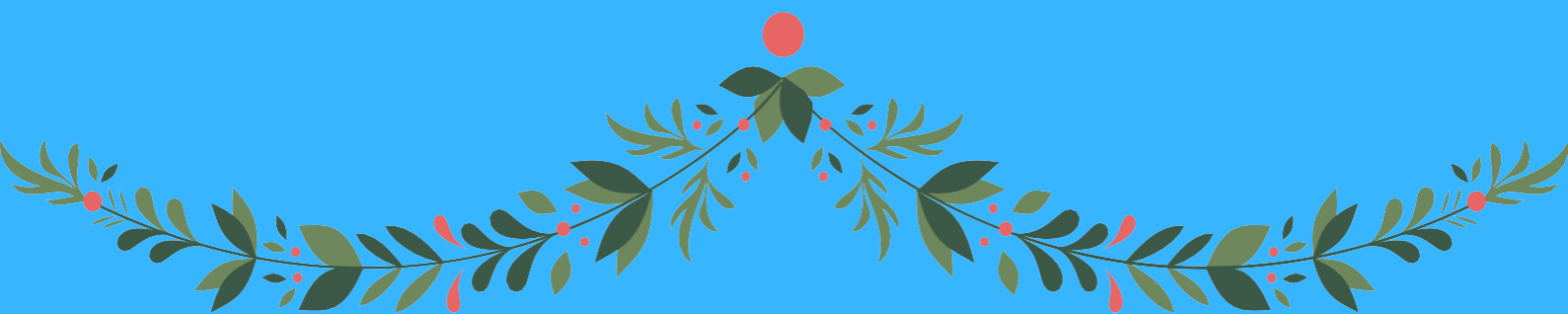


# NEWSLETTER XII 2021 2(2)



**TTI** Toruńskie  
Technikum  
Informatyczne





życzenia bożonarodzeniowe od dyrekcji TTI dla całego grona pedagogicznego oraz wszystkich uczniów:

Wesołych Świąt!  
Bez zmartwień,  
Z barszczem, z grzybami, z karpiem,  
Z gościem, co niesie szczęście!  
Czeka nań przecież miejsce.  
Wesołych Świąt!  
A w Święta,  
Niech się snuje kolęda.  
I gałązki świerkowe  
Niech Wam pachną na zdrowie.  
Wesołych Świąt!  
A z Gwiazdką! –  
Pod świeczek luną jasną  
Życzcie sobie – najwięcej:  
Zwykłego, ludzkiego szczęścia.



Życzę całej szkole, uczniom, nauczycielom, wszystkim pracownikom naszej szkoły wszystkiego najlepszego: aby każdy miał możliwość spędzenia Świąt z bliskimi, rodziną lub przyjaciółmi, a przede wszystkim, żeby każdy odczuł tę magię prawdziwych Świąt. Mam również nadzieję, że każdy spędzi je z uśmiechem na twarzy, jak i bezpiecznie, z możliwością odłączenia się od wszystkiego, co do tej pory było dla niego codziennością. Życzę, aby skupić się na tym, co ważne w tym czasie, czyli na najbliższych.

Maciej Szczepkowski



życzenia dla Jana Lewandowskiego

Chciałbym życzyć Jankowi Lewandowskiemu z 3G zdrowych i udanych Świąt; i żeby jego problemy zdrowotne nie przeszkodziły mu w miłym spędzeniu tegorocznych Świąt i ferii.

Pozdrawiam!

Jakub Bachorski



Życzę panu Markowi Kowalskiemu dużo zdrowia oraz wytrwałości w pomaganiu każdemu, kto potrzebuje takiej pomocy.

Kamil

# KĄCIK TECHNOLOGICZNY OKIEM ... ARKADIUSZA ŚLIWIŃSKIEGO

## DDR5 już tu jest!

Pod koniec października tego roku światu ukazały się pamięci RAM DDR5.

### Szybkość!

Przepustowość nowych pamięci wzrośnie z 3200Mb/s, w przypadku DDR4, do 4800Mb/s, chociaż teoretycznie możliwe byłoby uzyskanie 8400Mb/s.

