

NACIONALNO PRIZNANJE – JABOLKO KAKOVOSTI 2012

18. decembra 2012 je Višja strokovna šola Slovenj Gradec prejela NACIONALNO PRIZNANJE – JABOLKO KAKOVOSTI 2012, ki ga Ministrstvo za izobraževanje, znanost, kulturo in šport ter Center RS za mobilnost in evropske programe izobraževanja in usposabljanja podeljujeta za najboljše projekte v kategorijah programa Vseživljenjsko učenje. **Dosegli smo 3. mesto** v kategoriji ERASMUS INDIVIDUALNA MOBILNOST.

Na pridobljeno priznanje, JABOLKO KAKOVOSTI 2012, smo ponosni, saj potrjuje, da je naše prizadevanje, gojiti »mednarodni duh« šole, četudi spada med manjše izobraževalne institucije, pravilno, hkrati pa se zavedamo, da priznanje zahteva učinkovito in tvorno delo tudi v bodoče.

Koordinatorica projekta Erasmus IM,
Karmen Grudnik, univ. dipl. ekon., in
ravnatelj VSŠ, mag. Samo Kramer



Informativni dnevi

Višja strokovna šola se je tudi letos predstavila skupaj z drugimi fakultetami in višjimi šolami na informativnem sejmu v Velenju. Ravnatelj, mag. Samo Kramer, in referent Mitja Hudovernik, dipl. ekon., sta predstavila možnosti vpisa ter programe in aktivnosti, ki se dogajajo in izvajajo na naši šoli. Obisk naših programov je iz leta v leto večji, kar pomeni, da se zanimanje za poklice, ki se ukvarjajo s prodajo, stalno povečuje.



Naša šola je poznana po kvaliteti, urejenosti, pozitivni naravnosti in različnih aktivnostih, s katerimi se lahko naši študentje, poleg študija, še ukvarjajo, zato ni čudno, da se zanimanje za vpis na našo šolo povečuje.

Rebeka Lesjak

TEORIJA – PRAKSA



... od gozda do hiše!

Človeški kapital je neprecenljiva vrednota vsake države. Zanj se načrtuje, razvija, udejanja vse, kar je del narodnega gospodarstva. Načrtovanje razvoja kot nenehen proces mora upoštevati vpetost izobraževanja in usposabljanja v širše, spreminjajoče se družbeno okolje, pri čemer se opira na raven razvoja gospodarstva, ki po svojih kazalnikih oblikuje potrebe po stopnji in vrsti izobrazbe ali usposobljenosti zaposlenih.

Ugotavljanje potreb po kadrih in skrb za zagotavljanje ustrezno izobraženih in usposobljenih kadrov v podjetjih in ustanovah ustvarja ustrezen odziv trga dela. S svojim povpraševanjem po kadrih podjetja in ustanove kreirajo odprti trg dela.

Da bi študentje lažje razumeli, spoznali in povezali teoretična znanja s praktičnim, smo v svoje sredine v šolskem letu 2012/2013 pri predmetu Ekonomija povabili strokovnjakinjo iz prakse. Tema predstavitve je bila Organizacija, dejavnost in dejavniki uspeha Gozdnega gospodarstva Slovenj Gradec. S pomočjo kratkega predstavitvenega filma so študentje spoznali tudi proizvodni proces tega podjetja. Po končani predstavitvi so študentje dobili tudi odgovore na zastavljena vprašanja.

mag. Danica Pušnik

NACIONALNO PRIZNANJE – JABOLKO KAKOVOSTI 2012

18. decembra 2012 je Višja strokovna šola Slovenj Gradec prejela **NACIONALNO PRIZNANJE – JABOLKO KAKOVOSTI 2012**, ki ga Ministrstvo za izobraževanje, znanost, kulturo in šport ter Center RS za mobilnost in evropske programe izobraževanja in usposabljanja podelujeta za najboljše projekte v kategorijah programa Vseživljenjsko učenje.

