



Hochschule
Zittau/Görlitz
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

TRAWOS

Institut für Transformation, Wohnen
und soz. Raumentwicklung



UNIVERSITÄT LEIPZIG

2. Infobrief / Mai 2012

2. Newsletter / maj 2012

Aktuelles - Aktualności

Landrat Bernd Lange übernimmt die Schirmherrschaft

Der Landrat des Landkreises Görlitz, Bernd Lange, hat die Schirmherrschaft über das deutsch-polnische Projekt "Gesunde Schule und Qualifizierung" übernommen. Dadurch erhält unser Vorhaben eine bedeutende Aufwertung für Öffentlichkeit, Verwaltung und Wirtschaft. Wir bedanken uns herzlich beim Landrat für seine Unterstützung.

Starosta Bernd Lange obejmuje patronat

Starosta powiatu Görlitz, Bernd Lange, objął patronat nad niemiecko-polskim projektem "Zdrowa szkoła i kształcenie". Dzięki temu nasze przedsięwzięcie nabrało nowego znaczenia na poziomie promocji, administracji oraz gospodarki. Pragniemy serdecznie podziękować Staroście za jego wsparcie.



Landrat des Kreises Görlitz / Starosta powiatu Görlitz Bernd Lange

Vorstellung der Schulen und Projektpartner

Szkoły oraz partnerzy projektu

Lisa-Tetzner-Schule Zittau

Wir sind eine Förderschule mit ca. 70 Schülern. An unserer Schule werden Schüler mit Förderbedarf im Förderschwerpunkt geistige Entwicklung unterrichtet und betreut. Das unterschiedliche Anforderungsniveau erfordert ein kleinschrittiges und differenziertes Arbeiten. Dafür fühlen sich für unsere 9 Klassen insgesamt 22 Pädagogen verantwortlich.

Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, die Schüler gut auf das Leben vorzubereiten, dazu gehört ohne Zweifel eine gesunde Ernährung. Wir wollen mit den Schülerinnen und Schülern ein Kochbuch mit regionalen und polnischen Gerichten erstellen.

Lisa-Tetzner-Schule w Zittau

Jesteśmy szkołą specjalną liczącą ok. 70 uczniów. Szkoła naucza dzieci ze specjalnymi potrzebami w zakresie niepełnosprawności umysłowej. Różnorodny poziom potrzeb wymaga niezwykle zróżnicowanej pracy dydaktycznej. Przed takim wyzwaniem stoi 22 pedagogów opiekujących się łącznie dziewięcioma klasami.

Naszym celem jest przygotowanie uczniów do samodzielnego życia, którego częścią jest zagadnienie zdrowego odżywiania. Wraz z naszymi uczniami chcemy opracować książkę kucharską zawierającą regionalne oraz polskie przepisy kulinarne.



Schulhof/Podwórko Lisa-Tetzner-Schule

Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy w Zespole Placówek Edukacyjno – Wychowawczych w Lwówku Śląskim

W Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym w Lwówku Śląskim w roku szkolnym 2011/2012 w projekcie „Zdrowa szkoła i kształcenie” uczestniczy 14 uczniów z klasy I i II gimnazjum w wieku od 13 do 17 lat. Opiekunami grupy projektowej są: nauczyciel historii – Lidia Jędral, nauczyciel matematyki – Anna Gacek i nauczyciel języka niemieckiego – Joanna Muller. W ramach projektu nawiązaliśmy współpracę z niemiecką szkołą „Lisa Tetzner” w Zittau. Chcieliśmy pokazać, że jesteśmy nowoczesną szkołą, ale równocześnie z tradycjami, dlatego nasz projekt nazwaliśmy „Nowocześni a jednak z tradycjami”.

Nasza szkoła liczy 140 uczniów i kształci dzieci i młodzież ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi, niepełnosprawnych intelektualnie, niepełnosprawnych fizycznie i zagrożonych niedostosowaniem społecznym.

Nauka odbywa się w szkole podstawowej, gimnazjum oraz w zasadniczej szkole zawodowej, gdzie uczniowie zdobywają zawód cukiernika lub murarza. Poza zajęciami w szkole, uczniowie biorą udział w dodatkowych zajęciach poza lekcyjnych: rehabilitacji, korzystają z pomocy logopedy, psychologa, pedagoga. Realizują również swoje pasje w szkolnym teatrze, w zespole wokalnno-muzycznym „Debiut”, uczestniczą w Szkolnym Klubie Europejskim „Euro-Młodzi”, kolegiami oraz w sekcji sportowej „Jeżyk”.

