

Małopolska Chmura Edukacyjna w Zespole Szkół Nr 2

Małopolska Chmura Edukacyjna w Zespole Szkół Nr 2 im. Jana Pawła II w Miechowie
Małopolska Chmura Edukacyjna w Zespole Szkół Nr 2 im. Jana Pawła II w Miechowie

Projekt „Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II” realizowany jest od 1.01.2016 roku do 31.12.2021 roku.

Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, 10 Oś Priorytetowa Wiedza i Kompetencje, Działanie 10.2 Rozwój kształcenia zawodowego uczniów. Komponentem Projektu „Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II” jest Małopolska Chmura Edukacyjna.

Celem szczegółowym projektu Małopolskiej Chmury Edukacyjnej jest zapewnianie uczniom Technikum możliwości poszerzenia wiedzy z zakresu przedmiotów zawodowych oraz kształtowanie kompetencji kluczowych, dzięki wykorzystaniu nowoczesnych technologii informacyjno-komunikacyjnych. Ważnym celem jest także wzmocnienie współpracy pomiędzy szkołami zawodowymi i uczelniami wyższymi poprzez realizację zajęć edukacyjnych on - line i weekendowych warsztatów naukowych dla uczniów. Zajęcia dydaktyczne prowadzone są w formie wideokonferencji i realizowane przez uczelnie będące partnerami projektu, które są odpowiedzialne za koordynację poszczególnych obszarów tematycznych projektów.

Obszar tematyczny mechaniczno - mechatroniczny koordynowany jest przez Akademię Górniczo-Hutniczą im. Stanisława Staszica w Krakowie,

Do tej pory odbyły się trzy zajęcia on - line na temat:

- budowa, programowanie i eksploatacja obrabiarek CNC,
- technologia projektowania 3D,
- wirtualne prototypowanie metody, metody CAD/CAM/CEAE.

W ramach projektu Małopolska Chmura Edukacyjna, w obszarze: żywność, uczniowie trzeciej klasy Technikum w Zespole Szkół Nr 2 im. Jana Pawła II w Miechowie kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych od 8 października 2018 r. co dwa tygodnie uczestniczą w zajęciach on-line prowadzonych przez wykładowców Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie. Do tej pory odbyły się zajęcia w następujących tematach:

- 1) „Truskawkowy deser dla astronautów” - omówienie nowoczesnych metod suszenia żywności.
- 2) „Nie wkładaj wszystkich jaj do jednego koszyka” - zapoznanie uczniów z metodami oceny świeżości produktów.
- 3) „Chemia żywności . Jaką barwę ma kapusta czerwona?” - zapoznanie uczniów z naturalnymi barwnikami roślin i ich właściwościami chemicznymi.
- 4) „Odżywiaj się zdrowo i żyj kolorowo” - uczniowie w ramach zajęć wyjazdowych uczestniczyli w zajęciach na Wydziale Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie. Sporządzali wielowitaminowe sałatki oraz pogłębili wiedzę o piramidzie żywieniowej oraz wpływie żywienia na zdrowie człowieka.