

REGULAMIN PROJEKTU

„Piramida sukcesu”

Projekt nr RPSW.08.05.01-26-0014/19 realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego, Poddziałanie 8.5.1. Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwoju CKZiU

§ 1

Postanowienia ogólne

1. Regulamin określa zasady uczestnictwa w projekcie pt. **„Piramida sukcesu”** - projekt nr RPSW.08.05.01-26-0014/19 realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego, Poddziałanie 8.5.1. Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwoju CKZiU.
2. Beneficjentem projektu jest Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu.
3. Biuro projektu mieści się w Zespole Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu.
4. Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
5. Okres realizacji projektu: 01.09.2019 – 31.08.2021 r.
6. Obszar realizacji:
 - gmina Sandomierz, powiat sandomierski, województwo świętokrzyskie.
7. W ramach projektu wsparciem objętych zostanie 70 osób:
 - 60 uczniów Zespołu Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu, spełniających kryteria uczestnika projektu, o których mowa w § 3,
 - 10 nauczycieli Zespołu Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu, spełniających kryteria uczestnika projektu, o których mowa w § 3.

§ 2

Zakres wsparcia

1. Udział w projekcie jest całkowicie bezpłatny i współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Wsparcie dla uczniów oferowane w ramach projektu obejmuje:
 - 3.1. Doradztwo edukacyjno-zawodowe:
 - indywidualne (60 osób, 20h/osoba, łącznie 1200h)
 - grupowe (6 grup po 10 osób, 32h/grupa, łącznie 192h)Uczeń bierze udział w doradztwie edukacyjno-zawodowym indywidualnym oraz grupowym.
 - 3.2. Zajęcia dydaktyczno-wyrównawcze i wyjazdy studyjne:
 - Zajęcia przygotowujące do egz. zawodowego – hotelarstwo (3 grupy po 10 osób, 64h/grupa, łącznie 192 h)
 - Zajęcia przygotowujące do egz. zawodowego – gastronomia (3 grupy po 10 osób, 64h/grupa, łącznie 192 h)
 - Zajęcia z przedsiębiorczości - przedsiębiorczość, osobowość i temperament (6 grup po 10 osób, 64h/grupa, łącznie 384 h)
 - Zajęcia wyrównawcze – biologia/chemia/geografia/fizyka (4 grupy po 10 osób, 64h/grupa, łącznie 256 h)
 - Zajęcia wyrównawcze – matematyka (6 grup po 10 osób, 64h/grupa, łącznie 384 h)
 - Zajęcia z wykorzystania TIK - platforma internetowa do zdalnego kształcenia, tworzenie stron www (6 grup po 10 osób, 64h/grupa, łącznie 384 h)
 - Zajęcia/kurs z grafiki komputerowej (3 grupy po 10 osób, 24h/grupa, łącznie 72 h)
 - Zajęcia/kurs „Zatrzymane w kadrze” fotografia i film (3 grupy po 10 osób, 24h/grupa, łącznie 72 h)

- Wyjazdy studyjne – targi branżowe (2 wyjazdy po 30 osób)
- Zajęcia językowe – j. włoski (2 grupy po 10 osób, 112h/grupa, łącznie 224 h)
- Zajęcia językowe – j. hiszpański (2 grupy po 10 osób, 112h/grupa, łącznie 224 h)
- Zajęcia językowe – j. angielski (1 grupa po 10 osób, 112h/grupa, łącznie 112 h)
- Zajęcia językowe – j. rosyjski (2 grupy po 10 osób, 112h/grupa, łącznie 224 h)

Uczeń może wziąć udział w kilku rodzajach zajęć dydaktyczno-wyrównawczych oraz w wyjeździe studyjnym.

