



Małpiszon

Pismo uczniów Zespołu Szkół CKR w Sejnach

Nr 2/2015 (35)

wydanie specjalne (marzec 2015)

Dlaczego warto uczyć się u nas?



**Zespół Szkół CKR
szkołą pozytywnego wyboru!**

Podstawowe informacje o naszej szkole

2 kwietnia 1946 r. - utworzenie naszej szkoły (wtedy była to Publiczna Doksztalająca Szkoła Zawodowa w Sejnach). Za rok będziemy świętować 70-lecie istnienia :)

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi - organ prowadzący naszą szkołę. Dzięki niemu mamy nowoczesne wyposażenie i nie borykamy się z trudnościami finansowymi. Kształcimy wyłącznie w zawodach, które podlegają Ministrowi Rolnictwa.

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Stanisława Staszica w Sejnach - obecna nazwa szkoły (dziewiąta z kolei). Nazwę ZSCKR mają szkoły prowadzone przez Ministra Rolnictwa. W województwie podlaskim jest ich 5, a w kraju - 45. Są to naprawdę wyjątkowe szkoły!

Stanisław Staszic - nasz patron, prekursor szkolnictwa zawodowego w Polsce, bardzo świątły człowiek, duchowny. Jego imię zostało nadane szkole 10 XI 1994 r.

mgr inż. Henryk Wydra - dyrektor naszej szkoły od 15 VII 2004 r.

mgr Renata Sas - wicedyrektor naszej szkoły od 1 IX 2004 r.

Zawody, w których kształcimy:

Technikum	Zasadnicza Szkoła Zawodowa
technik agrobiznesu	mechanik-operator pojazdów i maszyn rolniczych
technik architektury krajobrazu	kucharz
technik mechanizacji rolnictwa	Szkoła Policealna
technik rolnik	technik turystyki wiejskiej
technik turystyki wiejskiej	Kursy kwalifikacyjne
technik żywienia i usług gastronomicznych	sporządzanie potraw i napojów (w zawodzie kucharz)
	prowadzenie produkcji rolniczej (w zawodzie rolnik)

(087) 516 36 40 - numer telefonu do naszego sekretariatu

<http://zsckr.sejny.pl/> - nasza szkolna strona internetowa

Dodaj nas do swoich znajomych na Facebooku! :)



Oś czasu

Informacje

Znajomi 250 wspólnych znajomych

Zdjęcia

Więcej ▾

Wybierz nowy zawód!

Technik turystyki wiejskiej

(technik agroturystyki)

Technik turystyki wiejskiej jest zawodem poszukiwanym na krajowym rynku pracy, a także na terenie Unii Europejskiej. Agroturystyka to każda forma turystyki odbywająca się w środowisku wiejskim i wykorzystująca jego walory, takie jak przyroda, krajobraz, budownictwo, kultura.

Technik turystyki wiejskiej będzie przygotowany do samodzielnej organizacji imprez i usług turystycznych oraz do prowadzenia gospodarstw agroturystycznych, które w ostatnich czasach cieszą się coraz większą popularnością, ponieważ stanowią ciekawą alternatywę dla tradycyjnego spędzania urlopu.

Niektóre przedmioty zawodowe:

- podstawy turystyki,
- organizacja i obsługa ruchu turystycznego,
- język obcy zawodowy,
- agroturystyka i obsługa klienta,
- żywienie turystów,
- prowadzenie działalności gospodarczej,
- ekonomika w turystyce,
- BHP w turystyce.



Absolwent zdobędzie następujące kwalifikacje:

Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich:

- przygotowanie i sprzedaż imprez i usług turystycznych,
- realizowanie imprez i usług turystycznych,
- rozliczanie imprez turystycznych.

Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego:

- prowadzenie produkcji w gospodarstwie rolnym,
- dostosowanie gospodarstwa do działalności agroturystycznej,
- obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym.

Agroturystyka - przyszłość Sejneńszczyzny!

