

„Przez praktykę do sukcesu”

Praktyki zagraniczne uczniów Zespołu Szkół Gastronomicznych w Bydgoszczy

Regulamin rekrutacji i uczestnictwa w projekcie realizowanym w Zespole Szkół Gastronomicznych im. Jarosława Iwaszkiewicza w Bydgoszczy

§ 1. Informacje o projekcie

1. Regulamin określa zasady rekrutacji oraz uczestnictwa uczniów Zespołu Szkół Gastronomicznych 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 Suplement do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.
4. Projekt realizowany jest w Zespole Szkół Gastronomicznych im. Jarosława Iwaszkiewicza 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 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: **koordynator@zsg.bydgoszcz.pl**
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 – mgr inż. Danuta Gaczkowska
 - wicedyrektor do spraw zawodowych – mgr inż. Joanna Dyrka
 - koordynator (nauczyciel przedmiotów zawodowych, doradca zawodu) – mgr Justyna Ormanowska
 - 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 2018/2019
3. Harmonogram rekrutacji w roku szkolnym 2018/2019:
 - Rekrutacja uczestników - weryfikacja uczestników grup - sporządzenie listy uczestników grup, (podzielone na Hiszpanię i Niemcy I gr.) - styczeń 2019 r., II gr. Niemcy - luty -2020 r.
 - Test z języka obcego branżowego - grudzień 2018 r.
 - Rekrutacja uzupełniająca - luty 2019 r.
 - Ogłoszenie listy osób zakwalifikowanych oraz listy rezerwowej – styczeń - luty 2019 r.

- Spotkanie informacyjne z uczniami zakwalifikowanymi do udziału w projekcie i ich rodzicami – po 15 lutego 2019 r.
 - Przygotowanie: językowe, zawodowe, kulturowe oraz personalno - społeczne – marzec - kwiecień 2019 r.
 - Potwierdzenie udziału w projekcie – podpisanie umów z uczniami i ich rodzicami – maj - sierpień 2019 r.
4. Rekrutacja jest przeprowadzana w formie konkursu.
5. Do konkursu mogą przystąpić osoby spełniające poniższe wymagania:
- są uczniami Zespołu Szkół Gastronomicznych 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 2018/2019 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 na zakończenie roku szkolnego 2017/2018 – 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 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 Gastronomicznych 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 godziny.
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 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 Gastronomicznych i Koordynatora Projektu. Regulamin wchodzi w życie z dniem podpisania.

Koordynator projektu


mgr Justyna Ormanowska

Dyrektor Zespołu Szkół Gastronomicznych


DYREKTOR
Zespołu Szkół Gastronomicznych
mgr inż. Dariusz Gaczkowski

Zespół Szkół Gastronomicznych
Im. Jarosława Iwaszkiewicza
ul. Konarskiego 5
85-066 BYDGÓSZCZ
tel./fax 349-38-61

Bydgoszcz, 01.10.2018 roku