



„Przez praktykę do sukcesu”

Praktyki zagraniczne uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bydgoszczy *Regulamin rekrutacji i uczestnictwa w projekcie realizowanym w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bydgoszczy*

§ 1. Informacje o projekcie

1. Regulamin określa zasady rekrutacji oraz uczestnictwa uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bydgoszczy w projekcie pt.: „Przez praktykę do sukcesu”.
2. Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Programu PO WER VET „Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”.
3. Główne cele projektu:
 - nabycie przez uczniów nowych doświadczeń zawodowych w międzynarodowym środowisku pracy,
 - wzrost umiejętności w zakresie posługiwania się językiem obcym, szczególnie branżowym,
 - poszerzenie i pogłębienie wiedzy teoretycznej oraz umiejętności praktycznych uzyskanych w szkole,
 - uzyskanie walidacji nabytych umiejętności uczestników podczas praktyk poprzez dokument Europass Mobilność z elementami ECVET oraz Europass Supplement do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.
4. Projekt realizowany jest w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bydgoszczy w okresie 01.11.2018 – 31.10.2020
5. W przypadku zmiany terminu realizacji projektu, proces rekrutacyjny zostanie przeprowadzony ponownie.
6. W ramach projektu wsparcie otrzyma 58 uczniów klas I, II i III kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz oraz hotelarz.
7. Uczestnictwo w projekcie jest nieodpłatne.

§ 2. Warunki uczestnictwa w projekcie

1. Uczestnikami projektu mogą być uczniowie/uczennice ZSG-H w Bydgoszczy kształcący się w zawodzie wymienionym w § 1 pkt.6.
2. Warunkiem uczestnictwa jest wyrażenie chęci udziału w projekcie poprzez złożenie formularza zgłoszeniowego z PO WER, (Załącznika nr 1) w wersji papierowej do koordynatora projektu oraz CV Europass w wersji elektronicznej dostępnego w języku polskim pod adresem : <http://erasmusplus.org.pl>
Wersję elektroniczną CV Europass należy przesłać na adres: **zsgormanowska@gmail.com**
3. Uczestnik projektu posiada paszport lub dowód osobisty ważny co najmniej na kolejny rok kalendarzowy.
4. Regulamin rekrutacji i uczestnictwa w projekcie jest dostępny na stronie internetowej szkoły oraz u koordynatora projektu.

§ 3. Zasady rekrutacji uczestników projektu

1. Rekrutacji uczniów dokonuje Zespół ds. rekrutacji powołany przez Dyrektora Szkoły.
W skład Zespołu ds. rekrutacji wchodzi:
 - dyrektor ZSG-H – mgr Justyna Ormanowska
 - wicedyrektor do spraw zawodowych – mgr inż. Joanna Dyrka
 - koordynator projektu – mgr inż. Anna Firchów
 - nauczyciel języka niemieckiego – mgr Ewa Jankowska
 - nauczyciel języka angielskiego – mgr Katarzyna Futyma
 - nauczyciel języka angielskiego – mgr Joanna Mirońska
2. Rekrutacja prowadzona będzie w roku szkolnym 2019/2020
3. Harmonogram rekrutacji w roku szkolnym 2019/2020:
 - Rekrutacja uczestników - weryfikacja uczestników grup - sporządzenie listy uczestników grup, Niemcy - luty -2020 r.
 - Test z języka obcego branżowego - luty 2020 r.
 - Rekrutacja uzupełniająca - marzec 2020 r.
 - Ogłoszenie listy osób zakwalifikowanych oraz listy rezerwowej – marzec 2020 r.

