

Dzień Otwarty Szkoły w ZSSChiO

21 marca 2018r. zgodnie z kilkunastoletnią tradycją odbył się Dzień Otwarty Szkoły. Uczniowie wraz z nauczycielami przygotowali dla odwiedzających wiele atrakcji i niespodzianek, a odwiedziło nas ponad 500 gimnazjalistów.

Oferta edukacyjna „Spożywcza” została zaprezentowana w formie zajęć oraz warsztatów w pracowniach zawodowych, ćwiczeń laboratoryjnych i pokazów. Równocześnie w sali gimnastycznej uczniowie ZSSChiO prezentowali swoje umiejętności oraz rozmawiali z gimnazjalistami. Tematami swobodnych rozmów były nie tylko kierunki kształcenia ale zajęcia pozalekcyjne i wydarzenia z życia szkoły. Odwiedzający mieli możliwość skorzystać z usług fryzjerskich i kosmetycznych, sprawdzić umiejętności matematyczne, obserwować drobnoustroje, rozpoznać mowę sztucców, wykonać analizę składu ciała, uzyskać porady dietetyczne, degustować wyroby cukiernicze i sałatki. Pomocą odwiedzającym służyli również doradca zawodowy, pedagog oraz opiekun Lokalnego Centrum Wolontariatu. Atrakcją Dnia Otwartego Szkoły był pokaz kulinarny w wykonaniu **Pana Kamila Wyki** szefa kuchni Hotelu Bacówka Radawa & SPA****. Mistrz gastronomi przygotował potrawy z kaczki oraz polędwicy wołowej techniką sous vide. O klimat podczas Dnia Otwartego zadbali artyści z zespołu wokalnego „Na sygnale”.

Relacje organizatorów wydarzenia

Zaprezentowaliśmy stoisko, związane ze Szkołą Promującą Zdrowie oraz z innowacją „Dietetyka”. W przedsięwzięcie zaangażowały uczennice klasy 2aTa **Klaudia Czwakiel** i **Aleksandra Nycz**. Dla gimnazjalistów przygotowaliśmy materiały i ulotki na temat zasad zdrowego odżywiania oraz żywienia dietetycznego. Dziewczyny odpowiadały na pytania związane z programem innowacji „Dietetyka”, wykonywały analizę składu ciała oraz odczytywały wyniki (ilość tkanki tłuszczowej, ilość wody, ilość tłuszczu, ilość tkanki kostnej oraz mięśniowej, wiek metaboliczny). Kolejną atrakcją na naszym stoisku był nowo zakupiony fałdomierz do pomiaru grubości fałdy skórnej wraz z tkanką tłuszczową m.in. na brzuchu. Nasze stoisko cieszyło się dużym zainteresowaniem. Swoją obecnością zaszczyliła nas Pani **Lucyna Paulo** Naczelnik Wydziału Edukacji i Spraw

Społecznych Starostwa Powiatowego w Jarosławiu, która również wykonała analizę składu ciała. Mamy nadzieję, że nasze działania zainspirowały wszystkich odwiedzających do pogłębiania tematyki związanej ze zdrowiem i zdrowym stylem życia.

