

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0009/20 pn. " Przepis na sukces" współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

REGULAMIN PROJEKTU Z ZASADAMI REKRUTACJI „Przepis na sukces”

Nr Projektu RPLD.11.03.02-10-0002/20

I. Informacje ogólne

1. Niniejszy Regulamin określa warunki uczestnictwa oraz zasady organizacji zajęć w Projekcie: **nr projektu RPLD.11.03.02-10-0009/20 „Przepis na sukces”** realizowanego w ramach Osi priorytetowej – XI Edukacja Kwalifikacje Umiejętności, Działania XI.3.2 Kształcenie zawodowe- miasto Łódź, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020. Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020.
2. Wnioskodawcą Projektu jest Miasto Łódź, a realizatorem Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi.
3. Ogólny nadzór nad realizacją Projektu sprawuje Koordynator Projektu.
4. Wszystkie decyzje podejmowane w oparciu o regulamin są zgodne z:
 - a) wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.
 - b) regulaminem konkursu RPLD.11.03.02-IZ.00-10-001/19
 - c) umową o dofinansowanie Projektu.
5. Biuro projektu znajduje się w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Henryka Sienkiewicza 88,90-357 Łódź
6. Projekt realizowany jest w okresie **01.09.2021r. – 30.06.2023r.**
7. Wartość projektu **978 342,00 zł**

II. Cel projektu oraz grupa docelowa

Celem projektu jest zwiększenie, w terminie od 01.09.2021 r. do 30.06.2023 r., we współpracy z otoczeniem społ.-gospodarczym, jakości kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi ukierunkowane na dostosowanie kierunków kształcenia i szkolenia zawodowego w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi do regionalnego rynku pracy oraz na podniesienie wśród 100 uczniów placówki(45K/55M)kompetencji kluczowych i wartości uniwersalnych oraz na poprawę ich zdolności do zatrudnienia poprzez podniesienie kompetencji/kwalifikacji 24n-li(20K/4M)kształcenia zawodowego, adaptację i doposażenie pracowni szkolnych oraz poprzez organizację dla uczniów: staży, dodatkowych zajęć podnoszących kompetencje/kwalifikacje zawodowe z zakresu: nowoczesnych technik kulinarnych, koła żywieniowego, cateringu (w tym prawo jazdy kat. B i założenie i prowadzenie własnej firmy cateringowej)oraz zajęć podnoszących kompetencje kluczowe i umiejętności uniwersalne, w tym wyrównawczych z matematyki, przygotowujących do matury z matematyki i jęz. angielskiego, kółek zainteresowań z jęz. angielskiego i przedmiotów przyrodniczych(biologii, geografii, chemii).

Grupę docelową stanowią: Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, prowadzący kształcenie zawodowe w ramach Technikum na kierunkach: Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych, Technik Usług Kelnerskich oraz na kierunku Kucharz w Szkole Branżowej I St. Wraz z nauczycielami kształcenia zawodowego. Wsparciem w projekcie zostanie objętych 100 uczniów(45K/55M),kształcących się w zawodach Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych (42K/52M), Technik Usług Kelnerskich (3K/3M)oraz 24n- li(20K/4M)prowadzących nauczanie w w/w zawodach.

III. Zakres wsparcia

Projekt pn. „Przepis na sukces” obejmuje wsparciem uczniów Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi poprzez udział w n/w zajęciach /stażach:

1. Nowoczesne techniki kulinarne. (zadanie 1)
Skierowane do 10 uczestników projektu (UP), realizowane w 1 gr./edycję po 5UP/grupę przez 2 edycje, w wymiarze 120 h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 240h (2gr.*120h/gr.) dla 10UP(2 gr.*5UP/gr.).
2. Koło żywieniowe (zadanie 2)
Skierowane do 10 UP, realizowane w 1 gr./edycję po 5UP/grupę przez 2 edycje, w wymiarze 60 h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 120h (2gr.*60h/gr.) dla 10UP(2 gr.*5UP/gr.)
3. Moja własna firma cateringowa. (zadanie 3)
Skierowane do 8 UP, realizowane w 1 gr./edycję po 8UP/grupę przez 1 edycje, w wymiarze 128 h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 128h (1gr.*128h/gr.) dla 8UP(1 gr.*8UP/gr.)
w tym:
 - a) Zajęcia z cateringu- 48h,
 - b) Doradztwo w zakresie zakładania i prowadzenia własnej działalności – 20h
 - c) Prawo jazdy kat. B- 60h/UP
4. Zajęcia wyrównawcze z matematyki (zadanie 4)
Skierowane do 16 UP, realizowane w 1 gr./edycję po 8UP/grupę przez 2 edycje, w wymiarze 60 h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 120h (2gr.*60h/gr.) dla 16UP(2 gr.*8UP/gr.)

*Zajęcia przygotowujące do matury (zadanie 4)
Skierowane do 32 UP, realizowane w 2 gr./edycję po 8UP/grupę przez 2 edycje, w wymiarze 60 h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 200h (4gr.*50h/gr.) dla 32UP(4 gr.*8UP/gr.)
5. Zajęcia przygotowujące do matury z języka angielskiego (zadanie 5)

Skierowane do 16UP, realizowane w 1 gr. /edycję po 8 UP/grupę przez 2 edycje, w wymiarze 50h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 100h (2gr.*50h/gr) dla 16UP(2gr.* 8UP)

*Koło zainteresowań z języka angielskiego (zadanie 5)
Skierowane do 10UP, realizowane w 1 gr. /edycję po 5 UP/grupę przez 2 edycje, w wymiarze 60h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 120h (2gr.*60h/gr) dla 10UP(2gr.* 5UP)