### Pojemność!

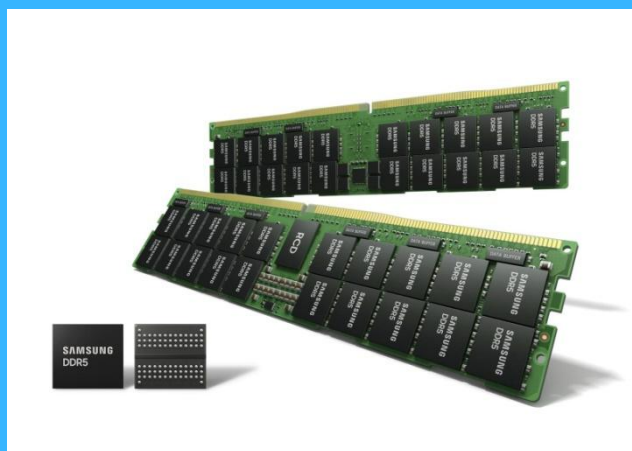
Maksymalna pojemność jednej kości RAM DDR4 wynosi 32GB, w przypadku DDR5 pojemność pojedynczego modułu może wynieść aż 128GB.

### Oszczędność!

Pomimo większych przepustowości i pojemności pamięci DDR5 będą miały zmniejszone napięcie zasilające VDD z 1,2V, jak to jest w przypadku DDR4, na 1,1V, co ma się przekładać na zużycie energii mniejsze o 20%.

### Niezawodność!

W pamięciach DDR5 każdy układ jest wyposażony w korekcję ECC (*error correction code*) i ECS (*error check and scrub*), co sprawia, że ilość błędów została zredukowana do minimum.





Życzę całej klasie 3G dużo zdrowia, radości, jeszcze więcej uśmiechu i mniej spóźnień na pierwsze lekcje.

Patryk Szymański



życzenia świąteczne dla Pana Wojciecha Kalisiewicza

Z okazji świąt Bożego Narodzenia chciałbym życzyć Panu oraz Pana rodzinie wszystkiego, co najlepsze. Przede wszystkim najważniejszego: zdrowia, uśmiechu na każdy dzień, radosnych chwil spędzonych z bliskimi, spełnienia marzeń. Życzę, by Pana niezastąpiona praca w TTI przynosiła jak największe efekty w edukacji uczniów szkoły. Życzę również, by ten zawód nie był monotony, a wręcz przeciwnie, był motywacją każdego dnia. Do życzeń chciałbym dołączyć prośbę, by Pana osobowość i świetne poczucie humoru nigdy nie uległy zmianie :)

Bartek Maciaszczyk



Drogi Kacprze z 3G, na okres świąt Bożego Narodzenia życzę Ci dużo spokoju, czasu spędzonego w rodzinnym gronie oraz odpoczynku.

Patryk Kwiatkowski



Z okazji zbliżających się małymi krokami świąt Bożego Narodzenia życzę wszystkiego co najważniejsze w życiu, czyli zdrowia, szczęścia, miłości oraz pieniędzy - dla Pani Stolarczyk, nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz całej klasy IIIIG.

Piotr Pawłowski

**Rozmowa z Panem Piotrem Ablewskim, nauczycielem przedmiotów zawodowych, przeprowadzona 28 października przez Jana Butryma i Dominik Górskiego. Szkolni redaktorzy zapytali o życie, naukę, karierę zawodową, hobby. Byli też ciekawi, jak i od czego zaczęła się przygoda z informatyką.**

Jan Butrym: Witam naszego gościa, Pana Piotra Ablewskiego, dzień dobry. Witam też naszych Czytelników.

Pan Piotr Ablewski: Dzień dobry.

J.B.: Witam również współprowadzącego rozmowę, Dominika Górskiego.

Dominik Górski: **Witam serdecznie.**

J.B.: Jak zaczęła się Pana przygoda z komputerem? Skąd ta pasja?