3.3. Szkolenia / warsztaty zawodowe dla uczniów (kółka zainteresowań):

- Koło zainteresowań - barmańskie (1 grupa po 8 osób, 24h/grupa, łącznie 24 h)
- Koło zainteresowań - baristyczne (1 grupa po 8 osób, 24h/grupa, łącznie 24 h)
- Koło zainteresowań - carvingu (1 grupa po 8 osób, 24h/grupa, łącznie 24 h)
- Koło zainteresowań - przewodnik turystyczny (1 grupa po 8 osób, 24h/grupa, łącznie 60 h)
- Koło zainteresowań - „Pilot wycieczek” (1 grupa po 8 osób, 24h/grupa, łącznie 60 h)
- Koło zainteresowań - „Kuchnie świata” (1 grupa po 8 osób, 24h/grupa, łącznie 24 h)
- Koło zainteresowań - brydżowe (1 grupa po 10 osób, 24h/grupa, łącznie 24 h)
- Koło zainteresowań - savoir-vivre i etykiety (2 grupy po 10 osób, 24h/grupa, łącznie 48 h)
- Koło zainteresowań - szachowe (1 grupa po 10 osób, 24h/grupa, łącznie 24 h)
- Koło zainteresowań - gry i zabawy ruchowe (aerobik/taniec/joga) (2 grupy po 8 osób, 30h/grupa, łącznie 60 h)
- Warsztaty samoobrony i mieszanych sportów walki (2 grupy po 10 osób, 45h/grupa, łącznie 90 h)
- Kurs nordic walking (1 grupa po 8 osób, 8h/grupa, łącznie 8 h)

Uczeń może wziąć udział w kilku szkoleniach / warsztatach zawodowych / kółkach zainteresowań.

3.4 Praktyczna nauka zawodu – staże dla uczniów:

- Staże zawodowe (24 osoby, 150h/osoba).

Staże zawodowe przeznaczone są dla uczniów biorących udział w projekcie.

3.5. Szkolenia zawodowe i wyjazdy studyjne dla nauczycieli:

- Szkolenie barmańskie (1 grupa po 5 osób, 24h/grupa, łącznie 24 h)
- Szkolenie baristyczne (1 grupa po 5 osób, 24h/grupa, łącznie 24 h)
- Szkolenie savoir-vivre i etykiety (1 grupa po 5 osób, 24h/grupa, łącznie 24 h)
- Szkolenie carvingu (1 grupa po 5 osób, 24h/grupa, łącznie 24 h)
- Szkolenie „Przewodnik turystyczny” (1 grupa po 5 osób, 24h/grupa, łącznie 24 h)
- Szkolenie i warsztaty kulinarne pt. „Kuchnie świata” (1 grupa po 5 osób, 24h/grupa, łącznie 24 h)
- Szkolenie z grafiki komputerowej (1 grupa po 10 osób, 24h/grupa, łącznie 24 h)
- Szkolenie brydżowe (1 grupa po 10 osób, 45h/grupa, łącznie 45 h)
- Szkolenie obsługa platformy e-learningowej - kształcenie na odległość, tworzenie stron www (1 grupa po 10 osób, 24h/grupa, łącznie 24 h)
- Kurs języka hiszpańskiego (1 grupa po 10 osób, 60h/grupa, łącznie 60 h)
- Wyjazd studyjny połączony ze szkoleniem (2 wyjazdy po 10 osób)
- Szkolenie „Sposoby walki ze stresem i wypaleniem zawodowym - trening motywacyjny” (1 grupa po 10 osób, 24h/grupa, łącznie 24 h)
- Szkolenie „Emisja głosu - higiena narządu mowy” (1 grupa po 10 osób, 24h/grupa, łącznie 24 h)

Nauczyciel może wziąć udział w kilku rodzajach szkoleń zawodowych i wyjazdach studyjnych.

§ 3

Uczestnicy projektu

1. Projekt skierowany jest do:

- 60 uczniów Technikum Hotelarstwa oraz Technikum Żywności i Usług Gastronomicznych Zespołu Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu (w tym: 47 dziewczyn, 13 chłopców),
- 10 nauczycieli Zespołu Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu kształcących w przedmiotach zawodowych (w tym: 8 kobiet, 2 mężczyzn).

§ 4

Kryteria uczestnictwa w projekcie

Warunkiem uczestnictwa w projekcie jest:

1. Zapoznanie się z niniejszym Regulaminem oraz potwierdzenie spełniania kryteriów formalnych uczestnika wymienionych w § 3 poprzez wypełnienie i złożenie Formularza zgłoszeniowego (dokumenty dostępne są w Biurze projektu, na stronie internetowej <http://www.zsgih.sandomierz.pl/> oraz w sekretariacie Zespołu Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu).
2. Pozytywne zakwalifikowanie przez Komisję Rekrutacyjną.
3. Podpisanie przez uczestnika (i opiekuna prawnego uczestnika, jeśli uczestnik jest osobą niepełnoletnią) zakwalifikowanego przez Komisję Rekrutacyjną Deklaracji uczestnictwa w projekcie.
2. Realizator zastrzega sobie prawo do wglądu do następujących dokumentów:
 - legitymacji szkolnej lub
 - dowodu osobistego

celem weryfikacji danych personalnych i teleadresowych podanych przez uczestnika.

