



REGULAMIN UCZESTNICTWA W PROJEKCIE

„HOTELARZ I KUCHARZ INTELIGENTNI SPECJALIŚCI- nowe technologie motorem rozwoju edukacji zawodowej”

§ 1

Informacje ogólne

1. Projekt pn. „ **HOTELARZ I KUCHARZ INTELIGENTNI SPECJALIŚCI – nowe technologie motorem rozwoju edukacji zawodowej**’ realizowany jest przez Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach na podstawie umowy zawartej pomiędzy ZDZ w Kielcach, a Zarządem Województwa Świętokrzyskiego o dofinansowanie realizacji Projektu w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego 2014-2020, 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)*, Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
1. **Głównym celem Projektu** jest podniesienie jakości i atrakcyjności oferty edukacyjnej w 7 szkołach ZDZ w Kielcach z terenu woj. św. na kierunku Technik żywienia i usług gastronomicznych oraz Technik hotelarstwa w kontekście przyszłego zatrudnienia uczniów i uczennic tych szkół do 30.09.2017. Cel ten zostanie osiągnięty poprzez organizację zajęć dodatkowych w zakresie gastronomii prozdrowotnej z elementami kuchni molekularnej i hotelarstwa z obsługą programów rezerwacyjnych dla uczniów, a także w części dla nauczycieli; wyposażenie uczniów w niezbędne na rynku pracy doświadczenie zawodowe poprzez realizację staży zawodowych oraz podwyższenie kompetencji kluczowych uczestników w zakresie branżowego jęz. angielskiego i przedsiębiorczości.
2. **Cele szczegółowe:**
 1. Dostosowanie oferty edukacyjnej 7 szkół ZDZ w Kielcach z terenu województwa świętokrzyskiego do potrzeb lokalnego rynku pracy poprzez realizację zajęć pozalekcyjnych podnoszących kompetencje zawodowe uczniów w powiązaniu z horyzontalną specjalizacją woj. św.(turystyka prozdrowotna).
 2. Podniesienie poziomu kompetencji kluczowych uczniów projektu poprzez realizację kursów: branżowego języka angielskiego i przedsiębiorczości.
 3. Zwiększenie szans uczestników projektu na rynku pracy i wyposażenie ich w pożądaną przez pracodawców doświadczenie zawodowe poprzez realizację staży zawodowych. Dodatkowo programy szkoleń i staży będą konsultowane z przedstawicielami lokalnego rynku pracy, co pozwoli wypracować ofertę odpowiadającą ich aktualnym potrzebom i wzmocni relacje na linii szkoła-uczeń-pracodawca.
 4. Podniesienie kompetencji 7 nauczycieli zawodowych (gastronomii i hotelarstwa).
 5. Doposażenie pracowni zawodowych w szkołach objętych wsparciem w nowoczesny sprzęt i materiały dydaktyczne.

Powyższe cele zostaną osiągnięte poprzez realizację następujących zadań w szkołach objętych wsparciem tj. Technikach Zawodowych w: Kielcach, Końskich, Chmielniku, Busku Zdroju, Starachowicach, Kazimierzy Wielkiej i Jędrzejowie, prowadzonych przez Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach:



1. Zadanie 1

Zajęcia dodatkowe kształtujące kompetencje kluczowe z języka angielskiego i przedsiębiorczości

Okres realizacji 09.2016-03.2017

Zajęcia pozalekcyjne w ramach tego zadania realizowane będą w 8 dziesięcioosobowych grupach w 7 szkołach ZDZ w Kielcach i będą obejmowały następujący zakres:

- zajęcia dodatkowe branżowego z języka angielskiego (1gr. x 60h, śr.4h/spotkania)
- zajęcia dodatkowe z przedsiębiorczości (7gr.x 30h=210h, śr.3h/spotkania)

Zajęcia dodatkowe z języka angielskiego (dla hotelarzy) będą miały charakter komunikatywny i będą koncentrowały się na języku biznesowym i umiejętności właściwego wykorzystywania go w relacjach zawodowych. Na zakończenie kursu przeprowadzony zostanie egzamin APTIS. Uczestnicy projektu otrzymają certyfikaty APTIS.