**nauczyciel wychowania fizycznego,
trener, opiekun Lokalnego Centrum Wolontariatu
Monika Cholewa**

Podczas Dnia Otwartego Szkoły w pracowni chemicznej odbywały się zajęcia laboratoryjne. Pod opieką **Pani Małgorzaty Grochowskiej** uczennice z klas 2 i 3 technik analityk (3Ta: **Fil Monika, Krupa Paulina, Tomas Karolina**, 2Ta: **Sztandera Wiktoria, Drozd Gabriela, Ozimek Agata, Rybak Wiktoria**) prezentowały ciekawe doświadczenia chemiczne angażując do pomocy gimnazjalistów (min. duch chemiczny, kolory tęczy). W sali gimnastycznej uczniowie z klas 1 technik analityk i 2 liceum ogólnokształcącego (1Ta: **Wilgucka Ewa, Mazur Aleksandra, Czepiel Wiktoria, Drzystek Aleksandra, Fronc Ewelina**, 2Lo: **Gwóźdź Justyna, Urban Katarzyna, Machała Maciej, Szewczyk Paweł**) pod czujnym okiem **Pani Małgorzaty Bratek** i **Pani Anny Kędziery-Bąk** prezentowali doświadczenia chemiczne oraz mikrobiologiczne. Gimnazjaliści poznawali procesy powstawania mydła, olejków eterycznych, kremów, maści czy musujących kul do kąpieli. Oglądali także pod mikroskopem świat bakterii, grzybów i protistów.”

**nauczyciel chemii
Anna Kędziera – Bąk**

Podczas Dni Otwartych, w pracowni fryzjerskiej nr 22 odbył się finał innowacji „Sztuka makijażu” dla uczniów klasy 3 technik usług fryzjerskich. W tym czasie zainteresowani gimnazjaliści mogli przyjrzeć się pracy uczennic: **Faustyna Raba, Aleksandra Drapała, Aleksandra Gilarska, Magdalena Maj, Magdalena Sternik, Patrycja Pająk, Justyna Zajęc, Diana Lis, Natalia Wojdyła, Karolina Boratyn**. Dziewczyny wykonywały makijaż okazjonalny na modelach używając produktów do makijażu firmy Pierre Rene Profesional. W pracowni pracowali także uczniowie kl 1 technik usług fryzjerskich: **Sandra Czepiel** i **Wiktor Kuras**. Sandra i Wiktor opowiadali gimnazjalistom o zajęciach praktycznych, zdobywanych

umiejętnościach, konkursach oraz swoich obawach, jakie mieli w ubiegłym podczas podejmowania decyzji dotyczących wyboru szkoły i kierunku kształcenia.

nauczyciel przedmiotów zawodowych branży fryzjerskiej

Katarzyna Janowska

Gimnazjaliści odwiedzali również stoisko pedagoga i Lokalnego Centrum Wolontariatu. Uczniowie ZSSChiO rozdawali ulotki informacyjne oraz zachęcali młodszych kolegów do angażowania się w wolontariat niezależnie od wyboru szkoły ponadgimnazjalnej. Osobom zainteresowanym przedstawiano działalność pedagoga szkolnego oraz organizację sesji profilaktycznych i akcji charytatywnych podejmowanych przez ZSSChiO. Zaangażowani w w/w działania byli uczniowie z klasy 2aTa: **Aleksandra Nycz, Wiktoria Murgała, Jakub Stasiło, Krzysztof Przybyła.**

pedagog szkolny

Ewelina Maciejowska

Na stoisku prezentującym kierunki fryzjerskie, gimnazjaliści mogli oglądać wystawę fryzur wykonanych przez uczniów ZSSChiO podczas konkursów fryzjerskich, które odbyły się marcu b.r. Na wystawie zaprezentowano umiejętności fryzjerskie uczniów kierunku fryzjer Branżowej Szkoły I stopnia oraz uczniów Technikum usług fryzjerskich. Gościom odwiedzającym stoisko uczniowie (kl.2Tf **Weronika Gwóźdź, Sandra Czwałga, Agnieszka Siwoń, Pobuta, Paulina, Strug Joanna, Poprawa Magdalena**, kl.1Tf - **Kinga Parzyszek**, kl.2f **Pacufa Andżelika, Ostasz Patryk**) wykonywali proste fryzury – ciekawe stylizacje, doczepiali kolorowe warkoczyki. Chętni gimnazjaliści samodzielnie wykonywali loki lub fale na główkach fryzjerskich. Gimnazjaliści zadawali pytania dotyczące zajęć praktycznych oraz pytali uczniów fryzjerstwa o ich opinie na temat kierunku.

nauczyciel przedmiotów zawodowych branży fryzjerskiej

Barbara Grządziel – Rymarz

Podczas tegorocznego Dnia Otwartego Szkoły nauczyciele wychowania fizycznego zapoznawali gimnazjalistów z sukcesami sportowymi uczniów ZSSChiO oraz szkolnymi wydarzeniami sportowymi. Tematami rozmów były m.in. organizacja lekcji wychowania fizycznego oraz pozalekcyjnych zajęć sportowych, turnieje i zawody szkolne oraz międzyszkolne. Na stoisku prezentowane były szkolne trofea: puchary, dyplomy i zdjęcia.

