



MORRIS HILLS REGIONAL DISTRICT

SUPERINTENDENT of SCHOOLS
James J. Jencarelli 973.664.2291

ASSISTANT SUPERINTENDENT
CURRICULUM & INSTRUCTION
Nisha Zoeller, D. Litt. 973.664.2293

BUSINESS ADMINISTRATOR
& BOARD SECRETARY
Joann Gilman Auricchio 973.664.2281

SUPERVISOR OF
HUMAN RESOURCES
Daniel Haug 973.664.2297

julio de 2022

Aviso Público Anual

De acuerdo con las Pautas IVO del USDE, Título VI: 34 CFR § 100.6 (d), este aviso servirá para informar a los estudiantes, padres, empleados y al público en general que todas las oportunidades de Educación Técnica y Profesional en el Distrito Regional de Morris Hills se ofrecerá a todos los estudiantes independientemente de su raza, color, origen nacional, género o discapacidad. Durante el año académico, el Distrito Regional de Morris Hills ofrecerá las siguientes oportunidades profesionales y técnicas como se describe en el Programa de estudios y estará disponible en línea en <http://www.mhrd.org>. La admisión y los criterios para la selección en programas de educación técnica y profesional no restringen la participación de estudiantes con discapacidades en los programas profesionales del Distrito Regional de Morris Hills por raza, color, sexo, origen de minoría nacional o estudiantes con discapacidades.

- Resumen de los programas ofrecidos y criterios de admisión:
 - Mecánica Automotriz I, Mecánica Automotriz II, Mecánica Automotriz III
 - CAD 1 CAD 2, Diseño Arquitectónico
 - Artes Culinarias I, Artes Culinarias II, Artes Culinarias III
 - Metalurgia, Metales y Tecnología de Fabricación, Metales Avanzados y Tecnología de Fabricación
 - Producción de Televisión I, Producción de Televisión II, Producción de Televisión III

MECÁNICA AUTOMÁTICA 1 (TC920)

Grados 10, 11, (12 según el espacio disponible); 10 créditos; Electivo de un año

El programa de mecánica automotriz de tres años está diseñado para preparar al estudiante para una carrera como técnico automotriz. Se le enseña al estudiante a entender la operación y reparación de todas las partes del vehículo. El primer año comienza con el aprendizaje de la teoría automotriz básica a través de lecturas, discusiones, presentaciones audiovisuales y demostraciones. A esto le sigue el trabajo práctico real realizado en vehículos programados en el taller para reparaciones. Las experiencias incluyen servicio y reparación de chasis, sistema de refrigeración, sistema de lubricación, sistema eléctrico, sistema de escape, accesorios del motor y diagnóstico asistido por computadora. Se da énfasis a la instrucción en conocimiento técnico, habilidades prácticas, procesos y técnicas e información ocupacional.

MECÁNICA AUTOMÁTICA 2 (TC930)

Grados 11, 12; 10 créditos; Electivo de un año; Prerrequisito: Mecánica Automotriz 1

Este curso vuelve a enfatizar y amplía todas las habilidades y conocimientos aprendidos previamente. Proporciona un estudio continuo y una aplicación más avanzada de unidades de instrucción en reparación y servicio automotriz. Durante este segundo año, el énfasis se pone casi por completo en la experiencia práctica. Los estudiantes realizan todo su trabajo en vehículos programados en el taller automotriz. Las unidades se amplían para incluir el estudio de sistemas eléctricos y electrónicos, principios/aplicaciones de funcionamiento de aire acondicionado y calefacción que conducen a la certificación de refrigerante/recuperación/reciclaje de Automotive Service Excellence (ASE). Todas las unidades de instrucción prepararán a los estudiantes para satisfacer los requisitos de la certificación ASE/Fundación Educativa Nacional de Técnicos Automotrices (NATEF).

“Excellence in Education”

mhrd.org

MORRIS HILLS REGIONAL DISTRICT 48 Knoll Drive Rockaway New Jersey 07866 973.627.6588
MORRIS HILLS HIGH SCHOOL 520 West Main Street Rockaway New Jersey 07866 973.664.2309
MORRIS KNOLLS HIGH SCHOOL 50 Knoll Drive Rockaway New Jersey 07866 973.664.2209

MECÁNICA AUTOMÁTICA 3 (TC940)

Grado 12; 10 créditos; Electivo de un año; Prerrequisito: Mecánica Automotriz 2

Este curso vuelve a enfatizar y amplía todas las habilidades y conocimientos aprendidos previamente, y proporciona un estudio continuo y una aplicación más avanzada de unidades de instrucción en reparación y servicio automotriz. Durante este tercer año, el énfasis se pone casi por completo en el diagnóstico práctico, la gestión empresarial y el liderazgo. Los estudiantes realizan todo su trabajo en vehículos programados en el taller automotriz. Las unidades se amplían para incluir el estudio de sistemas eléctricos y electrónicos, principios/aplicaciones de funcionamiento de aire acondicionado y calefacción que conducen a la certificación de refrigerante/recuperación/reciclaje de Automotive Service Excellence (ASE). Todas las unidades de instrucción prepararán a los estudiantes para satisfacer los requisitos de la certificación ASE/Fundación Educativa Nacional de Técnicos Automotrices (NATEF).

