



Illéssy Évad

baptista
nevelés-oktatás

KÜLÖNSZÁM



Illéssy Sándor Baptista Középiskola

2021. december

Köszöntő

Kedves Olvasó!

Az Illéssy Évad 2021. évi különszámában beszámolunk azokról a pályázatokról és az ezekhez kapcsolódó tevékenységekről, amelyek alátámasztják iskolai mottónk alapigazságát, mely szerint *az Illéssy: több mint iskola!*

Iskolánk vezetése és pedagógusai elkötelezték a tehetséggondozás terén (is). Ennek egyik bizonyítéka, hogy nagyon sok pályázati lehetőséget megragadunk annak érdekében, hogy a tanulóink képességeiket kibontakoztathassák, tehetségük szárnyra kapjon. Az iskola tanárai innovatívak és vállalkozó szelleműek. Az egyéni ismeretek önálló bővítése mellett rendszeresen veszünk részt szakmai továbbképzéseken, tanulmányi versenyekre készítjük fel tanulóinkat, versenyt szervezünk, szakköröket vezetünk, pályázatokat írunk, s mindezek mellett a hétköznapi munkánkra is lelkiismeretesen felkészülünk.

A tehetségfejlesztés területén az egyéni és csoportos fejlesztő programok megvalósítását tűztük ki célul. A szakmai ismeretek erősítésén túl nagy hangsúlyt helyezünk a kommunikációs képességek fejlesztésére, valamint az alapkészségek elsajátíttatására.

Iskolánk 2014. november 14-én lett regisztrált tehetségpont, 2018. március 24-én pedig tehetséggondozó munkánk elismeréseként a Nemzeti Tehetségsegítő Tanácstól három évre megkaptuk az Akkreditált Kiváló Tehetségpont címet.



A 2020/2021-es tanévben 11 pályázatot dolgoztunk ki és nyújtottunk be, és ezekből 8 nyertes lett (a többi forráshiány miatt nem nyert). A pályázatok közül 5 db kifejezetten a tehetséggondozásra irányult.



EMBERI ERŐFORRÁS
TÁMOGATÁSKEZELŐ



EMBERI ERŐFORRÁSOK
MINISZTERIUMA



Nemzeti
Tehetség Program

Iskolai sajátosságainkra építő, tudatos, tervszerű tehetséggondozó munka valósult meg, a bekapcsolódó középiskolásoknak lehetőségük nyílt saját erősségeik felismerésére, képességeik kibontakoztatására. A baptista intézmények hitvallásának megfelelően az inkluzív és komprehenzív elvek együttes teljesülése mellett a tehetségtámogatás segíti az egyéni utak megtalálását, valamint a személyiségfejlesztés is hangsúlyos szerepet kap.

Az alábbiakban elolvashatjuk a tehetségműhelyek vezetőinek beszámolóit, és néhány fényképen keresztül bepillantunk a műhelytitkokba is.

Akár nyitányként is szerepelhetett volna a zárómondat: megköszönöm a pályázatokat író és megvalósító kollégáimnak munkáját, akik erősebbé és tartalmában gazdagabbá teszik iskolánkat, valamint élménydúsabbá diákjaink középiskolás pályafutását.

Toldi Attila igazgató

Szakmai beszámoló az NTP-MTTD-20-0117 sz. támogatásból megvalósult programhoz



Iskolánkban pedagógusai egyik fontos feladatuknak vallják, hogy felkutassák a különböző területen tehetségesnek ígérkező tanulóinkat, s változatos programokkal, foglalkozásokkal bővítsék ismereteiket, fejlesszék kompetenciáikat.

A program címe: NTP-MTTD-20-0117 „Kémiai és fizikai jelenségek a fenntartható fejlődés jegyében”

A projekt ideje: 2021. szeptember 01. – 2021. december 15.

A projekt helyszíne: Nagykun Baptista Oktatási Központ Általános Iskola, Gimnázium, Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola Tagintézménye, 5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A

Intézményünk 2014-től Regisztrált Tehetségpontként, 2018-tól Kiváló Akkreditált Tehetségpontként működik.

Tanáraink a pályázat keretében vállalták, hogy a tanulók természettudományos kompetenciáit fejlesztendő, egy napjainkban fontos témát, a fenntartható fejlődést helyezve középpontba, tevékenység és élményközpontú foglalkozásokat szerveznek a témában való elmélyülésre.

A projekt 2021 szeptemberében kezdődött, a részt vevő tanulók megkeresésével. Először kiscsoportos foglalkozás, kötetlen beszélgetés keretében, ismertettük meg a diákokat a tervezett programokkal. Azért választottuk ezt az évfolyamot, mert itt tanulnak természetismeretet, s a projektben eltervezett tevékenységek elősegítik azt, hogy könnyebben beilleszkedjenek az új iskolai környezetbe, a közös munka által fejlődjenek társas- és szociális kompetenciáik.