**nauczyciel wychowania fizycznego, trener
Maciej Jastrzębski**

Uczennice kształcące się na kierunku Technik hotelarstwa z innowacją Animator czasu wolnego przygotowały wspaniały pokaz malowania twarzy, który odbył się w pracowni hotelarskiej. Zainteresowanie było spore, gimnazjaliści z zaciekawieniem obserwowali pokaz i zgłaszali się do makijażu. Prezentacja połączona z zabawą wprawiły wszystkich w wesoły nastrój. Uczennice prezentowały również szkolną jednostkę mieszkalną, w której odbywają się zajęcia przygotowujące do pracy w hotelowej służbie pięter. W sali gimnastycznej przyszłe hotelarki prezentowały swoje umiejętności składania ręczników w fantazyjne wzory. Dziękujemy wszystkim uczniom za pomoc w prezentacji kierunku oraz poświęcony czas. W promocję kierunku technik hotelarstwa zaangażowali się: **Iwona Kurpyta, Wiktoria Czurko, Katarzyna Wagowska, Patrycja Czurko, Patrycja Kot, Inga Poczaj, Izabela Leja** - klasa ITh, **Oliwia Łozińska, Weronika Behot, Martyna Bojarska, Faustyna Leszczak, Iwona Waszkiewicz, Sylwia Drzymała** - klasa IITh.

**nauczyciele przedmiotów zawodowych branży hotelarskiej
Ewelina Nowak-Majkut, Marta Pels**

Zainteresowaniem cieszyło się również stoisko prezentujące kierunki: cukiernik oraz technik technologii żywności. Uczniowie z klas ITt oraz IIa: **Wiktoria Brodowicz, Magda Kowalczyk, Paulina Kulikowska, Patrycja Kusy, Kamila Marszał, Gabriela Wuj, Weronika Kapusta, Gabriela Leśniowska, Julia Mazur, Aleksandra Półtorak, Karolina Wańkiewicz, Karolina Szczomrzyk, Piotr Pajda,**

Justyna Naleśniak, Krzysztof Przybyła, Jakub Stasiło przygotowali dla gimnazjalistów zabawę z ciastem oraz dekorowanie świątecznych ciasteczek. W pracowni nr 27 cukiernicy z kals II i III **Estera Ficek, Wiktoria Halwa, Katarzyna Wasiuta, Katarzyna Roman, Krystian Tomaszewski Kamila Głogowska, Daria Kapłon, Małgorzata Wojciechowska** sporządzali dla odwiedzających ptysie, kruche babeczki oraz muffinki. Gimnazjaliści oglądali pokazy dekoracji tortów masą cukrową oraz sporządzania wielkanocnych zajaczków i baranków. Dziękujemy **Pani Małgorzacie Hopko-Pajda** oraz **Pani Marcie Magoń** za przygotowanie słodkich zajęć i atrakcji w pracowni.

