

REGULAMIN UCZESTNICTWA W PROJEKCIE

„POKOLENIE „Z” – POKOLENIEM ZAWODOWCÓW”

§ 1

Informacje ogólne

Projekt pn. „**POKOLENIE „Z” – POKOLENIEM ZAWODOWCÓW**” realizowany jest przez TRZY szkoły Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach (zwanym dalej „ZDZ”) z terenu woj. świętokrzyskiego na podstawie umowy o dofinansowanie realizacji Projektu terenu woj. świętokrzyskiego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego, Priorytet 8. *Rozwój edukacji i aktywne społeczeństwo*, Działanie 8.5 *Rozwój i wysoka jakość szkolnictwa zawodowego i kształcenia ustawicznego*, Poddziałanie 8.5.1 *Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwoju CKZiU (projekty konkursowe)*, numer naboru **RPSW.08.05.01-IZ.00-26-250/19**.

Głównym celem projektu jest zwiększenie zdolności do zatrudnienia 67 Uczniów (43K i 24M, w tym 3 ON) z 3 niepublicznych techników zawodowych ZDZ w Kielcach w Busku Zdroju, Kazimierzy Wielkiej i Końskich kształcących się na kierunkach technik żywienia i usług gastronomicznych i technik hotelarstwa oraz podniesienie i wzrost efektywności i skuteczności oferty edukacyjnej tych szkół w ramach osiągnięcia następujących celów szczegółowych do 30.09.2020 r.:

1. Wzrost kompetencji kluczowych w zakresie: skutecznej komunikacji w miejscu pracy oraz znajomości branżowego j. angielskiego u min. 65 uczniów/ uczennic (42Ki23M) poprzez realizację warsztatów z komunikacji zawodowej i zajęć z j. angielskiego
2. Wzmocnienie umiejętności życiowych u min. 28 uczniów i uczennic (15Ki13M) poprzez udział w szkoleniu survivalowym
3. Zwiększenie potencjału zatrudnialności min. 35 uczniów i uczennic (26Ki9M) w ramach zajęć z Branżowych Symulacji Biznesowych
4. Wyposażenie min. 65 uczniów i uczennic w kompetencje/kwalifikacje zgodne z oczekiwaniami rynku pracy poprzez realizację kursu pizzaiolo/ turystyka uzdrowiskowa oraz dodatkowych modułów: kuchnia molekularna z elementami kuchni prozdrowotnej/ kuchnia zero waste/ kurs barista
5. Zwiększenie szans min. 65 uczniów i uczennic na rynku pracy i wyposażenie ich w pożądane przez pracodawców postawy i doświadczenie zawodowe poprzez realizację indywidualnych sesji coachingowych oraz staży zawodowych
6. Zdobycie kwalifikacji pizzaiolo/ barista oraz trenera BSB przez 5 n-li zawodu (4Ki1M) zatrudnionych w szkołach objętych wsparciem oraz doposażenie 4 pracowni szkolnych w nowoczesny sprzęt i materiały dydaktyczne.

Zadanie 1. KOMPETENCJE PRACOWNICZE I KOMUNIKACJA ZAWODOWA

Zadanie obejmuje realizację następującego działania:

Okres realizacji od 08.2019-09.2020

- Warsztaty komunikacji w pracy-kształtowanie kompetencji osobistych i społ. jako predyktorów sukcesów na gruncie zaw. Program: obsługa klienta, w tym praca z trudnym klientem, obsługa reklamacji, savoir-vivre w biznesie, komunikacja wewnętrzna i zewnętrzna w firmie, techniki negocjacji, funkcjonowanie w konflikcie, praca zespołowa, przeciwdziałanie i radzenie sobie z negatywnymi zjawiskami tj. mobbing, stres, wypalenie zaw., dyskryminacja ze względu na stopień sprawności i płeć (6sp. gr. x 4h x 7gr.=168h,śr. śr.1sp./ 2 m-ce).
- Indywidualne sesje coachingowe łączące w sobie elementy life coachingu i coachingu kariery np. w oparciu o model GROW (ustalenie celów, diagnoza obecnej sytuacji, mocnych, słabych stron, analiza możliwości,

opr. ind. planu działania). Coaching jako metoda nieautorytarna, partnerska lepiej sprawdza się w pracy z młodzieżą niż tradycyjne doradcy zawodowe oferowane w szkole.

