



Małpiszon

Pismo uczniów Zespołu Szkół CKR w Sejnach

Nr 3/2013 (16)

wydanie specjalne (marzec 2013)

Dlaczego warto uczyć się u nas?



**Zespół Szkół CKR w Sejnach
to MY!**

Podstawowe informacje o naszej szkole

2 kwietnia 1946 r. - utworzenie naszej szkoły (wtedy była to Publiczna Doksztalająca Szkoła Zawodowa w Sejnach). W zeszłym roku obchodziliśmy 65-lecie istnienia.

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

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.

Stanisław Staszic - nasz patron, prekursor szkolnictwa zawodowego w Polsce, bardzo światły 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 gospodarstwa domowego	sporządzanie potraw i napojów (w zawodzie kucharz)
technik żywienia i usług gastronomicznych	prowadzenie produkcji rolniczej (w zawodzie rolnik)

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

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



UWAGA!!!

Otwieramy NOWY ZAWÓD -

technik turystyki wiejskiej (technik agroturystyki)

Już od września!

Technik turystyki wiejskiej jest nowym zawodem, poszukiwanym na krajowym rynku pracy, a także na terenie UE. 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.



Fot. www.wyprawyturystyczne.info.pl

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.

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



Szkoła przygotowuje do egzaminu zawodowego potwierdzającego następujące kwalifikacje:

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

/IreF, stan/

Na poziomie 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 mechanizacji rolnictwa** i **mechanik-operator pojazdów i maszyn rolniczych** odbywa się w 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 ZSZ **60% zajęć** to zajęcia przygotowujące do wykonywania zawodu.



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 zajęć teoretycznych, zajęć praktycznych i praktyk zawodowych 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 jesteśmy 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.

/sztaba, Lena/



Co słyszeć w ZSCKR?

Przegląd najciekawszych wydarzeń
w roku szkolnym 2012/2013

Marsz Milczenia

9 października 2012 r. społeczność szkolna ZSCKR przeszła ulicami Sejnu w Marszu Milczenia pod hasłem "KU PAMIĘCI - KU PRZESTRODZE". Udział w tym wydarzeniu był wyrazem sprzeciwu wobec niebezpiecznych zachowań kierowców na drodze oraz uczczenia pamięci ofiar nieszczęśliwych wypadków samochodowych.

Wycieczka dla najlepszych

16 października 2012 r. 48-osobowa grupa uczniów ZSCKR pod opieką nauczycieli pojechała na wycieczkę do Warszawy. Wyjazd został ufundowany uczniom przez szkołę w nagrodę za osiągnięcia w poprzednim roku szkolnym. Za pracę na różnych płaszczyznach (wysokie wyniki w nauce, stuprocentową frekwencję, aktywną pracę na rzecz społeczności szkolnej, wyjątkowe zaangażowanie na zajęciach praktycznych) dyrekcja szkoły wyróżniła 48 osób z klas II-IV. Dzięki temu mogły one za darmo uczestniczyć w całonocnym wyjeździe do stolicy.



OWIUR

W dniach 18-19 października 2012 r. w naszej szkole odbyły się szkolne eliminacje XXXVII Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych. Uczniowie rywalizowali w ramach dwóch bloków: *mechanizacja rolnictwa* oraz *żywienie człowieka i gospodarstwo domowe*. Z bloku żywienia do etapu okręgowego zakwalifikowały się Anna Statkiewicz (kl. IV aJT) i Aldona Budzejko (kl. III JT), natomiast najlepsi w bloku mechanizacji to Monika Buchowska (kl. IV aBT) i Waldas Jakubowski (kl. III BT). Eliminacje okręgowe odbędą się 19-20 kwietnia br.

Stypendium Prezesa Rady Ministrów

14 listopada 2012 r. grupa 122 uczniów ze szkół ponadgimnazjalnych naszego województwa otrzymała Stypendia Prezesa Rady Ministrów. Naszą szkołę w gronie stypendystów reprezentowała Anna Statkiewicz - uczennica Technikum kształcącego w zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego.

