

Spoštovane študentke in študentje!

Bliža se najlepši čas, ki nam vsem vedno znova prinese ogromno radosti in veselja. Ne pozabite, da se vsak trenutek, ki mine, nikoli več ne povrne. Bodite skromni in razdajajte srečo tudi tistim, ki jo potrebujejo.

Smisel življenja si naredimo sami, zato vam ob tej priložnosti želim obilo zadovoljstva in nepozabnih trenutkov v magičnem decembru ter v letu, ki prihaja.





VSEBINA

| | |
|-----------------------------------|----|
| Karierni center na VSŠ..... | 2 |
| December - čas druženja | 3 |
| Peciva in piškoti | 4 |
| Glavna grafična oblikovalka | 5 |
| Smeha še v šoli ne manjka | 6 |
| » KUHANC«..... | 7 |
| Božični kruh..... | 8 |
| Vtisi na šoli. | 9 |
| Novoletno okraševanje šole..... | 10 |
| December - kako pri nas doma..... | 11 |
| Veseli december..... | 12 |
| Latvija- erasmus | 13 |
| Praktično izobraževanje..... | 14 |
| Skleda smeha..... | 15 |
| Uredniški odbor..... | 16 |

KARIERNI CENTER NA VSŠ

Karierni center je ena izmed oblik, ki študentom in diplomantom pomaga pri graditvi njihove kariere. Udeleženci izobraževanj na ta način obogatijo svoja znanja in povečajo svoje sposobnosti, za delodajalce postanejo zanimivejši in lažje dobijo zaposlitev.

22. novembra 2012 smo izvedli v okviru Kariernega centra VSŠ delavnico:

Kako uspešno preiti na trg dela?

Delavnico je izvedla gospa Tanja Rečnik, samostojna svetovalka ZRSZ, OS

Velenje.

Slike iz vsebine:



Vse informacije lahko pridobite tudi v programu Moodle pod rubriko Karierni center.

sonja.smolar@sc-sg.si

DECEMBER - ČAS RADOSTI IN DRUŽENJA

December je čas, ko se naša srca začnejo polniti s čarobnostjo, radostjo in srečo. Smo polni pričakovanj in idej. Pogosto lahko te ideje izrazimo na veliko načinov in z različnimi izdelki. V naši družini se že kar nekaj generacij ukvarjamo z najrazličnejšimi ustvarjanji – ročnimi deli, ki v tem času nastajajo v duhu božiča.

Vsa ta dela pri nas zajemajo kvačkanje, pletenje, izdelovanje iz lesa in tudi peko raznovrstnih piškotov ter kolačev in potic. Nastajajo pisani izdelki: vse od okraskov za božično drevo do okusnih medenjakov, ki se preprosto stopijo v ustih.

Kvačkajo se zvončki, angelčki, snežinke, zvezdice in še vsi drugi izdelki, kot so na primer prtički, svečniki in seveda tudi adventni venčki. Ker je december navadno eden izmed bolj mrzlih mesecev v letu, vedno prav pride tudi kakšen šal, kapa, rokavice, volnene nogavice, ki jih spletemo in so prav lepo darilo za vsakogar. Trenutno se ukvarjamo z novo tehniko pletenja šalov iz prav posebne volne. Lesene izdelke predstavljajo predvsem lesene rožice. Izdelujemo jih iz posušenih ostankov svežih rož, storžkov, obličev in žice. Iz naravnih materialov izdelujemo tudi vazice, glavna materiala zanje sta les in posušena stebela luštreka. Kot za vsake praznike se tudi za božične priležje dobrote. Najbolj priljubljeni v tem času so medenjaki, ki jih lahko spečemo vseh vrst in oblik ter jih okrasimo po svoji domišljiji. Seveda pa ne manjka drugega peciva, kolačev in tudi potic. Pri nas doma poskrbimo prav za vse okuse, tako da je naša miza zares čarobna.

