



**Regulamin uczestnictwa w projekcie
„Zgłębimy tajniki włoskiej kuchni – praktyki zagraniczne dla Techników Żywnienia i Usług Gastronomicznych”
nr. 2020-1-PL01-KA102-081141**

Zagadnienia ogólne:

1. Projekt „Zgłębimy tajniki włoskiej kuchni – praktyki zagraniczne dla Techników Żywnienia i Usług Gastronomicznych” realizowany jest przez Zespół Szkół im. Stanisława Staszica w Parczewie. Projekt finansowany jest w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na podstawie umowy nr. 2020-1-PL01-KA102-081141
2. Niniejszy regulamin określa zasady uczestnictwa w projekcie „Zgłębimy tajniki włoskiej kuchni – praktyki zagraniczne dla Techników Żywnienia i Usług Gastronomicznych” nr. 2020-1-PL01-KA102-081141

Projekt „Zgłębimy tajniki włoskiej kuchni – praktyki zagraniczne dla Techników Żywnienia i Usług Gastronomicznych” nr. 2020-1-PL01-KA102-081141 realizowany w ramach finansowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój

3. Projekt skierowany jest do uczniów i tegorocznych absolwentów, którzy w roku szkolnym 2020/21 kształcą się na kierunku Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych (40 uczniów).
4. Głównym działaniem projektu będą 2-tygodniowe praktyki zawodowe, które odbędą się we Włoszech w dniach 16.05 - 29.05.2021, 10.10 - 23.10.2021.
5. W ramach projektu uczniowie zakwalifikowani do udziału brać będą udział w zajęciach przygotowawczych do praktyk, praktykach zawodowych, ewaluacji oraz działaniach upowszechniających rezultaty projektu.
6. Warunkiem koniecznym do uczestnictwa w projekcie jest podpisanie przez uczestnika Regulaminu Uczestnictwa, Regulaminu Rekrutacji oraz wszystkich niezbędnych dokumentów związanych bezpośrednio z realizacją działań projektu. W przypadku uczniów niepełnoletnich wymagana jest także dodatkowo zgoda rodziców/pełnoprawnych opiekunów danego ucznia.
7. Szkoła zapewnia uczestnikom projektu bezpłatny transport, zakwaterowanie, wyżywienie oraz pełne ubezpieczenie w trakcie realizacji zagranicznych praktyk zawodowych.
8. W trakcie trwania praktyk opiekunami uczestników będą nauczyciele szkoły, którzy zaangażowani zostaną w projekt. Za koordynację wszystkich działań odpowiedzialny jest P. Zdzisław Chmielarz – koordynator projektu z ramienia Szkoły.

Koordynator projektu wraz z Opiekunami będą odpowiedzialni za:

- wsparcie uczniów w kontaktach z pracodawcami;
- pomoc językową;
- dbanie o realizację założonych planów praktyk zarówno przez Uczestników, jak również przez pracodawców;
- reagowanie w sytuacjach zagrożenia bezpieczeństwa Uczestników;
- prowadzenie bieżącej ewaluacji działań.

Prawa i obowiązki uczestników praktyk:

1. Każdy Uczestnik ma prawo do:

- 1) Terminowego otrzymywania wszystkich informacji na temat projektu,
- 2) Nieodpłatnego udziału w projekcie,
- 3) Otrzymania certyfikatów zgodnie z założeniami projektu,
- 4) Zgłaszania uwag i oceny zajęć, w których uczestniczy.

2. Uczestnik zobowiązuje się do:

- 1) Uczestnictwa we wszystkich w zajęciach realizowanych w ramach projektu „Zgłębimy tajniki włoskiej kuchni – praktyki zagraniczne dla Techników Żywnienia i Usług Gastronomicznych” nr. 2020-1-PL01-KA102-081141
- 2) 100% obecności w trakcie praktyk zawodowych we Włoszech z pominięciem wypadków zdrowotnych (dotyczy: punktualności, realizowania zadań powierzonych podczas praktyk oraz przez opiekuna grupy, informowania koordynatora projektu o wszelkich nieprawidłowościach mających wpływ na realizację praktyk zawodowych i stopień satysfakcji uczestnika),

3) Uczestnictwa w spotkaniach ewaluacyjnych, które odbywać się będą w trakcie realizacji zajęć przygotowawczych, praktyk zawodowych oraz działań upowszechniających.

4) Terminowego i złożenia raportu końcowego uczestnika w terminie wyznaczonym przez koordynatora projektu,

5) Godnego reprezentowania szkoły w trakcie realizacji praktyk zawodowych zagranicą,

6) Uczestnik zobowiązany jest stosować się do postanowień, przepisów i regulaminów obowiązujących w obiekcie zakwaterowania oraz miejscach realizacji programu praktyki (m. in. przepisów przeciwpożarowych, poruszania się po drogach publicznych, ciszy nocnej, itp.),

7) Uczestnika obowiązuje realizacja pełnego programu pobytu w tym udział w wycieczkach, zajęciach integracyjnych zaproponowanych przez organizatora praktyki, jak również zorganizowanych przez opiekunów,

8) Uczestnik powinien się zachowywać w sposób zdyscyplinowany i kulturalny,

9) Uczestnik praktyk podlega opiekunom i jest zobowiązany do bezwzględnego wykonywania ich poleceń,

10) Podczas podróży uczestnik zobowiązany jest do przestrzegania przepisów podróży oraz stosowania się do poleceń opiekunów, pilota i kierowcy.

11) Uczestników obowiązuje bezwzględny zakaz palenia tytoniu, zażywania narkotyków, środków odurzających oraz napojów alkoholowych, w tym także piwa.

12) Uczestnicy zobowiązani są do przebywania w miejscu zakwaterowania w godzinach określonych przez opiekunów. Oddalenie się uczestnika z terenu zakwaterowania możliwe jest tylko i wyłącznie pod opieką któregoś z opiekunów.

13) Uczestnicy zobowiązani są do zachowywania się zgodnie z ogólnie przyjętymi obyczajami, zasadami i zwyczajami panującymi w kraju odbywania praktyk.

14) Wszystkich uczestników praktyk obowiązuje zachowanie nienarażające bezpieczeństwa własnego i innych.

15) Cisza nocna obowiązuje w godzinach 22.00 – 6.00. Po godzinie 23.00 w miejscu zakwaterowania obowiązuje cisza nocna bezwzględna.

16) Aktywnego uczestnictwa w upowszechnianiu rezultatów projektu,

17) Przestrzegania regulaminu BHP w zakładach i przedsiębiorstwach.

3. Uczestnik może zostać wykluczony z udziału w praktykach zawodowych w przypadku rażącego naruszenia niniejszego Regulaminu.

DYREKTOR

mgr inż. Miroslaw Kowalski

Podpis Dyrektora