P.A.: Elektronika interesowała mnie od dziecka. Zawsze jako dziecko podobał mi się komputer służbowy mojego taty, który przynosił w postaci walizki. Już jako dziecko, gdy rodzice spali w sobotę i niedzielę wieczorem, odpalałem komputer, „po cichu” uruchamiałem pierwszą lepszą gierkę. A później to samo przyszło. W wieku 12 lat zainteresowałem się programowaniem, potem w szkole pojawiały się książki o informatyce, więc decyzja o wyborze drogi życiowej była dość prosta. Interesowałem się informatyką i fizyką. Czasem już dochodzę do takiego stanu, gdy z urządzeniami dogaduję się lepiej niż z ludźmi.

D.G.: **Czy pasja informatyczna decydowała o wyborze szkoły średniej?**

P.A.: W wyborze szkoły średniej nie kierowałem się informatyką. Wiedząc, że będę kontynuował naukę i szedł na studia, wybrałem liceum ogólnokształcące. Rozglądałem się za najlepszą szkołą dla siebie – z fizyką i matematyką jako przedmiotami wiodącymi. Był to etap przejściowy przed rozpoczęciem nauki związanej z informatyką.

D.G.: **Wydaje się, że zajmuje się Pan informatyką bardzo długo. Ile lat, także w zawodzie, mija w tym roku?**

P.A.: We wrześniu tego roku minęło 10 lat pracy zawodowej i udziału w firmach. Sama informatyka to grubo ponad 15 lat.

D.G.: **To teraz oddam głos współprowadzącemu...**

J.B.: Dziękuję. Jak pracowało się Panu w firmie Microsoft Polska i jak wyglądały początki?

P.A.: To było spełnienie moich marzeń, bo rozpoczynając studia wychodziłem z prostego założenia: skończyć studia i zacząć pracę w jakiejś dużej korporacji, dążąc do tego, by udało się zacząć współpracować z Microsoftem. Po pierwszym roku studiów dostałem ofertę praktyk od Microsoftu i... Co może powiedzieć człowiek, który mając 20 lat rozpoczyna pracę w swojej wymarzonej firmie? Byłem wtedy w siódmym niebie. Byłem z siebie dumy i myślałem, że będzie to praca do końca życia, lecz okazało się że nie chcę do końca życia siedzieć w korporacji. Zawsze myślałem, by zamienić pracę z programisty na szkoleniowca, myślałem zawsze o działalności badawczo-rozwojowej.

J.B.: Jakie były więc początki nauczania w szkole technicznej i starszych słuchaczy?

P.A.: Moje początki uczenia kogokolwiek to są czasy studenckie. Byłem przewodniczącym koła naukowego informatyki i organizowałem kursy dla studentów, pomagałem w prowadzeniu niektórych zajęć na uczelni, przygotowywałem np. referat. W ramach studiów doktoranckich byłem zmuszony do poprowadzenia zajęć dydaktycznych i początkowo podchodziłem do tego z bardzo dużą rezerwą. W ciągu roku musiałem przeprowadzić konkretną liczbę zajęć. Podczas rozmowy z dziekanem mówiłem: „robimy szybko i na temat”, lecz później, po paru spotkaniach, studentom spodobały się moje wykłady, zajęcia, które prowadziłem.

Ze szkołą było trochę inaczej, bo tak naprawdę miałem kontynuować, dokończyć tylko pewne zajęcia, które rozpoczął ktoś inny w naszej szkole CED [Centrum Edukacji Dorosłych – dop. red.] w Chełmnie. Prowadziłem tam zajęcia przed egzaminem zawodowym. Większość uczniów była w tym samym wieku co ja (lub zbliżonym). Czułem się tak, jakbym prowadził studia podyplomowe. Jeśli dobrze pamiętam, pierwszego dnia pomyłono mnie z jednych z uczniów.

Z naszą szkołą związałem się trochę później. Najpierw były zastępstwa, a potem stałem się jednym z nauczycieli od przedmiotów zawodowych.

J.B.: Można chyba powiedzieć że nasza szkoła to Pana drugi dom.

