**Informacja o wynikach naboru prac do konkursu „Zawodowi Mistrzowie Innowacji”**

W dniu 31 października 2019 r. upłynął termin nadsyłania prac do konkursu „Zawodowi Mistrzowie Innowacji” przez szkoły uczestniczące w projekcie „Innowacyjna edukacja – Nowe możliwości zawodowe”.

Komisja składająca się z członków Zespołu Projektowego Lidera projektu dokonała oceny wszystkich nadesłanych prac pod względem formalnym oraz ich podziału na kategorie zgodne
z inteligentnymi specjalizacjami regionu.

**Lista prac zakwalifikowanych do I etapu konkursu:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Temat pracy** | **Nazwa szkoły** | **Kierunek kształcenia** |
| **Kategoria I:** **Technologie informacyjno-komunikacyjne** |
| 1. | Opracowanie projektu aplikacji służącej do przeprowadzania konsultacji dermatologicznych online | Zespół Szkół w Ożarowie | technik informatyk |
| 2. | Interaktywny protokół pomiarowy dedykowany do badań i pomiarów rozległych sieci LAN kat. 6a | Zespół Szkół w Ożarowie | technik informatyk |
| 3. | Projekt nagłośnienia i oświetlenia #life2020 Sali konferencyjnej w budynku Niepublicznego Technikum im. gen. W. Andersa w Opatowie | Niepubliczne Technikum ZDZ w Opatowie | technik informatyk |
| 4. | Projekt sieci strukturalnej Niepublicznego Technikum im. gen. W. Andersa w Opatowie Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach | Niepubliczne Technikum ZDZ w Opatowie | technik informatyk |
| 5. | Telewizja i internet – media internetowe od kuchni | Niepubliczne Technikum ZDZ w Opatowie | technik informatyk |
| 6. | Konfiguracja komputerów z systemami Windows – opracowanie tematycznych modułów jako pomocy dydaktycznych do realizacji zajęć rozwijających zainteresowania w Niepublicznym Technikum im. gen. W. Andersa w Opatowie Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach | Niepubliczne Technikum ZDZ w Opatowie | technik informatyk |
| **Kategoria II:** **Nowoczesne rolnictwo i przetwórstwo spożywcze** |
| 1. | Pizza opatowska | Zespół Szkół Nr 1 w Opatowie | technik żywienia i usług gastronomicznych |
| 2. | Pizza kanclerska | Zespół Szkół Nr 1 w Opatowie | technik żywienia i usług gastronomicznych |
| 3. | Pizza z „Górką” | Zespół Szkół Nr 1 w Opatowie | technik żywienia i usług gastronomicznych |
| 4. | Pizza Marcinowa | Zespół Szkół Nr 1 w Opatowie | technik żywienia i usług gastronomicznych |
| 5. | Zupa opatowska | Zespół Szkół Nr 1 w Opatowie | technik żywienia i usług gastronomicznych |
| 6. | Zupa Marcinowa | Zespół Szkół Nr 1 w Opatowie | technik żywienia i usług gastronomicznych |
| **Kategoria III:** **Zrównoważony rozwój energetyczny** |
| 1. | Wykorzystanie systemu fotowoltaicznego do ogrzewania domów jednorodzinnych | Zespół Szkół Ponadpodstawowych Nr 1 w Końskich | technik urządzeń i systemów energetyki odnawialnej |
| 2. | Solarne stacje ładowania małych pojazdów elektrycznych | Zespół Szkół Ponadpodstawowych Nr 1 w Końskich | technik urządzeń i systemów energetyki odnawialnej |
| 3. | Solarne stacje ładowania urządzeń mobilnych | Zespół Szkół Ponadpodstawowych Nr 1 w Końskich | technik urządzeń i systemów energetyki odnawialnej |
| **Kategoria IV:** **Turystyka zdrowotna i prozdrowotna**  |
| 1. | Strategia cross selling w sprzedaży usług dodatkowych. Maksymalizowanie zysków z jednej transakcji – utworzenie nowych formularzy do rezerwacji usług dodatkowych | Powiatowy Zespół Szkół w Łopusznie | technik hotelarstwa |
| 2. | Proekologiczna działalność hotelu w dziale gastronomicznym. Szklarnia do uprawy ekologicznych, aromatycznych ziół | Powiatowy Zespół Szkół w Łopusznie | technik hotelarstwa |
| **Kategoria V:** **Branża metalowo-odlewnicza** |
| 1. | Stanowisko dydaktyczne do nauki programowania sterowników PLC i robotów | Zespół Szkół w Ożarowie | technik mechatronik |
| **Kategoria VI:** **Zasobooszczędne budownictwo** |
| 1. | Ogród deszczowy – retencja wody opadowej | Zespół Szkół Zawodowych Nr 1 w Kielcach | Technik architektury krajobrazu |

W kolejnym etapie, który potrwa do końca lutego 2020 roku uczniowie muszą przygotować film lub prezentację multimedialną, przedstawiającą założenia i efekty prac nad przygotowaniem i wdrożeniem swojego innowacyjnego pomysłu.

Ostateczne rozstrzygnięcie konkursu nastąpi w dniu 19 marca 2020 roku podczas Giełdy Szkół i Uczelni w Targach Kielce.