Zajęcia dodatkowe z przedsiębiorczości (dla gastronomów) będą przeprowadzone z wykorzystaniem gier symulacyjno-edukacyjnych. Zajęcia te pomogą w wykształceniu postaw przedsiębiorczych w rozumieniu definicji kompetencji kluczowych. Na zakończenie zajęć uczestnicy projektu otrzymają zaświadczenie o ukończeniu kursu.

2. Zadanie 2

Zajęcia dodatkowe w zakresie gastronomii prozdrowotnej z elementami kuchni molekularnej i hotelarstwa z obsługą programów rezerwacyjnych

Okres realizacji 01.2017-06.2017

Zajęcia realizowane będą w 8 grupach dziesięcioosobowych zgodnie z realizowanymi w poszczególnych jednostkach kierunkami kształcenia. Celem zajęć jest podwyższenie kompetencji zawodowych uczniów oraz wyposażenie ich w wiedzę i umiejętności specjalistyczne zgodne z oczekiwaniami pracodawców związanych z branżą hotelarsko-gastronomiczną. Zadanie obejmuje realizację następujących działań:

- gastronomia prozdrowotna z elementami kuchni molekularnej 60h, w tym: 7gr.(10os/gr.)x48h=336h, w tym 20h teorii + 28h praktyki śr. 4h/sp., razem śr.12spotkan
- hotelarstwo z obsługą programów rezerwacyjnych 1gr.(10os.)x 60h,śr.4h/sp., razem śr.15spotkań

Moduł związany z kuchnią molekularną zostanie zrealizowany przez specjalistyczną firmę (szkolenie 2dniowe,12h x 4gr.). Udział w nim weźmie również 6 nauczycieli/instruktorów praktycznej nauki zawodu (KiM) ze szkół objętych wsparciem.

W części zajęć dotyczącej obsługi programów (10h) weźmie również udział nauczyciel hotelarstwa ze szkół objętej wsparciem. Uczestnicy projektu otrzymają zaświadczenie o ukończeniu kursu. Dopuszone zostaną pracownie ,co podniesie jakość kształcenia, jest konieczne do prawidłowej realizacji Projektu i zgodnie z „Rekomendowanym wyposażeniem [...]” MEN (Typ Op. 5) i wnioskami z indywidualnych diagnoz szkół. Uczestnicy projektu otrzymają Świadectwa ukończenia kursu oraz materiały dyd., poczęstunek, zwrot kosztów dojazdu, ubezpieczenie .OR

3. Zadanie 3 Staże zawodowe u pracodawców

Okres realizacji: 06.2017 – 09.2017

Staże zostaną zorganizowane dla 80 uczestników projektu śr. 8gr. x śr.10 os. na podstawie umów zawartych z pracodawcami w ramach kształcenia dualnego zgodnie ze zrealizowanymi szkoleniami w ramach zad. 2 (typ op. 2).Każdy staż będzie obejmował 150h (śr. 7,5h dziennie przez okres śr. 4 tyg.). Nad uczestnikami projektu będą czuwać wyznaczeni opiekunowie Stażu. Na zakończenie stażu pracodawca wystawi referencje-potwierdzenie odbycia stażu wraz z opisem rodzaju i jakości świadczonych prac.



§ 2

Postanowienia ogólne

1. Regulamin realizacji Projektu „HOTELARZ I KUCHARZ INTELIGENTNI SPECJALIŚCI – nowe technologie motorem rozwoju edukacji zawodowej” 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 ZDZ w Kielcach, przy ul. Śląskiej 9, 25-328 Kielce (pokój 206).
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. „HOTELARZ I KUCHARZ INTELIGENTNI SPECJALIŚCI – nowe technologie motorem rozwoju edukacji zawodowej”
 - 2) Instrukcji – należy przez to rozumieć „Instrukcję realizacji Projektu pn. „HOTELARZ I KUCHARZ INTELIGENTNI SPECJALIŚCI – nowe technologie motorem rozwoju edukacji zawodowej”
 - 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: Kielcach, Busku Zdroju, Chmielniku, Jędrzejowie, Starachowicach, Kazimierzy Wielkiej i Końskich kształcących się na kierunkach: Technik żywienia i usług gastronomicznych oraz Technik hotelarstwa.
- 2) Uczniów/uczennic w proporcji: 50 uczennic i 30 uczniów
- 3) Nauczycieli zawodu (7 osób - 6Ki1M) na kierunkach: Technik żywienia i usług gastronomicznych oraz Technik hotelarstwa w szkołach ZDZ w Kielcach z terenu woj. św. objętych wsparciem w Projekcie
- 4) Osób niepełnosprawnych zdolnych do pracy w gastronomii lub hotelarstwie.