- Spotkanie informacyjne z uczniami zakwalifikowanymi do udziału w projekcie i ich rodzicami – po 15 marca 2020 r.
 - Przygotowanie: językowe, zawodowe, kulturowe oraz personalno - społeczne – marzec - maj 2020 r.
 - Potwierdzenie udziału w projekcie – podpisanie umów z uczniami i ich rodzicami – lipiec 2020 r.
4. Rekrutacja jest przeprowadzana w formie konkursu.
5. Do konkursu mogą przystąpić osoby spełniające poniższe wymagania:
- są uczniami Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bydgoszczy w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz, hotelarz,
 - uzyskują pozytywne oceny z przedmiotów zawodowych oraz języka obcego,
 - wykazują zainteresowanie zawodem,
 - cechuje ich nienaganne zachowanie.
6. Proces rekrutacji poprzedzony będzie: informacją na tablicy ogłoszeń w szkole, spotkaniu z koordynatorem projektu, stronie internetowej szkoły, a także na godzinach wychowawczych w klasach, do których skierowany jest projekt.
7. Szczegółowe kryteria rekrutacji:
- Kandydat będzie mógł uzyskać maksymalnie 120 punktów, na które składa się:
- Średnia ocen przeliczona z ocen otrzymanych na I semestr roku szkolnego 2019/2020 z przedmiotów zawodowych (dla technika żywienia i kucharza: technologia gastronomiczna i zajęcia praktyczne, dla hotelarza: działalność recepcji i pracownia hotelarska) – maksymalnie 40 pkt.,
- | | |
|---------------|-----------|
| do 2,9 | – 0pkt |
| od 3,0 do 3,5 | – 5 pkt. |
| od 3,6 do 3,9 | – 10 pkt. |
| od 4,0 do 4,5 | – 20 pkt. |
| od 4,6 do 5,0 | – 30pkt. |
| Powyżej 5,0 | – 40 pkt. |
- ocena z zachowania otrzymana na I semestr roku szkolnego 2019/2020– maksymalnie 30 pkt.,
- | | |
|----------------|-----------|
| poniżej dobrej | – 0 pkt |
| dobra | – 10 pkt. |
| bardzo dobra | – 20 pkt. |
| wzorowa | – 30 pkt. |
- test z języka niemieckiego/ test z języka angielskiego – maksymalnie 30 pkt.,
- | | |
|----------------------------|-----------|
| poniżej oceny dostatecznej | - 0 pkt |
| ocena dostateczna | - 5 pkt. |
| ocena dobra | - 10 pkt. |
| ocena bardzo dobra | - 20 pkt. |
| ocena celująca | - 30 pkt. |
- W przypadku zdobycia przez kandydatów takiej samej ilości punktów rekrutacyjnych, dodatkowo przystępują do rozmowy kwalifikacyjnej.
- udział w olimpiadzie lub konkursie z przedmiotów zawodowych na szczeblu co najmniej wojewódzkim – 10 pkt.,
 - tytuł finalisty lub laureata w olimpiadzie lub konkursie z przedmiotów zawodowych na szczeblu krajowym – 10 pkt.
 - dodatkowo wymagana jest pozytywna opinia wychowawcy klasy (Załącznik nr 2).
8. Proces rekrutacji zostanie zakończony sporządzeniem przez Zespół ds. rekrutacji listy głównej i rezerwowej oraz umieszczeniem ich na tablicy informacyjnej w ZSG-H oraz na stronie internetowej szkoły.
9. Wolne miejsca zajmie pierwsza w kolejności osoba z listy rezerwowej, w przypadku gdy zakwalifikowany uczeń zrezygnuje z udziału w projekcie/zostanie skreślony lub nie wyrazi zgody na przetwarzanie danych osobowych.

10. Złożone przez kandydata dokumenty nie podlegają zwrotowi.
11. W przypadku zbyt małej liczby Uczestników rekrutacja może zostać wznowiona w dowolnym momencie trwania projektu.
12. Wyniki rekrutacji przeprowadzonej przez Zespół Rekrutacyjny są ostateczne.
13. Uczniowie, którzy zostali zakwalifikowani do udziału w projekcie i ich rodzice/opiekunowie są zobowiązani do udziału w spotkaniu informacyjnym.
14. Rodzic/opiekun prawny wypełnia oświadczenie o wyrażeniu zgody na udział dziecka/podopiecznego w projekcie i pisemnie potwierdza zapoznanie się z regulaminem udziału w projekcie (Załącznik nr 3) oraz wypełnia oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych (Załącznik nr 4).

§ 4. Zasady organizacji zajęć przygotowawczych do praktyk

1. Zajęcia w ramach przygotowania: językowego, zawodowego, kulturowego oraz personalno – społeczne zorganizowane będą w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bydgoszczy.
2. Zajęcia przed wyjazdem odbywać się będą w blokach kilkugodzinnych dla każdej grupy po zajęciach lekcyjnych lub w dni wolne od zajęć dydaktycznych i będą składały się z:
 - kursu języka obcego – podział na grupy, każda po 30 godzin,
 - przygotowania kulturowego – poznanie kultury i obyczajów kraju goszczącego – 5 godzin,
 - przygotowania zawodowego – 8 godzin,
 - przygotowania z kompetencji personalno-społecznych – 5 godzin.
3. Zajęcia po powrocie z praktyk odbędą się w bloku kilkugodzinnym dla każdej grupy, w celu dokonania walidacji efektów uczenia się przez uczestników programu i będą składały się z:
 - walidacji z języka obcego – 5 godzin,
 - walidacji zawodowej – 5 godzin,
 - walidacji z kompetencji personalno-społecznych – 5 godzin.
4. Uczestnictwo w zajęciach jest obowiązkowe.
5. Osoby zakwalifikowane do udziału w projekcie oraz osoby z listy rezerwowej mają obowiązek punktualnie i regularnie uczestniczyć w organizowanych zajęciach.
6. Każdą nieobecność na zajęciach należy usprawiedliwić u prowadzących zajęcia. Dopuszczalna liczba nieobecności na zajęciach nie może przekroczyć 20% ogółu godzin. W przypadku opuszczenia więcej niż 20 % godzin przewidzianych na dane zajęcia uczeń zostaje skreślony z listy uczestników projektu.
7. Zaległości spowodowane nieobecnością usprawiedliwioną na zajęciach uczestnik ma obowiązek uzupełnić we własnym zakresie lub w formie indywidualnych konsultacji z nauczycielem prowadzącym kurs.
8. W przypadku skreślenia ucznia z listy uczestników kursu, jego miejsce zajmie osoba z listy rezerwowej. Skreślony z listy uczeń zobowiązany jest do zwrotu wszystkich otrzymanych materiałów.