P.A.: Dokładnie, praca drugim domem. Mam nadzieję że czujecie się dobrze, gdy prowadzę lekcje i wszystko rozumiecie, gdy tłumaczę Wam temat.

J.B., D.G.: Tak, brakuje nam lekcji z Panem i mamy nadzieję że za rok to się zmieni [Janek i Dominik to uczniowie klasy IIIIP, która w tym semestrze nie realizuje zajęć prowadzonych przez rozmówcę – dop. red.].

J.B.: Bardzo dziękujemy za udzielenie wywiadu. Dziękujemy wszystkim Czytelnikom za chwilę uwagi. Mamy nadzieję że kolejne spotkania będą równie ciekawe i inspirujące.



fot. Olivier Sikorski



Droga klaso III G!

Z okazji Świąt życzę Wam dobrych relacji z rodziną, cierpliwości, zdrowia, aby frekwencja była wysoka! Życzę jeszcze dużo uśmiechu na twarzy, jak i owocnych dni, żeby nie marnować czasu i wykorzystywać go jak najlepiej potraficie <3 Pamiętajcie, że klasa to drugi dom, jesteśmy jak rodzina i możemy sobie o wszystkim powiedzieć. Zawsze staramy się pomóc!

Rafał Żurawski z klasy III G



życzenia prywatne:

Drogi Dziadku, życzę Ci dużo zdrowia oraz spełniania się w nauce, której się podjąłeś. Mam nadzieję, że będziemy jeszcze długi czas trenować grę w ping-ponga.

Adrian



Chciałbym życzyć Kamilowi Korpusikowi oraz Jakubowi Bachorskiemu, aby projekt, który przygotowują na j. polski pod nazwą „Szlakiem...” przebiegł w 100% pomyślnie oraz życzę im samych pozytywnych, dobrych ocen.

Dominik

# SPACERKIEM PO TORUNIU

Centrum Nowoczesności Młyn Wiedzy to pierwsze w województwie kujawsko-pomorskim centrum nauki. Tematyka warsztatów adresowanych do grup szkolnych (byli tam niedawno nasi koledzy z klasy IV), zorganizowanych i osób indywidualnych dotyczy zagadnień z obszaru nauk przyrodniczych, kreatywnego majsterkowania i ekologii. Można tu zwiedzić interaktywne wystawy, w tym jedyną w Polsce ekspozycję poświęconą procesowi dorastania człowieka.

Zachęcamy do odwiedzenia Centrum Nowoczesności: zdobywaniu wiedzy towarzyszy tu zawsze świetna zabawa.



budynek przy ul. W. Łokietka 5

## **BOŻE NARODZENIE PO DRUGIEJ STRONIE GRANICY – wypowiedzi studentów z Kamieńca Podolskiego (Ukraina)**

Co roku w Wigilię spotykamy się z rodziną u dziadka. Tradycyjnie gotujemy 12 dań, wśród których powinna być kutia. Uroczystość rozpoczyna się zwykle około godziny 18. Kiedy babcia niesie kutię, dzieci mówią: „kokoko”. Robi się to dlatego, aby było dużo kurczaków. Na stole także musi być świeca, sól i czosnek. Wieczorem rozmawiamy i śpiewamy kolędy.

Do naszego domu często przychodzą kolędnicy. Niosą dużą gwiazdę umocowaną na patyku i pokrytą złotym papierem. Gwiazda symbolizuje Betlejem. Gdy byłam małą, kolędowałam z przyjaciółmi i rodzeństwem. Czasami chodziliśmy do szopki. (Bogdana)





Boże Narodzenie to moje ulubione rodzinne święto. Wszyscy bliscy zbierają się przy jednym stole i świetnie spędzają czas. Co roku moja babcia zastawia stół, tradycyjnie przygotowując 12 dań. A najważniejszym daniem świątecznym w naszej rodzinie jest kutia.