Tydzień Chleba na Zakwasie

16 listopada 2012 r. odbył się konkurs skierowany do uczniów bloku żywieniowego. Pretekstem do podjęcia zmagania stał się Tydzień Chleba na Zakwasie. Celem spotkania była promocja tradycyjnego wypieku chleba. Przygotowanie uczniów przerosło oczekiwania organizatorów. Na stołach, oprócz chleba, pojawiły się domowe wędliny, sery, wypieki i przetwory. Wyłonienie zwycięskiego zespołu było dla jury bardzo trudne, jednak udało się. Zwyciężyło stoisko klasy IV bJT.

Konkurs nakrywania stołów

Co roku w okresie przedświątecznym w naszej szkole odbywa się konkurs nakrywania stołów. Tematem przewodnim jest Boże Narodzenie lub Wielkanoc. W tym roku konkurs miał miejsce 17 grudnia. Udział wzięły przedstawicielki klas z bloku żywieniowego. Jury oceniało udekorowane stoły. Brano pod uwagę m.in. dobór bielizny stołowej, estetykę dekoracji, prawidłowość nakrycia. Zwyciężyła klasa IV bJT.

Stypendia Marszałka

6 grudnia 2012 r. nasze uczennice: Anna Statkiewicz i Monika Buchowska oraz absolwentka Renata Szejder odebrały stypendia naukowe. Znalazły się w gronie 200 uczniów województwa podlaskiego, którym wręczono stypendia unijne w ramach projektu "Wsparcie stypendialne dla uzdolnionych uczniów 2012" - poddziałanie 9.1.3 POKL.

„Matematyka pasją technika”

7 grudnia 2012 r. odbył się pierwszy etap II edycji konkursu „Matematyka pasją technika”. Konkurs skierowany był do uczniów klas III i IV techników województwa podlaskiego. Do etapu wojewódzkiego, który odbył się 1 marca 2013 r. w ZST w Suwałkach, zakwalifikowali się Marcin Tomkiewicz z kl. IV bBT oraz Maciej Jurkiewicz z III BT.

Konkurs „Bezpieczna praca w gospodarstwie rolnym”

7 grudnia 2012 r. odbył się szkolny etap konkursu "Bezpieczna praca w gospodarstwie rolnym", którego organizatorami były Placówka Terenowa KRUS w Suwałkach i Okręgowy Inspektorat Pracy w Białymstoku - Oddział w Suwałkach. W zmaganiach wzięli udział uczniowie klas czwartych Technikum kształcącego w zawodzie technik mechanizacji rolnictwa. Zwyciężyła Monika Buchowska, która 20 marca reprezentowała naszą szkołę na etapie wojewódzkim, gdzie zajęła 5. miejsce.

Turniej Klas

8 marca 2013 r. bawiliśmy się podczas finałowych rozgrywek Turnieju Klas, do których w drodze wcześniejszych eliminacji zakwalifikowały się cztery klasy: II bBT, III JT, IV aBT i IV bBT. Uczestnicy zmierzli się w 8 konkurencjach, takich jak: prezentacja klasy, piosenka, dwie konkurencje dla wychowawcy i ucznia, konkurencja sportowa, moda szkolna, konkurencja „Dzień Kobiet” oraz część artystyczna. Jury przyznawało dodatkowe punkty za aktywność wychowawcy oraz za zgromadzenie jak najliczniejszej i najgłośniejszej widowni. Zwyciężyła klasa IV aBT, II miejsce zajęła II bBT. Nagrodą dla najlepszych był darmowy wyjazd do aquaparku w Druskiennikach. Organizatorem turnieju był Samorząd Uczniowski.

Tradycje szkoły

Do tradycji naszej szkoły należą m.in. połowinki klas III, studniówka (która co roku odbywa się w sali gimnastycznej ZSCKR, a maturzyści sami przygotowują wystrój sali), Święto Szkoły, Szkolny Konkurs Recytatorski, Dzień Otwarty, akademie z okazji różnych świąt. Mamy nadzieję, że do kalendarza imprez szkolnych na stałe wpisze się także Turniej Klas, który w tym roku odbył się po raz pierwszy.