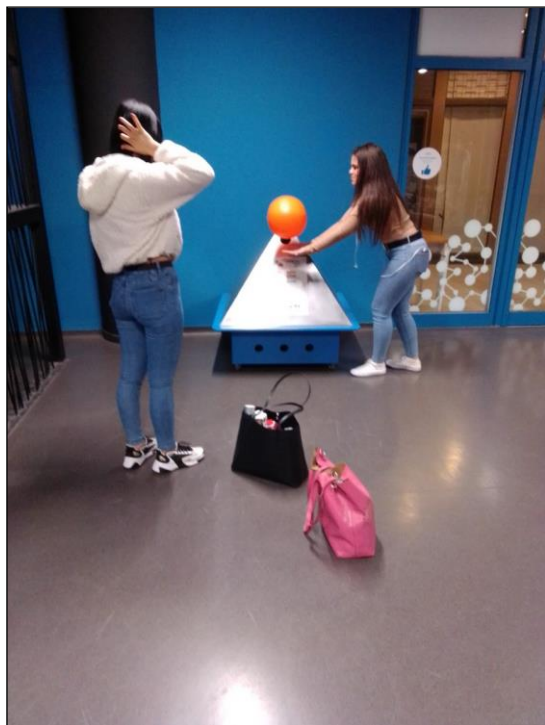
A beszélgetések után 12 tanulóval indítottuk el a projekt megvalósítását.

A diákok kitöltötték a detekt. baptistatalent.hu oldalon található tehetségfelmérő tesztet, majd a teszt kiértékelése után kerültek beválogatásra a programba. A kiválasztás során a pedagógusok természetesen figyelembe vették az egyéni sajátosságokat és azt, hogy megvalósuljon a hátrányos helyzetű tehetséges fiatalok hátránykompenzációja.



2021. szeptember 14-én Tóth Pál tanár úr, egy 90 perces, izgalmas kísérletekkel tarkított bemutatót tartott, melynek címe: „Gördülő energia”. Az előadás szervezése lehetővé tette, hogy az iskola teljes 9. évfolyama meg tudja nézni ezt az előadást. Ez több okból is hasznos volt. Egyrészt a tanulók élőben láthatták a különböző kísérleteket, s a bátrabbak maguk is segédkezhetek a kísérleteknél. A kísérleteket a fizika tudományának több részterületéről válogatta össze az előadó, bevonva a hallgatóságot is. Minden kísérletéhez magyarázatot, kultúrtörténeti érdekességeket is fűzött, ezzel bővítve, mélyítve a tanulók ismereteit.

A bemutató után az előadó, a pályázatban résztvevő tanulók és pedagógusok egy finom ebéd mellett beszéltek meg a látottakat. A fiatalok sok érdekes kérdést tettek fel az előadásban elhangzottakkal kapcsolatban.



2021. szeptember 20-án került sor a nagy izgalommal várt budapesti kirándulásra, ahol a Csodák Palotáját látogattuk meg. Mivel lehetőség nyílt rá, így a projektben résztvevő 12 tanuló és 3 pedagógus mellett 3 diák is részt tudott venni a programon. Itt először a tanulók szabad foglalkozás keretében barangolhatták be a különböző témájú kiállító termeket, próbálhatták ki az eszközöket. Több ötletet is merítettek, hogy mely kísérleteket lehetne otthon is megvalósítani. A legnagyobb sikert a az interaktív úrutazás ügyességi, logikai, gyorsasági feladatai aratták. Az Öveges-termi program keretében olyan kísérleteket is bemutattak(például folyékony nitrogénnel), amelyeket iskolai körülmények között nem láthatók. 2021 Tanulónak és diáknak is izgalmas élmény volt a szabaduló szobák feladatainak megoldásai. Sikerült mind a 4 tematikus szoba rejtvényeivel megbirkózni.

2021. szeptember 23-án Posztós Csaba járt nálunk, aki egy kiválóan felépített, tartalmas előadás keretében beszélt az alternatív energiaforrásokról, s ezen belül a termálgáz hasznosítása hogyan valósul meg városunkban. Megemlítette a Szarvason működő biogázüzemet, a Törökszentmiklós mellett található szélturbina működését, azt, hogy a kisújszállási, berekfürdői termálvizes kutak fúrásakor felszabaduló gázt milyen eszközök segítségével lehet hasznosítani. Szó volt a passzív házak megvalósításának lehetőségeiről, a napkollektorok, házi szélturbinák beszerelésének, működtetésének lehetőségéről, illetve arról, hogy városunk területén két vállalkozásnál is található energiafű termelés.



A nagyobb programok mellett a tematikus foglalkozások is érdekesek voltak. Három nagy témakör került feldolgozásra: 1. Az energia, 2. Fenntartható fejlődés és az energia, 3. Nem megújuló energiaforrásaink. A pedagógusok a témák feldolgozásánál törekedtek arra, hogy a tanulók minél jobban megértsék, hogy a fenntartható fejlődésnek egyik alapja a természettudományok ismerte, a fizikai és kémiai folyamatok alaposabb megismerése, az ok-okozati összefüggések felfedezése, kísérletezés. E mellett a különböző elméleti kutatások eredményei hogyan hasznosulnak a mindennapi életben.



A program egyik nagyon fontos eleme a napelemmel működő mini szökőkút elkészítése, mely tavasztól ősziig iskolánk udvarán lesz látható.

A makett építéskor a legkülönbözőbb anyagok kerültek felhasználásra, külön figyelmet fordítva az újra hasznosítható anyagokra, megpróbálva modellt alkotni arra, hogy a már eredeti céljukra már nem alkalmas használati tárgyakat hogyan lehet a környezet szebbé tételéhez felhasználni.

