**R E G U L A M I N**

**Projektu**

**"Teoria i praktyka szansą na lepsze jutro"**

***Regulamin określa warunki rekrutacji, organizacji zajęć oraz uczestnictwa***

***w projekcie „Teoria i praktyka szansą na sukces”***

***realizowanym przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Ziemia Jędrzejowska – Gryf”,***

**§ 1**

Ilekroć w regulaminie mowa o:

1. **Projekcie -**  oznacza to projekt pt. "Teoria i praktyka szansą na lepsze jutro"   
nr *RPSW.08.05.01-26-0022/16* realizowany przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania "Ziemia Jędrzejowska - Gryf" w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im. gen. Stefana Roweckiego "Grota" w Jędrzejowie w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020,

# Oś priorytetowa: RPSW.08.00.00 Rozwój edukacji i aktywne społeczeństwo

Działanie: RPSW.08.05.00 Rozwój i wysoka jakość szkolnictwa zawodowego  
 i kształcenia ustawicznego

Poddziałanie: RPSW.08.05.01 Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwoju CKZiU

2. **Beneficjencie (organizator) -** oznacza to StowarzyszenieLokalna Grupa Działania "Ziemia Jędrzejowska - Gryf"

3. **Beneficjencie ostatecznym** (uczestniku) - oznacza to ucznia Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im. gen. Stefana Roweckiego "Grota" w Jędrzejowie (uczestnika projektu)

**§ 2**

**Postanowienia ogólne**

1. Realizatorem Projektu jest Stowarzyszeni Lokalna Grupa Działania "Ziemia Jędrzejowska - Gryf", ul. Armii Krajowej 9, 28-300 Jędrzejów

2. Projekt realizowany jest w okresie od 01.09.2016 do 31.08.2018r.

3. Do udziału w projekcie uprawnieni są uczniowie klas I-IV w roku szk. 2016/2017 oraz 2017/2018 Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im. gen. Stefana Roweckiego "Grota"   
w Jędrzejowie. Projekt skierowany do osób zamieszkałych (w rozumieniu Kodeksu Cywilnego) na terenie województwa świętokrzyskiego.

4. Projekt skierowany jest do 80 uczniów Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im. gen. Stefana Roweckiego "Grota" w Jędrzejowie

**§ 3**

**Cel projektu i zakres wsparcia**

1. Głównym celem Projektu jest podniesienie do końca 08.2018r., poziomu wiedzy,   
 umiejętności praktycznych i kwalifikacji u 80 uczniów i uczennic Technikum w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 w Jędrzejowie w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych.

2. Oferowane formy wsparcia w ramach projektu:

**I Zajęcia z zakresu kompetencji kluczowych z:**

* matematyki (30 godzin) - zajęcia dydaktyczno-wyrównawcze z zakresu materiału technikum, przygotowujące do egzaminu maturalnego i zawodowego - klasy III i IV (4 grupy 8-osobowe)
* języka angielskiego (10 godzin) - zajęcia dydaktyczno-wyrównawcze z j. angielskiego z zakresu gramatyki i słownictwa zawodowego - klasy I-IV (10 grup)
* informatyki (30 godzin) - praktyczne wykorzystanie sieci komputerowej i Internetu w gastronomii z uwzględnieniem bezpieczeństwa w cyberprzestrzeni, blog kulinarny - klasy I-IV (10 grup 8-osobowych)
* umiejętność uczenia się ( zajęcia grupowe 5 h i indywidualne 2h/uczeń) - kształtowanie umiejętności związanych z komunikowaniem się i wypracowaniem strategii uczenia się - klasy I-IV (10 grup 8-osobowych)