W obecnym roku szkolnym poznawaliśmy zwyczaje związane ze Świętami Bożego Narodzenia – przygotowaliśmy piękne dekoracje świąteczne w naszej klasie, zebraliśmy informacje dotyczące tradycji świątecznych oraz przepisy na tradycyjne polskie świąteczne potrawy, samodzielnie przygotowaliśmy kilka z nich. Uświetniły one nasze spotkanie wigilijne. Wystaliśmy również wykonaną przez nas kartkę z życzeniami świątecznymi do naszych kolegów ze szkoły w Zittau. 21 marca witaliśmy wiosnę i żegnaliśmy „Marzannę” – kukłę symbolizującą zimą. W marcu i kwietniu poznawaliśmy tradycje związane ze Świętami Wielkanocnymi. Najwięcej radości sprawił nam konkurs na najpiękniejszą pisanke wielkanocną.



Specjalny Ośrodek Szkolno–Wychowawczy in Zespół Placówek Edukacyjno–Wychowawczych in Lwówek Śląski

In der Specjalny Ośrodek Szkolno–Wychowawczy in Lwówek Śląski sind im Schuljahr 2011/2012 14 Schüler der Gymnasialklassen I und II im Alter 13 bis 17 Jahren am Projekt „Gesunde Schule und Qualifizierung“ beteiligt. Die Betreuer der Projektgruppe sind: Geschichtslehrerin – Lidia Jędral, Mathematiklehrerin – Anna Gacek und Deutschlehrerin – Joanna Müller. Im Rahmen des Projekts arbeiten wir mit der deutschen Lisa-Tetzner-Schule in Zittau zusammen. Wir wollten zeigen, dass wir eine moderne Schule mit Traditionen sind, deshalb haben wir unser Projekt „*Modern aber mit Traditionen*“ genannt.

Unsere Schule zählt 140 Schüler und betreut Kinder und Jugendliche mit besonderen Lernbedürfnissen, mit geistigen und körperlichen Behinderungen, die dadurch sozial benachteiligt.

Die Ausbildung erfolgt in der Grundschule, im *gimnazjum* und in der Berufsschule, wo junge Menschen den Beruf Konditor oder Maurer erlernen. Außer dem regulären Unterricht nehmen die Schüler auch zusätzliche Angebote wahr: Rehabilitation, Unterstützung durch Logopäden, Psychologen, Sozialpädagogen. Ihnen stehen zur Verfügung: das Schultheater, die Musikband „Debiut“, der schulische Europa-Club „Euro – Młodzi“, AGs: Origami und die Sport AG „Jeżyk“.

Im laufenden Schuljahr haben wir uns mit Weihnachtsbräuchen und -traditionen vertraut gemacht: Wir haben schöne Weihnachtsdekorationen in unserem Klassenraum gebastelt, Informationen zu Weihnachtstraditionen sowie Rezepte für traditionelle polnische Weihnachtsgerichte gesammelt. Einige Rezepte haben wir auch selbst ausprobiert: Die von uns zubereiteten Speisen waren ein Highlight während unseres Weihnachtstreffens. Wir haben eine selbst gebastelte Weihnachtskarte an unsere Kollegen in der Zittauer Schule gesendet. Am 21. März haben wir den Frühling begrüßt und die Marzanna-Puppe verabschiedet – ein Symbol des Winters. Im März und April lernten wir Traditionen rund um Ostern kennen. Die größte Freude bereitete uns der Ostereiermalwettbewerb.





Berichte / Sprawozdania

Bericht über das Kochgeschehen am 07.02.2012 in der Gutenbergschule - Klasse H 9

Es war endlich soweit, die 2. Gruppe der Klasse H9 durfte nun auch ihre Kochkünste unter Beweis stellen und mit den polnischen Schülern in Töpfen und Pfannen herurrühren. Und auf die polnischen Schüler waren wir erst gespannt... Wir kannten sie ja bisher nur aus den Berichten unserer Mitschüler und Lehrer. Und dann kam der Bus...!