Da pa se vam ne bodo cedile sline, lahko tudi sami ustvarite nekaj medenjakov po našem receptu:

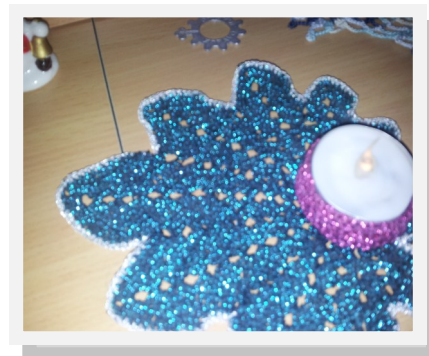
- 30 dag medu
- 20 dag masla
- 15 dag sladkorja
- 2 jajci
- 50 dag polnozrnate moke
- 10 dag mletih orehov
- dišave – začimbe – limonina lupina
- 1 žlička sode bikarbone



Med segrejemo na 50 °C. Vanj vmešamo maslo, sladkor ter jajca, ko je masa dovolj hladna. Nato zmešamo suhe in mokre sestavine. Testo naj počiva vsaj 1 uro, najbolje pa je, da kar čez noč. Po želji oblikujete medenjake in jih pri 180 °C pečete približno 15–20 minut, da dobijo zeleno barvo.

Želim vam veliko ustvarjalnosti, predvsem pa lepe božične praznike in srečno novo leto 2013.

IN ŠE NEKAJ SLIK



SMEHA ŠE V ŠOLI NE MANJKA :)

Bil je ponedeljek, ko se je profesorica Dora Najrajter odločila, da nas študente 2. in 1. letnikov v okviru predmeta pravo odpelje na slovenjgraško sodišče, da bi videli, kako poteka obravnava. Večina od nas je bila tam prvič, zato smo se polni zanimanja odpravili na sodišče, da bi videli, kako to poteka v resničnem življenju. Ko smo prišli na sodišče, smo najprej morali skozi 'rentgen'. Ve se, da je to običajen postopek, ampak smešen mi je bil tisti občutek, ko te preverjajo kot najhujšega kriminalca. Kakorkoli že, sodnica nas je lepo sprejela, nam pred obravnavo podala veliko koristnih informacij in nato se je sojenje začelo. Seveda brez zapletov ni šlo, saj obtoženca ni bilo na obravnavo, zato so ga morali policisti poiskati. Sodnica je po postopku k zagovoru povabila oškodovanca ter priče, jim prisluhnila in ko so vsi dobili svojo besedo, se je odločila, da naredi kratek odmor, dokler obtoženega ne pripeljejo na sodišče. Nekaj jih je odšlo ven na kakšen dimček ali dva, nekateri pa smo ostali v dvorani in čakali nadaljnjo obravnavo.

Med odmorom se je profesorica pogovarjala s sodnico glede šolanja na naši šoli, mi pa smo, kot se za javne prostore spodobi, sedeli in se tiho, da ne bi zganjali preveč hrupa, pogovarjali med seboj. Po nekaj minutah odmora meni zazvoni telefon, jaz se tiho oglasim, da ne bi povzročal nemira, na drugi strani pa mama:

Jaz: Prosim?

Mama: Zdravo, si že doma?

Jaz: Ne še, sem še v šoli.

Mama: Še vedno, imaš še predavanja?

Jaz: Ne, na sodišču sem, smo šli poslušat obravnavo.

Mama: Kje si? Na letališču?

Jaz: Ne, na sodišču.

Mama: Kje, v skladišču?

Jaz: (v smehu) Ne, na sodišču!

Sošolci, ki so bili zraven mene, se začnejo smejati, a mama nadaljuje: Kje si, na plesišču?

Jaz: Pa ne, na sodišču sem!

Mama: Aja, na sodišču.

Jaz: Ja, končno si razumela, na sodišču, ja.

Mama: (popolnoma resno) Kaj pa delaš na sodišču? Kaj si naredil?