§ 5. Prawa i obowiązki uczestnika Projektu

1. Każdy Uczestnik ma prawo do:
 - informacji na temat projektu umieszczanych na stronie internetowej szkoły, bądź przekazywanych bezpośrednio uczestnikowi,
 - nieodpłatnego udziału w projekcie,
 - otrzymania materiałów i pomocy dydaktycznych do zajęć,
 - otrzymania certyfikatów zgodnie z założeniami projektu,
 - zgłaszania uwag i oceny zajęć, w których uczestniczy.
2. Uczestnik zobowiązuje się do:
 - uczestnictwa w zajęciach realizowanych w ramach przygotowania do praktyk (podpis na liście obecności) oraz po powrocie z praktyk w celu dokonania walidacji efektów uczenia się,
 - 100% obecności na praktyce zawodowej (dotyczy: punktualności w miejscu odbywania praktyki, realizowania zadań powierzonych na praktyce oraz przez opiekuna praktyk, informowania koordynatora projektu o wszelkich nieprawidłowościach mających wpływ na realizację praktyk i stopień satysfakcji uczestnika),
 - uczestnictwa w zajęciach kulturowych,
 - uczestnictwa w spotkaniach z opiekunami oraz przekazywania relacji z przebiegu praktyk np. na portalach społecznościowych,

- prowadzenia dzienniczka praktyk,
- czynnego uczestnictwa w monitoringu i ewaluacji projektu - zgodnie z założeniami projektu,
- współtworzenia filmu dokumentującego przebieg praktyk oraz prezentacji multimedialnej przedstawiającej efekty uczestnictwa w projekcie, podzielenie się zdobytym doświadczeniem ze społecznością szkolną,
- sporządzenia raportu końcowego w terminie wyznaczonym przez koordynatora projektu,
- aktywnego uczestnictwa w upowszechnianiu rezultatów projektu, udział w "Festiwalu Smaku" tematyka „Potrawy kuchni niemieckiej”, „Potrawy kuchni hiszpańskiej” organizowanego podczas Drzwi Otwartych Szkoły dla gimnazjalistów, rodziców, nauczycieli oraz na podsumowanie projektu pt. „Upowszechnianie Rezultatów Projektu”.

§ 6. Rezygnacja Uczestnika z udziału w projekcie

1. Uczestnik ma prawo do rezygnacji z udziału w projekcie bez ponoszenia odpowiedzialności finansowej w przypadku gdy:
 - rezygnacja została złożona na piśmie do Dyrektora ZSG-H w terminie do 7 dni po zakończeniu procesu rekrutacyjnego bez podania przyczyny (w przypadku osób niepełnoletnich rezygnacja musi być podpisana przez rodzica/opiekuna prawnego),
 - rezygnacja następuje w przypadku ważnych powodów osobistych lub zdrowotnych w terminie do 7 dni od zaistnienia przyczyny powodującej konieczność rezygnacji. Rezygnacja musi być złożona w formie pisemnej, należy do niej dołączyć stosowne zaświadczenie (np. zwolnienie lekarskie), w przypadku osób niepełnoletnich rezygnacja musi być podpisana przez rodzica/opiekuna prawnego.
2. W przypadku rezygnacji Uczestnika z udziału w zadaniach projektowych lub skreślenia z listy, Uczestnik zobowiązany jest do niezwłocznego zwrotu otrzymanych materiałów.

§ 7. Postanowienia końcowe

Ogólny nadzór nad przebiegiem rekrutacji i realizacją projektu oraz rozstrzyganie spraw nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie należy do kompetencji Dyrektora Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich i Koordynatora Projektu. Regulamin wchodzi w życie z dniem podpisania.