Zadanie 2. PROFILOWANE UMIEJĘTNOŚCI JĘZYKOWE

Zadanie obejmuje realizację następującego działania:

Okres realizacji od 10.2019-12.2019

- zajęcia z języka angielskiego w hotelarstwie/ gastronomii: język branżowy i biznesowy, profesjonalna obsługa klienta anglojęzycznego, uwarunkowania i różnice kulturowe, korespondencja służbowa, rozmowy telefoniczne itp.(7 gr. x 60h=420h śr.6h/sp.,śr.10sp./gr.). Na zak. kursu przeprowadzony zostanie egzamin zewnętrzny np. APTIS, ILCE lub co najmniej równoważny.

Zadanie 3. KURSY BRANŻOWE

Okres realizacji od 12.2019 do 03.2020

Zadanie obejmuje realizację następującego działania:

- GASTRONOMIA: Szkolenie pizzaiolo przeprowadzone przez profesjonalną włoską szkołę pizzy nadającą kwalifikacje pizzaiolo dla 57U (Busko Z.-10U, Kazimierza -37U, Końskie -10U) i 4 n-li z TŻ (Busko Zdrój-1N, Kazimierza-2N, Końskie-1N) (40h w tym 10h teorii przeprowadzonej w szkołach objętych wsparciem i 30h praktyki w siedzibie firmy szkolącej, śr.4 dni x 10h x 6 gr.).

LUB

- HOTELARSTWO: Turystyka uzdrowiskowa – kurs kompetencyjny dla 10 U z Buska Zdroju (technik hotelarstwa) 40h x1 gr.,5dnix8h Program.: m.in. rynek usług oraz produkty turystyki uzdrowiskowej, SPA i Wellness, marketing produktów uzdrowiskowych, kompleksowa obsługa gościa sanatoryjnego.

ORAZ jedno spośród:

- BUSKO ZDRÓJ:

1. Kurs baristyczny + drink up (1gr. x śr.10U+1 n-l): gatunki ziaren, technika produkcji, obsługa profesjonalnego ekspresu, sporządzanie espresso, doppio, americano, (latte) macchiato, cappuchino, latte art + prozdrowotna, koktajle, sorbety - kurs kwalifikacyjny
2. Kurs kuchni molekularna + prozdrowotnej (1gr.x5os.) m.in. dietyka, alergie, kuchnia wege, bezglutenowy, vacuum, sous vide-kurs kompetencyjny
3. Kurs decoupage z dekoracją stołów (1gr.x 5os.): style dekoracji i nakrywania stołów, rodzaje sztuców, kieliszków, zastawa, kolorystyka, kompozycje z kwiatów- kurs kompetencyjny

- KAZIMIERZA WIELKA

1. Kurs baristyczny + latte art. (2gr.x śr.9/10 os.)
2. Kurs kuchni molekularnej + prozdrowotna (1gr. x 9/10 os.)

3. Kurs kuchni „zero waste” + gastronomiczny savoir vivre (1gr. x 9/10os.), program: planowanie, przechowywanie, minimalizowanie strat w kuchni, kulinarny recykling + etykieta stołu, zastawa-sztużce, szkło, poprawna komunikacja, obsługa gości – kurs kompetencyjny

➤ KOŃSKIE

1. Kurs baristyczny + gastronomiczny savoir vivre (1gr.xśr.10os.): gatunki ziaren, technika produkcji, obsługa profesjonalnego ekspresu, sporządzanie espresso, doppio, americano, (latte) macchiato, cappuchino, latte art + etykieta stołu, zastawa stołowa sztuce, porcelana, poprawna komunikacja, obsługa gości.

Zadanie 4. UNIWERSALNE KOMPETENCJE PRZYSZŁOŚCI

Zadanie obejmuje realizację następującego działania:

Okres realizacji: 04.2020 - 06.2020

Trening umiejętności życiowych w ramach szkolenia survivalowego (sztuka przetrwania, systemy działania w trudnych sytuacjach, psychologia przetrwania, zasady działania w warunkach improwizowanych, survival awaryjny, praca zespołu, zasady skutecznego planowania, podejmowanie odp./ryzyka). Szkolenie 26h, w tym 2h szkolenia teor. w szkole + 24h szkolenia w terenie (30U-16K14M,T1-10U,T2-15U,T3-5U,w tym 2ON,3gr. x 2h teor.+3grx24h=78h).