Predragi mami sem nato končno pojasnil, da smo na sodišču s šolo in da nisem storil ničesar napačnega, vendar trenutek nerazumevanja ostaja. Dobro se ga spominjam jaz in tudi moja mama, seveda pa se ga predobro spominjo tudi tisti moji sošolci, ki so bili zraven mene in slišali pogovor. Mislim, da ni potrebno razlagati, da se na ta trenutek pogosto spominjo in me dregajo, "Kaj si že prišel s plesišča"?

Matej Hudin



Na kaj pomislite, ko se na koledarju prikaže december? Če ste nam vsaj malo podobni, potem (v tem vrstnem redu): darila, hrana in »kuhanc«!

Nepoznavalci bi se posmehovali večernemu stanju na mrazu in zapečkarji bi raje doma gledali televizijo. Vsi ostali pa dobro vemo, da ga ni čez druženje s prijatelji, smeh ob zgodbah, ki so se nabrale skozi leto, in obujanje spominov s starimi znanci, ki slučajno pridejo mimo.

»Daj, se dobimo na enem kuhancu!« bo zagotovo vaš najpogostejši stavek v prihodnjih nekaj tednih. Z njim boste zaključevali telefonske pogovore, bežna srečanja v nakupovalnih središčih, nadomestil pa bo tudi pozdrav sodelavcem konec delovnega dne.



Nakupujte, veselite se, zabavajte se, družite se, jejte, pijte, oblecite se v optimizem in s ponosom zakorakajte v novo leto.
Skratka: **UŽIVAJTE!**

BOŽIČNI KRUH

Ponudite ga s skodelico dobrega čaja ali aromatiziranega kuhanega vina.

Sestavine za 8 oseb

- 42 g kvasa
- 125 g sladkorja
- 250 ml toplega mleka
- 500 g moke
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- 200 g masla
- 2 ščepeca soli
- 25 ml ruma
- 100 g kandiranega sadja
- 50 g rozin
- 70 g sladkorja v prahu
- 50 g masla za premaz



V posebno skledico nadrobimo kvas, dodamo 1 žlico sladkorja in 4 žlice mlačnega mleka ter vse skupaj gladko razmešamo. Pustimo vzhajati približno 15 minut. Na kuhalnik pristavimo manjšo kozico, v kateri raztopimo maslo. V večjo skledo presejemo moko in dodamo vaniljev ter preostali sladkor.

V skledo z moko počasi prilivamo preostalo mlačno mleko in pri tem z leseno kuhalnico stalno mešamo. Dodamo raztopljeno maslo, ščepec soli, rum in vzhajani kvas. Iz vseh sestavin zamesimo gladko in nelepljivo testo.

Kandirano sadje nasekljamo na manjše koščke, rozine pa preberemo, operemo in dobro odcedimo. Kandirano sadje in rozine potrosimo po testu in testo še enkrat dobro pregnetemo. Testo položimo v rahlo pomokano skledo, ki jo pokrijemo s čistim prtičkom in pustimo testo na toplem mestu vzhajati približno 60 minut.

Vzhajano testo zvrnemo na pomokano delovno površino in ga razvaljamo v podolgovat ploščat hlebec. Z ene daljše stranice testo prepognemo proti sredini in ga oblikujemo v štruco. Štruco položimo v pekač, obložen s papirjem za peko, in pustimo vzhajati še dodatnih 30 minut.

Pečico segrejemo na 160 stopinj Celzija. Pekač za 60 minut potisnemo v ogreto pečico. Malo pred koncem peke na kuhalnik pristavimo kozico, v kateri raztopimo maslo. Še vroč božični kruh premažemo z raztopljenim maslom in počakamo, da se ohladi.

Ohlajen božični kruh posujemo z debelo plastjo sladkorja v prahu, narežemo na posamezne rezine, ki jih serviramo na pladenj in ponudimo gostom.

Ivana Frajman

VTISI NA ŠOLI

Minili so že slabi trije meseci, odkar smo postali bruci na šoli in moram povedati, da minevajo dnevi tako hitro, da bi zavrtela čas nazaj in začela to poglavje kar znova.

Nova poznanstva so se stkala v nova prijateljstva. Med seboj si vedno pomagamo in smo skupaj odličen tim. Za nami je tudi brucovanje, kjer smo se imeli enkratno in komaj čakamo na ponovno zabavanje v krogu sošolcev.

