

Dzień Otwarty Szkoły w ZSSChiO

21 marca 2019 r. zgodnie z kilkunastoletnią tradycją odbył się Dzień Otwarty Szkoły. Uczniowie wraz z nauczycielami przygotowali dla odwiedzających wiele atrakcji i niespodzianek. 1200 uczniów kończących gimnazja i szkoły podstawowe wzięło czynny udział w pokazach i warsztatach w ZSSChiO, wielu też odwiedzało szkołę indywidualnie nie odnotowując swojej obecności w naszej „rejestracji”.

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. Na przygotowanych na ten szczególny dzień gazetkach odwiedzający mogli obejrzeć zdjęcia z najważniejszych inicjatyw biblioteki szkolnej, pedagoga oraz Lokalnego Centrum Wolontariatu. W świetlicy chętni mogli założyć narko i alkoholowe i spróbować pokonać tor przeszkód. Atrakcją Dnia Otwartego Szkoły był pokaz kulinarny w wykonaniu **Pana Grzegorza Stempaka** szefa kuchni Dworu Zygmunta. Mistrz gastronomii przygotował jagnięcinę na purze jabłkowo - gruszkowym w towarzystwie wiosennych szparagów z nutką sosu demiglas borówkowego. O klimat podczas Dnia Otwartego zadbali artyści z zespołu wokalnego „Bez sygnału”.

Podczas dnia otwartego nauczyciele zaprezentowali nowość naszej szkoły - liceum ogólnokształcące z innowacją social media marketing. Uczniowie klas ósmych mieli możliwość uzyskania wyczerpujących informacji na temat tej klasy. Mogli wykazać się umiejętnościami marketingowymi biorąc udział w konkursie tworzenia hasła reklamującego Internet. Wyłonieni zwycięzcy zostaną zaproszeni na warsztaty produkcji pizzy połączone z konsumpcją. Atrakcją spotkania była możliwość zrobienia wesołych zdjęć na „ściance” reklamującej nowe liceum. Uczniowie z zainteresowaniem brali udział w zaproponowanych formach.

Uczniowie gimnazjów i szkół podstawowych odwiedzający w pierwszy dzień wiosny ZSSChiO w Jarosławiu byli świadkami spotkania kulinarnego w pracowni gastronomicznej, prowadzonego przez Grzegorza Stempaka – szefa kuchni Dworu Zygmunta, absolwenta ZSSChiO. Zajęcia z zakresu sporządzania potraw kuchni francuskiej odbyły się w ramach innowacji „Kuchnia śródziemnomorska”, a ich uczestnikami byli: **Tadeusz Chrzan** – Starosta jarosławski, **Marta Kurpiel** – Naczelnik Wydziału Edukacji i Spraw Społecznych, **Elżbieta Pazyniak** – Naczelnik

Wydziału Promocji i Rozwoju oraz uczniowie kl. III technik żywienia i usług gastronomicznych.

Po wylosowaniu zadań zaproszeni goście wspólnie z uczniami przyrządzili wykwintne dania: żabie udka z nutą tymianku na musie gruszkowo-jabłkowym z sosem borówkowym, jagnięcinę na kaszotto z brzoskwiniami i orzechami włoskimi w towarzystwie szparagów oraz crème brulee z limonkowym kawiozem. Uczniowie w ramach innowacji sporządzili także tagliatelle ze szpinakiem, penne z kurczakiem oraz samodzielnie wykonali zdrowy makaron ze spiruliną, który podali z łososiem. Flambiowanymi naleśnikami Suzette z mocną nutą pomarańczy i karmelu częstowali odwiedzających ZSSChiO uczniów ze szkół z całego powiatu. Wszyscy stwierdzili, że było smakowicie.

W pracowni 7 a prezentowany był kierunek kelner. Uczniowie klasy III wykorzystując umiejętności zdobyte podczas zajęć w ramach innowacji – Barman prezentowali „Bar molekularny”. Podczas prezentacji wykonywali „dymiące” koktajle i napoje mieszane sporządzane na bazie soków, syropów barmańskich i wód smakowych. Na sali uczniowie klasy II kelner prezentowali pokaz „mowa sztucców” i częstowali odwiedzających wyjątkowym deserem jakim jest mazagranem z lodami waniliowymi.

