

Sprawozdanie zespołu hotelarsko- gastronomicznego

Semestr 1
Rok szkolny 2020/2021





Krajowa Odznaka Jakości

(E. Antończyk)

Projekt eTwinning pt.: „**Slow food**” zrealizowany przez uczniów Korfantego wraz z uczniami ze szkół partnerskich z Włoch, Turcji i Chorwacji został nagrodzony Krajową Odznaką Jakości.

- Innowacje pedagogiczne i kreatywność
- Integracja z programem nauczania
- Współpraca szkół partnerskich
- Wykorzystanie technologii
- Rezultaty, wpływ, dokumentacja


<https://spark.adobe.com/>

- 1 kg white potatoes
- 250g potato starch
- 1 egg
- 1 tsp salt



Cook potatoes until tender, drain them, mash while they're still hot. Let cool off, place in a medium bowl. Add egg, starch and salt, mix together.



 RICE WITH ASPARAGUS
Stew the peas, onion and asparagus in a pan with olive oil for about 10-15 minutes. In the meantime, prepare a vegetable broth. Toast the rice together with the vegetables, adding salt and pepper. Cook for about 15 minutes adding the broth little by little. Once cooked, sprinkle with Parmesan



APRIL 2020

S	M	T	W	T	F	S
			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

This is also called "Risotto Primavera"!

eTwinning Projects



Europejska Odznaka Jakości (E. Antończyk)

Raz w roku Centralne Biuro eTwinning przyznaje Odznaki Jakości za osiągnięcie europejskiego standardu.





Obchody Dnia Papieskiego

(A. Labza)

Przygotowanie kremówek papieskich przez ucznia klasy 3eT – Konrada Rusina pod okiem pani Anny Labzy.



Udział w akcji "Pomoc dla Szpitala"

(A. Labza)



W ramach podziękowania dla personelu medycznego przekazano słodkości upieczone przez klasę II c T pod okiem pani Anny Labzy. Inicjatorką akcji była uczennica klasy II BS Wiktoria Nadrowska.

"Ekstra tydzień aktywności i zdrowia w Korfantym"

(E. Antończyk, B. Knopek)

cykl informacji "Zainspiruj się zdrowiem" dotyczący podstaw dietetyki i zdrowego odżywiania.

Ogranicz jedzenie mięsa

Potrawy przygotowane przez uczniów klas gastronomicznych ZS Nr 2 im. W. Korfanteo w Jastrzębiu-Zdroju



JAK POMÓC STRUNOM GŁOSOWYM LEPIEJ FUNKCJONOWAĆ?



PRZEPIS NA DŁUGOWIECZNOŚĆ

KUCHNIE ŚWIATA



Fit desery

Słodkości bez cukru

Zainspiruj się zdrowiem



Piramida
Zdrowego Żywienia
i Stylu Życia
Dzieci i Młodzieży



Świąteczny konkurs kulinarny

(A. Labza, E. Goraus,
B. Knopek, M. Holona, E. Nowak)

**I miejsce w kategorii potrawa
zajął Konrad Rusin z kl. 3 eT**



**I miejsce w kategorii wypieki
zajął Magdalena Szuścik
z kl. 3 eT**

Zdjęcie konkursowe



Świąteczne wypieki

(E. Nowak)

- Wypiek ciasteczek przez uczniów klas 1 i 2 szkoły branżowej na spotkania wigilijne uczniów klasy integracyjnej Szkoły Podstawowej nr 5

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój (PO WER)

„Międzynarodowa mobilność kadry edukacji szkolnej”

Głównym celem jest rozwijanie potencjału kadry edukacji szkolnej oraz instytucji poprzez realizację działań polegających na ponadnarodowej mobilności.



**Beneficjent - Zespół Szkół Nr 2
im. W. Korfańty w Jastrzębiu-Zdroju**

Zaplanowane mobilności

MALTA: “ICT for Collaborative, Project-Based Teaching and Learning”

IRELAND: “Creativity, Critical Thinking, Communication and Collaboration in Schools”, “General English”

ITALY: “Web Solutions for the Classroom, Life Coaching for Teachers: Happy Teachers for Better Students”

SPAIN: “Yoga and Meditation for Educators: be a Great Teacher, be your Best Self”

Nr projektu: 2019-1-PL01-KA101-061970

Tytuł: Kunszt nowoczesnego nauczyciela gwarantując sukcesu uczniów.



Przyznane dofinansowanie: 145 089,26 PLN

Projekty unijne

- „Kunszt nowoczesnego nauczyciela gwarantując sukcesu uczniów.” - POWER Międzynarodowa mobilność kadry edukacji szkolnej (E. Antończyk, Ż. Ciuksa-Macoń)
- „Wsparcie dla szkolnictwa zawodowego w jastrzębskich szkołach” Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. (B. Knopek)

WOŚP - sztab od kuchni

- Przygotowanie poczęstunku (A.Labza, E.Goraus, M. Holona)
- Zbiórka pieniędzy - Ż. Ciuksa-Macoń



„SzeF dla Młodych Talentów” (B.Knopek)

Konrad Rusin z klasy 3 eT wygrał konkurs kulinarny zorganizowany dla uczniów szkół gastronomicznych w ramach ogólnopolskiego programu edukacyjnego „SzeF dla Młodych Talentów”.