Kontynuując kilkuletnią tradycję uczniowie realizujący zadęcia w pracowni cukierniczej przygotowali słodki poczęstunek dla wszystkich gimnazjalistów i Gości odwiedzających „Spożywcza” w dniu 21 marca.

nauczyciel przedmiotów zawodowych
Urszula Machaj

Na stoisku kierunku wędliniarz uczniowie z klasy II **Krzysztof Sz wajczak, Adam Studzienny, Dawid Sowa, Jan Wywrót** przygotowywali dla odwiedzających koreczki z wędlin i warzyw. Uczniowie kierunku wędliniarz rozmawiali z gimnazjalistami o zajęciach praktycznych, które realizują w Zakładach Mięsnych „Sokołów” S.A. w Jarosławiu oraz możliwościach zatrudnienia po ukończeniu szkoły.

nauczyciele przedmiotów zawodowych
Monika Krypel, Marzena Wojnar

Na stoisku promującym kierunki żywieniowe: kucharz oraz Technik żywienia i usług gastronomicznych uczennice z klasy IITż **Gabriela Gnap** i **Wiktoria Uchman** wykonywały dekoracje z owoców i warzyw techniką carvingu. Stoisko ozdobiły kwiaty z arbuza, rzodkiewek, pomidorów, marchewki i porów. Okazję do takich ćwiczeń mieli także gimnazjaliści a kolejne kroki wskazywała **Pani Stanisława Makarowska**. Uczniowie z kalsy II k: **Tomasz Kasperski, Celestyn Włoch, Kamil Zaprzęta** oraz **Marcel Kaproń** pod opieką **Pani Agnieszki Giec** wykonywali wiosenne sałatki pełne witamin i częstowali odwiedzających.

nauczyciele przedmiotów zawodowych **Agnieszka Giec, Stanisława Makarowska**

W Dzień Otwarty Szkoły w sali zorganizowany został kącik matematyczny zatytułowany „Matematyka jest piękną”. Nauczyciele matematyki **Pani Ewa Pieczonka, Pani Joanna Stępień, Pani Agnieszka Sowa** przygotowały dla odwiedzających gry logiczne i planszowe, szarady matematyczne, diagramy, pokaz slajdów związany z działalnością matematyków w szkole oraz pokaz „Matematyka na luzie” z ciekawymi zadaniami do rozwiązania. Gimnazjaliści mieli możliwość obejrzenia brył przestrzennych i ich przekrojów z użyciem okularów 3D oraz stereogramów czyli zagadek, polegających na odgadywaniu, jaki trójwymiarowy obiekt został przedstawiony na dwuwymiarowym obrazku. We wspólnej intelektualnej zabawie brali udział nie tylko gimnazjaliści ale również uczniowie i pracownicy naszej szkoły.

nauczyciel matematyki **Joanna Stępień**

Gotowanie z MISTRZEM, Gotowanie z VIP-em **– warsztaty z innowacji KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA.**

W pracowni gastronomicznej Nr 7 odbyły się warsztaty kulinarne, które były zwieńczeniem zajęć w ramach innowacji Kuchnia Śródziemnomorska. Uczniowie klasy 3 technik żywienia i usług gastronomicznych, pod fachowym okiem **Pana Marcina Polańskiego, kucharza w Zamku w Dubiecku**, a zarazem absolwenta naszej szkoły, produkowali wyroby kuchni włoskiej – makaron tagliatelle oraz pierożki ravioli w różnych odstonach. Sporządzali ciasto makaronowe, formowali wyroby używając wałków, maszynki do makaronu lub radełka do wykrawania różnej szerokości wstążek makaronowych. Pracowali wspaniale – sprawnie i fachowo, jak przystało na przyszłych żywieniowców. Efekt ich pracy był bardzo smakowity.

A jako, że hasłem warsztatów było: Gotowaniem z Mistrzem, Gotowanie z VIP-em, zaproszeni goście ubrali fartuchy lub zapaski, podkasali rękawy i również rozpoczęli przygodę z makaronem. **Pani Dorota Wierzińska-Dubaj – Dyrektor**