Das Treffen in unserer Küche verlief zunächst sehr zurückhaltend und spannend. Und dazu verlangte Frau Koch, dass wir uns „polnisch“ vorstellen sollen. Obwohl die mit uns eine Schnupperstunde in Polnisch gehalten hatte, fiel uns das „Jestem...“ und „dzien dobry“ ganz schön schwer.

Nachdem sich die polnischen Schüler in Deutsch vorgestellt hatten, ging es los.

Es sollte heute eine *schlesische Kartoffelsuppe mit Würstchen geben, eine Joghurt-Sahne-Creme* und einen *schlesischen Kleckselkuchen*.

„Pani“ Groch hat alles ins Polnische übersetzt. Frau Koch und Frau Groch haben die Arbeitsplätze eingeteilt und die Schülergruppen, die vorher gemischt wurden, entsprechend zugeteilt.

Nun war es nicht mehr so still wie zu Beginn. Wir versuchten uns mit unseren „Mitarbeitern“ zu verständigen.

Nebenher wurde geschnippelt und gerührt. Nach der anfänglichen Skepsis ging alles ganz gut. Die polnischen Freunde kannten sich auch erstaunlich gut in unserer Küche aus. Kein Wunder, die waren ja auch schon mal bei uns. Immer wieder mussten wir lächeln und wurden in unserer Tätigkeit unterbrochen, weil die Lehrer immerzu fotografierten.

Naja, wir wissen ja, dass wir die Fotos für unser Buch brauchen.

Sprawozdanie z gotowania w dniu 07.02.2012 w Gutenbergschule - klasa H 9

W końcu doczekaliśmy się: duża grupa klasy H9 miała okazję dowiedzieć swoich umiejętności kulinarnych, mieszając wraz z polskimi uczniami w garnkach i patelniach. Bardzo byliśmy ciekawi naszych gości... Zналиśmy ich dotąd tylko z opowiadań nauczycieli i kolegów. W końcu nadjechał autobus...!

Spotkanie w naszej kuchni przebiegało początkowo w atmosferze rezerwy i lekkiego napięcia. Do tego pani Koch wymagała od nas, abyśmy przedstawili się po polsku. Mieliśmy wprowadzić jedną lekcję polskiego, ale „jestem” i „dzień dobry” i tak było dla nas trudne. Po tym, jak polscy uczniowie przedstawili się po niemiecku, zabraliśmy się do pracy.

Mieliśmy ugotować *śląską kartoflanę z kiełbaskami, zupę –krem jogurtową* oraz *śląskie ciasto skubaniec*.

Pani Groch przetłumaczyła wszystko na język polski. Panie Koch i Groch przydzieliły miejsca pracy grupom przemieszanych wcześniej uczniów.

Nie było już tak cicho jak na początku. Próbowaliśmy porozumieć się jakoś z naszymi „kolegami po fachu”.

Obok ktoś kroił i mieszał. Po początkowej rezerwie nie było ani śladu. Nasi polscy przyjaciele zdumiewająco dobrze znali naszą kuchnię. Nic dziwnego – już byli kiedyś u nas w odwiedzinach. Było dużo śmiechu, a nauczyciele przerywali naszą pracę ciągłym fotografowaniem. No cóż, zdjęcia będą potrzebne do naszej książki kucharskiej.



Während der Kuchen im Ofen so vor sich hin buk und der Suppentopf dampfte, war genügend Zeit für Gespräche. Frau Groch hatte alles für uns übersetzt.

Unsere andere Gruppe hat nebenbei den Tisch für uns gedeckt. Während des Essens herrschte gefräßige Stille und der Riesentopf war im Nu leer gegessen. Zum Schluss gab es noch kleine Geschenke. Frau Koch hatte aus der „Keramik“ eine große Schüssel besorgt, bei den Polen ist es wohl nicht so üppig mit Geschirr, und die war reichlich gefüllt mit Süßigkeiten.

Wir bekamen von unseren Freunden selbstgebackene und verzierte Kuchen.

Dann verließen uns unsere polnischen Freunde mit der Ausrede, sie müssten schnell zum Bus. Nun ließen sie mit einem Riesenberg Arbeit zurück!