**Zawód, w którym kształcimy od 1971 roku!
Wciąż cieszący się największym zainteresowaniem!**

Technik mechanizacji rolnictwa

Absolwent potrafi organizować, kontrolować i wykonywać pracę wymagającą użycia maszyn i urządzeń w produkcji rolniczej. Diagnostuje uszkodzenia, wykonuje demontaż, montaż i naprawę maszyn oraz urządzeń rolniczych. Przeprowadza regulację i próby maszyn i urządzeń. Opracowuje instrukcję doboru narzędzi do ciągników rolniczych. Określa normy czasowe do prac polowych.



W tym zawodzie **zdobędziecie uprawnienia** do kierowania samochodami osobowymi, ciągnikami rolniczymi (płacąc tylko za egzaminy państwowe), uprawnienia do pracy kombajnem zbożowym, a także na inne maszyny rolnicze wymagające uprawnień.

Szkoła przygotowuje do egzaminów zawodowych potwierdzających następujące kwalifikacje:

- M.1. Użytkowanie pojazdów, maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w rolnictwie.
- M.2. Obsługa techniczna oraz naprawa pojazdów, maszyn i urządzeń stosowanych w rolnictwie.
- M.43. Organizacja prac związanych z eksploatacją środków technicznych stosowanych w rolnictwie.



Na poziomie 3-letniej Zasadniczej Szkoły Zawodowej
proponujemy zawód

Mechanik-operator pojazdów i maszyn rolniczych

Absolwent przygotowany jest do wykonywania następujących zadań:

- użytkowania pojazdów, narzędzi, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji rolniczej,
- obsługiwania pojazdów rolniczych, środków transportu, maszyn i urządzeń stosowanych w rolnictwie,



- oceniania stanu technicznego maszyn i urządzeń rolniczych,
- prowadzenia samochodów oraz ciągników rolniczych.

Kształcenie praktyczne
w zawodzie **technik me-
chanizacji rolnictwa**

i **mechanik-operator pojazdów i maszyn rolniczych** odbywa się na warsztatach szkolnych, które wyposażone są we wszelkie niezbędne do przygotowania zawodowego maszyny, urządzenia i narzędzia. Część zajęć odbywa się na placu manewrowym do nauki jazdy oraz na poligonie przeznaczonym do nauki pracy maszynami rolniczymi.

W całym cyklu kształcenia w Zasadniczej Szkole Zawodowej **60% zajęć** to zajęcia przygotowujące do wykonywania zawodu.



W tym zawodzie zawsze znajdziesz pracę!

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Przedmioty zawodowe w technikum:

- podstawy BHP,
- język obcy zawodowy,
- podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej,
- podstawy gastronomii,
- technologia gastronomiczna z towaroznawstwem,
- zasady żywienia,
- planowanie i rachunkowość w gastronomii,
- usługi gastronomiczne.



Nauka zawodu odbywa się w formie praktyk zawodowych u pracodawców, zajęć teoretycznych i zajęć praktycznych w pracowniach:

- technologii gastronomicznej (wyposażonej w stoły produkcyjne, kuchenki z piekarnikami, zlewozmywaki, piec do pieczenia, roboty wieloczynnościowe, zestawy garnków i naczyń oraz inny sprzęt kuchenny);
- obsługi konsumenta (wyposażonej w stanowisko barowe, pomocniki kelnerskie, stanowiska obsługi gości);
- planowania żywienia (wyposażonej w stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu z oprogramowaniem do planowania usług gastronomicznych, rozliczania i oceny żywności).



Po ukończeniu szkoły będziecie przygotowani do: oceniania jakości żywności i jej przechowywania, sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, planowania i oceny żywienia, organizowania produkcji gastronomicznej, planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Co słyszeć w ZSCKR?

Przegląd najciekawszych wydarzeń
w roku szkolnym 2014/15

Dożynki Ministerialne

Nasza szkoła, będąc pod opieką Ministerstwa Rolnictwa, ma możliwość uczestniczenia w ministerialnych dożynkach. W tym roku odbyły się one 11-12 X 2014 r. w Pułtusku. W święcie plonów uczestniczą wszystkie szkoły, których organem prowadzącym jest MRiRW. Dożynki mają za zadanie promocję kształcenia zawodowego, można spróbować regionalnych przysmaków, czy obejrzeć wystawę wieńców dożynkowych.