Koordynator projektu
mgr inż. Anna Firchów

Dyrektor Zespołu Szkół
Gastronomiczno-Hotelarskich
mgr Justyna Ormanowska

Bydgoszcz, 01.09.2019 roku

Formularz zgłoszeniowy do udziału w projekcie PO WER VET
„Przez praktykę do sukcesu”
Praktyki zagraniczne uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bydgoszczy
realizowane w roku szkolnym 2019/2020

DANE OSOBOWE UCZESTNIKA

(wypełnia uczeń składający wniosek; prosimy wypełnić czytelnie, drukowanymi literami)

Nazwisko :

Imię 1 :

Imię 2 :

(jeśli wpisane jest w dowodzie osobistym)

Data urodzenia (dd-mm-rrrr) :

Miejsce urodzenia :

Obywatelstwo (wszystkie posiadane) :

Adres stałego zamieszkania :

ulica/numer

kod pocztowy/miejscowość -

województwo

Seria i nr paszportu : dowodu osobistego :

Data ważności paszportu : dowodu osobistego :

Telefon kandydata :

Telefon do rodziców/opiekuna :

Adres e-mail do korespondencji :

Dane osoby bliskiej, przebywającej w Polsce, z którą należy kontaktować się w razie konieczności :

Imię i nazwisko:

Adres:

Telefon komórkowy:

Podpis ucznia składającego wniosek :

Kryteria rekrutacji

Imię i Nazwisko ucznia

DOTYCHCZASOWY PRZEBIEG NAUKI (poniższe dane uzupełnia i podpisuje wychowawca klasy):

Średnia ocen przeliczona z ocen otrzymanych na I semestr roku szkolnego 2019/2020 z przedmiotów zawodowych (dla technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharza: technologia gastronomiczna i zajęcia praktyczne, dla hotelarza: działalność recepcji i pracownia hotelarska) – maksymalnie 40 pkt.,

podpis wychowawcy..... Liczba przyznanych punktów:

Ocena z zachowania otrzymana na I semestr roku szkolnego 2019/2020 – maksymalnie 30 pkt.,

podpis wychowawcy Liczba przyznanych punktów:

Test z języka niemieckiego/ test z języka angielskiego– maksymalnie 30 pkt.,

podpis n-la j. niemieckiego/ j.angielskiego Liczba przyznanych punktów:

Udział w olimpiadzie lub konkursie z przedmiotów zawodowych na szczeblu co najmniej wojewódzkim – 10 pkt.,

podpis wychowawcy Liczba przyznanych punktów:

Tytuł finalisty lub laureata w olimpiadzie, konkursie z przedmiotów zawodowych na szczeblu krajowym – 10 pkt.,

podpis wychowawcy Liczba przyznanych punktów:

Opinia wychowawcy klasy

.....
.....
.....

podpis wychowawcy

Wyrażam zgodę na przechowywanie i przetwarzanie moich danych osobowych w celach niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tekst jednolity Dz.U. z 2016 r. poz. 922) oraz od 25 maja 2018 r. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE w sprawie ochrony osób fizycznych w zakresie przetwarzania danych osobowych oraz swobodnego przepływu tych danych nr 2016/679 (RODO)

Data:

..... (podpis ucznia)

Imię i nazwisko rodziców/opiekuna

Data.....

matka

ojciec

opiekun prawny

adres zamieszkania rodziców/opiekuna

matka.....

ojciec

opiekun prawny

Oświadczenie rodziców/opiekuna prawnego

Wyrażam zgodę na udział mojego syna/córki

..... w projekcie PO WER VET

„Przez praktykę do sukcesu”

Praktyki zagraniczne uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bydgoszczy, realizowane w latach 2018 – 2020.

1. Oświadczam, iż zapoznałem/am się z Regulaminem rekrutacji i uczestnictwa w projekcie realizowanym w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bydgoszczy oraz akceptuję postanowienia Regulaminu rekrutacji i uczestnictwa w projekcie.

2. Informacje dotyczące stanu zdrowia syna/córki:.....

.....

.....

.....

3. Wyrażam zgodę na udzielenie pomocy medycznej w sytuacji zagrażającej zdrowiu lub życiu mojego syna/córki (wezwanie karetki pogotowia, przewiezienie do szpitala i udzielenie pierwszej pomocy).

Czytelny podpis rodziców/opiekuna prawnego:

1. matka

2. ojciec

3. opiekun prawny

Zgoda na przetwarzanie danych osobowych

Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych

.....
(imię i nazwisko ucznia)

na potrzeby projektu **„Przez praktykę do sukcesu”**

realizowanego w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bydgoszczy finansowanego przez Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój „Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”.

Zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tekst jednolity Dz.U. z 2016 r. poz. 922) oraz od 25 maja 2018 r. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE w sprawie ochrony osób fizycznych w zakresie przetwarzania danych osobowych oraz swobodnego przepływu tych danych nr 2016/679 (RODO)

.....
miejsowość, data, podpis Rodzica / prawnego opiekuna