Nun freuen wir uns schon auf den 13.03.2012, da wollen wir in Zgorzelec kochen und dann müssen wir auch nicht aufräumen!

Aber bis dahin werden wir wohl noch einmal die polnische Sprache schnuppern müssen, Pani Groch hat uns einiges Material da gelassen!

Max Andre Weihrauch

Marcel Pockrandt aus der Klasse H9 der Gutenbergschule Niesky

Podczas gdy ciasto spokojnie piekło się w piekarniku, a zupa gotowała się w garnku, mieliśmy czas na rozmowy. Pani Groch była naszą tłumaczką.

Nasza druga grupa nakryła do stołu. Podczas posiłku wszyscy skupieni byli na jedzeniu. W mgnieniu oka opróżniliśmy garnek. Na koniec były małe upominki. Pani Koch postarała się o dużą miskę z ceramiką wypełnioną słodyczami, po-dobno nasi goście nie mają zbyt wiele naczyń.

My otrzymaliśmy w prezencie ciasta własnoręcznie wypieczone i przyozdobione przez naszych przyjaciół.

Nasi goście szybko się pożegnali, zostawiając nas z całą górą zmywania i sprzątnania. Mieli dobrą wymówkę – autobus!

Teraz my cieszymy się na wspólne gotowanie w Zgorzelcu w dn. 13.03.2012. Też nie będziemy musieli sprzątać!

Do tego czasu trzeba będzie podszkolić trochę język polski. Pani Groch zostawiła nam trochę materiału!

Max Andre Weihrauch

Marcel Pockrandt z klasy H9 ze szkoły Gutenbergschule Niesky





Du bist, was du isst!

1. Abwechslungsreich essen

Es gibt viele unterschiedliche Lebensmittel – sie auszuprobieren und miteinander zu kombinieren sorgt für eine abwechslungsreiche Ernährung. So bekommt unser Körper alle wichtigen Nährstoffe und Vitamine, die er braucht.

2. Reichlich Getreideprodukte und Kartoffeln

Getreideprodukte wie Brot, Nudeln oder Reis und Kartoffeln machen nicht nur satt, sondern liefern für den Körper wichtige Energie. Insbesondere Vollkornprodukte sind reich an Vitaminen, Mineralien sowie Ballaststoffen und enthalten kaum Fett.

3. Mindestens 5 mal Obst und Gemüse am Tag

Obst und Gemüse versorgen unseren Körper mit Vitaminen und wichtigen Nährstoffen. Sie gehören zu jedem zu jedem Essen dazu – mindestens 5 Mal am Tag! Am gesündesten sind frisches Obst und Gemüse der Saison. Auch als Snack zwischendurch sind sie besonders gut geeignet.



4. Täglich Milch und Milchprodukte, ein- bis zweimal in der Woche Fisch; Fleisch, Wurstwaren sowie Eier in Maßen

Milch, Fisch und Fleisch und daraus hergestellte Produkte sind tierischen Ursprungs – davon braucht unser Körper nur in Maßen. Täglich ein Glas Milch, etwas Käse oder fettarmer Joghurt liefern unserem Körper wertvolles Calcium.

Seefisch enthält lebenswichtige Mineralstoffe wie Jod und besonders gut verträgliche Omega-3-Fettsäuren. Fleisch- und Wurstwaren liefern unserem Körper Mineralstoffe und Vitamine. 1-2 Mal pro Woche Fisch oder Fleisch zu essen reicht aus, um unseren Körper mit allem zu versorgen, was er benötigt.

5. Wenig Fett und fettreiche Lebensmittel

Fett liefert unserem Körper lebensnotwendige Fettsäuren und Energie. Besonders wertvoll sind pflanzliche Fette und Öle, wie Raps-, Soja- oder Olivenöl, am besten aus gentechnikfreier Produktion.



6. Zucker und Salz in Maßen

Zucker und Salz braucht unser Körper nur in kleinen Mengen. Sie sind in fast allen industriell hergestellten Lebensmitteln enthalten. Deshalb ist es unnötig dem Körper extra Salz und Zucker zuzuführen. Speisen kann man stattdessen auch mit Kräutern und Gewürzen verfeinern.