Kutia wigilijna to chyba najpopularniejsza słodka potrawa świąteczna. To pszenica i mak, ale pełne pysznych i bardzo aromatycznych dodatków, przede wszystkim bakalii – orzechów włoskich, migdałów i smażonej skórki pomarańczowej. Do kutii wigilijnej dodaje się także mleko i miód. (Aleksandra)



Na Ukrainie otrzymujemy prezenty świąteczne w ten dzień [Wigilię – dop. red.], ale w niektórych regionach w kącie pokoju kładzie się siano i chowa w nim słodczyce, owoce i trochę pieniędzy.

Dla Ukraińców siano to symbol dobrych zbiorów, więc wiązano je w bukiet (tzw. diduch) i umieszczano w domu. Zgodnie z tradycją „diduch” jest ostatnim snopem. W jego skład wchodzi owies, żyto, pszenica, len. Słomiany amulet to duch przodków, dziadków, zachowania tradycji i wyraz pamięci rodziny.

Jest symbolem dobrych zbiorów, pokoju i harmonii w rodzinie, dobrobytu w domu. (Katarzyna)



Wigilia dla mojej rodziny to okazja, by zebrać się pod jednym dachem. Czasami goście przyjeżdżają kilka dni wcześniej, żeby pomóc nam w przygotowaniach: zakupach, gotowaniu, dekorowaniu domu. Moja mama i obie babcie to wspaniałe kucharki, więc na wigilijnym stole mamy zawsze więcej niż 12 tradycyjnych postnych dań. Cała rodzina zasiada do stołu, gdy na niebie pojawi się pierwsza gwiazda.

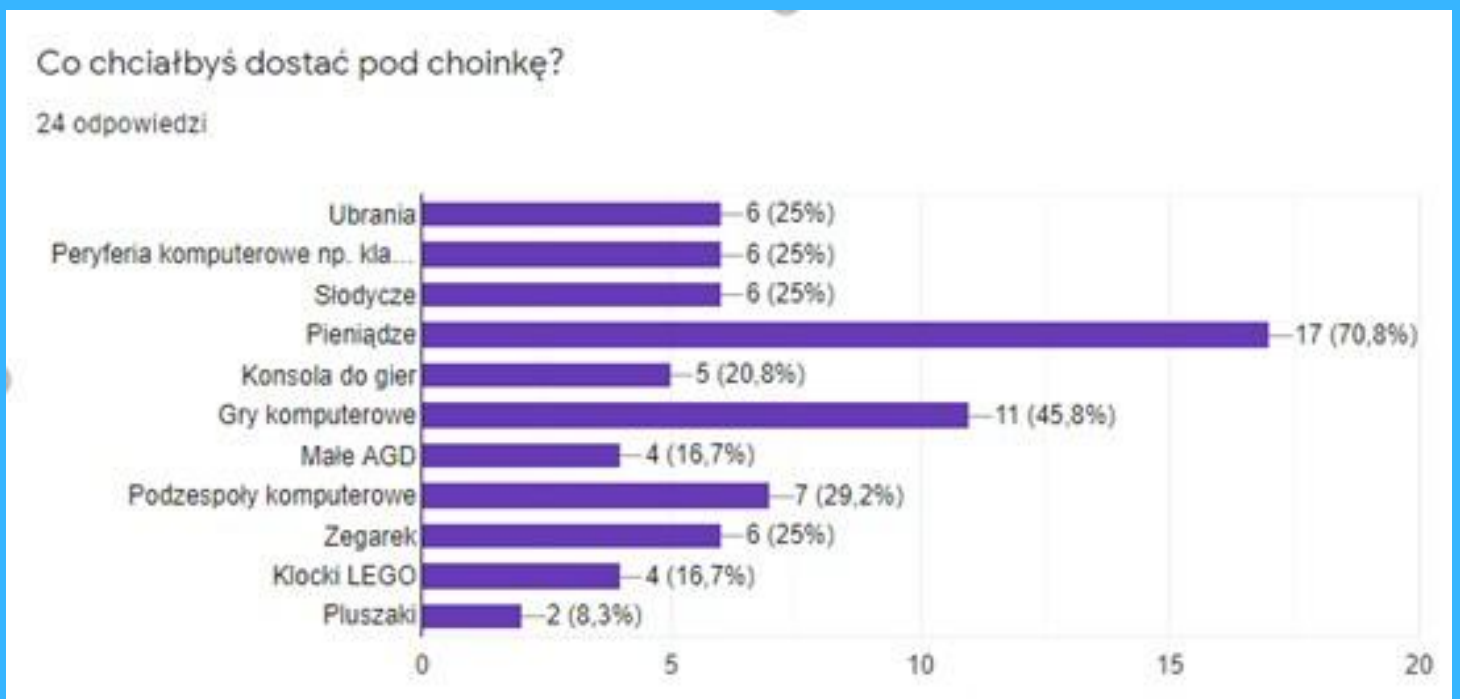
Po zakończeniu świątecznej kolacji wszyscy zostawiamy na brzegu miski łyżki, którymi jedliśmy kutię – to dla zmarłych krewnych. Później wszyscy idziemy do najbliższego kościoła, gdzie zawsze jest organizowana szopka. (Inna)