LUB

Szkolenie biznesowe w oparciu o branżowe symulacje biznesowe (BSB) „Restauracja” i „Biuro Podróży”-specjalistyczne oprogramowanie do nauki zarządzania firmą, dające możliwość podejmowania realistycznych decyzji biznesowych (wybór usług, ustalanie cen, zakup urządzeń, zatrudnianie, marketing, finanse) - 37U śr.2sp.x 8h x śr. 5gr/10os.=80h T1-10U,T2- 17U,T3-5U) i 5N-li (1n-l w każdej grupie: zarządzanie posiadanymi symulacjami, ocenianie U za pomocą symulacji, udostępnianie testów).

Zadanie 5. STAŻE

Zadanie obejmuje realizację następującego działania:

Okres realizacji: 06-08.2020

Staże zostaną zorganizowane dla wszystkich uczniów/ uczennic biorących udział w Projekcie (43K, 24M). Staż będzie obejmował min. 150h (śr. 8h dziennie przez okres śr. 4 tyg.) i będzie realizowany dwuetapowo–16h szkoleń pokazowych, na których UP zostaną zapoznani ze stanowiskami pracy i zadaniami wykon. w firmie i 134h właściwego stażu. Program stażu będzie opracowany wspólnie przez n-la, dyrektora szkoły i pracodawcę. Nad uczestnikami projektu będą czuwać wyznaczeni opiekunowie, których zadaniem będzie udział w opracowaniu indywidualnych programów staży, wprowadzenie uczestników w zakres obowiązków i bezpośredni nadzór nad nimi. Pracodawcy będą partycypować w wymiarze min. 5% kosztów organizacji staży w postaci sfinansowania szkolenia BHP dla uczniów. Na zakończenie S pracodawca wystawi referencje-potwierdzenie odbycia stażu z opisem rodzaju i jakości świadczonej pracy

§ 2

Postanowienia ogólne

1. Regulamin realizacji Projektu „**POKOLENIE „Z” – POKOLENIEM ZAWODOWCÓW**” określa zasady przyjmowania zgłoszeń, procedury kwalifikowania kandydatów do udziału w Projekcie, warunki organizacji zajęć oraz warunki

ukończenia zajęć, uzyskiwania dyplomów/certyfikatów wydanych przez Szkoły, a także procedury w przypadku rezygnacji z udziału w Projekcie w trakcie trwania zajęć, a także prawa i obowiązki Uczestników zajęć.

2. Biuro Projektu mieści się w siedzibie Biura Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach, ul. Śląska 9 (pokój nr 224)
3. Rozstrzyganie spraw, które nie są uregulowane niniejszym regulaminem, należy do Prezesa Zarządu Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach.
4. Ilekroć w Regulaminie jest mowa o:
 - 1) Projekcie – należy przez to rozumieć Projekt pn. „**POKOLENIE „Z” – POKOLENIEM ZAWODOWCÓW**”,
 - 2) Instrukcji – należy przez to rozumieć „Instrukcję realizacji Projektu pn. „**POKOLENIE „Z” – POKOLENIEM ZAWODOWCÓW**”,
 - 3) Organizatorze – należy przez to rozumieć Szkoły realizujące zajęcia pozalekcyjne i pozaszkolne w ramach Projektu,
 - 4) ZDZ – należy przez to rozumieć Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach,
 - 5) Zajęciach – należy przez to rozumieć zajęcia pozaszkolne, zajęcia pozalekcyjne i staże realizowane w ramach Projektu.