7. Viel Trinken

Trinken ist lebensnotwendig. Viel trinken, mindestens 1,5 Liter pro Tag, versorgt unseren Körper mit der notwendigen Flüssigkeit und lässt uns konzentriert und frisch bleiben. Wasser ist das natürlichste Getränk und ein idealer Durstlöcher, ebenso wie Tee oder Fruchtsaft-schorlen.

Fruchtsäfte, Limonade, Cola oder andere Getränke enthalten oft zu viel Zucker oder Süßstoffe.



8. Schmackhaft und schonend zubereiten

Zur gesunden Ernährung gehört auch das nährstoffschonende Kochen bzw. Zubereiten von Speisen. Da beim Kochen mit hohen Temperaturen wertvolle Vitamine und Nährstoffe verloren gehen, empfiehlt es sich, Lebensmittel soweit möglich bei niedrigen Temperaturen bzw. nur kurz zu garen. Das schont Inhaltsstoffe und erhält den natürlichen Geschmack.

9. Sich Zeit zum Essen nehmen und genießen

Essen ist für uns lebensnotwendig, deshalb sollten wir essen, wenn wir Hunger haben. Dabei ist es wichtig, sich Zeit zum Essen und Genießen zu nehmen. So weiß unser Körper eher, wann er satt ist.

10. Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben

Gesunde Ernährung und viel Bewegung gehören zusammen. Sie helfen unserem Körper, ein gesundes Körpergewicht zu haben und gesund zu bleiben.

siehe Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2011): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE, 8. Auflage. Bonn.



Jesteś tym, co jesz!

1. Urozmaicony jadłospis

Jest wiele różnych artykułów spożywczych – próbowanie ich i rozmaite zapewnią urozmaicony jadłospis. W ten sposób dostarczamy naszemu organizmowi niezbędne substancje i witaminy.

2. Obfita ilość produktów zbożowych i ziemniaków

Produkty zbożowe takie jak chleb, makaron lub ryż oraz ziemniaki nie tylko sycą, ale także dostarczają organizmowi niezbędną energię. Szczególnie produkty pełnoziarniste zawierają wiele witamin, minerałów oraz błonnika i są ubogie w tłuszcz.

3. Przynajmniej pięć razy dziennie owoce i warzywa

Owoce i warzywa dostarczają naszemu organizmowi ważne witaminy i składniki odżywcze. Są one nieodzownym elementem każdego posiłku – przynajmniej 5 razy dziennie! Najzdrowsze są świeże owoce i warzywa sezonu. Świetnie nadają się jako przekąska między posiłkami.

4. Codziennie mleko i produkty mleczne, raz do dwóch razy w tygodniu ryba i mięso, wędliny i jajka – z umiarem

Mleko, ryba i mięso oraz ich pochodne są pochodzenia zwierzęcego. Produkty te potrzebne są nam w umiarkowanych ilościach. Codziennie szklanka mleka, trochę sera lub lekkiego jogurtu dostarczają naszemu organizmowi cenny wapń. Ryby morskie zawierają niezbędne minerały takie jak jod i zbawienne dla nas kwasy tłuszczowe omega 3. Mięso i wędliny dostarczają organizmowi minerały i witaminy. 1-2 w tygodniu to wystarczająca dawka tych substancji



5. Mało tłuszczu i tłustych produktów spożywczych

Tłuszcz dostarcza naszemu organizmowi niezbędne kwasy tłuszczowe oraz energię. Szczególnie cenne są tłuszcze i oleje roślinne, n.p. olej rzepakowy, sojowy czy oliwa z oliwek, najlepiej z produkcji bez genetycznych modyfikacji. Zbyt duża ilość tłuszczu powoduje nadwagę i jest przyczyną wielu schorzeń. Szczególnie niebezpieczne są tłuszcze ukryte w gotowych produktach, słodyczach, wyrobach mięsnych oraz produktach mlecznych.

6. Cukier i sól – z umiarem

Cukier i sól potrzebne są naszemu organizmowi tylko w niewielkich ilościach. Zawarte są one w prawie wszystkich gotowych produktach spożywczych. Nie ma zatem potrzeby dodatkowo dostarczać cukru i soli. Zamiast tego potrawy można doprawiać ziołami i przyprawami.