ARTES CULINARIAS I (FC962)

Grados 10, 11, 12; 5 créditos; Electivo de un año

El currículo de Alimentos y Nutrición/Artes Culinarias I está diseñado para preparar a los estudiantes con habilidades prácticas para la vida en el siglo XXI. Este curso se enfoca en la seguridad en la cocina, el saneamiento y los fundamentos de cocinar

y hornear a través de instrucciones prácticas. Usando las habilidades correctas de preparación de alimentos y las técnicas adecuadas de manipulación de alimentos, los estudiantes aprenderán cómo preparar una variedad de alimentos, incluidos horneados y pasteles, pastas y granos, sopas, proteínas y vegetales. Este curso también introduce la nutrición en la que los estudiantes tienen la oportunidad de reflexionar, analizar las influencias y crear un plan de acción correctivo para elegir alimentos saludables. Además, el curso de Alimentos y Nutrición/Artes Culinarias I desarrolla habilidades de preparación profesional como resolución de problemas, colaboración, pensamiento crítico, comunicación y creatividad para preparar mejor a nuestros estudiantes para el futuro.

ARTES CULINARIAS II (FC963)

Grados 11, 12; 5 créditos; Electivo de un año; Prerrequisito: Artes Culinarias I

Alimentos, Cultura y Tradiciones/Artes Culinarias II es un curso de nivel intermedio que se basa en la información aprendida en Alimentos y Nutrición/Artes Culinarias I. Los estudiantes revisarán y continuarán trabajando para dominar las habilidades con los cuchillos, los procedimientos de la seguridad y el saneamiento, conceptos de nutrición y planificación de menús. La primera mitad del curso llevará a los estudiantes por todo el mundo mientras analizamos la comida, la cultura y las costumbres de todo el mundo y de los Estados Unidos. La segunda mitad del año se centrará en una preparación de alimentos más refinada a través de técnicas de cocción y acabado, planificación y preparación para funciones grandes.

DISEÑO ASISTIDO POR COMPUTADORA 1 (TC911)

Grados 9, 10, 11, 12; 5 créditos; Electivo de un año

Este curso introduce al estudiante al uso del dibujo como el lenguaje de la industria y brinda la oportunidad de usar la computadora y los instrumentos de dibujo para preparar varios tipos de dibujos. Se brindan experiencias en los fundamentos básicos del dibujo asistido por computadora y en el tablero de dibujo. Los temas incluyen conocimientos técnicos relacionados, habilidades prácticas, información general y una descripción general de las oportunidades profesionales relacionadas con el campo de la redacción. Se presta especial atención a la técnica, el método y las aplicaciones industriales. Las áreas que se enseñan son proyección ortográfica, secciones, auxiliares primarios, procesos de taller, sujetadores, dimensionamiento, lectura de planos, dibujo de detalle y montaje, y dibujo pictórico. El énfasis está en el valor de un enfoque planificado para la resolución de problemas mediante el desarrollo de modelos de cobertizos de césped a dibujos a escala real.

DISEÑO ASISTIDO POR COMPUTADORA 2 (921)

Grados 10, 11, 12; 5 créditos; Electivo de un año; Prerrequisito: Diseño asistido por computadora 1

Fundamentos de CAD es un curso en el que los estudiantes desarrollan habilidades para resolver problemas, con énfasis en dibujo mecánico avanzado, modelado 3D básico y diseño arquitectónico. Los estudiantes comenzarán con conceptos básicos y los aplicarán a proyectos del mundo real en los campos de la ingeniería y la arquitectura. En ingeniería, los estudiantes pasarán de crear bocetos simples y formas geométricas a producir dibujos y ensamblajes en 3D. En arquitectura, los estudiantes diseñarán una casa mientras aprenden los conceptos básicos de agrimensura, planificación y diseño. Los estudiantes continuarán sus estudios en AutoCAD y serán introducidos al modelado 3D en Autodesk Inventor.