OWIUR

W dniach 23-24 X 2014 r. odbyły się szkolne eliminacje do **39. Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych**. Uczący się w zawodach *technik żywienia i gospodarstwa domowego* oraz *technik mechanizacji rolnictwa* mieli okazję sprawdzić dotychczas zdobytą wiedzę. Spośród uczniów klas II-IV w obu blokach wyłoniono po dwóch najlepszych, którzy w kwietniu będą nas reprezentować w eliminacjach okręgowych. W tym roku to: Maciek Barszczewski, Jarek Rydzewski, Ewelina Sikorska i Marta Waszkiewicz. Nasi uczniowie co roku zdobywają na tej olimpiadzie wysokie miejsca na etapie centralnym. Uczeń, który zostanie laureatem lub finalistą olimpiady, otrzymuje zwolnienie z pisemnego egzaminu zawodowego, uzyskując 100% wyniku, a także indeks na uczelnię wyższą.



Konkurs Motoryzacyjny

29 X 2014 r. w naszej szkole odbył się III Szkolny Konkurs Motoryzacyjny. Konkurs składał się z dwóch etapów: teoretycznego, polegającego na rozwiązaniu testu, oraz praktycznego, podczas którego uczniowie musieli wykazać się umiejętnościami przygotowania pojazdu do jazdy, jazdy sprawnościowej na czas motorowerem oraz jazdy samochodem z talem Stewarda. Zwycięska trójka będzie reprezentowała naszą szkołę i powiat na turnieju wojewódzkim w Białymstoku. W ostatnich dwóch latach nasi uczniowie byli Mistrzami Województwa Podlaskiego. Reprezentowaliśmy podlaskie w Turnieju Ogólnopolskim, zajmując w 2013 roku VI miejsce drużynowo, a w 2014 – miejsce V. Uczniów przygotowuje p. Eliza Sienkiewicz - nasza świetna instruktorka nauki jazdy samochodem.



Stypendium Prezesa Rady Ministrów

„Czuję się po części spełniony i usatysfakcjonowany, gdyż zawsze chciałem zdobyć jakieś stypendium. Daje mi to również trochę wolności, bo teraz stać mnie na ciut więcej. ;D Stypendium traktuję jako nagrodę za trud włożony w naukę, zwłaszcza przedmiotów zawodowych. Jest ono też motywacją na rok następny.”

Tomasz Bobin, klasa II bBT (tegoroczny stypendysta)

Stypendium Marszałka

13 grudnia 2014 r. nasza absolwentka Aldona Budzejko odebrała stypendium naukowe. Znalazła się ona w gronie 230 uczniów województwa podlaskiego, którym wręczono stypendia unijne w ramach projektu "Wsparcie stypendialne dla uzdolnionych uczniów 2014" - poddziałanie 9.1.3 POKL.

Tydzień Chleba

W naszej szkole co roku organizowana jest akcja „Tydzień chleba na zakwasie”. W ten sposób promujemy zdrowe odżywianie oraz tradycyjną produkcję chleba. Zapraszamy też do naszej szkoły gimnazjalistów, z którymi wspólnie pieczemy chleb.

Kawiarenka pod Talentami

W 2013 roku rozpoczęła swoją działalność szkolna Kawiarenka pod Talentami, która ma za zadanie promować działania młodych, utalentowanych ludzi. 30 października odbyło się kolejne spotkanie z cyklu, zatytułowane „Tym, którzy odeszli...”. Dla zebranych gości wystąpiły uczennice pod kierunkiem p. G. Kucharzewskiego - opiekuna zespołu wokально-instrumentalnego.



Wycieczka do MLEKPOL-u

21 listopada nasi uczniowie udali się na wycieczkę do Mrągorowa w celu zwiedzenia zakładu mleczarskiego. Zobaczyć mogli m.in. produkcję serów, proces powstawania mleka w proszku oraz maślanki. Następnie zostali poczęstowani ciepłym obiadem, po czym udali się do Świętej Lipki w celu zwiedzenia Sanktuarium Maryjnego. Wycieczkę sponsorowała firma MLEKPOL.