§ 3

Uczestnicy Projektu

Projekt skierowany jest do:

- 1) Uczniów/uczennic klas I-IV Techników Zawodowych Szkół ZDZ w: Busku Zdroju, Kazimierzy Wielkiej, Końskich kształtujących się na kierunku: Technik żywienia i usług gastronomicznych i technik hotelarstwa.
- 2) Uczniów/uczennic w proporcji: 43 uczennic i 24 uczniów, w tym osób niepełnosprawnych zdolnych do pracy w gastronomii/ hotelarstwie
- 3) Nauczycieli zawodu (4Ki1M) na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych/ technik hotelarstwa w szkołach objętych wsparciem w Projekcie, w tym osób niepełnosprawnych zdolnych do pracy w ww. branżach

§ 4

Warunki uczestnictwa w Projekcie

Kandydaci/Kandydatki na zajęcia pozalekcyjne i pozaszkolne deklarujący/e udział w Projekcie muszą spełniać poniżej wymienione warunki formalne:

- 1) zgłoszenie z własnej inicjatywy chęci uczestnictwa w zajęciach rozwijających kompetencje kluczowe, kompetencje zawodowe oraz w stażach zawodowych;
- 2) podanie danych osobowych do celów ewaluacji, monitoringu i sprawozdawczości;
- 3) wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych;
- 4) być Uczniem/Uczennicą danej Szkoły kształtującym/cą się w odpowiednim zawodzie w klasie I, II, III, IV; lub
- 5) być nauczycielem na profilach ujętych we WoD

§ 5

Rekrutacja

1. Rekrutacja zostanie przeprowadzona dwuetapowo w stosunku do grupy docelowej uczniów: uczniowie/nice oraz grupie docelowej nauczycieli: nauczyciele/lki. Każdy uczeń i nauczyciel spełniający kryteria kwalifikacyjne będzie mógł zostać objęty wsparciem. Wynik rekrutacji będzie podany na stronie internetowej Projektu tj. www.pokoleniezet.zdz.kielce.pl

2. Organizator zajęć zastrzega sobie prawo zmiany terminu zakończenia postępowania rekrutacyjnego w przypadku niewystarczającej liczby kandydatów na zajęcia lub wyczerpania miejsc.
3. Nabór na zajęcia pozalekcyjne i pozaszkolne jest otwarty dla wszystkich zainteresowanych Uczniów i Uczennic (klasy I-IV) oraz nauczycieli zawodu/ nauczycieli przedsiębiorczości szkół ZDZ w Busku Zdroju, Kazimierzy Wielkiej i Końskich z profilu: technik żywienia i usług gastronomicznych/ technik hotelarstwa.
4. Rekrutacja zostanie przeprowadzona zgodnie z polityką równych szans i niedyskryminacji przy szczególnym uwzględnieniu osób niepełnosprawnych oraz wskaźnikami ilościowymi, które zostały określone we Wniosku o Dofinansowanie Projektu tj. zaplanowano:
 - 1) łączna liczba Uczestników – 72,
 - 2) łączna liczba uczniów/uczennic– 67 (43Ki24M),
 - 3) łączna liczba nauczycieli – 5 (4Ki1M),
 - 4) liczba Uczniów/Uczennic uczących się w Szkołach ZDZ w Busku Zdroju – 20 (KiM)
 - 5) liczba Uczniów/Uczennic uczących się w Szkołach ZDZ w Kazimierzy Wielkiej– 37 (KiM),
 - 6) liczba Uczniów/Uczennic uczących się w Szkołach ZDZ w Końskich– 10 (KiM),
5. Działania rekrutacyjne obejmują następujące etapy:
 - 1) Kandydaci przed złożeniem dokumentów powinni zapoznać się z niniejszym *Regulaminem*,
 - 2) *Regulamin* i dokumenty rekrutacyjne (*Formularz zgłoszeniowy* zawierający dane osobowe, Deklaracja uczestnictwa w Projekcie) dostępne są:
 - a) w siedzibie Biura Projektu, które mieści się w Kielcach przy ulicy Śląskiej 9 w pokoju nr 224
 - b) w szkołach uczestniczących w realizacji Projektu,
 - c) na stronie internetowej Projektu www.pokoleniezet.zdz.kielce.pl
6. Zgłoszenie chęci udziału w Projekcie następuje poprzez wypełnienie i złożenie w sekretariacie wybranej szkoły *Formularza zgłoszeniowego* wraz z wymaganymi załącznikami.
7. Wszelkie dane zamieszczone w *Formularzu zgłoszeniowym*, w tym adres zamieszkania poświadczane są własnoręcznym podpisem: osoby składającej *Formularz*, jej rodzica/opiekuna prawnego oraz pracownika szkoły/osoby przyjmującej *Formularz*.
8. Dokumenty niekompletne nie będą przyjmowane.
9. Przy składaniu dokumentów uczniowie/uczennice muszą przedłożyć do wglądu legitymację szkolną w celu umożliwienia pracownikowi szkoły/osobie przyjmującej dokumenty weryfikację danych osobowych.
10. Odmowa podania danych osobowych oraz brak zgody na ich przetwarzanie są równoznaczne z brakiem możliwości udzielania wsparcia w ramach Projektu.
11. Dokumenty można składać w szkołach uczestniczących w realizacji Projektu, w okresie rekrutacji, w dni robocze, od poniedziałku do piątku, w godz. 8.00 – 16.00.
12. Telefoniczne rezerwowanie miejsc na zajęcia pozalekcyjne nie jest możliwe.
13. Złożenie dokumentów nie jest równoznaczne z zakwalifikowaniem do udziału w Projekcie.
14. Złożone przez kandydatów dokumenty zgłoszeniowe nie podlegają zwrotowi.

