali mikro. Mamy nadzieję, że produkt turystyczny naszego regionu, jaki przedstawi w projekcie Małgosia zdobędzie uznanie jurorów.
Będziemy trzymać kciuki! *M. Błaż*

LOOKING FOR TALENTS

Tegoroczna V edycja konkursu recytatorskiego poświęcona była Tadeuszowi Różewiczowi. Wzięło w niej udział 32 uczniów z 9 szkół powiatu lubaczowskiego. Uczestnicy recytowali wybrany przez siebie utwór w dwóch językach: języku polskim i języku obcym (angielskim lub niemieckim). Nasza koleżanka Karolina Jabłońska zachwyciła jury swoją interpretacją wiersza i zajęła II miejsce.

A. Niemiec

WOLONTARIAT

Warsztaty integracyjne „Coraz bliżej święta”

8 grudnia odbyły się **integracyjne warsztaty artystyczno-kulinarne.** Wraz z koleżankami i kolegami z klasy I Technikum żywienia oraz III kucharz przygotowaliśmy piernikowe ciasteczka, z których uczestnicy zajęć wykonywali choinki. Gdy choinki były gotowe pomagaliśmy im przygotować kolorową lukrową polewę, która pięknie udekorowała piernikowe drzewka.
W tym roku wzbogaciliśmy naszą propozycję warsztatów o atrakcje przygotowane przez szkolnych animatorów czasu wolnego z klasy I TH i II TOT. Z ich pomocą nasi goście wykonywali ozdoby i dekoracje choinkowe. Spotkanie to było okazją integracji z osobami niepełnosprawnymi.

M. Terembuła

Techniki uczenia się, czyli jak wkręcić się w uczenie

Jeśli nie znasz odpowiedzi na pytanie: „Jak to sobie wbić do głowy?”, skorzystaj z warsztatów realizowanych w Zespole Szkół w Oleszycach.

Zajęcia prowadzone są przez specjalistów od technik uczenia się, czyli kompetentnych psychologów, pedagogów z Poradni Psychologiczno-Pedagogicznej w Lubaczowie oraz doświadczonych, praktykujących nauczycieli – dydaktyków.

Ćwiczenie czyni mistrza, czyli powtarzanie, rozumienie treści, mapy myśli, metody tworzenia skojarzeń, mnemotechnika łańcuchowa, angażowanie wyobraźni, uczenie się przez doświadczenie, np. gry i symulacje, koszyk z emocjami, wzmacniacze motywacji, grupy wsparcia – to tylko niektóre z zaprezentowanych i stosowanych skutecznie technik uczenia się.

K. Płaza, A. Wyrwa

KURS NA PRAWO JAZDY W SZKOLE !

O tym, że posiadanie prawa jazdy w życiu pomaga przekonało się wiele osób, także uczniowie kierunków rolniczo-leśnych naszej szkoły podczas rekrutacji na zagraniczne i krajowe praktyki zawodowe. W Ośrodku Szkolenia Kierowców, który działa przy szkole, uczniowie w ramach lekcji bezpłatnie odbywają kurs na prawo jazdy kategorii T. Zajęcia teoretyczne i praktyczne mają miejsce na terenie szkoły. Po zdaniu egzaminu wewnętrznego czeka nas już tylko egzamin w WORD. A z nim nie będzie najmniejszego problemu, biorąc pod uwagę doświadczenie instruktorów i wyposażenie OSK. Od grudnia możemy jeździć nowym ciągnikiem marki ZETOR Proksima, zakupionym z projektu „Podkarpacie stawia na zawodowców”. Nowy ciągnik przypadł uczniom do gustu, każdy chciałby go prowadzić…. *„ale spokojnie wszyscy zdążą”* – jak zapewnia kierownik kształcenia praktycznego.

D. Szajdecki

Non scholae, sed vitae discimus

Nie uczymy się dla szkoły, ale dla życia jednak to właśnie szkoła w dużej mierze określa sposób jak nasza nauka będzie wyglądała. W mojej szkole warto się uczyć, bo kształci praktycznie, stosuje nowoczesne technologie, współpracuje z uczelniami wyższymi , rozwija zainteresowania przedmiotowe, zawodowe, turystyczne, sportowe. No i, co bardzo ważne, skutecznie przygotowuje do egzaminów zewnętrznych.