**II Zajęcia teoretyczne i praktyczne przygotowujące do egzaminu zawodowego z zakresu różnych specjalizacji:**

* „Zasady GHP/GMP i system HACCP w gastronomii (6 godzin) – zasady wdrażania systemów w zakładach gastronomicznych, przestrzeganie zasad higieniczno-sanitarnych - dla uczniów klas I-II (6 grup – 8-osobowych)
* "Zasady żywienia" ( 9 godzin) - składniki odżywcze i ich znaczenie, wartość odżywcza produktów spożywczych, ocena różnych metod sporządzania potraw - dla uczniów klas I-II (6 grup – 8-osobowych)
* "Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem" (15 godzin) - środki żywnościowe i procesy technologiczne w produkcji gastronomicznej, ocena organoleptyczna surowców i potraw - dla uczniów klas I-II (6 grup – 8-osobowych)
* „Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw” (40 godzin) - zajęcia z zakresu samodzielnego sporządzania różnymi technikami potraw i wyrobów garmażeryjnych z różnych grup surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej, sposobów podawania i dekorowania potraw - dla uczniów klas I-II (6 grup – 8-osobowych)
* „Dekorowanie i nowoczesne technologie produkcji ciast” (24 godziny) – pieczenie i zdobienie ciast i tortów - dla uczniów klas I-II (6 grup – 8-osobowych)
* "Carving" - dekorowanie potraw przez rzeźbienie w warzywach i owocach (10 godzin) - dla uczniów klas I-II (6 grup – 8-osobowych)
* "Obsługa konsumenta" (30 godzin) - przygotowanie sali restauracyjnej, pracowników i wyposażenia do obsługi gości. Bielizna stołowa, jej funkcje, składanie serwetek, nakrywanie do stołu itp. - dla uczniów klas III – IV (4grupy 8-osobowe)
* "Planowanie żywienia" (30 godzin) - normy i zwyczaje żywieniowe, alternatywne sposoby odżywiania. Czynniki ryzyka i zapobieganie chorobom cywilizacyjnym. - dla uczniów klas III-IV (4grupy 8-osobowe)
* „Organizacja i obsługa przyjęć okolicznościowych” (20 godzin) – metody obsługi gości, organizacja i rozliczanie przyjęć, catering, planowanie menu - dla uczniów klas III-IV (4grupy 8-osobowe)

**III Kursy specjalistyczne:**

* Kurs barmański - dla uczniów klasy III i IV (32 uczestników)
* Kurs baristy - dla uczniów klasy I i II (48 uczestników)

**IV Staż u pracodawcy:**

Dla uczniów klasy II i III w roku szkolnym 2016/2017 (150 godzin dla 32 uczniów)

3. Zajęcia odbywać się będą w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im. gen. Stefana Roweckiego "Grota" w Jędrzejowie (ul. Okrzei 63, 28-300 Jędrzejów).

4. Udział w projekcie jest bezpłatny.

5. Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

**§ 4**

**Zasady rekrutacji i uczestnictwa w projekcie**

1. Rekrutacja do Projektu odbędzie się w dniach do 24.10.2016r.- 06.11.2016r. (klasa II i IV), 01.02.2017 – 10.02.2017 (klasa I).oraz 01.02.2018 – 10.02.2018r.

2. Formularze zgłoszeniowe można pobrać i wypełnione złożyć w Biurze Projektu szkoły. Dokumenty do pobrania dostępne również na stronie Organizatora www.lgdjedrzejow.pl oraz ZSP nr 2 http://www.zspgrot.edu.pl

3. Rekrutację prowadzić będzie Kierownik projektu, Koordynator projektu oraz Asystent kierownika do spraw organizacji projektu w ZSP Nr 2.

4. Komisja Rekrutacyjna w składzie : Kierownik projektu, Koordynator Projektu i Asystent kierownika do spraw organizacji projektu wyłoni i podzieli uczniów na grupy.

5. W przypadku większej liczby chętnych zostanie utworzona lista rezerwowa uczestników.   
W przypadku rezygnacji lub niedopełnienia ustalonych wymogów przez osoby zakwalifikowane na ich miejsce wprowadzone zostają osoby z listy rezerwowej, gdy ich dołączenie jest zasadne z punktu widzenia efektywności szkolenia.