§ 6

Kwalifikacja

1. Postępowanie kwalifikacyjne jest obowiązkowe dla osób deklarujących udział w Projekcie pn. „**POKOLENIE „Z” - POKOLENIEM ZAWODOWCÓW**”
2. Kwalifikacja uczniów/uczennic na zajęcia dokonywana będzie przez Komisję Rekrutacyjną złożoną z 3 członków: Dyrektor szkoły, wychowawca klasy, nauczyciel przedmiotów zawodowych (gastronomia lub hotelarstwo).
3. Kwalifikacja nauczycieli na zajęcia dokonywana będzie przez Komisję Rekrutacyjną w składzie: Dyrektor danego Niepublicznego Technikum Zawodowego i Członek Zarządu.
4. Komisja Rekrutacyjna będzie podejmować decyzje:
 - 1) po sprawdzeniu poprawności formalnej i kompletności dokumentów,
 - 2) przy uwzględnieniu wskaźników ilościowych przedstawionych w § 5, ust. 4,
 - przy uwzględnieniu dodatkowych kryteriów rekrutacyjnych:
 - miejsce zamieszkania na terenach wiejskich

- trudna sytuacja ekonomiczna rodziny
- osoba niepełnosprawna zdolna do pracy w gastronomii/ turystyce
- uczeń/ uczennica klasy IV
- uczestnik mężczyzna

Rekrutacja ma charakter ciągły i jest prowadzona do momentu pozytywnego zakwalifikowania się pełnej grupy (72 osoby- KiM).

4. Komisja Rekrutacyjna dla każdego *Formularza zgłoszeniowego* wypełnia *Decyzję kwalifikacyjną*.
5. *Decyzja kwalifikacyjna* jest sporządzana w jednym egzemplarzu i dołączana do dokumentacji projektowej, pod *Formularz zgłoszeniowy*.
6. Listy osób, które zostały zakwalifikowane do udziału w zajęciach, z przydziałem do poszczególnych grup szkoleniowych, zostaną wywieszone na tablicy informacyjnej w Sekretariatach szkół, oraz przekazane do Biura Projektu na 7 dni przed rozpoczęciem zajęć. Ponadto Uczniowie/Uczennice, jak i nauczyciele zostaną o fakcie zakwalifikowania się do Projektu poinformowani osobiście.
7. Komplet dokumentów Uczestników (*Formularz zgłoszeniowy* oraz *Deklaracja uczestnictwa w Projekcie*) należy przekazać niezwłocznie do Biura Projektu, najpóźniej do 7 dni, od dnia rozpoczęcia realizacji zajęć (UP wypełniają w momencie otrzymania pierwszego wsparcia).
8. Podczas procesu rekrutacji z osób, które nie zakwalifikowały się na zajęcia zostanie utworzona lista rezerwowa.
9. Listy rezerwowe będą tworzone zgodnie z klasyfikacją punktową powstałą w wyniku posiedzenia Komisji Rekrutacyjnej.
10. Osoby z list rezerwowych będą kwalifikowane w przypadku rezygnacji osób z list podstawowych (przed rozpoczęciem zajęć lub w trakcie ich realizacji). W przypadku rezygnacji z udziału w Projekcie osób z listy rezerwowej przeprowadzona będzie dodatkowa, uzupełniająca rekrutacja.
11. Podstawą kwalifikowania osób z list rezerwowych będzie ten sam status.
12. Osoby z list rezerwowych otrzymają wsparcie, niewykorzystane przez osobę, którą zastąpiły.

