



Mladí farmári sa vzdelávali kreatívnym spôsobom

KLIMATICKÉ RAŇAJKY

Žiaci prvého a druhého ročníka SOŠ poľnohospodárstva a služieb na vidieku v Leviciach mali možnosť pracovať a učiť sa spolu s lektorkou Zelené školy – Ing. Dankou Palkechovou – počas dňa inak, ako je to bežné na vyučovaní.

Našou snahou bolo pripraviť deň, v ktorom by sme skúbili informácie z takmer všetkých súčastí prierezovej témy environmentálna výchova a tiež z častí odborných predmetov vyučovaných na škole s dôležitými otázkami súčasnosti, ako sú zmeny klímy a účasť každého z nás na tomto probléme. Samozrejme, že sa pani lektorka snažila vniesť do hovoreného aj vzťah farmára k danej problematike, aby si mohli žiaci uvedomiť aj ich podiel v čase, keď už budú v pracovnom procese na svojich farmách a aj iných pracoviskách.

Téma stretnutia a inovatívnej hodiny nám korešponduje aj s obsahom projektu Agropuzzle2, ktorý realizujeme. Toto sme si pripravili ako čiastkovú úlohu zameranú na potrebu uvažovania farmára pri svojej práci nad témami globálnymi, čo všetko navzájom spolu súvisí a ovplyvňuje sa.

A ako to celé prebiehalo? Program Klimatické raňajky sa skladá z viacerých častí a dôležitý je zážitok, ktorý žiaci prežijú práve pri spoločných raňajkách v škole. Jednotlivé druhy potravín sú pripravené tak, aby boli vždy vo dvojici s inými a vysvetľovali, či poukazovali na určitú problémovú otázku. Hlavnými oblasťami zámeru je poľnohospodárstvo, odpady a doprava. V týchto témach sa čo najviac rozpracuje rozdiel medzi konvenčným a ekologickým, alebo aj organickým, alebo šetrným, trvalo udržateľným poľnohospodárstvom.

Poľnohospodárstvo

Žiaci na poľnohospodárskej škole sa už aj v odbornej, či legislatívnej rovine oboznamujú s tým, aké sú medzi jednotli-

vými termínmi rozdiely. Potraviny k tejto časti boli s označením bio a bez označenia, tiež sme si vybrali regionálne výrobky ekopestovateľov a spracovateľov ovocia a zeleniny. Žiaci porovnávali aj chuť pripravených produktov, keď sme sa snažili nájsť v jednom druhu domáci a zahraničný výrobok. V tomto období sme viac pracovali s uskladnenou zeleninou a ovocím a hlavne so spracovanými muštami. Máme to šťastie, že v našom regióne máme takýchto kvalitných spracovateľov.

Odpady

V oblasti odpadov sa kládol dôraz na rôzne druhy a spôsoby obalových materiálov a aj na to, ako vieme zabezpečiť nevytváranie odpadu. Jednotlivé potraviny boli v objemovo väčších baleniach, alebo aj bez obalu a naopak v malých množstvách s veľkým množstvom obalov. V rozhovore sa tiež hovorilo o možnostiach obchodov, v ktorých si môžeme potraviny, ale už aj kozmetiku a čistiace prostriedky nakúpiť do svojich prinesených obalov a následne tak nezvyšujeme množstvo separovaného, alebo aj komunálneho odpadu. Čo sú v konečnom dôsledku tiež naše peniaze, ktoré zaplatí-

me za ich odvoz a následné spracovanie. Všetky tieto témy vedú žiakov aj k zvyšovaniu a získavaniu zručností v ekonomickej oblasti a plánovaní si nákladov v živote, alebo aj v podnikaní.

Doprava

Poslednou oblasťou, ktorá bola označená pri potravinách, bola doprava. Na túto oblasť sa žiaci s aktívnym vedením lektorky pozreli tiež z viacerých pohľadov. Dôležité bolo uvedomiť si, že už pri nákupe vieme ovplyvniť to, koho a odkiaľ podporujeme. Či dané potraviny precestovali polovicu Európy, alebo dokonca sveta. Hovorí-



me o potravinových míľach, ktoré sú merateľné a realizujú sa mnohé aktivity na to, aby si tento dôležitý aspekt ľudia uvedomovali. Podpora lokálneho a regionálneho je veľmi dôležitá a je potrebné pre to vytvoriť podmienky v rôznych úrovniach, od spotrebiteľa až po tvorcov legislatívy.

Tím, že mali žiaci jednotlivé potraviny označené, rozprávali sa o problémoch a hľadali riešenia niekoľko hodín, zároveň ochutnali, zjedli, napili sa, mali možnosť si mnohé uvedomiť a preniesť získané poznatky do svojho života a praxe. Každý malý krôčik urobený správnym smerom je dôležitý a určite prinesie svoje ovocie.

Ja osobne som rada, že sa nám túto aktivitu podarilo realizovať na našej škole a verím, že sa pripravené nádoby na separovaný zber budú v budúcnosti naplňovať viac danými komoditami a že aj v domácnostiach našich žiakov a postupne začnú diať zmeny. Nechceme predsa zažívať neočakávané a katastrofálne následky výkyvov počasia, ktoré majú za následok nielen poškodenie majetku, ale často aj drahocennej úrody, ktorá je zdrojom našich kvalitných potravín.

Všetko závisí od nás, ako sa na problém pozrieme a či s jeho riešením chceme niečo urobiť.

Hedviga Gulová,
koordinátor projektu, SOŠ PaSV Levice,
člen Zväzu EKOTREND Slovakia



Klimatické raňajky...