A tanulók úgy a tervezés, mint az elkészítés során megbeszélték ötleteiket, elképzeléseiket, megvalósították a közös gondolkodás után kialakított terveiket. A cél megvalósításáért kifejtett munka fejlesztette kreativitásukat, vitakultúrájukat, kritikai szemléletüket, egyéni felelősségvállalásukat, közösségépítő jellege vitathatatlan volt. A makett elkészítésének menete, a tervezéstől a megvalósításra keresztül a kész szökőkút bemutatásáig, egy rövidfilmben került dokumentálásra, melynek forgatását is nagyon élvezték a fiatalok.

Az értékelő, összegző beszélgetés során minden résztvevő pozitív visszajelzést adott a közös munkával kapcsolatban. A projekt két eseményéről cikk jelent meg a helyi sajtóban, illetve az iskola honlapján.

Bagdányné Szél Zsuzsanna, Horváth Éva, Kustár Krisztina projektfelelősök

NTP-TMV-20-0067 IX. Illéssy Gasztro Kupa -kárpát-medencei ételművészeti verseny-

A 2012-ben teremtett hagyományt iskolánk ebben az évben – egy év kihagyás után – folytatta. A IX. Illéssy Gasztro Kupa után azt mondhatjuk, hogy az ország legnagyobb gasztronómiai versenyére továbbra is van igény.

Nem titkolt célunk, hogy a vendéglátás és kereskedelem körében tanulók, dolgozók együtt lehessünk, tanulhassunk egymástól. A verseny alatt kialakulnak emberi és szakmai kapcsolatok, vagy a meglévők továbbmélyülnek, az együttlét öröme pedig gyakran többet ér bármilyen díjazásnál.

A rendezvénnyel nemcsak a diákok vizsgára való eredményes felkészülését szeretnénk segíteni, hiszen vannak felnőtt kategóriában induló versenyzők is, hanem *az érdeklődő közönségnek szeretnénk olyan gasztronómiai élményt és ötleteket nyújtani*, amelyeket a mindennapokban felhasználhatnak: legyen az egy ízletesen terített asztal, melyhez szívesen ülünk oda, egy finom étel vagy egy újragondolt süteményvariáció, és a közönség már gyönyörködhetett az eladótanulók csodálatos csomagolásaiban is.

Ebben a rendkívüli helyzetben a jelentkezések száma várakozáson felülinek mondható. December 4-én ismételten benépesült az iskola az ország számos településéről érkező versenyzővel és kísérőikkel. A számok tükrében: **22 település 24 iskolája és 1 gyakorlati képzőhely** indított tanulókat. A fiatalok mellett egy maroknyi felnőtt szakember is megmutatta tudását. A 97 nevezés, amely **118 versenyzőt** jelentett, az ország legnagyobb gasztronómiai seregszemplévé tette rendezvényünket 2021-ben is. A tanulók munkáját 60 fő felkészítő kolléga segítette. Ezúton is köszönjük fáradozásukat!

Iskolánk megújította a hagyományos gasztronómiai versenyeket azzal, hogy meghirdettük a **Gasztro Ki Mit Tud? kategóriát**: a tanulónak a helyszínen kell végrehajtania a verseny-kiírásban meghirdetett feladatot a zsűri előtt, meghatározott időre. A négy szakma (cukrász, pincér, szakács, kereskedő) képviselőiből 43 fő megmérettette magát az élőmunkás versenyfeladatokban is. Munkájukat magas színvonalon végezték, és nem zavarta őket az sem, amikor a közönség belepillantott a feladatok végrehajtásába.

Illéssy Gasztro Kupán továbbra is olyan szakemberek vállalták a zsűriben való szerepet, akik a hazai és a nemzetközi gasztronómiában ismert és elismert személyek. A versenyen minden indulót pontozásos rendszer alapján értékelt a zsűri, ezért egyfajta éremből több is kiosztásra került a díjátadón.

A szakmai zsűri:

Szakács zsűri: *Kőrössy Kálmán* Vencesz-díjas mesterszakács, a miskolci Aranykorona Történelmi Étterem & Látványpince ny. konyhafőnöke, számos nemzetközi verseny elismert szereplője. *Mile József* mesterszakács, a 2006-os szakács világbajnokság legjobb szakácsa Debrecenből érkezett. *Németh Tibor* világbajnok és olimpiai bajnok mesterszakács, aki 1998 óta vesz részt világversenyeken. A Nyugat-magyarországi Gasztro Egylet vezetője.

Cukrász zsűri: *Erdős Hanna* négyszeres olimpiai bajnok és négyszeres világbajnok cukrászmester és mestercukrász. *Balogh Attila* mestercukrász, a szolnoki Édes Titok cukrászda tulajdonosa.

Pincér zsűri: *Horváth Ferenc* olimpiai bronzérmes mesterszakács, mesterfelszolgáló, a kisújszállási Horváth-kert vendéglő tulajdonosa. *Korenika Attila*, a Schnitta Sámuel Magyar Éttermi Kulturáért Egyesület titkára; a kecskeméti 48 étterem és bár étteremi főnöke. *Csordás János* mesterfelszolgáló Nyíregyházáról.

Eladó zsűri: *Dobiné Karász Magdolna* a Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kereskedelmi és Iparkamara munkatársa. *Eperjesi Judit* mesterkereskedő, a Spar Magyarország Kft. karcagi üzletének vezetője.