DISEÑO ARQUITECTÓNICO (TC941)

Grados 11, 12; 5 créditos; Electivo de un año; Prerrequisito: Diseño Asistido por Computadora 2 Diseño

Arquitectónico es un curso diseñado para el estudiante que está considerando una carrera en el campo de la arquitectura u otras áreas relacionadas. Las habilidades integrales aprendidas y las lecciones avanzadas sobre diseño de casas, métodos de diseño de
Página 3

construcción, materiales y códigos de construcción permitirán al estudiante dibujar un conjunto completo de planos originales para el diseño de una casa propia. Los estudiantes también obtendrán experiencia práctica al construir un modelo físico del diseño de su casa. Los estudiantes también completarán proyectos del mundo real en diseño comercial y prácticas de construcción ecológica. Los estudiantes continuarán sus estudios en AutoCAD y también serán introducidos a los programas de software de modelado 3D Autodesk Revit, AutoCAD Architectural Desktop, Google SketchUp y Photoshop. Todos los estudiantes tendrán la oportunidad de participar en concursos de diseño arquitectónico estatales y nacionales y, al completar con éxito este curso de tercer año, serán elegibles para obtener un certificado ADDA y ser reconocidos como dibujantes aprendices.

ARTES CULINARIAS I (FC962)

Grados 10, 11, 12; 5 créditos; Electivo de un año

El currículo de Alimentos y Nutrición/Artes Culinarias I está diseñado para preparar a los estudiantes con habilidades prácticas para la vida en el siglo XXI. Este curso se enfoca en la seguridad en la cocina, el saneamiento y los fundamentos de cocinar y hornear a través de instrucciones prácticas. Usando las habilidades correctas de preparación de alimentos y las técnicas adecuadas de manipulación de alimentos, los estudiantes aprenderán cómo preparar una variedad de alimentos, incluidos horneados y pasteles, pastas y granos, sopas, proteínas y vegetales. Este curso también introduce la nutrición en la que los estudiantes tienen la oportunidad de reflexionar, analizar las influencias y crear un plan de acción correctivo para elegir alimentos saludables. Además, el curso de Alimentos y Nutrición/Artes Culinarias 1 desarrolla habilidades de preparación profesional como resolución de problemas, colaboración, pensamiento crítico, comunicación y creatividad para preparar mejor a nuestros estudiantes para el futuro.

ARTES CULINARIAS II (FC963)

Grados 11, 12; 5 créditos; Electivo de un año; Prerrequisito: Artes Culinarias I

Alimentos, Cultura y Tradiciones/Artes Culinarias II es un curso de nivel intermedio que se basa en la información aprendida en Alimentos y Nutrición/Artes Culinarias I. Los estudiantes revisarán y continuarán trabajando para dominar las habilidades con los cuchillos, la seguridad y el saneamiento. procedimientos, conceptos de nutrición y planificación de menú. La primera mitad del curso llevará a los estudiantes por todo el mundo mientras analizamos la comida, la cultura y las costumbres de todo el mundo y de los Estados Unidos. La segunda mitad del año se centrará en una preparación de alimentos más refinada a través de técnicas de cocción y acabado, planificación y preparación para funciones grandes.

METALÚRGICO (TC954)

Grados 9, 10, 11, 12; 5 créditos; Electivo de un año

Este es un curso general de metalurgia que ofrece instrucción y actividad de estudio en las áreas de hojalatería, fundición, soldadura, forja, medición de precisión y prácticas de taller mecánico. Los antecedentes y la demostración de desarrollo y el estudio informativo y la discusión se complementan con la experiencia práctica en el uso de herramientas y materiales. Las actividades incluirán el estudio de la producción de metales, diseño y fabricación de láminas de metal, creación de patrones, soldadura y soldadura fuerte, ejercicios de soldadura, acabado de metales y operación de torneado de metales. Se realizarán proyectos acordes al interés y capacidad del alumno.

METALES Y TECNOLOGÍA DE FABRICACIÓN (TC965)

Grados 10, 11, 12; 5 créditos; Electivo de un año; Prerrequisitos: Metalurgia

Este curso está diseñado para proporcionar a los estudiantes habilidades avanzadas utilizadas en los oficios de fabricación. Se enfatizan las operaciones avanzadas de máquina-herramienta y soldadura, inspección, maquinado CNC y operaciones de fundición. Los estudiantes diseñarán sus propios proyectos dibujando a mano o mediante el uso de software de diseño (AutoCAD). Se recomienda la experimentación con los diversos procesos disponibles. La historia y las tendencias actuales de la fabricación se estudiarán desde un punto de vista ocupacional.