§ 5

Zasady kwalifikacji uczestników

1. Kwalifikacja uczestników dokonywana jest przez Komisję Rekrutacyjną złożoną z 2 osób: koordynatora projektu, pracownika merytorycznego ZSGIH w Sandomierzu.
2. Rekrutacja uczniów odbywa się na podstawie złożonego Formularza zgłoszeniowego do momentu pozytywnego zakwalifikowania 60 osób.
3. Rekrutacja nauczycieli odbywa się na podstawie złożonego Formularza zgłoszeniowego oraz rekomendacji dyrektora z uwzględnieniem sprawowanych funkcji, specjalizacji, potrzeb w zakresie poszerzania kwalifikacji i planowanych kierunków rozwoju placówki biorącej udział w projekcie.
4. Komisja rekrutacyjna dokonuje kwalifikacji uczniów biorąc pod uwagę:
 - kompletność i poprawność formalną dokumentów wymienionych w § 4,
 - założone wskaźniki,
 - średnią ocen,
 - posiadanie opinii / orzeczenia o specjalnych potrzebach edukacyjnych,
 - kolejność zgłoszeń.
5. W przypadku gdy liczba chętnych uczniów oraz nauczycieli, spełniających kryteria formalne, o których mowa w § 3 przewyższy liczbę 60 miejsc – w przypadku uczniów i 10 miejsc – w przypadku nauczycieli, utworzone zostaną listy rezerwowe.
6. Listy rezerwowe będą tworzone wg kolejności zgłoszeń (data wpływu na Formularzu zgłoszeniowym).
7. Osoby z list rezerwowych będą kwalifikowane w przypadku rezygnacji osób z list podstawowych (przed rozpoczęciem szkolenia lub w początkowej jego fazie).
8. Podstawą kwalifikowania osób z list rezerwowych będzie ten sam status (przykład: w przypadku rezygnacji ucznia płci żeńskiej, na jego miejsce przyjęty zostanie pierwszy na liście uczeń tej samej płci).
9. Osoby z list rezerwowych otrzymają wsparcie niewykorzystane przez osobę, którą zastąpiły.

§ 6

Organizacja usług

1. Uczestnictwo w Projekcie jest bezpłatne.
2. Projekt realizowany jest w Zespole Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu.
3. W przypadku szkoleń dla nauczycieli zajęcia odbędą się w szkole lub w miejscu wyznaczonym przez wykonawcę, który zostanie wybrany przez Realizatora projektu.
4. W przypadku nieobecności na zajęciach grupowych uczestnik zobowiązuje się do samodzielnego odrobienia opuszczonych zajęć lub jeśli będzie to możliwe z inną grupą.