A rendezvény ideje alatt, amíg a zsűri értékelt a munkákat, **különböző helyi vagy környékbeli kézműves termékek vásárával vártuk a hozzánk érkező látogatókat.**

Boros László – az Illéssy Gasztro Kupák állandó zsűritagja – tiszteletére létrehozott emlékérem kitüntetésben részesült Bizzer Bálint Attila szakácstanuló, aki az élőmunkás versenyen nyújtott teljesítményével érdemelte ki ezt a szakácszsűritől.

Az Illéssy Gasztró Kupa illéssys versenyzői és eredményeik

Gasztró Ki Mit Tud cukrásztanuló:

Kakaófestésben Ressinka József (9. E osztályos tanuló) bronzérmet szerzett.
Tortadíszításban Gönczi Andrea (9. D osztályos tanuló) ezüstérmet kapott.

Gasztró Ki Mit Tud szakácsstanuló:

Szabó Lília 13. I és Szekeres Máté 9. D diplomában részesült, felkészítőjük:
Bottlik Imréné és Hajdu-Ráfis Tamás.

Pincértanuló kategória:

Magyarosi Denisa és Magyarosi Miruna (11. A) eredménye aranyérem.
Horváth Virág és Van Gorp Kato (11. A) páros szintén aranyéremmel zártak.

A két – „első verseny” – csapat felkészítője: Tóth László tanár úr.

Eladótanuló kategória:

Varga Virág és Vincze Róza Katalin (11. A osztályos tanulók)
szintén az első versenyükön aranyérmet értek el.

Az eladótanulók felkészítője: Bikki Kálmánné tanárnő.

Cukrásztanuló kategória:

Karkusz Virág és Mátyus Boglárka (10. A) eredménye bronzérem.
Borók Viktória (9. A) munkáját a zsűri bronzéremmel és különdíjjal értékelte.

Felkészítőjük: Bottlik Imréné Magdika tanárnő.

Amatőr tortakészítő versenyen indult tanulóink közül:

Fodor Eszter (1/13. Ksz) ezüstérmet,
Máté Annamária (13. I) bronzérmet kapott.

Gratulálunk a versenyzőknek és a felkészítést végző kollégáknak a szép eredményekhez.

Az Illéssy Gasztró Kupa lebonyolításához számos cégtől és magánszemélytől kaptunk kisebb-nagyobb segítséget. Ezúton is **köszönjük támogatásukat:**

Emberi Erőforrások Minisztériuma; Baptista Szeretetszolgálat; Baromfiudvar 2002 Kft. – Debrecen; Demeter Jánosné – az Illéssy Alapítvány kuratóriumának elnöke, települési képviselő; Horváth Kert Vendéglő – Horváth Ferenc; Illéssy Alapítvány; Indián Rizs Kft.; Nagykun 2000 Zrt.; Probitas Kft., RepTár Szolnoki Repülőmúzeum, JNSZ Megyei Kereskedelmi és Iparkamara; Sas János villanyszerelő.

Összegezve: egy jól megszervezett és kivitelezett program volt, amely *iskolánk, fenntartónk és városunk jó hírét viszi az országban.* Ezen a napon is, de itt és akkor ténylegesen többek vagyunk, mint egy iskola. Jövőre – 2022. december 10-én – veletek ugyanitt!



Tóth László szervező-tanár

Szakmai beszámoló az NTP-KNI-20-0090 számú támogatásból megvalósult programhoz

A program címe: NTP-MTTD-20-0117 „Kémiai és fizikai jelenségek a fenttartható fejlődés jegyében”

A projekt ideje: 2021. szeptember 01. – 2021. december 15.

A projekt helyszíne: Nagykun Baptista Oktatási Központ Általános Iskola, Gimnázium, Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola Tagintézménye, 5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A

A pályázat során célunk volt, hogy az iskolánkban az előző tanévben újraindult gasztronómiai tehetségműhelyt folytassuk, a gasztronómiában tehetséges diákoknak teret adjunk a tudásuk fejlesztésére. A 14-18 év közötti technikumi képzésben tanuló diákok közül 12 tanulót sikerült a programba bevonni. Ezzel a pályázatban vállalt létszámnak megfeleltünk.

A résztvevő diákok szakmájukat elkötelezetten, hivatástudattal, motiváltan tanulják, és rendelkeznek a szakmához szükséges érdeklődéssel és kreativitással. A program 60 óras, tanórán kívüli, vendéglátóipari szakmához kapcsolódó elméleti és gyakorlati ismereteket elmélyítő és bővítő komplex tehetségazonosító és tehetséggondozó program olyan elemekkel, amelyek túlmutatnak a tanórai anyagokon.

A tehetségazonosítást és beválogatást követően a tanulók megismerkedtek a különböző nemzetek gasztronómiai kultúrájával, amelyek a pályázathoz megvalósításához szükségesek. A tanulók a modern kor adta technikai lehetőségeket kihasználva az érintett országok konyháiról prezentációt és készítettek. Az elkészült munkákat további felhasználásra a szak-tanárok rendelkezésére bocsátottuk.

A tárgyasult alkotásokat fénykép- és videódokumentáció őrzi, mert a készítményeket a programban résztvevők elfogyasztották. A projekt során megismerkedtünk különböző nemzetek és kontinensek – Európa, Amerika, Ázsia – jellegzetes ételeivel. A gyakorlati foglalkozások során használtuk a pályázati forrásból beszerzett thermomixert.