Apele informacyjne

W naszej szkole organizowane są apele w pierwszy piątek każdego miesiąca. Przedstawiane są na nich informacje dotyczące aktualnych wydarzeń szkolnych. Apele prowadzi Samorząd Uczniowski. To wtedy są rozdawane nagrody za udział w różnych konkursach, odbywa się także losowanie nagród wśród uczniów rozwiązujących krzyżówki i inne łamigłówki zamieszczone w szkolnej gazecie „Małpiszon”.

/netka, sylvia, kulka, Ksi, Abu/



Projekt „CEKIN”

Klasa III JT od początku nauki w Technikum uczestniczy w zajęciach o nazwie ROW (Rozwój obszarów wiejskich) w ramach projektu „**Wzmocnienie kompetencji kluczowych w zakresie inicjatywności i przedsiębiorczości wśród uczniów szkół rolniczych Polsce – CEKIN**”. Hasło projektu to: *Przedsiębiorczość - Inicjatywa - Kreatywność*.

Spotkania odbywają się co tydzień. Obecnie uczestnicy realizują projekt lokalny pt. „Produkt regionalny – skarbem regionu”, na który składa się kilka działań, m.in. szkolny konkurs na plakat informacyjny na temat żywności ekologicznej, czy stworzenie bazy w formie katalogu produktów regionalnych wraz ze zdjęciami i opisem.

Dzięki projektowi młodzież uczestniczy w przeróżnych wycieczkach, takich jak pokaz wypieku sękacza, czy spływ kajakowy.

Szkolnym koordynatorem projektu jest pan Mariusz Mańan. Projekt będzie kontynuowany w następnym roku szkolnym.

/Abu, Ksi/





KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



INTEGRACJA
STOWARZYSZENIE

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



„Pewny start - lepsza przyszłość. Program rozwoju skuteczności kształcenia w Technikum w Sejnach”

Na dobre rozgościł się w naszej szkole projekt „**Pewny start – lepsza przyszłość**”, który obejmuje swym zasięgiem 150 uczniów oraz 25 nauczycieli. Obecnie bierze w nim udział 125 uczniów, gdyż 25 miejsc czeka na przyszłych pierwszoklasistów.

W ramach projektu uczniowie naszej szkoły uczestniczą w różnego rodzaju zajęciach, które pomogą im przygotować się do egzaminów maturalnego i potwierdzającego kwalifikacje zawodowe oraz do wykonywania przyszłego zawodu. Uczniowie klas III i IV uczestniczą w zajęciach wyrównawczych z przedmiotów maturalnych. Osoby chcące pogłębiać swoje zainteresowania zawodowe biorą udział w kursach branżowych: barmańskim, carvingu, spawacza oraz obsługi programów komputerowych: Dietetyk, Subiekt i AutoCad. Są to programy ściśle związane z zawodami, w których kształcą się nasi uczniowie. Część uczniów kształcących się w zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego będzie miała możliwość zdobycia prawa jazdy kat. B.

Ważnym elementem w dobrym przygotowaniu do wykonywania przyszłego zawodu są praktyki zawodowe. Dzięki realizacji projektu uczniowie mogą odbywać ponadprogramowe praktyki w nowoczesnych przedsiębiorstwach (Hotel Warszawa w Augustowie, wysoko zmechanizowane gospodarstwa rolne).

Dzięki wdrożonemu programowi doradztwa edukacyjno-zawodowego dla każdego uczestnika projektu zostały opracowane indywidualne programy rozwoju. Atrakcją realizowanego projektu będą wyjazdy edukacyjne związane z branżą rolniczą i gastronomiczną, gdzie młodzież zapozna się z nowinkami technicznymi.

Poza możliwością zdobywania dodatkowej wiedzy i uprawnień, młodzież kształcąca się w zawodzie technik żywienia będzie uczyć się zawodu w nowoczesnej pracowni zajęć praktycznych. Wiele profesjonalnych urządzeń gastronomicznych zostało zakupionych w ramach realizowanego projektu, podobnie jak wyposażenie pracowni komputerowej i tablica interaktywna do pracowni matematycznej.

Projekt będzie realizowany również w roku szkolnym 2013/2014, dzięki czemu przyszli uczniowie klas pierwszych będą mogli uczestniczyć w niektórych zajęciach.

Projekt jest finansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, **Działanie 9.2. Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego.**

TU ROZWIJAMY SWOJE PASJE

Szkolne koło 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”.