K. Hul

MÓJ ZAWÓD - MOJĄ PASJĄ

TO PROJEKT REALIZOWANY W KLASIE II TECHNIKUM LEŚNE/TECHNIKUM OBSŁUGI TURYSTYCZNEJ CO ROBILIŚMY W TYM PÓŁROCZU? SAMI ZOBACZCIE...

W świecie gleb …,czyli zajęcia na Wydziale Leśnym Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie.

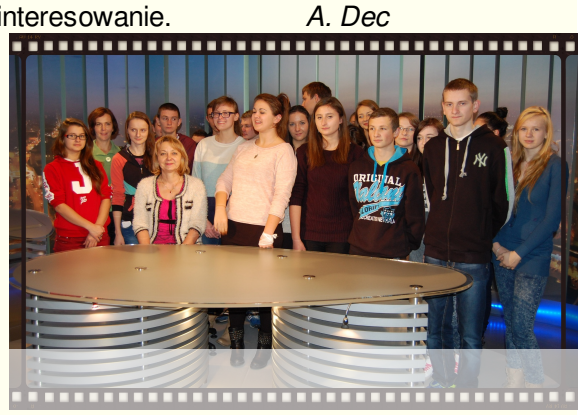
W ramach wyjazdu zwiedziliśmy *Centrum Edukacji Gleboznawczej, Muzeum Gleb* oraz uczestniczyliśmy w wykładzie *W świecie gleb* prowadzonym przez Piotra Pacanowskiego doktora nauk leśnych ze specjalnością w zakresie gleboznawstwa. Zajęcia te nie tylko poszerzyły naszą wiedzę zawodową, ale też umożliwiły poznanie struktury przyszłej uczelni i projektowanie własnej ścieżki zawodowej.

A. Majdan, M. Stopyra

Wizyta w TVP Rzeszów

Bardzo miło wspominany zajęcia warsztatowe w TVP Rzeszów, gdzie mieliśmy możliwość zapoznania się z historią rzeszowskiego ośrodka telewizyjnego, pracą operatora kamery i prezentera.

Zajęcia w studiu i reżyserce, w pomieszczeniach archiwum, montażu i emisji wzbudziły szczególne zainteresowanie. *A. Dec*



Zajęcia na Nowym Terminalu Pasażerskim i na terenie Lotniskowej Służby Ratowniczo – Gaśniczej

W ramach warsztatów zapoznaliśmy się z historią Portu, zadaniami służb pracujących na terenie Portu, warunkami podróżowania, zakresem obowiązków strażaków, sprzętem i pojazdami gaśniczymi. Najbardziej zainteresowała nas część zajęć dotycząca obsługi pasażerów (odprawa biletowo – bagażowa, kontrola bezpieczeństwa, odprawa osób niepełnosprawnych). *M. Hypiak*

Uczniowie z klas obsługi turystycznej i hotelarstwa po raz kolejny na Targach Turystycznych w Warszawie!

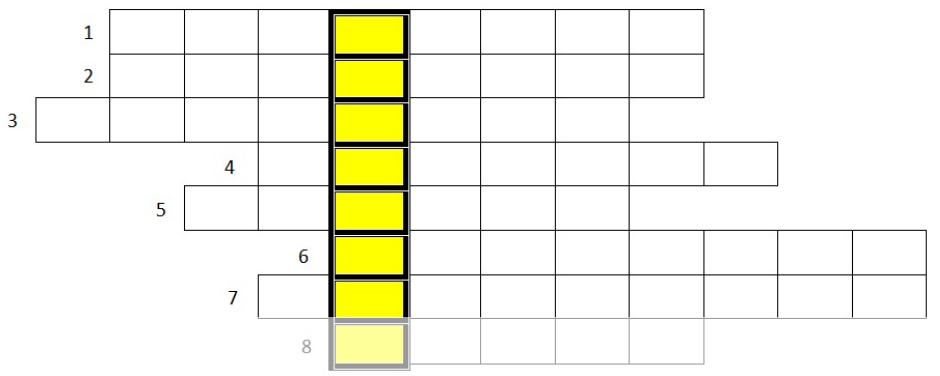
Nasze wyjazdy na targi turystyczne stały się ważnym elementem edukacji zawodowej w technikum obsługi turystycznej i technikum hotelarstwa. Dostarczają nam one sporo emocji, pozwalają na spotkania z ciekawymi ludźmi i realizację zadań projektowych. Wycieczkom na targi towarzyszy bogaty program poznawania atrakcji stolicy. Tym razem były to: Centrum Nauki Kopernik, Stadion Narodowy, Łazienki Królewskie. Dodatkowo mieliśmy okazję spotkać się ze specjalistą ds. organizowania imprez hoteli „Portos", „Atos", „Aramis", wysłuchać prelekcji, porozmawiać i zajrzeć w „każdy kąt" hotelu.