A pályázat további vállalt elemei: egy rövidfilm készítése és egy egri kirándulás is. A rövidfilm felvételének helyszíne az Illéssy-iskola tankonyhája volt. A felvételek a program megvalósítása alatt folyamatosan történtek. A tanulók különösen élvezték azokat a részeket, amelynek során a kamera az egyik tanuló kezében volt. A kisfilmben a tanulók saját szemszögükön keresztül mutatták be a foglalkozásokon megismert ételek készítését. Az elkészült filmet az iskola honlapján és rendezvényein le tudjuk vetíteni, valamint az iskola honlapjára a közösségi média felületeire is feltöltjük.

Az „Az ízek világa, a világ ízei” tehetségprogram keretében a tehetségműhely tagjai egri tanulmányi kiránduláson vettek részt. 2021. június 4-én iskolánk 11 tanulója útra kelt a bikavér városába, Egerbe. (Egy tanuló az indulás napjára lebetegedett.) Célunk volt, hogy megismerkedjünk olyan ételekkel, amellyel a minden napi életben nem találkozunk.

Első állomásunk Magyarország egyik legdinamikusabban fejlődő pincészete, a Kovács Nimród Winery. A pincetúra során a diákok megismerkedtek azzal az úttal, amit a szőlő is bejár a szőlő-tőkétől a borosüvegig. Tanulóink nagy élvezettel próbálták ki a címkézőgépet, és lélegzet visszafojtva közlekedtek a több millió forint értékű borral teli üvegek között. A Pós Orsolya által vezetett előadás során megtudtuk, hogy a világ különböző tájára értékesítik a borokat, és legnagyobb külföldi piacuk az USA. A kapott tudást tanulóink a szakmai érettségén is fel tudják használni.

A programunkat a Kopcsik Marciániában folytattuk. Megcsodáltuk Magyarország leghíresebb és legeredményesebb mestercukrászának alkotásait. Áhítattal csodálták tanulóink a híres barokk-szobát. A szoba különlegessége, hogy a padlótól a plafonig minden cukorból készül.

A programunkat Eger városának megismerésével folytattuk. Megnéztük az egri várat és minaretet, Eger sétálóutcáját és a Dobó teret.



Programunk következő kötelező programja volt, hogy megismerjük a sushi-készítés rejtelseit. A kisújszállási születésű Kovács István séf úr szívesen állt rendelkezésünkre. Tanulóink közül mindenki készített sushit, majd az elkészült és kitálalt ételeket elfogyasztották. Munkával töltött „gyakorlati foglalkozáson” vettek részt ezen a délutánon diákjaink. A munkájukat a Mr. Sushi étterem a közösségi média oldalán is közzé tette.



Programunkat Szilvásváradon folytattuk: kisvasúttal felutaztunk a végállomásra, majd egy hosszú sétát tettünk visszafelé. Megtekintettük a Fátyol-vízesét, a bátrabbak lábukat áztatták a Szalajka-patakban. Utunk során megtekintettük pisztrángost, ahol éppen füstölődtek a frissen kifogott halak. Folytatva az ízutazást, vacsoránkat egy ázsiai étteremben költöttük el. Este még tettünk a sétát, és megcsodáltuk Eger fényeit és a Dobó-téren felállított óriáskereket.

Élményekben és új ismeretekben gazdag időt töltöttünk az egyik leghíresebb történelmi városban.

A szakmai kirándulás(ok) a pályázati programot komplexebbé, színesebbé teszik, fejlődik a tanulók szakmai tudása és kifejezőmódja, kreativitása, kompetenciája, együttműködő képessége a gasztronómia területén.

A műhelyfoglalkozásokon készített termékekről kiadványt jelentettünk meg. A program lehetőséget nyújt a személyiségfejlődésre is, hiszen a kreativitás növekedése és az egyéni elképzelések megvalósítása magabiztosságot ad a tanulóknak, nemcsak a választott szakterületen, hanem a mindennapi életben is. Tartalmi gazdagítás történik, vagyis a foglalkozások anyagát a tanulókra szabottan szerkesztjük meg, figyelembe véve érdeklődésüket is. A program tematikája nem kapcsolódott közvetlenül a tananyaghoz. Sikerült elmélyíteni és megerősíteni a diákokban a gasztronómia ápolásának fontosságát. Igény alakult ki bennük a szakmai újdonságok felé. Tudatosan kezdenek odafigyelni, ha egy étterembe bemegyünk, akkor az ottani személyzet hogyan végzi a munkáját. Megtanulták az előkészítő műveletek jelentőségét. A foglalkozások hatására önismeretük, magabiztosságuk is fejlődött.

Tóth László tehetségműhely-vezető

Szakmai beszámoló az NTP-KTK-20-B-0009 számú támogatásból megvalósult programhoz

A program címe: „Marie Curie nyomában”

A projekt ideje: 2021. szeptember 01. – 2021. december 15.

A projekt helyszíne: Nagykun Baptista Oktatási Központ Általános Iskola, Gimnázium, Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola Tagintézménye, 5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A

A pályázati program lényege és célja a tanulók természettudományos és a kémiai kompetenciájának fejlesztése volt, különös tekintettel a roma és hátrányos helyzetű tanulókra. Melynek kapcsolódási pontja projektünk esetén a kémia, környezetünk kémiája és egy kis kapcsolódás a gasztronómia és a kémia között. Az élményközpontú természettudomány összekapcsolásával igyekeztünk közelebb hozni a tudományt a tanulókhöz.