5. W przypadku braku możliwości przybycia na zajęciach indywidualne (np. z powodu choroby) uczestnik zobowiązany jest do powiadomienia szkoły lub trenera prowadzącego zajęcia oraz przedstawienia usprawiedliwienia w późniejszym terminie. W takim przypadku zostanie zaplanowany nowy termin zajęć indywidualnych.
6. Usprawiedliwienie opuszczonych zajęć następuje poprzez pisemne wyjaśnienie i (jeśli dotyczy) dokument potwierdzający wystąpienie określonych okoliczności.
7. Zajęcia indywidualne i grupowe odbywają się zgodnie z harmonogramami kwartalnymi przedkładanymi do koordynatora projektu oraz harmonogramem projektu.
8. Indywidualne oraz grupowe zajęcia z doradcą zawodowym skierowane są do wszystkich 60 uczniów - uczestników projektu.
9. Zajęcia dydaktyczno-wyrównawcze i wyjazdy studyjne – uczestnicy zakwalifikowani zostaną na zajęcia dodatkowe na podstawie zgłoszeń uczestników oraz wskazań ze strony pracownika merytorycznego Zespołu Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu:
 - Zajęcia przygotowujące do egz. zawodowego – hotelarstwo
 - Zajęcia przygotowujące do egz. zawodowego – gastronomia
 - Zajęcia z przedsiębiorczości - przedsiębiorczość, osobowość i temperament
 - Zajęcia wyrównawcze – biologia/chemia/geografia/fizyka
 - Zajęcia wyrównawcze – matematyka
 - Zajęcia z wykorzystania TIK - platforma internetowa do zdalnego kształcenia, tworzenie stron www
 - Zajęcia/kurs z grafiki komputerowej
 - Zajęcia/kurs „Zatrzymane w kadrze” fotografia i film
 - Wyjazdy studyjne – targi branżowe
 - Zajęcia językowe – j. włoski
 - Zajęcia językowe – j. hiszpański
 - Zajęcia językowe – j. angielski
 - Zajęcia językowe – j. rosyjski
10. Szkolenia / warsztaty zawodowe dla uczniów (kółka zainteresowań) – wybór uczestników objętych szkoleniem nastąpi na podstawie zgłoszeń uczestników oraz wskazań ze strony pracownika merytorycznego Zespołu Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu:
 - Koło barmańskie
 - Koło baristyczne
 - Koło carvingu
 - Koło przewodnik turystyczny
 - Koło „Pilot wycieczek”
 - Koło „Kuchnie świata”
 - Koło brydżowe
 - Koło savoir-vivre i etykiety
 - Koło szachowe
 - Koło gry i zabawy ruchowe (aerobik/taniec/joga)
 - Warsztaty samoobrony i mieszanych sportów walki
 - Kurs nordic walking
11. Staże zawodowe – przewidziane są dla 24 wybranych uczestników projektu (w tym: 19 dziewczyn, 5 chłopaków). Uczestnicy zakwalifikowani zostaną na staż na podstawie wyników uzyskanych podczas udziału w projekcie oraz wskazań ze strony pracownika merytorycznego Zespołu Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu. Każdy uczeń odbędzie 150h płatnego stażu u pracodawców, którzy współpracują z Zespołem Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu. Uczestnicy będą mogli ubiegać się o zwrot kosztów przejazdów do miejsc odbywania stażu oraz otrzymają stypendium stażowe.
12. Szczegóły udziału w stażach reguluje osobny regulamin.

§ 7

Zasady monitoringu uczestników



1. Uczestnicy zobowiązani są do każdorazowego potwierdzania swojej obecności na zajęciach. Potwierdzenie obecności następuje poprzez złożenie podpisu na listach obecności oraz odpowiednich formularzach.
2. Uczestnicy zobowiązani są do wypełniania ankiet monitorujących w trakcie uczestnictwa w projekcie oraz po jego zakończeniu.
3. Uczniowie i nauczyciele biorący udział w projekcie zobowiązani są do informowania Realizatora o ewentualnych zmianach informacji przekazanych w Formularzu zgłoszeniowym.
4. Informacje o których mowa w punktach 1-3 będą wykorzystywane do wywiązania się Realizatora z obowiązków sprawozdawczych z realizacji projektu wobec instytucji udzielającej dotacji.

§ 8

Obowiązki uczestników

1. Przestrzeganie niniejszego Regulaminu.
2. Obecność i aktywne uczestnictwo w zajęciach.
3. Przygotowywanie się do zajęć zgodnie z poleceniami trenerów.
4. Poddawanie się monitoringowi zgodnie z zasadami, o których mowa w § 7.

§ 9

Zasady rezygnacji z uczestnictwa w projekcie

1. Rezygnacja z udziału w projekcie możliwa jest tylko w uzasadnionych przypadkach i następuje poprzez złożenie pisemnego oświadczenia.
2. Uzasadnione przypadki, o których mowa w pkt. 1 niniejszego paragrafu mogą wynikać z przyczyn natury zdrowotnej lub działania siły wyższej i z zasady nie mogą być znane przez uczestnika w momencie rozpoczęcia udziału w projekcie.
3. Organizator zastrzega sobie prawo do skreślenia uczestnika z listy uczestników w przypadku naruszenia przez niego niniejszego regulaminu oraz zasad współżycia społecznego, w szczególności w przypadku naruszenia nietykalności cielesnej innego słuchacza, lektora lub pracownika biura projektu, udowodnionego aktu kradzieży lub szczególnego wandalizmu.
4. W przypadku rezygnacji lub skreślenia uczestnika z listy osób zakwalifikowanych do projektu, jego miejsce zajmie pierwsza osoba z listy rezerwowej zgodnie z zasadami zawartymi w § 5.

§ 10

Postanowienia końcowe

1. Sprawy nieuregulowane niniejszym Regulaminem rozstrzygane są przez Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu.
2. Ostateczna interpretacja „Regulaminu Projektu” należy do Zespołu Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu w oparciu o zapisy projektu i wytyczne dla instytucji biorących udział we wdrażaniu Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020.
3. Regulamin wchodzi w życie w dniu 16.09.2019 r.