Wyjazd studyjny

26 listopada najlepsi uczniowie naszej szkoły udali się na wycieczkę-nagrodę do Gawrych Rudy, Giż i Wiżajn. Młodzież miała okazję obejrzeć m.in. hodowlę ryb, produkcję sera, nowoczesne gospodarstwa rolne i agroturystyczne. Wszystkim uczestnikom wyjazd bardzo się podobał.

Warto uczyć się i udzielać w życiu szkolnym.



Konkurs Nakrywania Stołów

Od lat w naszej szkole odbywa się Konkurs Nakrywania Stołów, w którym biorą udział uczniowie bloku żywieniowo-gastronomicznego. Konkurują wtedy ze sobą drużyny z każdej klasy, a my możemy podziwiać ich pomysły na aranżację stołu – na różne okazje. W tym roku grupa uczniów reprezentowała sejneński ZSCKR w XIII Międzyszkolnym Konkursie Nakrywania Stołów w Suwałkach. Nasi reprezentanci zdobyli tam wyróżnienie.

Akcja oddawania szpiku

„Jak uratować czyjeś życie poprzez oddanie komórek macierzystych” – to hasło towarzyszyło nam podczas akcji przeprowadzonej w styczniu w ZSCKR. Dzięki pani pedagog naszej szkoły odwiedziła prezes Fundacji „Promyk” razem z dawcą Adamem Wójtowiczem. Była to dobra okazja, aby samemu zostać dawcą. Wśród uczniów i innych osób znalazło się 33 dawców szpiku i komórek macierzystych,

zaś 38 - oddało krew. Akcję zaliczyliśmy do udanych!

Tradycje szkoły

Do tradycji naszej szkoły należą m.in. ślubowanie klas I, bal połowinkowy klas III, studniówka, Święto Szkoły, Dzień Otwarty, akademie i apele z okazji świąt i uroczystości patriotycznych.

„WF z klasą”

W tym roku szkolnym ZSCKR uczestniczy w programie „WF z klasą”, którego szkolnym koordynatorem jest pani Dorota Tomczyk. Jednym z ważniejszych zadań do realizacji było zorganizowanie szkolnej debaty. Odbędzie się ona 12 listopada. Udział w niej wezmą: dyrekcja szkoły, nauczyciele WF-u, Samorząd Uczniowski i jego opiekunowie oraz delegacje klas. Sportowy Okrągły Stół miał na celu poruszenie problemów, takich jak ilość niećwiczących uczniów, czy całoroczne zwolnienia z zajęć wychowania fizycznego wystawiane przez lekarzy rodzinnych.

Apele informacyjne

W naszej szkole organizujemy apele w pierwszy piątek każdego miesiąca. Przedstawiamy na nich informacje dotyczące aktualnych wydarzeń szkolnych. Apele prowadzi Samorząd Uczniowski. To wtedy są rozdawane nagrody za udział w różnych konkursach.



Staże zagraniczne

W ZSCKR mamy możliwość wyjazdu na praktyki zagraniczne. W okresie wakacyjnym (lipiec, sierpień i wrzesień) możemy uczestniczyć w 3-miesięcznej praktyce zawodowej w Niemczech. Koordynatorem wyjazdów jest nasz germanista, który przygotowuje praktykantów językowo. „Praktykę mogę szczerze polecić, gdyż w roku szkolnym 2012/13 sama w niej uczestniczyłam. Jest to fajne doświadczenie, poza tym można zwiedzić kawałek świata, a co najważniejsze – doskonalić znajomość niemieckiego” – mówi jedna z praktykantek. Na jesień planowane są 2-3-tygodniowe praktyki zagraniczne we Włoszech, Hiszpanii, Grecji i Portugalii.

TRUDNY WYBÓR? POMOŻEMY CI

Kogo najlepiej poradzić się, jeśli chodzi o wybór szkoły? Oczywiście, tych, którzy się w niej uczą! My sprawdziliśmy, co o wyborze ZSCKR w Sejnach sądzą pierwszacy i maturzyści.

