

PROGRAM WARSZTATÓW DLA GIMNAZJALISTÓW Z ZAKRESU:

I. MECHANIZACJI ROLNICTWA

1. Plac manewrowy

- zapoznanie uczniów z samochodem i techniką kierowania TOYOTĄ YARIS
- nauka płynnego ruszania i płynnej jazdy pasem ruchu do przodu i do tyłu oraz slalom, hamowanie awaryjne
- zapoznanie uczniów z ciągnikiem rolniczym z przyczepą i techniką kierowania ciągnikiem
- wykonywanie manewrów na placu manewrowym

2. Miasteczko ruchu drogowego

- jazda motorowerem oraz rowerami na terenie miasteczka z ustawionymi znakami oraz sygnalizacją świetlną – tor sprawnościowy

3. Pracownia ruchu drogowego – ćwiczenia na symulatorze jazdy

- zapoznanie z działaniem symulatora do nauki jazdy
- wykonywanie określonego zadania (np. jazda w nocy, w deszczu samochodem osobowym lub ciężarowym)
- omówienie trudnych sytuacji drogowych na terenie miasta
- przemieszczanie się w alkogoglach (prezentacje)
- QUIZ z nagrodami – pytania z przepisów ruchu drogowego w formie krótkiego testu – czas trwania ok. 10 minut

Dla wszystkich uczestników KONKURS SPRAWNOŚCIOWY „JAK ZŁAPAĆ POMPKE” – czas trwania ok. 10 minut.

4. Warsztaty szkolne

1. zwiedzanie pracowni warsztatowych z możliwością pokazu oraz czynnego udziału gimnazjalistów w pracowniach warsztatowych
 - pracownia obróbki mechanicznej
 - pracownia obróbki cieplnej (kuźnia)
 - spawalnia
 - pracownia pojazdów i maszyn
 - pracownia metodyczna

II. LOGISTYKI

1. Krótka nauka wózkami widłowymi, które są na wyposażeniu ZSP NR 2 RCKUiP i są przeznaczone do prowadzenia szkoleń.
2. Praca na wózku widłowym w magazynie wysokiego składowania.

III. ŻYWIENIA I GASTRONOMII

1. Powitanie gimnazjalistów.
2. Zapoznanie z kierunkami kształcenia w zakresie gastronomii i przemysłu spożywczego.
3. Możliwości zatrudnienia po ukończeniu danego kierunku kształcenia.
4. Zaprezentowanie gimnazjalistom pracowni gastronomicznej i przedstawienie zasad bhp obowiązujących w pracowni.
5. Zapoznanie z podstawowymi zasadami higieny produkcji.
6. Wykonanie ćwiczeń praktycznych w podgrupach przy pomocy uczniów klas gastronomicznych.
 - a. wykonanie małych kanapeczek (tartinek) z różnymi pastami;
 - b. wykonanie kruchych babeczek z dekoracją;
 - c. wykonanie koktajli owocowych.
7. Podanie i ocena organoleptyczna przygotowanych potraw.
8. Aranżacje okolicznościowe stołów.
9. Pokaz barmański - sporządzanie drinków.
10. Podsumowanie warsztatów.

IV. INFORMATYKI

1. Edycja dźwięku audio.
2. Obsługa programu i modyfikowanie dźwięku.
3. Wykrywanie przerw w sekwencji dźwiękowej.
4. Montaż podzespołów komputera osobistego.
5. Uruchomienie zestawu komputerowego.
6. Edycja i obróbka grafiki. Praca na obiektach w programie graficznym.