Célunk volt továbbá a fenntartható fejlődéshez szükséges kompetenciáinak gyakorlatorientált fejlesztése. A szakközépiskolás és szakgimnáziumi tanulóknak nincs kémia órájuk a tanulmányuk alatt. A tehetségműhely foglalkozásain szerettem volna velük ezt a szép tárgyat megszerettetni.

A foglalkozások hetente több alkalommal kerültek megszervezésre.

A tehetségazonosítást és beválogatást követően a foglalkozásokon kémiatörténi barangolást tettünk, megismerhették az alkimisták misztikus világát és a híres tudósok életét. Ezzel a célom az érdeklődés felkeltése mellett egy kicsit annak bizonyítása volt, hogy láthassák azt, hogy a nagy felfedezésekhez, milyen rögzös, sokszor nélkülözéssel teli út vezetett. Megszerettem volna mutatni, hogy kitartással és szorgalommal mit lehet elérni.

Megtapasztalhatták, hogy a mai modern gasztronómiának része a kémia, ebbe a világba is betekintést nyerhettek.

A témához kapcsolódóan megnézzük a Föld születése című filmet, majd közösen elemeztük és megbeszéltük azt.

Látványos kémiai bemutatót szerveztünk számukra, melyben ők is aktívan rész vettek és később ők maguk is bemutatóval készültek, melyet iskolánk tanulói számára be is mutattak.



A diákok többsége sajnálatos módon az általános iskolában sem tanult kémiát, vagy csak nagyon keveset, és nagy öröm volt látni, hogy mennyire rácsodálkoztak arra, hogy ez mennyire sokrétű tudomány. Nem száraz és unalmas, hanem egy rendkívül izgalmas világ. Meglepve szembesültek vele, hogy a kémia itt van körülöttünk a mindennapi életünk része.

A program keretében tanulmányúton jártunk Egerben. Ezen a napon először az Egri várat tekintették meg tanulóink, majd egy rövid sétát tettünk a Dobó



téren. A nap a Varázstoronyban zárult, ahol egy 3 órás, kimondottan a tanulóink részére összeállított program várt bennünket. A kiállítások megtekintése után rendhagyó kémia órán vettünk részt, melynek témája: Kísérletek a konyhában. A tanulóink szakács és cukrász szakképzésben vesznek részt, hozzájuk nagyon közel állt a program és nagy sikere volt. Az előadást Dr. Murányi Zoltán az egri Eszterházy Károly egyetem tanára tartotta, mely során megismerhették a legfontosabb háztartási vegyszerek tulajdonságait, hatásmechanizmusait, helytelen használatuk veszélyeit, a konyhai technológiák kémiai alapjait (flambírozás, piskóta, majonéz, savanyítás, szferifikáció stb.), továbbá kísérleteket láthattak E-adalékanyagokkal, megismerhették ezen anyagok élettani hatásait és az ezzel kapcsolatos a „tévhit” eloszlatását. Ezt követően Planetáriumi előadás részesei lehettünk, amely során utazást tettünk a Föld körül, megismerhettük a csillagos ég változó arculatát. „Az éjszakai égboltra nézve néhány nevezetes csillagképet sokan felismernek. Néhányan talán azt is tudják, hogy a mi égboltunkon a csillagos ég a Sarkcsillag körül kering. De az már kevesek számára ismert, hogy milyen csillagképeket látunk az egyenlítő, vagy a Déli-sark égboltján és hogyan mozognak ott a csillagok. (Persze, emlékeztetnünk kell arra, hogy a csillagos ég mozgása csak látszat, amely a Föld forgásából származik.) Mindezek az érdekességek és jó néhány egzotikus égi jelenség (szupernóva-maradvány, csillaghalmaz, planetáris köd stb.) bemutatásra került.”



Élményekkel teli napot tudhattunk magunk mögött.

A program zárásaként kisfilmet készítettünk, tanulóink aktív közreműködésével. A filmben megjelennek az általuk a program során készült fotók, melyet zenei aláfestéssel összevágtak, illetve az általuk tartott bemutatóról készült videó felvétel. A film elkészítése is közösen készült ezáltal fejlesztve digitális kompetenciájukat is.

Horváth Éva projektfelelős

Szakmai beszámoló az NTP-MŰV-20-0121 számú támogatásból megvalósult programhoz

A program címe: „A tűz tánca, kézműves tehetségműhely az Illéssyben”

A projekt ideje: 2021. szeptember 01. – 2021. december 15.

A projekt helyszíne: Nagykun Baptista Oktatási Központ Általános Iskola, Gimnázium, Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola Tagintézménye, 5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A



A tűzzománc tehetséggondozó program ebben a tanévben is tovább folytatódott, és immár 4 éves múlttra tekint vissza. A különböző tűzzománctechnikák megismerésén túl, azok kipróbálására a gyakorlatban, önálló művészeti alkotás létrehozására, a képzőművészeti ismeretek bővítésére, gazdagítására, kézügyesség fejlesztésére irányult. A program során a tanulók tűzzománc képeket alkottak különböző technikákkal, ékszereket készítettek rekeszzománc és

sodrottzománc technikákat alkalmazva. Az alkotási folyamat során fejlődött a tanulók önkifejezése, fantáziája, kreativitása, figyelme és művészi kifejezőkészsége.