6. Koło zainteresowań z geografii (zadanie 6)
Skierowane do 8UP, realizowane w 1 gr. /edycję po 8 UP/grupę przez 1 edycje, w wymiarze 120h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 120h (1gr.*120h/gr) dla 8UP(1gr.* 8UP)

*Koło zainteresowań z biologii (zadanie 6)
Skierowane do 8UP, realizowane w 1 gr. /edycję po 8 UP/grupę przez 1 edycje, w wymiarze 120h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 120h (1gr.*120h/gr) dla 8UP(1gr.* 8UP)

*Koło zainteresowań z chemii (zadanie 6)
Skierowane do 16UP, realizowane w 1 gr. /edycję po 8 UP/grupę przez 2 edycje, w wymiarze 60h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 120h (2gr.*60h/gr) dla 16UP(2gr.* 8UP)

7. Udział w stażach zawodowych u potencjalnych pracodawców- obowiązkowy dla wszystkich uczestników projektu w wymiarze min.150h/ucznia, realizowany na podstawie umowy zawartej pomiędzy szkołą, pracodawcą i uczniem.

Zakres wsparcia dla n-li kształcenia zawodowego z ZS nr 1 obejmuje w ramach projektu

- 1) Studia podyplomowe „ Zarządzanie i systemy zarządzania jakością” skierowane do 1 n-la;
- 2) Studia podyplomowe „Psychodietetyka” skierowane do 2 n-li;
- 3) Szkolenie „Szkoła w chmurze” skierowane do 24 n-li , realizowane w 4 gr po 6 UP/gr w wymiarze 5h/gr oraz 2h/UP.

IV. Procedury rekrutacji

Osobą odpowiedzialną za rekrutację jest Koordynator projektu.

Rekrutacja prowadzona będzie na terenie Zespołu Szkół Gastronomicznych w terminie :IX 2021 oraz IX 2022 zgodnie z zasadą równości szans płci i niedyskryminacji.

Dostępność osób z niepełnosprawnościami na etapie rekrutacji zostanie w projekcie zapewniona poprzez

- a) Stronę projektu zgodną ze standardem WCAG 2.0,
- b) Produkty i działania służące rekrutacji uwzględniać będą zasadę dostępności i niedyskryminacji:
- c) Osoby z niepełnosprawnością zgłaszające się do projektu, spełniające kryteria formalne zostaną obligatoryjnie do niego przyjęte

Realizator projektu informuje o możliwości korzystania w ramach projektu przez osoby z niepełnosprawnościami z tłumaczeń na jęz. migowy oraz z asystentów osób z

niepełnosprawnościami. Prezentowanie informacji w projekcie odbywać się będzie językiem prostym i łatwym, tempo zajęć zostanie dostosowane do potrzeb i możliwości uczestników projektu w tym osób z niepełnosprawnościami.

Realizator przekazuje poniżej informację nt. dostępności architektoniczne i informacyjnej projektu:

Dokumentacja rekrutacyjna dostępna jest w sekretariacie i na stronie, w tym: regulamin projektu, formularz zgłoszeniowy, zgoda na przetwarzanie danych osobowych (oświadczenie uczestnika projektu – załącznik nr 5).

Zgłoszenia do uczestnictwa w projekcie dokonuje się za pomocą formularza zgłoszenia uczestnika do projektu złożonego w biurze projektu w pok. nr

W przypadku osób niepełnoletnich dokumenty podpisują rodzice lub opiekunowie prawni.

Kryteria uczestnictwa

Kryteria formalne:

1. W przypadku uczniów:

- status ucznia w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi
- zgoda rodzica/opiekuna na udział w projekcie (w przypadku niepełnoletnich uczniów),
- 18 lat w przypadku zadania 3

2. W przypadku nauczycieli:

- status nauczyciela zatrudnionego w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi

Kryteria merytoryczne:

1. W przypadku uczniów:

- frekwencja ogólna na zajęciach (75%): 1 pkt + 1 pkt za każde 5% powyżej 80%;
- do zadań 1-3: śr. ocena z przedmiotów zawodowych: min. dst.: 1 pkt + 1 pkt za każdy poziom powyżej dst.;
- do zajęć wyrównawczych: uczniowie z niskimi ocenami cząstkowymi i na koniec semestru, ocena dst.: 1 pkt + 1 pkt. za każdy poziom poniżej;
- do koła zainteresowań: ocena min. dst z obszaru wsparcia: 1 pkt + 1 pkt za każdy poziom powyżej dst.
- do matury: uczniowie klas III-IV: 2 pkt.

2. W przypadku nauczycieli:

- zgodność tematyki szkolenia/studiów z nauczaniem przedmiotem: 1 pkt;
- min. 1 rok stażu pracy w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi: 1 pkt.

Kryteria dodatkowe/ premiujące dla :

*uczniów:

- uczestnik projektu o SPE– 2 pkt.,
- kobiety – 2 pkt.

*nauczycieli:

- nauczyciel mianowany lub kontraktowy- 1 pkt.

Osoby z niepełnosprawnościami zgłaszające się do projektu, spełniające kryteria formalne, zostaną do niego obligatoryjnie przyjęte;

W przypadku pozostałych osób decydować będzie liczba pkt. W sytuacji takiej samej liczby pkt. decyduje wyższa frekwencja.

W przypadku większej liczby chętnych utworzone zostaną listy rezerwowe.

V. Postanowienia końcowe

1. Niniejszy regulamin wchodzi w życie z dniemroku.
2. Projektodawca zastrzega sobie prawo do zmian i uzupełniania Regulaminu w trakcie trwania projektu.
3. Regulamin dostępny jest w Biurze Projektu i na stronie internetowej projektu:.....
4. Sprawy nieuregulowane niniejszym Regulaminem, rozstrzyga Koordynator projektu.