§ 7

Warunki prowadzenia zajęć i uczestnictwa w Projekcie

1. Udział Uczestników/Uczestniczek w zajęciach jest bezpłatny.
2. Ostatecznym potwierdzeniem chęci uczestnictwa w zajęciach, jest podpisanie, na pierwszych zajęciach realizowanych w ramach wsparcia *Oświadczenia Uczestnika Projektu*.
3. Każdy Uczestnik/Uczestniczka zajęć powinien/powinna brać udział we wszystkich zajęciach realizowanych w ramach wsparcia.
4. Jedna grupa szkoleniowa uczniów składa się z 5-10 Uczestników/Uczestniczek. W uzasadnionych przypadkach Organizator zastrzega sobie możliwość zmiany liczebności grup.
5. Każdy Uczestnik biorący udział w realizacji Projektu otrzyma, po jego zakończeniu Certyfikat potwierdzający udział w przedsięwzięciu edukacyjnym finansowanym przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
6. Zajęcia będą się odbywać w szkołach realizujących Projekt tj.:
 - 1) Szkoły ZDZ w Busku Zdroju przy ul. Wojska Polskiego 31
 - 2) Szkoły ZDZ w Kazimierzy Wielkiej, przy ul. Kolejowej 27
 - 3) Szkoły ZDZ w Końskich, przy ul. Piłsudskiego 82
7. Organizator zajęć posiada zaplecze lokalowe i sprzętowe niezbędne do realizacji Projektu.
8. Zajęcia będą przeprowadzone przez wykwalifikowaną kadrę, legitymującą się odpowiednimi uprawnieniami i doświadczeniem w prowadzeniu zajęć.
9. Organizator posiada doświadczenie niezbędne do należytego przeprowadzenia zajęć, ale nie może być odpowiedzialny za rezultat przeprowadzonych zajęć.
10. Uczestnik/czka zajęć otrzymuje materiały dydaktyczno-piśmiennicze (m.in. zeszyt, długopis, pamięć zewnętrzną, podręczniki/materiały), które stają się jego własnością po zakończeniu udziału w Projekcie (z wyjątkiem osób, które zrezygnują z udziału w trakcie zajęć). Fakt otrzymania materiałów dydaktyczno-piśmienniczych potwierdzany jest własnoręcznym podpisem.
11. Uczestnicy Projektu zostaną dodatkowo ubezpieczeni od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas realizacji staży.

12. Podczas zajęć Uczestnicy/Uczestniczki otrzymują zawsze poczęstunek w postaci bufetu kawowego (m.in. ciastek, napojów ciepłych i zimnych).
13. W ramach Projektu Uczestnicy/Uczestniczki mają zapewniony zwrot kosztów dojazdu i powrotu na/z zajęć pozalekcyjnych i pozaszkolnych (dot. osób zamieszkałych poza miejscem realizacji zajęć), gdy zajęcia odbywają się w dni wolne od nauki oraz zwrot kosztów powrotu w przypadku zajęć po lekcjach szkolnych.
14. Każdy Uczestnik/Uczestniczka zajęć zobowiązany jest do regularnego uczestnictwa w zajęciach, potwierdzonego każdorazowo osobistym podpisem na liście obecności. Obowiązkowa obecność w 100% zajęć. Dopuszczalna jest nieobecność usprawiedliwiona szczególnymi okolicznościami, lecz nieprzekraczająca 25% zajęć. W przypadku Uczniów/uczennic, którzy przystąpią do udziału w Projekcie w terminie późniejszym (wchodzą z listy rezerwowej lub rekrutacji uzupełniającej) limit nieobecności liczony jest od daty ich faktycznego rozpoczęcia udziału w zajęciach pozalekcyjnych.
15. W przypadku przekroczenia limitu 25% nieobecności usprawiedliwionej na zajęciach pozalekcyjnych i pozaszkolnych, każdorazowo Komisja w składzie:
 - 1) Nauczyciel/trener/wykładowca z danego przedmiotu,
 - 2) Dyrektor Szkoły ZDZ lub Koordynator Lokalny,
 - 3) Dyrektor Projektu lub Specjalista ds. organizacji i realizacji form wsparcia,indywidualnie dokona analizy przyczyn nieobecności Ucznia na zajęciach. Komisja w uzasadnionych przypadkach (tj. zdarzenia losowe, choroba, pobyt w szpitalu i inne) może podjąć decyzję o dalszym uczestnictwie Ucznia/Uczennicy w Projekcie po sprawdzeniu jego umiejętności, pozwalających na dalszy aktywny udział w zajęciach i osiągnięcie zakładanych rezultatów.