Egyéni jelentkezések után – TehetségDetekt program segítségével – elektronikus formában azonosítottuk a tehetségtörzseket és -területeket a tanulóknál. Az eredmények kiértékelése, valamint a beválogatási küszöb megállapítása után 12 tanulót választottunk ki a tehetségprogramba.

A tehetségazonosítást és beválogatást követően a tanulók megismerkedtek a grafika és festészet alapjaival, kialakulásával és fejlődésével. Stílus-teremtő grafikusok és festők műveit tanulmányozták, megismerték azok egyéni stílusjegyeit és a leghíresebb alkotásaikat. A festészet alapjainak elsajátításakor gyakorolták a derítés, színkeverés módjait, az alapszínekből komplementer színeket állítottak elő. Mandalát rajzoltak és festettek. A grafikai ábrázolás során megtanulták a testek 3 dimenziós ábrázolását a fény-árnyékolás technikájának alkalmazásával. Gyakorolták az akrillfestést, valamint a pasztellceruzás ábrázolást. Akvarell technikával csendéletet, fantáziaképet készíthettek, amit később zománcclemezre is megjeleníthettek.

A program folyamán megismerkedtek a tűzzománcozás múltjával és jelenével, a különböző technikákat saját tapasztalásukon keresztül ismerték meg. Zománcképeket és különböző ékszereket készítettek. A tűzzománcozás előtt mintát terveztek. A tűzzománc lemez alapozásától a minta felvitelén át az előre rajzolt lemez fakkjainak kitöltéséig elsajátították a tűzzománcozás technikáját különböző felületekre. Vörösréz lemezre zománc ékszereket készítettek.





A meghívott előadó, Vincze Zita iparművész tanár képzőművészeti előadása során addig ismeretlen technikákat tanulmányozhattak és próbálhattak ki: rekeszománc, sodrottománc és ékszerfestészet. A program végén az elkészült ékszerek festmények kiégetésére, paszparturába helyezésére, keretezésére és kiállítására került sor.

A program célja az volt, hogy a tanulók megismerhessék a különböző tűzzománc technikákat, kipróbálhassák azokat, és új ismereteiket képzőművészeti alkotások készítése során

alkalmazni is tudják. A program végére a tanulók megtanultak kompozíciókat tervezni, tűzzománc lemezt lealapozni, a megtervezett mintát átrajzolni, majd az így előkészített felületre a tűzzománc festéket rekeszenként felvinni. Mivel a képek a tervezéstől a befejezésig a tanulók egyéni munkái, ezáltal fejlődött kreativitásuk, művészi önkifejezésük, fantáziájuk, önismeretük is.

A tűzzománcozás olyan technika, mely koncentrált és fókuszált erőteljes figyelmet, valamint türelmet és kitartást igényel, ezért a fejlesztő tevékenység során a tanulók figyelemkoncentrációja és kitartása is fejlődött. A képzőművészeti alkotások létrehozásakor megtapasztalták a flow élményt, fejlődött kezűgyességük, megismertek új és addig nem használt festészeti technikákat, mely gazdagította látókörüket és képzőművészeti ismereteiket. A művészeti alkotás létrehozása személyiségfejlesztő hatású, önbizalmat ad, valamint lehetőséget az egyéniség kifejezésére, megmutatására. A foglalkozások során a tanulók jó hangulatban, támogató és bátorító légkörben hozták létre alkotásaikat, mely inspirálóan hatott rájuk.

Az elkészült művekből rendezett kiállítás egy hétig volt látható. A programhoz kiegészítő tevékenységként választottuk a legalább 2 perces rövidfilm készítését, mely az iskola honlapján megtekinthető.

Duli Annamária tehetségműhely-vezető

Erasmus+ pályázat Portugália

Iskolánk 2020-ban sikeres Erasmus+ pályázatot nyújtott be. A 2 évet átölelő pályázatban a járványügyi helyzet most tette lehetővé, hogy 24 diákunk nyári szakmai gyakorlaton vehetett részt a portugál partnerünkénél (EDUPLUS European Centre For Education And Skills Development, LDA). Tanulóink Braga és Guimaraes környékén vettek részt kéthetes szakmai gyakorlaton július 17-31. között.

Érthető izgalommal, várakozással készült mindenki az útra, hiszen a legtöbben most ültek először repülőgépen. A szálláshely 3 csillagos, csendes környezetben lévő szállodában volt, ahol a szabadidő



Erasmus+

eltöltésére úszómedence és park állt rendelkezésre. A tizenkilenc vendéglátásszervező tanuló 8 kisebb-nagyobb étteremben, cukrászdában teljesítette a gyakorlati idejét, az 5 kereskedő tanuló pedig 2 boltban segédkezett.