Dosegli smo **3. mesto v kategoriji ERASMUS INDIVIDUALNA MOBILNOST** (za razpisni leti 2009 in 2010, izvedba v študijskem letu 2009/10 in v študijskem letu 2010/11).

Delovanje VSŠ SG v ocenjevalnem obdobju so predstavili takole:

»Institucija v celoti, še zlasti pa višja šola, ima zelo jasne cilje in predstave, kaj si želi. Zaveda se, zakaj je dobro biti mednarodno mobilna. Pri tem išče širino in večplastne koristi. Zanimiva in pohvale vredna značilnost mobilnosti na tej šoli v ocenjevalnem obdobju je bila, da so dosegli več, kot so načrtovali...«

Višja strokovna šola že od leta 2003 sodeluje v mednarodnih projektih, od leta 2007 pa se aktivno vključujemo v vse **akcije programa Erasmus**, kar pomeni, da smo vključeni v **mobilnost zaposlenih za poučevanje**, **mobilnost zaposlenih z namenom usposabljanja** ter v **mobilnost študentov za prakso**. Tako smo v času dolgoletnega mednarodnega delovanja vzpostavili partnerska sodelovanja v Avstriji, Nemčiji, Romuniji, na Portugalskem, Poljskem, Češkem, Danskem, Finskem, v Veliki Britaniji, v Litvi, v Latviji, v Turčiji ... in ves čas se trudimo razširiti stike.

Cilj gostovanja pedagoškega in drugega osebja na tujih evropskih institucijah, ki imajo podobne izobraževalne programe, kot jih ima naša Višja strokovna šola, je izmenjava dobrih praks, in sicer zato, da bi znali naše študente še bolj pripraviti za vstop v podjetniško okolje, ko zaključijo študij.

Cilj praktičnega usposabljanja naših študentov v podjetjih v tujini, ki traja tri mesece, pa je dati študentom možnost, da pridobijo znanja po meri zahtev tujega delodajalca, kar omogoča študentom, ki se odločijo in so izbrani za prakso v tujini, zagotovo večjo zaposljivost.

Na pridobljeno priznanje, JABOLKO KAKOVOSTI 2012, smo ponosni, saj potrjuje, da je naše prizadevanje, gojiti »mednarodni duh« šole, četudi spada med manjše izobraževalne institucije, pravilno, hkrati pa se zavedamo, da priznanje zahteva učinkovito in tvorno delo tudi v bodoče.

Foto-utrinki s slavnostne prireditve - podelitve nacionalnih priznanj:

Vsi nagrajenci na prireditvi:



Naše priznanje:



Slovenski doktor Fig? Poznano?

- Običajno je nosil frak in cilindar, ki je bil pogosto potlačen.
- Najraje je zahajal v gostilno krofaste Metke, kjer je spesnil tudi več šaljivih pesmi, ki pa niso tako poznane.
- Običajno je bil brez denarja, pa vendar je, kadar je le lahko, pomagal revežem.
- Za otroke je imel pripravljen mošnjiček, poln fig, zato se ga je prijel tudi naziv doktor Fig.

Že veste, da je to.....?



Zelo malo držav na svetu ima kulturni praznik za dela prost dan. Na "Ta veseli dan kulture" večina muzejev, gledališč in razstav brezplačno odpre svoja vrata vsem željnim kulture. Tako 8. februarja po celi Sloveniji potekajo kulturne prireditve, prav tako pa na ta dan podelijo Prešernove nagrade, ki so najvišja priznanja Republike Slovenije na področju umetnosti.

Poznate njegovo največjo ljubezen?

Poet tvoj nov Slovincem venec vije,
 Ran mojih bo spomin in tvoje hvale,
 Iz srca svoje so kali pognale
 Mokročveteče rožice poezije.