Gazetka szkolna „Małpiszon” – tu rozwijamy swoje umiejętności dziennikarskie i z zakresu technologii informacyjnej i komunikacyjnej. Każdy ma okazję przedstawić swoje zdanie i pomysły na nowy numer. W kole redakcyjnym panuje miła i przyjazna atmosfera, a czasem jest nawet zabawnie.

Mażoretki Ladies – dla dziewcząt należących do zespołu treningi to nie tylko ciężka praca, ale także mile spędzony czas i zawarte przyjaźnie. Ladies funkcjonuje we współpracy z OK w Sejnach. Zespół wielokrotnie reprezentował szkołę oraz miasto Sejny na imprezach artystycznych. Jest laureatem konkursów o zasięgu międzynarodowym. Już czterokrotnie brał udział w Mistrzostwach Europy Mażorettek.

Siatkówka – w naszej szkole prowadzone są dodatkowe zajęcia z piłki siatkowej chłopców i dziewcząt. Chętnie jeździmy na mecze i turnieje, podczas których sprawdzamy swoje możliwości i umiejętności sportowe, a także uczymy się rywalizacji fair play.

Futsal – miłośnicy piłki nożnej mają szansę rozwijać swoje umiejętności w drużynie futsalu.

Ludowy Zespół Pieśni i Tańca „Sejny” – zespół ten działa przy sejneńskim Ośrodku Kultury, jednak zasilają go przede wszystkim nasi uczniowie. Często swoimi występami uświetniają także nasze szkolne imprezy.

Branżowe przygotowanie językowe – na tych zajęciach poznajemy tajniki języka niemieckiego. Uczęszczają na nie uczniowie przygotowujący się do wyjazdu na praktyki zawodowe w Niemczech, które organizuje nasza szkoła.

Wolontariat – grupa wolontariacka działa przy szkolnym internacie. W tym roku szczególnie zaangażowała się w ogólnopolską akcję „Szlachetna paczka”. To ludzie o „złoty sercach”.

Koło Młodego Pszczelarza – tradycjoniści, którzy kochają naturę i naturalne produkty. Uczą się, jak opiekować się pszczołami i wyrabiać miód.

Oprócz powyższych form nauczyciele prowadzą zajęcia przygotowujące do matury i do egzaminu zawodowego oraz zajęcia dydaktyczno-wyrównawcze. 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.

PRACOWNIE INFORMATYCZNE

Posiadamy dwie nowoczesne pracownie informatyczne, jedna z nich jest certyfikowanym laboratorium ECDL.

PRACOWNIA ŻYWIENIA

Pracownia żywienia została wyremontowana i wyposażona w nowy sprzęt, który ma podnieść jakość pracy uczniów oraz zachęcić ich do rozwijania swoich umiejętności. Do pracowni zakupiono m.in. nowe piece parowo-konwekcyjne i piece 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: nowy ciągnik rolniczy, pług obracalny, glebogryzarkę, agregat uprawowo-siewny, kombajn zbożowy, dobrej jakości sprężarkę o dużej wydajności i różnego typu spawarki, m.in. TIG.

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.

SIŁOWNIA

Na terenie naszego Zespołu mieści się siłownia, w której uczniowie mogą za darmo ćwiczyć podczas zajęć WF-u. To z pewnością świetne urozmaicenie lekcji. Wieczorami z siłowni chętnie korzystają mieszkańcy internatu.

BAR „GROSZEK”

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

INFORMACJE NA BIEŻĄCO

Na dolnym korytarzu w budynku szkoły zamontowany jest ekran telewizyjny, na którym podczas przerw chłopcy z kółka filmowego 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.

/stan, IreF, Ksi, netka, sylwia/



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

Zespół redakcyjny: Katarzyna Siemienkiewicz, Milena Motuk, Iwona Sztabińska, Aneta Wizłańska, Sylwia Łabanowska, Aldona Budzejko, Urszula Klepacka, Ireneusz Ferens, Tomasz Stankiewicz, Ewelina Sikorska.

Opiekun: p. Marta Wichert. **Współpraca:** p. Dorota Jagłowska, ks. Grzegorz Kunko.