## SONDA

Czy kupiłeś już prezent świąteczny dla swoich bliskich? A może wciąż nie wiesz, co powinieneś podarować im pod choinkę? Przeprowadziliśmy sondę – poznaj upodobania na koniec roku.

Dziękujemy za odpowiedzi. Niektórzy wskazali więcej niż jedną. Oto wyniki:



## W MURACH SZKOŁY

Z okazji 11 listopada odbył się konkurs pod hasłem „Twarze niepodległości”. Wygrał go nasz redakcyjny kolega – Arkadiusz Śliwiński z klasy III P.

Na zdjęciu dumnie prezentuje nagrody: książkę „Petarda. Historie z młotem w tle” autorstwa Pawła Fajdka oraz komiks „Człowiek, który zmienił świat” Jana Czochralskiego.

Gratulujemy!

Koordynatorem konkursu była Pani Katarzyna Orłowska.



fot. Olivier Sikorski

## nagrodzona praca



# UCZNIOWIE PIEKĄ, czyli w świątecznej kuchni Wiktora Mąkólskiego

## STEFANKA

świąteczne ciasto z piernikową nutą, przełożone delikatnym tradycyjnym kremem z pysznej kaszy manny i wiórkami kokosowymi



### ciasto:

- 3 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 jajko
- 5 dag stopionego masła
- 4 łyżki ciepłego mleka
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej

Wszystkie podane składniki włożyć do miski i wygniać kilka minut aż powstanie jednolita masa. Następnie ciasto rozdzielić na 3 równe części i każdą z nich piec na oddzielnej blasze przez około 15 minut w temperaturze 180 stopni.

### masa:

- 0,5 litra mleka
- 4 czubate łyżki kaszy manny
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżka soku cytrynowego

Kaszę mannę z cukrem ugotować na mleku i odstawić do ostudzenia. Powstałą masę należy zmiksować wraz z kostką masła i sokiem z cytryny.

Upieczone placki nasączyć wystudzoną herbatą i przełożyć przygotowaną masą. Posypać wiórkami kokosowymi. Ciasto musi zmięknąć, dlatego najsmaczniejsze jest kolejnego dnia.

### posypka:

- wiórki kokosowe

# UCZNIOWIE GOTUJĄ, czyli wigilijne danie według przepisu Arkadiusza Śliwińskiego

## PASZTECIKI Z GRZYBAMI I KAPUSTĄ

### ciasto:

2,5 szklanki mąki pszennej (400 g)  
1 szklanka mleka (250 ml)  
30 g świeżych drożdży  
3 łyżki masła  
2 żółtka jajek  
łyżka soli i cukru