METALES AVANZADOS Y TECNOLOGÍA DE FABRICACIÓN (TC966)

Grados 10, 11, 12; 5 créditos; Electivo de un año; Prerrequisitos: Metales y Tecnología de Fabricación, Aplicación y Aprobación del Instructor

Como el curso culminante en el Programa CTE de Tecnología de Taller de Máquinas, este curso se basará en las habilidades aprendidas en Metales y Tecnología de Fabricación. Los estudiantes abordarán este curso de forma independiente, trabajando para completar proyectos que han diseñado por su cuenta. Partes de la segunda mitad de este curso se centrarán en la

preparación para un examen completo aprobado por la industria. Se pondrán a disposición de los estudiantes que están inscritos en este curso oportunidades para observar el trabajo.

Producción de Televisión I (TC970)

Grados 9, 10, 11, 12; 5 créditos; Electivo de un año

Página 4

El objetivo principal de Producción de Televisión 1 es brindar a los estudiantes la oportunidad de aprender los fundamentos de la producción de televisión mediante la transmisión de noticias diarias. Al hacerlo, los estudiantes desarrollarán habilidades de investigación y comunicación, así como habilidades de producción técnica, que incluyen: operación de cámara, configuración de iluminación, ingeniería de audio, gráficos por computadora y edición de producción en vivo. Estas habilidades crearán una base para todas las etapas de la producción de televisión. También es el propósito de este curso identificar a los estudiantes que están listos para una práctica más avanzada y especializada en el campo de la Producción de Televisión y preparar a aquellos que planean continuar sus estudios en otros niveles.

Producción de Televisión II (TC971)

Grados 10, 11, 12; 5 créditos; Electivo de un año; Prerrequisitos: Producción de Televisión I

El objetivo principal de Producción de Televisión 2 es brindar a los estudiantes la oportunidad de continuar examinando y creando proyectos de producción de televisión en un contexto histórico y social, así como relacionarlos consigo mismos y con otras formas de arte. Al hacerlo, los estudiantes utilizarán las habilidades de comunicación y producción adquiridas en Producción de televisión 1, así como también desarrollarán habilidades en todos los aspectos de la edición de postproducción para ayudarlos con el pensamiento crítico y la autorreflexión, lo que les permitirá ampliar su base de conocimientos y experiencia en todas las etapas de la producción televisiva. También es el propósito de estos cursos identificar a los estudiantes que están listos para una práctica avanzada y más especializada en el campo de la producción de televisión, y preparar a aquellos que planean continuar sus estudios en otros niveles.

Producción de Televisión III (TC973)

Grados 11, 12; 5 créditos; Electivo de un año; Prerrequisitos: Producción de Televisión II

El objetivo principal de Producción de Televisión 3 es brindarles a los estudiantes la oportunidad de continuar examinando y crear proyectos de producción de televisión en un contexto histórico y social, así como también brindarles la oportunidad de establecer conexiones con ellos mismos, sus conocimientos previos y otras formas de arte. Al hacerlo, los estudiantes utilizarán las habilidades de comunicación y producción adquiridas en Producción de Televisión 1 y 2, junto con el pensamiento crítico y la autorreflexión, para ampliar su base de conocimientos y experiencia en todas las etapas de la producción de videos. También es el propósito de estos cursos identificar a los estudiantes que están listos para una práctica avanzada y más especializada en el campo de la producción de televisión, y preparar a aquellos que planean continuar estudiando en este campo en el programa Dotados y Talentosos y/o en un nivel postsecundario. Los estudiantes también desarrollarán y mejorarán las técnicas de entrevista y las habilidades de redacción de guiones pasando de la producción de estudio al trabajo de campo del periodismo televisivo. Los estudiantes que toman esta clase también completarán una experiencia de aprendizaje basado en el trabajo empresarial en la escuela durante la duración del año escolar.

Todos los programas se ofrecen a todos los estudiantes.

Las siguientes personas están designadas para coordinar el cumplimiento y manejar las quejas bajo el Título IX y la Sección 504:

Título IX

Sonya Boyer, Distrito
48 Knoll Drive
Rockaway, NJ 07866
973-664-2324
sboyer@mhrd.org

Sección 504

Yesenia Rivera-Carney, Morris Hills High School
520 West Main Street
Rockaway, NJ 07866
973-664-2313
yrivera@mhrd.org

Sección 504

Stan Abromavage, Morris Knolls High School
50 Knoll Drive
Rockaway, NJ 07866
973-664-2211
sabromavage@mhrd.org

Oficial de Acción Afirmativa

Sonya Boyer, Distrito
48 Knoll Drive
Rockaway, NJ 07866
973-664-2324
sboyer@mhrd.org