A kommunikáció nyelve elsősorban az angol volt, és bár a helyiek közül sem mindenki értett angolul, illetve a diákok között is akadtak, akik csak németül tanulnak, a vendégszerető, készséges portugál vendéglátók minden nehézségen átsegítették őket. A program helyi koordinátora segített megszervezni a szabadnapokat. Busszal bejártuk a környék nevezetes, történelmi emlékekben gazdag városait (Portó, Braga, vagy a legrégebbi portugál város, Ponte de Lima). Mindenhol idegenvezető mutatta be a fontosabb, történelmi és művészeti jelentőséggel bíró épületeket, műemlékeket, vagy éppen sétahajózásra vitték a társaságot a Douro folyón. A program nemzetköziségét erősítette, hogy lengyel diákokkal is összeismerkedtünk a munkahelyeken.



A honvágy és a hazai ízek hiányát egy szabadtéri grillpartyval csökkentettük. Ez a két hét egészen biztosan maradandó élmény lesz minden résztvevő számára. A program egyik legemlékezetesebb része, amikor diákjaink szörfleckét vettek, és szörfruhában az Atlanti-óceán hullámaint lovagolták meg.

Tanulóink élményekkel gazdagon tértek haza otthonukba, ahogy az egyik esti „táborgyűlésen” megfogalmazta Vidák Éva tanulóink: „ezért is szeretünk Illéssysek lenni, hogy lehetőségünk volt ide eljutni. Páratlan élmény volt ez a két hét! Köszönjük!” Ebben az egy szóban benne volt minden, amiért jó pedagógusnak lenni.



A jelenlegi diákjaink előtt ismét adott a lehetőség, ugyanis pályázatunk két évet ölel fel, tehát 2022-ben ismétlés következik!

Tóth László igazgatóhelyettes

Kis-Lengyelország földjén kirándultunk



WACŁAW FELCZAK ALAPÍTVÁNY

Iskolánk sikeres pályázatot nyújtott be a Wacław Felczak Alapítványhoz. Ennek köszönhetően 40 diák és a kísérő pedagógusok 2021. november 12–15. között Lengyelországba utaztak négy napra, és

a lengyel–magyar barátság keretén belül ismerkedtek meg az ország magyar vonatkozású történelmével. A kísérő tanárok mentori szerepet is elláttak: segítették a fogadó ország kulturális és turisztikai értékeinek megismerését. Első megállónk Bem József tábornok (Bem apó) szülővárosa, Tarnów volt. Bem sírjának felkeresésekor koszorút helyeztünk el, majd a Petőfi parkban megtekintettük a székelykaput és a szabadságharc költőjének mellszobrát, valamint a szabadságharc csatáinak emlékére állított 12 kopjafát.

Krakkó városára egy teljes napot szántunk. A nevezetességek felkeresése a vár (Wawel) bejárásával indult. A város gyönyörű főterén megtekintettük a Szűz Mária-székesegyházat és a Posztócsarnok épületét. A tér egyik sarkában



megtaláltuk a lengyelek között ellentmondásos „lyukas” fejet, de látványos volt a hintók parkolója és vonulása is. A tanulók ezután szabadprogramot kaptak, és csoportokban fedezték fel a város szépségeit. Este újból visszatértünk a főtérre, hogy az esti forgatagba is betekintést nyerjünk.

Kirándulásunk legcsendesebb és legmegrendítőbb napján az auschwitz-birkenai korábbi náci német koncentrációs táborát látogattuk meg. Tanulóinkon, tanárainkon a megrendültség látszott a négyórás bejáráson. Diákjaink szerint ide mindenkinek el kellene jutnia.



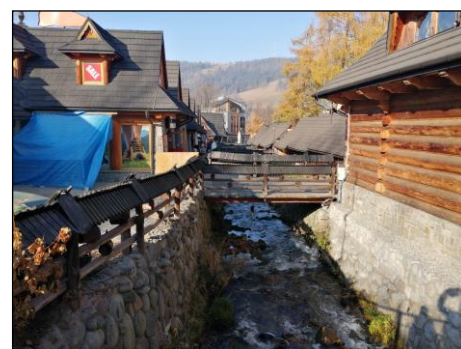
A vacsora már a lengyel gasztronómia megismerésének keretében zajlott. Óświęcim (Auschwitz) főterén találtunk egy hangulatos és színvonalas éttermet. Szakácstanulóink a vacsora végén kielemezték és összehasonlították a két konyha tulajdonságait. Pincértanulóink pedig elemezték a hasonló korú pincér tanulók munkáját.

A hazautazás során hosszabban megálltunk Zakopane városában, séta keretében csodáltuk meg a sajtárusok és egyéb kézművesek termékeit, valamint a város

egyedi építészeti stílusát.

Összegezve a négy napot: egy tartalmas, látványos és tanulságos programsorozaton vettünk részt a Wacław Felczak Alapítvány támogatásából.

És nekünk, pedagógusoknak mi volt a legnagyobb öröm? Amikor az egyik szülő megkérdezte gyermekét, hogy „hogyan éreztél magad?“, Ambrus Kíra 10. A osztályos tanuló őszinte és csilingelő hanggal mondta: „Nagyon csodálatos volt!”



Toldi Attila igazgató és Tóth László igazgatóhelyettes



Illéssy Évad – különszám
az Illéssy Sándor Baptista Középiskola kiadványa

Megjelent 2021 decemberében, 150 példányban.

Főszerkesztő: Toldi Attila igazgató

Szerkesztő: Törös Ervin

A szerkesztőség címe: 5310 Kisújszállás, Arany János u. 1/A

☎: (59) 321-329 ✉: illessy@illessy.edu.hu

Web: <http://illessy.baptistaoktatas.hu>