Dlaczego wybrałeś/aś ZSCKR w Sejnach? - pytanie zadaliśmy pierwszoklasistom.

- Wybrałem tę szkołę, ponieważ zachęciła mnie jej oferta, m.in. internet, który jest dobrym rozwiązaniem dla osób mieszkających daleko od szkoły. Poza tym mamy tutaj dobrze wyposażone warsztaty. Mogę rozwijać swoje zainteresowania, np. na zajęciach pozalekcyjnych, gdzie zdobywamy dodatkowe umiejętności - Łukasz z kl. I technikum mechanizacji rolnictwa.

- Ponieważ uczęszczało tutaj moje starsze rodzeństwo i nie żałowali swojego wyboru. Ja również nie żałuję. Lubię gotować i wiem, że to dobre miejsce, żeby się tego nauczyć - Monika z kl. I technikum żywienia.

- Wybrałam tę szkołę ze względu na moje zainteresowanie gastronomią. Do tego pracują tutaj wykwalifikowani nauczyciele przedmiotów zawodowych, którzy z pewnością dobrze mnie przygotują do egzaminów zawodowych - Wiola z kl. I technikum żywienia.

- Przyszedłem tutaj, bo zależy mi na zdobyciu zawodu. Po skończeniu tej szkoły odnajdę się bez problemu na rynku pracy i nie będę miał problemów z jej znalezieniem - Krzysiek z kl. I zasadniczej szkoły zawodowej.

Co ci dały cztery lata spędzone w sejneńskim technikum? - to pytanie skierowaliśmy do klas najstarszych.

- Każdy powie, że nowe umiejętności. Tak, to też, ale oprócz tego mnóstwo przygód i śmiesznych zdarzeń – mówi jedna z uczennic klasy IV technikum żywienia. – Ja miałam możliwość wyjazdu na praktyki do Niemiec, więc ciekawe podróże, a poza tym nowe przyjaźnie, kłótnie i wycieczki – dopowiada jej koleżanka. – Poznałaliśmy kupę nowych ludzi i nauczycieli, którzy ciekawie opowiadali na lekcjach – mówi jeden z chłopaków. – Ekstra zajęcia praktyczne, jakich nie znajdziecie w innych szkołach – wspomniawszy chłopcy z mechanizacji. – Warto wspomnieć o wystrzałowych połówkach i o jeszcze lepszej studniowce – chórem odpowiadają chłopcy i dziewczęta. – A do tego masa wspomnień, które zostaną z nami na zawsze – kończą swoją wypowiedź uczniowie klas czwartych, którzy w tym roku opuszczają mury naszego Technikum.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



INTEGRACJA
STOWARZYSZENIE

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



„Zawodowy start w przyszłość”

W tym roku szkolnym wraz ze Stowarzyszeniem „Integracja” z Suwałk realizowaliśmy projekt dofinansowany ze środków unijnych „Zawodowy start w przyszłość”.

Uczniowie uczestniczyli w różnych formach szkoleń i kursów. Były to:

- ◆ **kurs spawacza** – 8 uczestników kursu "Spawanie blach i rur spoinami pachwinowymi metodą MAG 135" otrzymało Książki Spawacza oraz Świadectwa Egzaminu Kwalifikacyjnego Spawacza (Welder's Qualification Test Certificate) po zdaniu egzaminu przeprowadzonego przez Instytut Spawalnictwa w Gliwicach;



- ◆ **kurs Subiekt** – 10 osób otrzymało zaświadczenia nabycia umiejętności obsługi magazynowego programu komputerowego Subiekt;

- ◆ **kurs carvingu** – 10 uczestników nabyło umiejętności rzeźbienia w owocach i warzywach nożem tajskim pod fachowym okiem Tomasza Szpalka – wicemistrza Polski i Europy w carvingu;

- ◆ **kurs baristy** – 10 uczniów nabyło umiejętności obsługi profesjonalnego ekspresu do kawy oraz tworzenia kawy: Ristretto, Americano, Coretto, Mocha, Con Panna, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso Macchiato, Irish coffee, Ice coffee;

- ◆ **szkolenia z zakresu wymagań formalnych i merytorycznych na ponadlokalnych i międzynarodowych rynkach pracy** w branży gastronomicznej oraz w branży mechanicznej;
- ◆ **indywidualne konsultacje z doradcą zawodowym**;
- ◆ **ponadprogramowe praktyki zawodowe** u przedsiębiorców poza miejscem zamieszkania i nauki zgodnie z profilem kształcenia.