7. Dużo pić

Picie jest nieodzowne. Należy pić dużo, przynajmniej 1,5 litra dziennie. Napoje dostarczają naszemu organizmowi niezbędnych płynów, co zapewnia nam świeżość umysłu i koncentrację. Woda to najbardziej naturalny napój, który idealnie gasi pragnienie, tak jak herbata lub rozcieńczone soki owocowe. Soki owocowe, lemoniada, cola lub inne tego typu napoje zawierają zazwyczaj zbyt dużo cukru lub sztucznych słodzików.

8. Przyrządzać smacznie i łagodnie

Do zdrowego odżywiania należy również gotowanie i przyrządzanie potraw w sposób łagodny, nie niszczący witamin. Ponieważ podczas gotowania w wysokich temperaturach potrawy tracą witaminy i ważne składniki odżywcze, zaleca się stosowanie niskich temperatur i krótkiego czasu gotowania. Chroni to cenne składniki oraz naturalne walory smakowe.



9. Nie jeść zbyt szybko i delektować się

Jedzenie jest dla nas nieodzowne, dlatego powinniśmy jeść, gdy odczuwamy głód. Należy przy tym jeść powoli i delektować się potrawami. W ten sposób nasz organizm ma okazję zasygnalizować, kiedy jest syty.

10. Kontrolować wagę i zażywać ruchu

Zdrowe odżywianie i ruch są nierozłączne. Pomagają one naszemu organizmowi utrzymać odpowiednią wagę i zachować zdrowie.

W: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2011): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE, wydanie 8, Bonn.

Rezept des Monats

Przepis miesiącu

Zupa ziemniaczana

Składniki: 1,500 kg ziemniaków
0,400 kg marchewki
0,200 kg selera
0,200 kg cebuli
0,100 kg boczku
woda lub rosół
sól, liść laurowy, ziele angielskie, czosnek, majeranek, pieprz

Przygotowanie:

- Ziemniaki umyć, obrać i pokroić w ćwiartki.
- Marchewkę umyć, obrać, połowę pokroić w kostkę.
- Seler umyć, obrać i pokroić w drobną kostkę.
- Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę.
- Boczek pokroić w drobną kostkę.
- Ziemniaki wraz z połową marchewki, solą, liściem laurowym, zielem angielskim, czosnkiem ugotować w wodzie lub rosolu do miękkości.
- Podsmażać lekko boczek, dodać cebulę, marchewkę i seler i poddusić.
- Odcedzić ziemniaki (nie wylewać wody), roztluc na masę.
- Dodać podduszone warzywa, dolać wodę z ziemniaków.
- Doprawić majerankiem i pieprzem, następnie ponownie zagotować

Można podawać ze smażoną kielbasą, mortadelą lub parówkami.

Smacznego!





Kartoffelsuppe

Zutaten: 1,500 kg Kartoffeln
0,400 kg Möhren
0,200 kg Sellerie
0,200 kg Zwiebeln
0,100 kg Speck
Wasser oder wenn vorhanden Brühe
Salz, Lorbeer, Piment, Knoblauch, Majoran, Pfeffer

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, schälen und in Viertel schneiden.
- Möhren waschen, schälen und davon die Hälfte in feine Würfel schneiden.
- Sellerie waschen schälen und in feine Würfel schneiden.
- Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
- Speck in feine Würfel schneiden.
- Kartoffeln mit der Hälfte Möhren, Salz, Lorbeer, Piment, Knoblauch und Wasser oder Brühe weich kochen.
- Speck knusprig auslassen und darin Zwiebeln, Möhren und Sellerie andünsten
- Kartoffeln abgießen (Kochwasser aufheben) und klein stampfen
- Das andünstete Gemüse zugeben, mit dem Kochwasser auffüllen
- mit Majoran und wenig Pfeffer würzen und alles nochmals aufkochen lassen und nochmals abschmecken

Dazu können angebratene Jagdwurstwürfel, Mortadella oder Würstchen gereicht werden.

Guten Appetit!





Nächste Termine- Kolejne terminy

08. Mai 2012

Vorbereitungstreffen und Gegenauslosung der Klasse der Mittelschule Rothenburg für die Mini Euro 2012 in der Zespół Szkół in Przewóz.

09. Mai 2012

Die Klassen 8a und 8b der Mittelschule Rothenburg besichtigen gemeinsam mit ihren Partnern aus der Zespół Szkół in Przewóz die Schälanlage der Kelterei Neubert in Nieder Neundorf.