To bardzo cenne doświadczenie dla osób przygotowujących się do pracy w zawodach związanych z turystyką.

Serdecznie dziękujemy za wiele cennych wskazówek, których nie zawierają szkolne podręczniki. Takie lekcje lubimy, cenimy i chętnie w nich uczestniczymy.

Mańko Oksana

GŁÓWKA PRACUJE



1. szósta w kuchni sprawia, że nie ma co jeść
2. jego pies sam nie zje i komuś też nie da
3. grzebie w gniazdku
4. szkolny zdołuje każdego lesera, inaczej belfer
5. nigdy go nie upominaj, bo gotów napluć ci do talerza
6. w pracy biega, wrzeszczy i udaje dzieciaka, a jeszcze mu za to płacą
7. przy pomocy linijki i ołówka może zarobić sporo kasy – pomyśl o tym!
8. wyuczysz się go albo i nie, ale bez niego raczej będziesz kopać rowy

SZKOLNE ROZMAITOŚCI

Pączki na krochmalu

Składniki:
100 g drożdży,
1kg mąki pszennej (wrocławska),
0,5 szkl. cukru kryształu,
1 opakowanie cukru wanilinowego,
0,5 kostki masła,
5 łyżek oleju,
10 żółtek, 1 łyżka spirytusu,
2 łyżki mąki ziemniaczanej,
2 szkl. wody,
1 szkl. mleka, szczypta soli
Ponadto: tłuszcz do pieczenia, konfitura, cukier puder lub lukier

Rozczyn: Drożdże rozpuścić w ciepłym (letnim) mleku z 1 łyżką mąki pszennej, 1 łyżką cukru i odstawić do wyrośnięcia. **Krochmal:** Mąkę ziemniaczaną rozpuścić w 0,5 szklance zimnej wody, resztę wody zagotować; na gotującą wodę wlać rozrobiona mąkę, chwilkę gotować dokładnie mieszając. Następnie odstawić żeby ostygło.
Ciasto: Do rozczynu dodać pozostałe składniki(żółtka utarte z cukrem, mąkę) i wyrabiać około 20 minut a następnie wlać rozpuszczone masło oraz 1 łyżkę spirytusu, na końcu wyrabiania dodać przestudzony "krochmal" . Wyrabiać aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Odstawić do wyrośnięcia. Wykrawać kółka szklanką, na środek nakładać marmoladę. Uformowane pączki odłożyć do wyrośnięcia. Smażyć w głębokim tłuszczu z obu stron na złoty kolor.

Smacznego!!!

Ach cóż to był za bal... Studniówka 2015

24 stycznia tegoroczni abiturienci bawili się na ostatnim balu przed maturą.
W doskonałych humorach, we wspaniałej atmosferze impreza trwała do białego rana.

HUMOR SZKOLNY

Podczas klasówki nauczyciel mówi:
- Wydaje mi się, że słyszę jakieś głosy...
Głos z sali:
- Mnie też, ale się leczę...

Źródło: www.dowcipy-szkolne.humoris.pl

Redakcja: D. Szajdecki, M. Hypiak, A. Majdan, M. Stopyra, K. Hul, A. Dec, M. Terembuła, K. Płaza, A. Wyrwa, O. Mańko, M. Baran, M. Warcaba, M. Błaż, A. Kapel, A. Niemiec, R. Kozioł, A. Dudzińska, A. Nieckarz