TU ROZWIJAMY SWOJE PASJE

Szkolne koło fotograficzno-filmowe – na tych zajęciach możemy rozwijać swoje pasje związane z tworzeniem filmów i fotografii. Uczymy się wykonywania zdjęć, nagrywania materiału filmowego, obróbki zdjęć, montażu filmu, zapisywania zdjęć i materiału filmowego w postaci plików filmowych. Zajęcia są realizowane we współpracy z Ośrodkiem „Pogranicze – sztuk, kultur, narodów”.

Klub Historyczny im. AK – zrzesza uczniów, którzy interesują się historią najnowszą. Klub został oficjalnie powołany 16 II 2014 roku. Z propozycją założenia wystąpił doc. dr Piotr Kurek – przewodniczący Komisji ds. Młodzieży

Światowego Związku Żołnierzy AK.

Do tej pory odbyły się cztery sesje, a oprócz nich wyjazdy na uroczystości do Warszawy, Częstochowy, Augustowa, Berznik. Klub AK uczestniczy w uroczystościach lokalnych, pamięta o grobach żoł-



nierzy, bierze udział w zbiórce darów dla kombatantów zza wschodniej granicy, z sukcesem wziął udział w Grze Szkolnej „Żołnierze wykłeci” i przygotowuje się do Regionalnego Konkursu Wiedzy o AK. Klub liczy na chwilę obecną 23 członków oraz 5 członków honorowych. Jest jednym z najmłodszych klubów spośród 100 działających w Polsce, ale już otrzymał pochwałę za swoją prężną działalność.

Gazetka szkolna „Małpison” – co miesiąc wydajemy nowy numer, w którym można znaleźć przegląd wydarzeń z życia szkoły i internatu, wywiady z nauczycielami, reportaże o klasach, pozdrowienia, krzyżówki z nagrodami i inne atrakcje. W zespole redakcyjnym uczymy się pracy w grupie, doskonalimy swoje umiejętności z zakresu technologii informacyjnej i komunikacyjnej.

Zespół wokalny-instrumentalny – zespół działa pod opieką sejneńskiego poety i pieśniarza Grzegorza Kucharzewskiego, który jest nauczycielem w naszej szkole.

Kraina słodkości – uczniowie technikum żywienia mogą rozwijać swoje pasje związane z cukiernictwem na zajęciach prowadzonych w profesjonalnej pracowni.

Wolontariat – grupa wolontariacka działa przy szkolnym internacie. To ludzie o „złoty sercach”.

Futsal – w naszej szkole uczy się wielu miłośników piłki nożnej. Oni również mają możliwość rozwijania swojej pasji. Drużyna futsalowa jeździ na mecze i turnieje, podczas których sprawdza swoje możliwości i umiejętności sportowe, a także uczy się rywalizacji fair play.



Koszykówka – miłośnicy piłki koszykowej mają szansę rozwijać swoje umiejętności w drużynie szkolnej, która powstała w zeszłym roku i już ma duże sukcesy na swoim koncie (są w II lidze wojewódzkiej szkół ponadgimnazjalnych).

Piłka ręczna – to drużyna chłopaków, która – miejmy nadzieję – będzie kontynuatorką wielkich sukcesów naszej szkoły w tej dyscyplinie w latach 70. i 80. XX wieku.

Oprócz powyższych form nauczyciele dodatkowo przygotowują nas do matury i do egzaminu zawodowego oraz udzielają tzw. „darmowych korepetycji”. Funkcjonuje także **Ośrodek Kariery**, w którym możemy odkrywać swoje predyspozycje zawodowe.