ZSSChiO oraz **Pan Rafał Jułga – Dyrektor Hotelu Bacówka Radawa & SPA******, ochoczo i niezwykle sprawnie wałkowali ciasto na pierożki ravioli. W roli Głównej Degustatorki wyrobów wystąpiła **Pani Lucyna Paulo – Naczelnik Wydziału Edukacji i Spraw Społecznych Starostwa Powiatowego w Jarosławiu**. Serdecznie dziękujemy gościom za uświetnienie warsztatów swoją obecnością i zaangażowaniem. A gimnazjalistów, którzy odwiedzili naszą szkołę w tym dniu, zapewniamy, że w naszej szkole zajęcia są ciekawe, kolorowe i pachnące.

nauczyciel przedmiotów zawodowych
Agnieszka Siwoń

Dwudziestu jeden uczniów opiekowało się poszczególnymi grupami gimnazjalistów. Dzięki nim gimnazjaliści odwiedzili pracownie zawodowe: gastronomiczno –kelnerską, chemiczną, piekarsko – cukierniczą, hotelarską, cukierniczą, fryzjerską, informatyczną. Przewodnicy zadbali o to, aby każda z grup miała odpowiednią ilość czasu na zapoznanie ze stoiskami w sali gimnastycznej. Służyli radą i opowiadali o życiu szkoły.

Przewodnikami gimnazjalistów po szkole byli uczniowie z klas 2lo: **Jakub Gołąb, Patryk Dudek, Eliza Sapek, Aleksandra Kurpiel**, 1Tż: **Justyna Sztaba, Julia Bednarz, Anita Żołyniak, Wiktoria Strawa, Paulina Szuper, Patrycja Soja, Kamila Szumigraj**, klasy 3hTa: **Karolina Tomas, Katarzyna Kukła, Monika Fil, Paulina Krupa, Gabriela Wojdyła, Emilia Pukalska, Karolina Wcisło**, 2Tż: **Karolina Świątek, Martyna Kieljan, Patryk Wieczorkiewicz**.

nauczyciel historii
Bożena Wojciechowska

Podczas promocji nie zabrakło również akcentu kelnerskiego. W sali gimnastycznej kelnerzy przygotowali nakrycie stołu pt. "Mowa sztucców". Odwiedzający poznawali zachowania konsumentów na podstawie ułożenia sztucców, przyszli kelnerzy prezentowali zasady dekoracyjnego składania serwetek bankietowych. W pracowni kelnerskiej odbywał się pokaz barmański sporządzania napojów bezalkoholowych połączony z degustacją. Atrakcje kelnerskie

przygotowali uczniowie z klas II i III kelner: **Justyna Sołek, Joanna Szynal, Piotr Skrzypek, Monika Gołąb, Daria Purcha, Karol Kubas, Karol Pszonak.**

W ramach VI Szkolnego Konkursu Kelnerskiego „Spotkanie Niepodległej przy wielkanocnym stole” zostały przygotowane trzy prace w postaci tematycznie nakrytych stołów wraz z okolicznościowym menu. W konkursie uczestniczyły trzy dwuosobowe zespoły w składzie:

Aleksandra Chadała i Izabela Rochacka – klasa I kelner

Norbert Grochoła i Justyna Hamerla – klasa I kelner

Weronika Bednarz, Ewa Maślikiewicz – klasa III kelner

nauczyciel przedmiotów zawodowych

Wioletta Stoch

W imieniu Dyrekcji ZSSChiO serdecznie dziękujemy Wszystkim: Nauczycielom, Pracownikom, Uczniom zaangażowanym w organizację tegorocznego Dnia Otwartego Szkoły. Podziękowaniem niech będą również bardzo pozytywne opinie odwiedzających szkołę i komentarze w mediach.

Na ręce Pana Leszka Wybrańca Dyrektora Zakładów Mięsnych „Sokołów” S.A. w Jarosławiu oraz Pana Rafała Jułgi Dyrektora Hotelu Bacówka Radawa & SPA** składamy podziękowania za pomoc w organizacji Dnia Otwartego Szkoły.**

Zapraszamy również do obejrzenia galerii fotek na portalu Facebook.

Opracowanie: **B. Wojciechowska, U. Machaj**