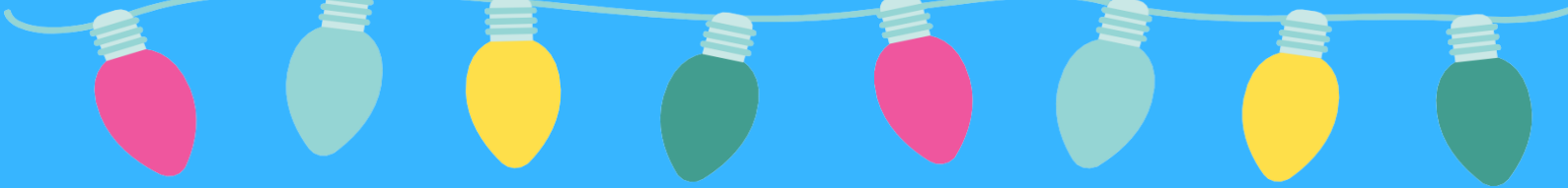
### składniki na farsz:

500 g kiszonej kapusty  
25 g grzybów suszonych  
1 cebula  
3 łyżki oleju  
niecałe 2 szklanki wody

przyprawy: 1 liść laurowy, 2 ziarna ziela angielskiego, 1/4 łyżeczki pieprzu, płaska łyżeczka cukru

- 1) Suszone grzyby zalać szklanką zimnej wody i odstawić na 6-12 godzin.
- 2) Wodę odlać do miseczki, grzyby drobno pokroić i odłożyć do miski.
- 3) Obrać cebulę, drobno poszatkować, podsmażyć przez około 10 minut na średniej mocy palnika, dodać do grzybów.
- 4) Odcisnąć nadmiar wody z kapusty i włożyć do garnka. Dodać grzyby z cebulą oraz przyprawy. Wlać wodę, w której moczono grzyby. Całość wymieszać, nakryć przykrywką i ustawić na średnią moc palnika. Gdy całość zacznie się gotować, zmniejszyć moc palnika na małą.
- 5) Gotować 2 godziny (kapusta musi zrobić się miękka), mieszając co jakiś czas.
- 6) Z 2,5 szklanki mąki wsypać 3 łyżki do miski, dodać drożdże, łyżeczkę cukru i kilka łyżek (więcej niż 2) ciepłego mleka.
- 7) Rozetrzeć dokładnie łyżką i taki zaczyn odstawić w ciepłe miejsce na około 30 minut.
- 8) Zaczyn umieścić w dużej misce, dodać resztę mąki, ciepłego mleka, 2 żółtka jajek, łyżeczkę soli, 3 łyżki roztopionego masła i dokładnie wymieszać.
- 9) Wyrabiać 5-10 minut (nadal powinno być trochę klejące).
- 10) Miskę z ciastem przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na godzinę.
- 11) Ciasto wyłożyć na blat lub stolnicę obsypaną mąką. Rozwałkować na lekko wydłużony placek o długości nie większej niż blaszka.
- 12) Na ciasto wyłożyć cały farsz, zwinąć w rulon i włożyć do blaszki wysmarowanej olejem.
- 13) Roztrzepać małe jajko i wysmarować nim rulon. Można też podzielić rulon na części. Posypać ziołami.
- 14) Odstawić w ciepłe miejsce na 20 minut.
- 15) Nagrząć piekarnik do 175°C. Piec przez 40 minut. Następnie wyłączyć i otworzyć piekarnik.
- 16) Zostawić do wystygnięcia.

I już jest! Pokroić na kawałki lub oderwać, jeśli wcześniej podzieliło się rulon. Smacznego i ZDROWYCH ŚWIĄT!



## **REDAKCJA:**

Kacper Chojnacki (II inf)

Paweł Dębiec (II inf)

Dawid Janowski (II inf)

Karol Jurzyk (II prg)

Jan Butrym (IIIP)

Dominik Górski (IIIP)

Wiktor Mąkólski (III P)

Olivier Sikorski (IIIP)

Paweł Słowikowski (III P)

Arkadiusz Śliwiński (III P)

studenci Uniwersytetu im. I. Ohijenki w Kamieńcu Podolskim

## **OPRACOWANIE GRAFICZNE:**

Kacper Chojnacki (II inf)

Daniel Cieszyński (II prg)

Wiktor Mąkólski (III P)

Bartosz Właźlak (III P)

## **KOORDYNACJA:**

Pani Aleksandra Stolarczyk