Iz krajev niso, ki v njih sonce sije;
 Cel čas so blagih sapic pogrešivale,
 Obdajale so vtrjene jih skale,
 Viharjev jeznih mrzle domačije.

Izdíhljaji, solzé so jih redíle,
 Jim moč so dale rasti neveselo,
 Ur temnih so zatirale jih sile.

Lej, torej je blede njih cvetje velo!
 Jim iz oči ti pošlji žarke mile
 In gnale bodo nov cvet bolj veselo.



Naj bo 8. februar, Prešernov dan, vaš dan za kulturo.

KURETOVANJE

V minulega pol stoletja je kurentovanje postalo najodmevnejša in najbolj množična kulturno-etnološka prireditev v Sloveniji in srednji Evropi. Namen skupno več kot 100 prireditev javnega pomena, ki potekajo v času kurentovanja, je ohranjanje in razvoj izjemne nesnovne kulturne dediščine in etnološke tradicije na regionalni, nacionalni in mednarodni ravni.

Kurent ali korant je najbolj priljubljen in množičen tradicionalni pustni lik Ptujskega in Dravskega polja ter Haloz. Izhaja iz ljudskega izročila. Kurenti si zvonce in svojo opravo lahko nadenejo po svečnici in začnejo z zvonjenjem ter skakanjem privabljeni v deželo pomlad in prinašati dobro letino.

Nekoč so si smeli kurentovo opravo nadeti samo neporočeni fantje, danes pa so kurenti tudi možje, otroci in ženske.



Poznamo dve vrsti kurentov: pernatega markovskega in rogatega haloškega. Kurent je oblečen v ovčji kožuh, okrog pasu ima verigo z zvonci, na nogah gamaše, obut je v težke čevlje, na glavi ima kapo oz. masko, k njegovi opravi pa sodi še ježevka, ki jo drži v levi roki.

NAJLEPŠI IN NAJBOLJŠI KROFI V SLOVENIJI

Pred vami je recept za krofe, ki so na vseslovenski razstavi slovenskih dobrot v Ptuj trikrat zaporedoma osvojili zlato medaljo in prejeli kipec kakovosti za krofe. Pomembno je, da upoštevate potrebne količine.

Sestavine:

1 kg moke (najboljša Farina O + univerzalna, vsake po 1/2 kg)
 14 dag olja (približno 2 dl, kdor nima tehtnice)
 10 dag kvasa
 1 mala žlička soli
 ½ l mleka
 8 rumenjakov
 10 dag sladkorja (4 velike žlice, kdor nima tehtnice)
 2 vaniljevega sladkorja
 nastrgana limonina lupinica
 rum
 muškadni orešček



Postopek:

Kvas damo vzhajati v toplo mleko. Vzhajanega dodamo v pripravljeno zmes moke in dodatkov. Zmes vseh teh sestavin stepamo 20 minut v mešalniku. Po končanem stepanju na tehtnici (če jo imamo) odtehtamo po 8 dag zgnetenega testa, da so vsi krofi enaki. Odtehtano testo med dlanmi še dobro pregnetemo in iz njega naredimo kroglico, ki jo oblikujemo tako, da damo kroglico testa na mizo, ga pokrijemo z upognjeno dlanjo, s katero krožimo po mizi, da se oblikuje res lepa, enakomerna kroglica. To položimo na pomokan prtiček in nato pokrijemo z drugim prtičkom. Pomembno je, da pustimo testo dovolj dolgo vzhajati. Če boste preveč neučakani in boste dali krofe prehitro peči, ne bodo imeli tako zaželenih venčkov. Enako se bo zgodilo, če bo testo preveč vzhajano. Zato je dobro, da daste takrat, ko mislite, da je testo dovolj vzhajano, enega peči za pokušino in če ima lep venček, je testo pripravljeno za peko.