Hľadanie zamestnania, overenie vlastných schopností, výber vhodnej školy

To, či je uchádzač vhodný na tú alebo inú pozíciu, sa častokrát dozvie až po výberovom konaní. Je možné sa na takúto činnosť pripraviť? Čo všetko je potrebné urobiť? Budem mať pripravené dokumenty správne?

Aj takéto otázky si kladú naši žiaci po skončení strednej školy. Aby sme im tú skutočnosť uľahčili a pripravili ich na zvládnutie situácií, je aj časť praxe venovaná témam, ktoré veľmi úzko súvisia s oboznámením sa s podmienkami budúceho zamestnania.

V podmienkach SOŠ poľnohospodárstva a služieb na vidieku v Leviciach sú to poľnohospodárske podniky, spracovateľský priemysel, ale častokrát aj iné pozície a podniky v priemyselných parkoch.

Vyhľadávame informácie a snažíme sa vytvoriť modelové situácie, aby boli žiaci pripravení. Na Slovensku je ale veľmi veľa ľudí, ktorí potrebujú akýsi návod, pomoc, preskúšanie, ktoré im dodá istotu pri hľadaní tej správnej pozície a následne práce, ktorá bude ich živobytím.

Profesia Day – takto bol nazvaný veľtrh pracovných príležitostí, na ktorý sme sa do Bratislavy vybrali so žiakmi tretieho ročníka. Myslím si, že to vôbec nebolo skoro, pretože vo štvrtom ročníku budú mať žiaci dosť iných povinností pri príprave na maturitu. I keď overenie a zopakovanie zručností je potrebné precvičovať stále. Na niektorých „stanovištiach“ im bolo povedané, že je to pre ich zaradenie do práce aktuálne až o rok, ale zato získanie iných zručností a hlavne nasmerovanie, na čo všetko sa je treba sústrediť, im otvorilo tie správne dvere. Dvere pre hľadanie a uplatnenie sa na trhu práce.



Budeme spolupracovať.



Otestuj sa.

Úspešne podnikáme.



Je dôležité, aby si žiaci reálne uvedomili, že život bude od nich očakávať samostatnosť, schopnosť vyplniť a správne posúdiť jednotlivé formuláre. Že komunikácia nie sú len smajlíky a skratky, a že aj práca na PC musí mať určitú kvalitu a zodpovednosť.

Množstvo oddelení, ľudí v oblekoch a s konkrétnymi otázkami na budúcich uchádzačov znamenalo pre žiakov zmenu oproti ich študentskému životu.

Celá atmosféra bola odľahčená a zároveň dôstojná sprievodným programom na pódiu, ktorý obsahoval aj hudobné čísla,



Hľadáme s úsmevom.

ale aj zaujímavé rozhovory s ľuďmi z praxe, ktorí dosiahli vo svojej práci vysoké méty a sú vzorom na Slovensku aj v zahraničí.

Áno, je dôležité vedieť, ako si hľadať prácu. Ale je tiež dôležité správne si vybrať aj strednú školu, ktorá mladého človeka pripraví práve pre tú jeho správnu prácu.

V apríli sa bude podobné podujatie konať na Agrokomplexe v Nitre. Takáto akcia je pripravená pre žiakov základných škôl, aby si vedeli zo spleti stredných škôl vybrať tú svoju na Mladom tvorcovi. A pre ostatných je pripravené JobExpo, aby si overili svoje schopnosti a našli tú správnu prácu pre seba.

Naša škola je už roky súčasťou Mladého tvorcu a snažíme sa mladým ľuďom ukázať, o čom všetkom je štúdium na našej škole. Príďte sa pozrieť do nášho stánku, myslím si, že aj tento rok tam nájdete zaujímavé inšpirácie.

Tešíme sa na vás.

Hedviga Gulová,
učiteľ odborných predmetov,
SOŠ PaSV Levica - člen Zväzu
EKOTREND Slovakia

II. ročník RAW FOOD & LIFE FESTIVALU máj & september 2015

Predbežný termín a miesto:

23. mája a 19. septembra 2015,
Central Park Garden Bratislava

Hlavnou NOVINKOU pre rok 2015 je rozšírenie na dve akcie s rôznym zameraním a širšou cieľovou skupinou. Prvá bude prebiehať v skorom lete v máji a bude zameraná na live cooking, raw food a deti, zdravé cvičenia a samozrejme veľký raw & bio trh.

Druhá bude prebiehať v septembri so zameraním na prednášky, raw food a fitness, zdravé cvičenia a samozrejme veľký raw & bio trh.

Moderátori: Lucka Lužinská (jazzová speváčka&herečka), Andrew Čajko (časopis Bio&Life)

O AKCI

Úžasné raw, bio a eko produkty formou predajných stánkov

Skvelé superfoods z celého sveta

Predstavia sa vám lokálni pestovatelia a dodávatelia ovocia a zeleniny

Svoje dobroty vám radi ponúknu dodávatelia exotického ovocia a zeleniny

Skvelí prednášatelia z oblasti raw food, bio a eko zo Slovenska aj zo zahraničia

Ukážky kuchárov formou raw „varenia“

Svoje schopnosti vám predvedú lokálne raw food reštaurácie & bloggers

Odborníci vám predstavia zdravé a živé smoothies

II. ročník súťaže amatérov v RAW FOOD CAKE, ktorý vyberie porot. Zdravý knižný stánok. Bezpočet zaujímavých aktivít, atrakcií a hier pre deti.

ŠPORT: Taojoga, Yoga, Čikung

KONTAKT na miesto: vazar@bioandlife.sk.