Proti pričakovanju sem zelo zadovoljna s profesorji, ki nas poučujejo in nam obenem tudi pomagajo pri težavah, s katerimi se srečamo med delom. Večkrat se tudi pošalimo na kakšen račun, da sprostimo tisto napetost in dobimo večji zagon za delo.

Poleg novega znanja, ki smo si ga pridobili, in pridnega dela na predavanjih smo si tudi privoščili več ekskurzij, da nismo samo sedeli v predavalnicah, kar mi je bilo še posebej zelo všeč.

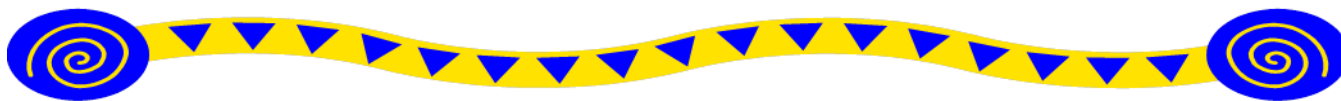
Pred nami so božični in novoletni prazniki, ki jih bomo preživeli na toplem, v družbi družine, prijateljev in seveda najdražjih, ki nas obdajajo. Po praznikih pa se srečamo ponovno na šoli, spočiti in polni energije za nove dosežke.

***»Vsaka beseda, vsak pogled,
vsako dejanje in vsak nasmeh
lahko prinesejo srečo drugim ljudem.
Vsak trenutek je lahko nov začetek.«***

Vsem skupaj želim lepe praznike in vse dobro v letu 2013.

Lea Macogovič

NOVOLETNO OKRAŠEVANJE ŠOLE



Študentke 2. letnika, programa Poslovni sekretar smo v sredo, 12. 12. 2012, pri predmetu OPD organizirale delavnico na temo novoletnega okraševanja šole. Delavnica je potekala v P 16. Vabljeni so bili vsi študenti višje šole, ki imajo željo po ustvarjanju. Bilo je zelo zanimivo, prijetno in koristno, saj smo izdelale veliko božičnih okraskov in izdelkov, s tem pa poskrbele za praznično vzdušje na šoli.

Vesel božič in srečno novo leto.



VESELI DECEMBER – KAKO PRI NAS DOMA

Pri nas doma vsak december praznujemo v krogu družine. Meni je december najlepši mesec v letu. Doma začnemo peči božične kekse, se pripravljamo na božič in na novo leto. Lani pa smo dobili še enega člana, mojega sina Aneja. Letos bo že drugo leto, ko bomo praznovali kot družina. Na božični večer nas presenetijo moji starši in brat. K nam pridejo oblečeni v Božičke in prinesejo darila. V večernih urah imamo večerjo, po večerji pa odpiramo darila. Ker je sin že eno leto starejši, bo letos božič še bolj zanimiv, zaradi pričakovanja Božička, katerega prihoda se vsi zelo veselimo.

Najlepši božič je, če si doma, v krogu družine.

**So poti, ki vodijo v nove kraje,
so poti, na katerih se marsikaj doživi,
so poti, ki vodijo v nova spoznanja,
in so poti, ki vodijo v srca ljudi.**

******* VESEL BOŽIČ *******



VESELI DECEMBER

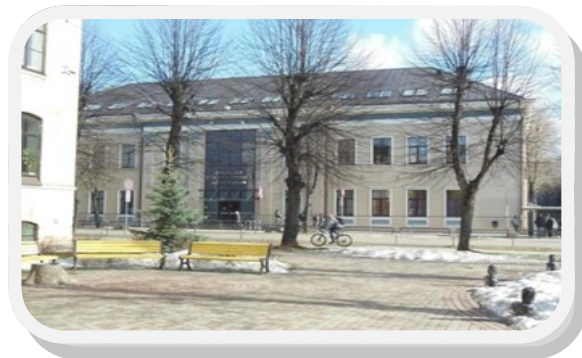
Veseli december, poln prazničnih želja in veselja. Veseli december zasneženih planin. Veseli december okrašenih trgovin. Veseli december srebrnih penin. Trgovine nas kar vabijo z vročo čokolado in imenitnim zakuhanim vinom, ki segreje še tako premraženo kožo. A pred tem bo potrebno še marsikaj narediti. Marsikaj težjega od odstranjevanja starih vinjet, odmetavanja snega in iskanja neverjetnih novoletnih in božičnih daril. Zato vsakršno kepanje na snegu, drsanje na ledu in smučanje na Bledu odpade. Vsaj začasno.