Pripravimo olje za cvrtje. Kdor ima možnost, naj v marketih poišče palmino olje (je v trdni obliki kot mast in je mnogo bolj primerno za cvrtje kot olje, krofi ga manj vpijajo, uporabno je za večkratno pečenje in se ne peni!). Olje segrevamo počasi. Temperatura je primerna takrat, ko v ogreto olje potopimo leseno žlico in ob njej počasi in enakomerno izhajajo mehurčki. Ko so kroti vzhajani, jih položimo v segreto olje za pečenje tako, da jih obrnemo glede na to, kako so ležali na prtičku (zgornja vzhajana stran gre v olje) in posodo pokrijemo s pokrovko. Pečemo 4 minute na eni strani (bodite natančni), nato posodo odkrijemo, krofe v olju obrnemo in pečemo še na drugi strani 4 minute, posoda za pečenje je tokrat odkrita. V posodi pečemo toliko krofov, da lahko ti prosto plavajo v olju. Pečene krofe položimo na papirnate serviete, da se olje odcedi, počakamo, da se ohladijo in jih nato z brizgo napolnimo z marelično marmelado.

10 citatov, ki jih ne gre spregledati

- * Človek se ne rodiš, temveč postaneš. Celovit. Z zavedanjem. Ki ga tokovi slabega ne nosijo več kot odplavljeno deblo brez korenin. Takšen, ki lahko začne spreminjati svet in ustvarjati novega, boljšega. Takšnega, da bo na njem vredno živeti. (dr. J. Drnovšek)
- * Never doubt that a small group of thoughtful, committed citizens can change the world; indeed it is the only thing that ever has. (M. Mead)
- * Be the change you want to see in the world. (Ghandi)
- * Človek brez sovražnikov je človek brez karakterja. (P. Newman)
- * Question everything. Learn something. Answer nothing. (Euripides)
- * **Stand up for what you believe, and always look forward with hope. (Ted Kennedy)**
- * Če si se napotil proti cilju in se med potjo začel ustavljati, da bi kamenjal vsakega psa, ki laja na tebe, ne boš do cilja nikdar dospel. (Dostojevski)
- * Many times a day I realize how my own outer and inner life is built upon the labours of my fellow human beings, both living and dead, and how earnestly I must exert myself in order to give in return as much as I have received and am still receiving. (A. Einstein)
- * Negujte svojo moč, svojo ustvarjalnost, svojo rahločutnost, svojo samozavest in svojo ljubezen do lepote. (Louise L. Hay)
- * Noben veter ni ugoden ladji brez cilja. (Michael E. de Montaigne)



Nepozabno valentinovo z malo denarja

Najverjetneje ste si izbrali partnerko/partnerja, ki razmišlja podobno kot vi, in ji/mu geste, ročno izdelana darilca, posvečeni čas in skupni program pomenijo več kakor na hitro nabavljena stvar.

Čokoladni srčki, bombončki, čokoladne vrtnice, marcipan, plišasti medvedki in drugi produkti, s katerimi se za valentinovo nasičijo trgovine, so tako ali tako povečini že vsem kičasti.

Če bi radi podarili neko obstojno darilo, se obrnite na svojo kreativnost. Naredite montažo iz vajinih skupnih fotk ali kratek video iz vajinih skupnih posnetkov z glasbeno podlago – po možnosti naj bo to vajina skupna pesem. Če imate kaj pesniške žilice, ji/mu lahko tudi kaj napišete.

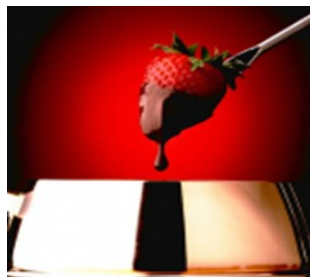


Pa vendar...

je najlepše darilo za valentinovo skupaj preživeti čas.

