

# ZAJĘCIA ROZWIJAJĄCE ZAINTERESOWANIA

## KOŁO INFORMATYCZNE

Celem głównym zajęć jest nauka podstawowych zasad posługiwania się komputerem i technologią informacyjną. Uczniowie uczą się posługiwać sprzętem komputerowym i są informowani, jak robić to w bezpieczny sposób. Na zajęciach dowiadują się, że komputer może być użyteczny zarówno w nauce, pracy jak i zabawie.

## KOŁO TURYSTYCZNE

Koło działa bardzo prężnie, aktywnie współpracuje z legnickim oddziałem PTTK. Jego członkowie mają możliwość zapoznania się z różnymi formami imprez turystycznych takimi jak: rajdy, złazy, zloty. Ponadto biorą udział w wycieczkach pieszych i autokarowych. Podczas pieszych wędrówek uczniowie aktywnie uczestniczą w konkursach wiedzy o regionie i plastycznych. Rywalizują w zawodach sportowych, zdobywają wysokie miejsca i dyplomy uczestnictwa. Mimo nie zawsze dopisującej pogody na wyprawach zawsze panuje miła atmosfera i wszyscy są zadowoleni. Szkolne Koło Turystyczne pomaga uczyć i wychowywać, rozwija różnorodne zainteresowania, podsuwa propozycje zagospodarowania czasu wolnego oraz pozwala przeżyć wiele niezapomnianych chwil.

## KOŁO SPORTOWE

Zajęcia te mają na celu:

- wspieranie wszechstronnego i harmonijnego rozwoju ucznia;
- usprawnianie umiejętności ruchowych niezbędnych w życiu codziennym;
- podnoszenie ogólnej sprawności fizycznej, hartowanie organizmu poprzez naukę i zabawę;
- rozwijanie zdolności motorycznych;
- wdrażanie zasad fair play jakie obowiązują w sporcie oraz przepisy gry;
- doskonalenie elementów gry w piłkę nożną, piłkę siatkową, piłkę ręczną i piłkę koszykową.
- poznanie podstawowych elementów gier rekreacyjnych: ringo, badminton, tenisa stołowego, unihokeja, elementy boule oraz elementów tańca;
- kształtowanie prawidłowych nawyków ruchowych związanych z aktywnością własną, samodzielnym organizowaniem wypoczynku i rekreacji;
- odkrywanie i rozwijanie możliwości i uzdolnień ruchowych.

## KOŁO KULINARNE

Celem ogólnym koła kulinarnego jest kształtowanie kulinarnych zainteresowań oraz motywowanie do możliwie największej samodzielności w zakresie estetycznego przygotowywania posiłków i ich spożywania.

Uczniowie mają możliwość doskonalenia praktycznych umiejętności przygotowywania potraw, jak również podstawowych, niezbędnych technik pracy w kuchni. Dodatkowo doskonalą umiejętność prawidłowego nakrywania do stołu, bezpiecznego korzystania ze sprzętu AGD oraz utrwalania zasad zdrowego odżywiania.

Poprzez kulinarną zabawę zdobywają doświadczenie, odkrywają nowe, ciekawe smaki i mają możliwość samodzielnie i w twórczy sposób przygotować dla siebie posiłek.