ZAPLECZE SZKOŁY

MULTIMEDIA NA LEKCJI

Pracownie lekcyjne są wyposażone nie tylko w nowe stoliki, krzeselka i meble, ale też m.in. w laptopy, komputery, tablice interaktywne, ekrany, rzutniki multimedialne. We wszystkich pracowniach jest dostęp do Internetu.

PLATFORMA INTERNETOWA

Posiadamy własną internetową platformę edukacyjną, dzięki której uczniowie mają łatwy dostęp do dodatkowych materiałów edukacyjnych.

PRACOWNIE INFORMATYCZNE

Dysponujemy dwiema nowoczesnymi pracowniami informatycznymi; jedna z nich jest certyfikowanym laboratorium ECDL.

NOWOCZESNA PRACOWNIA ŻYWIENIA

Pracownia żywienia jest wyposażona w nowoczesny sprzęt. W pracowni znajdują się m.in. kuchenki, piekarniki, roboty i piecze, np. do pieczenia pizzy.

WARSZTATY SZKOLNE

Kształcenie praktyczne w bloku *mechanizacja rolnictwa* odbywa się w warsztatach szkolnych, które są wyposażone w maszyny, narzędzia i urządzenia rolnicze, takie jak: ciągniki rolnicze, pług obracalny, glebogryzarkę, agregat uprawowo-siewny, kombajn zbożowy, dobrej jakości sprzężarkę o dużej wydajności i różnego typu spawarki, m.in. TIG. Posiadamy też nową pracownię diagnostyczną.

POMOC PEDAGOGICZNO-PSYCHOLOGICZNA

Nasza szkoła jest jedną z nielicznych w Polsce, w której zatrudnieni są jednocześnie pedagog, psycholog i doradca zawodowy. Pomagają oni uczniom odnaleźć się w otaczającym ich świecie oraz oferują całą gamę ciekawych zajęć.

FITNESS NA WF-ie

Od niedawna mamy możliwość korzystania na lekcjach WF ze sprzętu do fitnessu. Jest to ciekawe urozmaicenie lekcji i świetna zabawa. Na naszym zapleczu znajdziecie m.in. rowerki, bieżnię i hula-hopy.

BAR „GROSZEK”

To miejsce podczas przerw jest oblegane przez uczniów. Tutaj kupicie najlepsze hamburgery. Tu zaopatrzyć się także we wszystkie najpotrzebniejsze artykuły szkolne.

INFORMACJE NA BIEŻĄCO

Na dolnym korytarzu w budynku szkoły zamontowany jest ekran, na którym podczas przerw chłopcy z radiowęzła wyświetlają ważne informacje i ogłoszenia, a także zdjęcia i filmy z imprez szkolnych.

INTERNAT

ZSCKR oferuje 60 miejsc w internacie dla uczniów z utrudnionym dojazdem do szkoły. Koszt pobytu obejmuje tylko opłatę za wyżywienie. Internat oferuje: rodzinną atmosferę, całodobową opiekę wykwalifikowanej kadry pedagogicznej, ciekawe zajęcia dostosowane do potrzeb młodzieży, uroczystości i imprezy, możliwość działania w Samorządzie Internatu, możliwość uczestnictwa w kołach zainteresowań organizowanych w szkole, korzystanie z pracowni komputerowej, Internetu, sali telewizyjnej, sali bilardowej i świetlicy.

KURSY NA PRAWO JAZDY

W wybranych zawodach uczniowie mają zapewniony kurs prawa jazdy na ciągnik i samochód za darmo!



„Malpizson” – pismo uczniów Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Sejnach.

Zespół redakcyjny: Ewelina Sikorska, Aneta Milewska, Mateusz Grzebeniewski, Konrad Korenkiewicz, Patrycja Korenkiewicz, Anna Polakowska, Anna Klepacka, Wioleta Jasińska, Anna Jasionowska.

Opiekun: p. Marta Wichert. **Współpraca:** p. Dorota Jagłowska, Koło Fotograficzno-Filmowe.