

Sprawozdanie z realizacji projektu „Modernizacja kształcenia Zawodowego w Małopolsce II” Obszar Żywność w ramach komponentu Małopolskiej Chmury Edukacyjnej

Projekt „Modernizacja kształcenia Zawodowego w Małopolsce II” - Obszar żywność w ramach komponentu Małopolskiej Chmury Edukacyjnej jest realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020,

Celem projektu jest podniesienie u uczniów kompetencji kluczowych oraz właściwych postaw umożliwiających kontynuowanie nauki na kolejnym szczeblu edukacyjnym, a wśród nauczycieli podniesienie kompetencji w zakresie TIK.

Projekt zakłada prowadzenie innowacyjnych zajęć dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych z wykorzystaniem potencjału naukowego uczelni wyższych w regionie, poprzez realizację wspólnych projektów badawczych, prowadzenie wirtualnych zajęć wykładowych i laboratoryjnych w oparciu o infrastrukturę i nowoczesną technologię teleinformatyczną. Dzięki wykorzystaniu nowoczesnego sprzętu informatycznego możliwa jest realizacja zajęć edukacyjnych prowadzonych w nowatorskiej formule, co umożliwi uczniom rozwijanie kompetencji kluczowych i cyfrowych.

Partnerem realizującym zajęcia Obszaru Żywność jest Uniwersytet Rolniczy w Krakowie Wydział Technologii Żywności.

W roku szkolnym 2019/2020 w Zespole Szkół Nr 1 w Miechowie odbyło się 15 zajęć w okresie od 30.09.2019 do 8.06.2020, w którym uczestniczyło łącznie 20 uczniów -10 uczniów z klasy III s i 10 uczniów z klasy II s.

Zrealizowano następujące tematy:

1. Truskawkowy deser dla astronautów
2. Chemia w żywności. Jaką barwą ma kapusta czerwona?
3. Praca sommeliera
4. Patogeny w żywności
5. Odżywiaj się zdrowo i zuj kolorowo
6. Naturalne i antyodżywcze substancje występujące w żywności. Dodatki do żywności- przyjaciele czy wrogowie?
7. Nie wkładaj wszystkich jaj do jednego koszyka.
8. Izolacja DNA domowym sposobem.
9. Opakowania do żywności. Znakowanie żywności
10. Ocena sposobu żywienia oraz stanu odżywienia człowieka. Badania antropometryczne
11. Zaburzenia odżywiania (anoreksja i bulimia) oraz uzależnienia od wybranych produktów spożywczych. Zapotrzebowanie na wodę pitną organizmu człowieka.
12. Organizmy i żywność GM.
13. Ile „waży „szklanka coli i paczka chipsów.
14. Obliczanie wydatków energetycznych osób w wieku ponad gimnazjalnym.
15. Dieta a zakwaszenie organizmu.

W dniach 18-20 października 2019 r. grupa 15 uczniów Technikum kształcącego w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych wzięła udział w Naukowych Warsztatach Weekendowych w Krakowie w ramach komponentu Małopolskiej Chmury Edukacyjnej w ramach projektu pn. „Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II” (Edycja VI, rok 2019/2020) obszar tematyczny żywność.

Zajęcia dydaktyczne realizowane w ramach naukowych warsztatów weekendowych koordynowane były przez Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – Wydział Technologii Żywności. Młodzież podczas warsztatów uczestniczyła w zajęciach laboratoryjnych i nabyła wiedzę praktyczną z zakresu zdrowego odżywiania.

Zajęcia w okresie od 16.03.2020 odbywały się zdalnie za pomocą platformy chmurowej.

Dla wszystkich uczniów biorących udział w projekcie oraz dla nauczyciela zostały założone konta indywidualne na platformie za pomocą których uczniowie mogli łączyć się bezpośrednio w transmisji on -line w programie WebexTeams.

Na zakończenie tegorocznego projektu uczniowie wypełniali anonimowo i przesyłali on-line ankietę oraz test wyjścia.

Zajęcia koordynowały panie Teresa Mucha i Lucyna Kubik