6. Kryteria rekrutacji:

a) uczeń klasy I-IV w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych,

b) Średnia arytmetyczna punktów uzyskanych za średnią ocen na koniec semestru poprzedzającego rekrutację do projektu i frekwencje semestralną:

* kl. II-IV średnia ocen na koniec ubiegłego roku z matematyki, j. angielskiego, informatyki i przedmiotów gastronomicznych a w przypadku klasy I średnia na półrocze (uczniowie z niższa średnią pierwszeństwo). Średnia wg. skali: 1,0 - 2,0 - 6pkt., 2,1 - 3,0 – 5 pkt., 3,1 -4,0 – 4 pkt., 4,1 – 5,0 – 3pkt.
* frekwencja na zajęciach (uczniowie z wyższą frekwencją pierwszeństwo) wg. skali: 100 - 91% (20pkt), 90 - 81% (15pkt), 80 - 71% (10pkt), 70 - 61% (8pkt), poniżej 61% (1pkt)

c) uczniowie z terenów wiejskich + 1 pkt

W przypadku uzyskania takiej samej liczby punktów o zakwalifikowaniu uczniów decyzję podejmuje Komisja Rekrutacyjna na podstawie kryterium II - wyższa frekwencja na zajęciach.

7. Wsparcie udzielane jest grupom docelowym wskazanym w załączniku nr 3 do SZOOP na lata 2014-2020 - Projekt jest skierowany do grup docelowych z obszaru województwa świętokrzyskiego (w przypadku osób fizycznych uczą się, pracują lub zamieszkują one na obszarze województwa świętokrzyskiego w rozumieniu przepisów Kodeksu Cywilnego.

8. Kwalifikowalność osób zgłaszających chęć udziału w projekcie weryfikowana jest przez Beneficjenta na etapie rekrutacji do projektu.

9. Rekrutacja prowadzona będzie z uwzględnieniem zasad polityki równych szans, zapewniony będzie równy dostęp obu płci do udziału w projekcie.

10. Warunkiem uczestnictwa w projekcie jest wypełnienie dokumentów rekrutacyjnych tj. kwestionariusza zgłoszeniowego i załączonych do niego dokumentów.

11. Beneficjent Ostateczny zobowiązany jest do wypełniania testów i ankiet na potrzeby Projektu.

12. Beneficjent Ostateczny kończy uczestnictwo w projekcie w chwili, gdy zakończona została zaplanowana dla niego ścieżka uczestnictwa, do której został zakwalifikowany.

13. Na zakończenie Projektu uczestnicy szkoleń otrzymają zaświadczenia o uczestnictwie   
w Projekcie.

14 Zaświadczenie o ukończeniu otrzymają Beneficjenci Ostateczni, którzy uczestniczyli przynajmniej w 80% zajęć objętych programem.

15. Beneficjent dopuszcza usprawiedliwione nieobecności Beneficjenta Ostatecznego spowodowane chorobą lub ważnymi sytuacjami losowymi.

16. W przypadku nieobecności na zajęciach, Uczestnik Projektu zobowiązany jest do samodzielnego zrealizowania materiału będącego przedmiotem opuszczonych zajęć.

17. Rezygnacja z udziału w projekcie możliwa jest tylko w uzasadnionych przypadkach  
 i następuje poprzez złożenie pisemnego oświadczenia w terminie umożliwiającym jak najszybsze wprowadzenie osoby z listy rezerwowej na zwolnione miejsce.

18. Za uzasadnione przypadki określone w pkt. 17 uznaje sie rezygnację, która następuje   
w związku ze zdarzeniami niezależnymi od uczestnika projektu, których nie dało się przewidzieć w chwili składania dokumentów rekrutacyjnych, wynikającymi z: działania siły wyższej, ważnych przyczyn osobistych (losowych), przyczyn natury zdrowotnej uniemożliwiających dalsze korzystanie ze wsparcia przewidzianego w projekcie.

19. Koordynator projektu dokonuje wykreślenia z listy uczestników projektu osobę, która złożyła nieodpowiadające prawdzie oświadczenie odnośnie spełniania kryteriów uczestnictwa w projekcie, z nieuzasadnionych powodów zrezygnowała z uczestnictwa w projekcie, a także w przypadku zaistnienia ponad 20 % nieuzasadnionych nieobecności.

Podpis kierownika projektu