Podczas Dnia Otwartego udostępniona została również pracownia informatyczna. Nauczyciel przedmiotów infotechnicznych i zawodowych Robert Porczak przedstawiał młodzieży odwiedzającej naszą szkołę krótką specyfikę prowadzonych zajęć dydaktycznych, a także zajęć dodatkowych przygotowujących aktywnych uczniów do uzyskania SCU (Szkolnych Certyfikatów Umiejętności). W trakcie wizyty w pracowni goście mogli chwilę odpocząć oraz skorzystać z Internetu. Chętni mogli również spróbować swoich sił w grach balansowych na konsoli - jeden z uczniów ze Szkoły Podstawowej Nr 6 w Jarosławiu pobił wyśrubowany rekord w jednej z gier - Gratulacje! Na zakończenie wizyty w sali informatycznej uczniowie zostali poinformowani o możliwości uczestnictwa w szkolnej gildii e-sportowej w związku z przygotowaniem do otwarcia nowego kierunku w szkole "social media marketing".

Nauczyciele matematyki przygotowali dla gimnazjalistów i 8-klasistów kącik „Matematyka jest piękna” , a w nim ciekawe i nietypowe zdania matematyczne, łamigłówki, pantropy i krzyżówki z humorem. Uczniowie grali w grę planszową

"Mecz z Pitagorasem" w której trzeba było wykazać się umiejętnością posługiwania się Twierdzeniem Pitagorasa. Układano kostkę Rubika i tangramy matematyczne. Za dobrze wykonane zadanie uczestnicy otrzymywali drobne gadzety. Uczniowie mieli możliwość przekonania się, że matematyka może być zabawna i przyjemna.

Podczas Dnia Otwartego uczniowie kierunku Technik hotelarstwa w pracowni hotelarskiej przygotowali prezentację nakrycia hotelowego w formie bufetu oraz pokaz składania ręczników w różne formy. Zainteresowaniem cieszyły także elementy animacji takie, jak formowanie baloników czy odwzorowanie ciekawej formy z ręcznika. Na sali gimnastycznej zorganizowane było także stoisko promujące ten kierunek. Uczniowie prezentowali również pokój hotelowy i opowiadali o zajęciach, które się tam odbywają. Gimnazjaliści oraz ósmoklasiści chętnie brali udział w krótkich konkursach prowadzonych przez naszych uczniów, za które można było wygrać drobne nagrody w postaci słodyczy.

Pracownia cukiernicza promowała zawód cukiernik. Klasa III cw i II kc prezentowały produkcję piernikowych motyli, kwiatków, pisanek lukrowanych glazurą. Gimnazjalistów i ósmoklasistów częstowano kruchymi babeczkami. Prawidłowe odpowiedzi z cukiernictwa nagradzano piernikami .

Odwiedzający pracownie cukiernicze oraz stoisko w sali gimnastycznej mieli okazję obserwować zajęcia, rozmawiać z nauczycielami oraz starszymi koleżankami i kolegami, sprawdzić swoje umiejętności formując wyroby z ciasta czy dekorując ciasteczka, zaobserwować organizację pracy i wyposażenie pracowni cukierniczych. Uczniowie klas cukiernik oraz technik technologii żywności prezentowali swoje umiejętności, a w rozmowach zdradzali „sekrety” z branży cukierniczej i z życia szkoły. Dla wszystkich gości młodzież przygotowała tradycyjne słodki poczęstunek. Serdecznie dziękujemy wszystkim gimnazjalistom oraz ósmioklasistom za odwiedziny w pracowniach cukierniczych. Przygotowanie pracowni i stoiska nadzorowali nauczyciele branży cukierniczej – M. Hopko-Pajda, M. Machaj, M. Magoń.

Podczas Dnia Otwartego Szkoły dyżur pełnił również doradca zawodowy - mgr inż. Władysław Płoszaj. Młodzież oprowadzana przez szkolnych przewodników, zatrzymywała się obok Gabinetu Doradcy Zawodowego. Nawiązywał on z nimi dialog lub wygłaszał krótką prelekcję dotyczącą podejmowanej przez nich decyzji

związanej z wyborem szkoły. Sugerował im, że jest to decyzja, która w istotny sposób może wpłynąć na ich życie i dlatego powinna być podjęta z dużą starannością. Ponadto doradca zawodowy naszej szkoły proponował kandydatom spotkania w swoim gabinecie (po wcześniejszym uzgodnieniu terminu w sekretariacie), podczas których za pomocą posiadanych testów i innych materiałów mógłby im jeszcze bardziej przybliżyć predyspozycje zawodowe. Doradca zawodowy podczas spotkania z uczniami zwracał uwagę na to, iż decyzja o dalszej drodze kształcenia jest bardzo istotna życiowo i dlatego przed dokonaniem ostatecznego wyboru powinni kierować się rozważą i znajomością swoich predyspozycji zawodowych oraz pragnień życiowych. Powinni ją również skonsultować z osobami najbliższymi czyli z własnymi rodzicami.