- Pojdita na romantični sprehod v park ali nek lep kraj.
- Lahko obiščeta mesto, kjer sta se spoznala, prvič poljubila ali prvič rekla čarobni besedi 'ljubim te'.
- Lahko gresta tudi nekam, kjer še noben od vaju ni bil, in je to kraj, ki si ga že dolgo želita obiskati.
- Če je zunaj premrzlo in se vama ne da ven iz stanovanja, se imata lahko tudi doma lepo. Skuhajta romantično večerjo. Desert pa naj bo prepuščen domišljiji.

Ljubezen je sestavljena iz ene duše, ki živi v dveh telesih. (Aristotel)



Mrzli in vetrovni zimski meseci lahko močno poškodujejo našo kožo. Ne spreglejte, kako jo zaščititi.

1. Zavarujte svojo kožo pred zunanjimi vplivi

Mraz in veter sta za kožo obraza in telesa zelo neugodna, saj povzročata razpokane kapilare, suhe in pekoče dražljaje ter uvelo kožo, ki ji primanjkuje vlage. Ko greste od doma, svoj obraz zavijte v tople šal, s čimer se boste ubranili pred ostrim vetrom. Na ustnice nanesite vlažilni balzam, ki ustnic ne sme izsuševati, najboljši naravni vazelin pa je kar žlica domačega medu. Ne pozabite na kremo z zaščitnim faktorjem, saj je sonce tudi pozimi lahko zelo nevarno, še posebej v visokogorskih območjih.

2. Previdno s pilingom in izdelki, ki vsebujejo alkohol



V tem letnem času je koža bolj izsušena in utrujena, zato mora biti temu prilagojena tudi zimska nega. Čeprav je piling učinkovita rešitev za odstranjevanje odmrlih celic, pa ga v tem obdobju uporabljajte čim bolj poredko, še posebej, če je vaša koža že sama po sebi suha.

V primeru normalne ali mastne kože si privoščite največ dva pilinga na teden, pa še to kakšnega blažjega, z manjšimi, bolj finimi zrci. Alkoholni tonik rajši zamenjajte za blažje izdelke, npr. mleko za obraz.

3. Izberite bolj mastne kreme za obraz in telo

Nega kože pozimi narekuje bolj mastne, težke kreme z vlažilno sestavo. Še posebej izsušeni so v tem letnem času nos, roke, komolci in noge, katerim namenite dodatno nego, najboljše s kremami z vsaj 80 % oljno osnovo.

4. Drugačno prhanje in kopanje

Dolge in vroče prhe ter namakanje v dišeči kopeli so sicer blagodejne, vendar kožo dodatno izsušijo. Nega kože pozimi narekuje čim krajše namakanje v kadi, če pa si jo boste vendarle privoščili, uporabite olje za kopanje, po njem pa si privoščite še oljno kremo za telo.

Med prhanjem ne uporabljajte grobih rokavic ali krtač za piling, temveč si rajši privoščite obloge za telo, npr. takšne z blatom mrtvega olja, ki jih po nekaj minutah sperete.

5. Vlažilne maske za lase in obraz

Med učinkovite pristope k negi kože pozimi spadajo predvsem blagodejne in vlažilne maske, ki jih lahko pripravite tudi sami. Zmešajte jogurt in zmeljite mandeljne ter mešanico nanesite na obraz ali pa preizkusite super vlažilno masko iz medu, ki ji dodate žlico olivnega olja ter jajce.

Elena Costrov

ČLANI UREDNIŠKEGA ODBORA

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

Članki:

Rebeka Lesjak
Karmen Grudnik
Danica Pušnik
Elena Costrov
Monika Palko
Ivana Frajman

Lektorirala: Milena Štrovs Gagič

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

SPONZOR:

PRISLAN

Z NAŠIMI PROIZVODI DO ČISTEGA IN ZDRAVEGA OKOLJA

PRISLAN s. p. | Dobja Vas 191, 2390 Ravne na Koroškem | Tel.: 00386 282 17 670 |
 Faks: 00386 282 21 957