24. Mai 2012

Zusammen mit der Partnerklasse aus der Zespół Placówek Edukacyjno-Wychowawczych in Lwówek Śląski schauen sich die Schüler/innen der Lisa-Tetzner-Schule (Werkstufe) die Landesgartenschau in Löbau an und nehmen dort an einer Kochveranstaltung teil.

30. Mai 2012

Die Klasse der Zespół Szkół i Placówek Specjalnych Jelenia Góra besucht ihre Partnerklasse an der Jahnschule Görlitz.

31. Mai 2012

Die Schüler /innender Lisa-Tetzner-Schule Zittau sind zu Gast in der Zespół Placówek Edukacyjno-Wychowawczych in Lwówek Śląski.

1. Juni 2012

Mini-Euro 2012 in der Zespół Szkół in Przewóz, Teilnehmende sind u.a. verschiedene Klassen der Schule und die Partnerklasse aus der Mittelschule Rothenburg.

08 maja 2012r.

Spotkanie przygotowawcze klasy ze szkoły Mittelschule Rothenburg oraz losowanie drużyn na Mini Euro 2012 w Zespole Szkół w Przewozie.

09 maja 2012r.

Klasy 8a i 8b szkoły Mittelschule Rothenburg wraz z partnerami z Zespołu Szkół w Przewozie obejrzą maszynę do obierania w Tłoczni Neubert w miejscowości Nieder Neundorf.

24 maja 2012r.

Wraz z klasą partnerską z Zespołu Placówek Edukacyjno-Wychowawczych w Lwówku Śląskim uczniowie Lisa-Tetzner-Schule (profil zawodowy) obejrzą wystawę ogrodów w Löbau i wezmą udział w imprezie kulinarnej.

30 maja 2012r.

Klasa Zespołu Szkół i Placówek Specjalnych w Jeleniej Górze odwiedzi partnerów w szkole Jahnschule Görlitz.

31 maja 2012r.

Uczniowie szkoły Lisa-Tetzner-Schule Zittau złożą wizytę w Zespole Placówek Edukacyjno-Wychowawczych w Lwówku Śląskim.

1 czerwca 2012r.

Mini-Euro 2012 w Zespole Szkół w Przewozie. Uczestnikami będą m. in. uczniowie różnych klas placówki oraz klasa partnerska ze szkoły Mittelschule Rothenburg.



Allgemeine Hinweise - Wskazówki ogólne

Auf der Internetseite der UN-Dekade für nachhaltige Entwicklung (www.bne-portal.de) finden Sie nicht nur viele Hintergrundinformationen sondern auch Hinweise zu zahlreichen Lehr- und Lernmaterialien, zum Beispiel zum Thema „Nachhaltige Ernährung“.

Stronia internetowa Dekady ONZ na rzecz zrównoważonego rozwoju (www.bne-portal.de) zawiera wiele informacji ogólnych oraz wskazówki dotyczące różnych materiałów dydaktycznych, np. na temat właściwego odżywiania.

Das Institut für Demoskopie Allensbach hat im Auftrag der Vodafone-Stiftung im April 2012 die Studie „Lehre(r) in Zeiten der Bildungs-panik“ veröffentlicht, eine Studie zum Prestige des Lehrerberufs und zur Situation an den Schulen in Deutschland. Die Studie kann unter www.vodafone-stiftung.de heruntergeladen werden.

W kwietniu 2012r. na zlecenie fundacji Vodafone Instytut Demoskopii w Allensbach opublikował badania „Nauka zawodu w dobie paniki edukacyjnej” dotyczące prestiżu zawodu nauczyciela oraz sytuacji w szkołach w Niemczech. Badania te można pobrać na stronie www.vodafone-stiftung.de.

Impressum/ stopka:

Hochschule Zittau/Görlitz
TRAWOS-Institut
Brückenstraße 1
02826 Görlitz

Layout / układ graficzny:

Joel Bonenberger
Eva-Maria Boslau
Cornelia Müller
Julieta Triller

Finanziert aus Mitteln des Förderprogramms
Projekt finansowany ze środków programu wsparci



der Europäischen Union
Unii Europejskiej