W nowej pracowni stylizacji nr 24, podczas Dnia Otwartego, odbył się finał innowacji "Stylizacja paznokci metodą hybrydową". Uczennice klasy 3 Technikum o profilu fryzjerskim wykonywały manicure hybrydowy wykorzystując kosmetyki firmy Pierre Rene Professional. Na zakończenie stylizacji otrzymały certyfikaty potwierdzające udział w innowacji.

Podczas Dnia Otwartego Szkoły w pracowni chemicznej odbywały się zajęcia laboratoryjne. Pod opieką pani Małgorzaty Grochowskiej i pani Beaty Przybyło uczennice klasy 2 Ta prezentowały ciekawe doświadczenia chemiczne angażując do ich wykonywania ósmoklasistów i gimnazjalistów (m.in. duch chemiczny i kolory tęczy). W sali gimnastycznej uczennice pod czujnym okiem pani Jadwigi Limowskiej i pani Małgorzaty Bratek prezentowały doświadczenia chemiczne oraz mikrobiologiczne. Odwiedzający szkołę uczniowie poznali procesy powstawania mydła, olejków eterycznych, kremów, maści czy musujących kul do kąpieli. Oglądali także pod mikroskopem świat bakterii, grzybów i porostów.

Uczniowie klasy 2 kierunku wędliniarz przygotowywali koreczki z wędlin i warzyw, którymi częstowani byli wszyscy odwiedzający ZSSChiO. Nasi uczniowie mieli na sobie stroje reprezentujące Zakłady Mięsne Sokołów S.A. w Jarosławiu, w których odbywają praktyki zawodowe. Zakłady Sokołów zasponsorowały na stoisko wędliny, wypożyczyły banery reklamowe z logo Sokołów oraz stroje dla uczniów. Warzywa do koreczków zostały zakupione ze środków szkoły. Stoisko przygotowały i pełniły opiekę nad uczniami M.Krypel i M. Wojnar.

Uczniowie klas II K Tf i IV Tf o profilu fryzjerskim na Sali gimnastycznej prezentowali zabiegi modelowania włosów. Ponadto w asyście nauczycieli: B. Grządziel–Rymarz i A. Hołowacz udzielali gimnazjalistom uczniom szkoły podstawowej, informacji na temat kierunku fryzjerstwa, jego zalet i perspektyw na przyszłość. Odwiedzający naszą szkołę uczniowie mogli też skorzystać z usług naszych fryzjerów, co cieszyło się bardzo dużą popularnością i zainteresowaniem. Uczennica kl. IV Tf wykonywała i prezentowała fryzury okolicznościowe na główce treningowej.

Natomiast kolorowe stoisko prezentujące zawody: technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz ozdabiały kwiaty z arbuza, kolorowej papryki, rzodkiewek, ogórków, porów i marchewki. Goście mogli degustować wiosenne sałatki z sosem vinaigrette.

Uczennice z kl. II tt Paulina. Kulikowska i Patrycja Kulikowska reprezentowały stoisko związane ze Szkołą Promującą Zdrowie oraz z innowacją „Dietetyka”. Dziewczyny wykonywały analizę składu ciała oraz odczytywały wyniki (ilość tkanki tłuszczowej, ilość wody, ilość tłuszczu, ilość tkanki kostnej oraz mięśniowej, wiek metaboliczny). Nasze stoisko cieszyło się dużym zainteresowaniem. Oprócz pomiarów i porad dietetycznych można było poprzez polubienie szkolnej strony na facebooku wziąć udział w losowaniu nagród.

Mamy nadzieję, że nasze działania zainspirowały wszystkich odwiedzających do pogłębiania tematyki związanej ze zdrowiem i zdrowym stylem życia.

Zakładom Tłuszczowym „Bielmar” w Bielsku-Białej kolejny raz dziękujemy za udostępnienie do akcji zdrowego, tłoczonego z pasją oleju rzepakowego.

Na ręce Pana Leszka Wybrańca Dyrektora Zakładów Mięsnych „Sokołów” S.A. w Jarosławiu składamy podziękowania za pomoc w organizacji tegorocznego Dnia Otwartego Szkoły.

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.

O Dniu Otwartym w naszej szkole piszą też Nowiny 24

<http://jaroslaw.naszemiasto.pl/artukul/dzien-otwarty-w-zespole-szkol-spozywczych-chemicznych-i,5046667,,galop,t,id,tm.html>

Opracowanie: nauczyciele zaangażowani w organizację Dnia Otwartego.