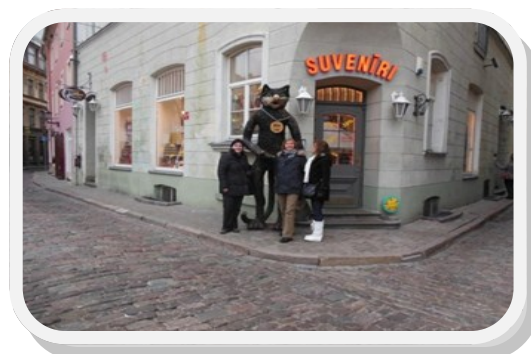
PRIJETNI SPOMINI NA LATVIJO – ERASMUS 2012/2013

Pred vrati je nova sezona projekta Erasmus za študijsko leto 2012/2013, a še vseeno so med nami prisotni prijetni vtisi iz pretekle sezone. Med široko paleto držav, s katerimi sodelujemo preko projekta Erasmus, smo Marta Belič, Danica Pušnik in Lidija Ajtnik brez oklevanja izbrale Latvijo. Latvija je, poleg Litve in Estonije, dokaj mlada pribaltska država, saj je samostojna od leta 1991 dalje. Leta 2003 je postala članica Evropske unije. Ima nekoliko manj kot 2,3 milijona prebivalcev, od katerih je skoraj 27 % Rusov, večinsko prebivalstvo pa so Latvijci (62 %). Latvija ima tudi svojo valuto, latvijski lat, ki je vreden nekoliko več kot 1 €. Ozemlje sedanje Latvije je bilo večkrat prizadeto, še posebej v času druge svetovne vojne je doživljalo velik pritisk Sovjetske zveze s preganjanjem Latvijcev ter uničenjem infrastrukture.

Mednarodnega tedna na Baltic International Akademiji in Fakulteti za menedžment in psihologijo v Rigi smo se udeležile od 12. do 17. 3. 2012.



Mednarodni teden je bil namenjen tudi 25. obletnici Erasmosa (mobilnosti zaposlenih ter študentov). Projekt v takšnem okviru se bo v naslednjem letu iztekel. V mednarodnem tednu je bilo izvedenih več zanimivih aktivnosti. Prvi dan so potekale predstavitve tamkajšnjih predavateljev, udeležencev mednarodnega tedna ter študentov. Tudi me smo predstavile izkušnje Erasmus mobilnosti na naši šoli ter Šolski center Slovenj Gradec, še bolj podrobno pa Višjo strokovno šolo. Naslednje tri dni so potekala predavanja gostujočih predavateljev ter konferenca o turizmu in projektu "Riga 2014". K mednarodnemu tednu je spadal še voden ogled centra Rige, ki ga je odlično izvedel Jurij, študent turizma na tamkajšnji fakulteti. Čeprav so mednarodni teden v Rigi zaznamovale delno zimske temperature, smo preživele lep teden, z zanimivimi in prijaznimi ljudmi, spoznale smo ponovno nekaj novega ter navezale nova poznanstva. Pridobljene izkušnje bomo v prihodnje vsekakor uporabile pri našem delu.



Lidija Ajtnik, prof.