§ 8

Zasady monitoringu Uczestników/Uczestniczek

1. Uczestnicy/Uczestniczki zobowiązani są do każdorazowego potwierdzania swojej obecności na zajęciach. Potwierdzenie obecności następuje poprzez złożenie podpisu na Liście obecności (zajęcia grupowe).
2. Odpowiedzialnym za zebranie podpisów na liście obecności jest osoba prowadząca zajęcia (nauczyciel/trener/wykładowca).
3. Uczestnicy/Uczestniczki zobowiązani są do wypełniania ankiet ewaluacyjnych i monitoringowych w trakcie i po zakończeniu zajęć.
4. Uczestnicy/Uczestniczki zobowiązani są do informowania Organizatora o ewentualnych zmianach np. miejsca zamieszkania, czy zmiany szkoły.

§ 9

Obowiązki Uczestników/Uczestniczek

Uczestnicy/Uczestniczki posiadają następujące obowiązki:

- 1) przestrzeganie niniejszego *Regulaminu*,
- 2) punktualne przychodzenie na zajęcia,
- 3) rzetelne przygotowywanie się do zajęć zgodnie z poleceniami kadry dydaktycznej (nauczycieli/trenerów/wykładowców),
- 4) przystąpienie do przewidzianej formy zakończenia zajęć (np. egzamin)
- 5) poddawanie się monitoringowi zgodnie z zasadami, o których mowa w § 8.

§ 10

Zasady rezygnacji z uczestnictwa w Projekcie

1. Rezygnacja z udziału w Projekcie możliwa jest tylko w uzasadnionych przypadkach (choroba, zmiana miejsca zamieszkania, zmiana szkoły) i następuje poprzez złożenie pisemnego oświadczenia na formularzu dostarczonym przez Organizatora.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do skreślenia Uczestnika/Uczestniczki z listy uczestników zajęć w przypadku naruszenia przez niego niniejszego *Regulaminu* oraz zasad współżycia społecznego,

w szczególności w przypadku naruszenia nietykalności cielesnej innego Uczestnika, prowadzącego zajęcia lub pracownika szkoły/Biura Projektu, udowodnionego aktu kradzieży lub szczególnego wandalizmu.

3. W przypadku rezygnacji lub skreślenia Uczestnika/Uczestniczki z listy osób zakwalifikowanych do Projektu, jego miejsce zajmie pierwsza osoba z listy rezerwowej zgodnie z zasadami zawartymi w § 6.
4. W przypadku rezygnacji z udziału w zajęciach Uczestnik/Uczestniczka zobowiązany/a jest do zwrotu otrzymanych materiałów dydaktyczno-piśmienniczych Organizatorowi zajęć najpóźniej w chwili złożenia pisemnego oświadczenia o rezygnacji.

§ 11

Postanowienia końcowe

1. Sprawy nieuregulowane niniejszym *Regulaminem* rozstrzygane są przez Beneficjenta Projektu.
2. Ostateczna interpretacja *Regulaminu realizacji Projektu* należy do Beneficjenta Projektu i Organizatora zajęć w oparciu o wytyczne dla instytucji biorących udział we wdrażaniu Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego 2014-2020.
3. Regulamin wchodzi w życie w dniu 01.08.2019 r.

Zatwierdził:

Koordynator Projektu