ŠTUDENTOM PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA NA POT

Živimo v razdvojenem svetu, ko gre za pridobivanje znanja. Še nikoli si ni bilo tako **lahko pridobiti znanja** kot danes, toda še nikoli ni bila odločitev, katero znanje je najprimernejše in za poklic najbolj koristno, tako težavna in negotova. Izobraževanje je postalo v svojih oblikah in nalogah zelo raznoliko. Teoretična znanja se vedno bolj prepletajo s praktičnimi izkušnjami, ki si jih študenti naših programov najbolj pridobivajo na praktičnem izobraževanju v podjetjih.

Na praktičnem izobraževanju naj bi študenti razvijali in utrjevali **strokovne kompetence**, kar bi jim omogočilo nadaljnji osebni in profesionalni razvoj.

Z novim letom 2013 boste študenti programov **ekonomist in poslovni sekretar** odšli na praktično izobraževanje v različna podjetja. Če so v prejšnjih letih prevladovala večje gospodarske družbe, se sedaj za izvajanje PRI raje odločajo manjša podjetja, javni zavodi in samostojni podjetniki. Večina študentov si je do decembra našla želeno podjetje in **mentorja** v podjetju, ki je za **razvoj delovne identitete in samospoštovanja** študenta izredno pomemben. Dober mentor pomaga tudi pri odkrivanju novih **talentiranih** kadrov, ki jih bo podjetje potrebovalo v prihodnosti.

Za uspešno in kvalitetno praktično izobraževanje so torej potrebni vsaj trije, to je **mentor na šoli, mentor v delovni organizaciji in študent**.

Iz dosedanjih izkušenj kot mentorica in organizatorica praktičnega izobraževanja z veseljem ugotavljam, da je naše sodelovanje šola – študent – podjetje dobro, pravzaprav **iz leta v leto boljše**. Če smo na začetku težko našli dovolj učnih mest za vse študente, danes mentorji v podjetjih **sami pokličejo** v šolo in izrazijo interes za izvajanje PRI.

Prepričana sem, da se boste tudi vi, nova generacija študentov, **uspešno vključili** v poslovna okolja. Svetujem vam, da čas do odhoda na PRI izkoristite tudi za to, da razmislite, **kakšna so vaša pričakovanja in kaj se želite naučiti**, da boste maksimalno izkoristili čas, ki je namenjen praksi.

To je tudi odlična priložnost, da ugotovite, **kaj želite v prihodnosti početi**.

Želim vam uspešno in prijetno prakso in **vse dobro v letu 2013**.



Predavateljica in organizatorica praktičnega izobraževanja:

Marta BELIČ, univ. dipl. ekon.

SKLEDA SMEHA



Ker postaja vsakodnevni način komuniciranja vedno bolj enosmeren (računalnik, splet, televizija, kino, časopis, radio...), se pri ljudeh pojavlja potreba po živi dvosmerni komunikaciji, v kateri ljudje želijo v živo slišati osebo, ki se predstavlja. Stand up komedija je komična oblika umetnosti. Komik nastopa v živo pred publiko, govori neposredno z njimi. Izvajalec je splošno znan kot stand up komik. Pogosto se izvaja v stand up klubih, barih in gledališčih in ni velikih omejitev, kje je mogoče opraviti stand up nastop.

Kaj je šala? Pot od A do B po drugi poti: D.



Vid Valič, Matjaž Javšnik, Miki Bubulj ali pa Ranko Babič.

Priporočam.

Zakaj? Ker smeha ni nikoli dovolj! Pa ne pozabite žepnih robčkov – obvezna oprema.

ČLANI UREDNIŠKEGA ODBORA

Glavna urednica: Rebeka Lesjak
Urednika: Samo Kramer, Janja Razgoršek
Glavna grafična oblikovalka: Tadeja Urnaut

Članki:

Samo Kramer
Sonja Smolar
Anja Goltnik
Rebeka Lesjak
Ivana Frajman
Veronika Šmon
Matej Hudin
Lea Macogovič
Nina Žvikart
Petra Krajcer
Lea Temnikar
Urška Majcen
Lidija Ajtnik
Marta Belič

Lektorirala: Milena Štrovs Gagič

Kontakt: coco.sunshine@gmail.com
tadeja.urnaut@gmail.com