§ 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 z jęz. angielskiego i przedsiębiorczości, kompetencje zawodowe w powiązaniu z inteligentnymi i horyzontalnymi specjalizacjami województwa świętokrzyskiego 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 kształcącym/cą się w odpowiednim zawodzie w klasie I, II, III lub IV (tuż przed wejściem na rynek pracy);
- 5) być nauczycielem na profilach ujętych we WoD w szkołach objętych wsparciem.



§ 5

Rekrutacja

1. Rekrutacja zostanie przeprowadzona dwuetapowo w stosunku do grupy docelowej uczniów: uczniowie/nice oraz grupie docelowej nauczycieli : nauczyciele/iki. Będzie miała charakter otwarty, każdy uczeń i nauczyciel spełniający kryteria kwalifikacyjne będzie mógł zostać objęty wsparciem. Wynik rekrutacji będzie podany na stronie internetowej Projektu tj. www.inteligentnispecjalisci.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 szkół ZDZ w Kielcach, Busku Zdroju, Chmielniku, Jędrzejowie, Starachowicach, Kazimierzy wielkiej i Końskich z profili: Technik hotelarstwa, Technik żywienia i usług gastronomicznych.
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.:
 - 1) łączna liczba Uczestników – 87,
 - 2) łączna liczba uczniów/uczennic– 80 (50Ki30M),
 - 3) łączna liczba nauczycieli – 7 (6Ki1M), po jednym nauczycielu ze szkół wymienionym we WoD,
 - 4) liczba Uczniów/Uczennic uczących się w Szkołach ZDZ w Kielcach – 20 (8 K i 12M),
 - 5) liczba Uczniów/Uczennic uczących się w Szkołach ZDZ w Końskich – 10 (6K i 4M),
 - 6) liczba Uczniów/Uczennic uczących się w Szkołach ZDZ w Chmielniku – 10 (6K 4M)
 - 7) liczba Uczniów/Uczennic uczących się w Szkołach ZDZ w Busku Zdroju. – 10 (7K i 3M),
 - 8) liczba Uczniów/Uczennic uczących się w Szkołach ZDZ w Jędrzejowie– 10 (10K i 0M),
 - 9) liczba Uczniów/Uczennic uczących się w Szkołach ZDZ w Kazimierzy Wielkiej – 10 (7K 3M),
 - 10) liczba Uczniów/Uczennic uczących się w Szkołach ZDZ w Starachowicach – 10 (5K i 5M).
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 ul. Śląskiej 9, 25-328 Kielce, pokój 206,
 - b) w szkołach uczestniczących w realizacji Projektu,
 - c) na stronie internetowej Projektu www.inteligentnispecjalisci.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 obligatoryjne dla osób deklarujących udział w Projekcie pn. „HOTELARZ I KUCHARZ INTELIGENTNI SPECJALIŚCI – nowe technologie motorem rozwoju edukacji zawodowej”.
2. Kwalifikacja uczniów/uczennic na zajęcia dokonywana będzie przez Komisję Rekrutacyjną złożoną z 2 członków: Dyrektor szkoły i Koordynator Lokalny.
3. Kwalifikacja nauczycieli na zajęcia dokonywana będzie przez Komisję Rekrutacyjną w składzie: Dyrektor danego Niepublicznego Technikum Zawodowego i Koordynator Lokalny.
4. Komisja Rekrutacyjna będzie podejmować decyzje:
 - 1) po sprawdzeniu poprawności formalnej i kompletności dokumentów,
 - 2) przy uwzględnieniu wskaźników ilościowych przedstawionych w § 5, ust. 4,
 - 3) przy uwzględnieniu dodatkowych kryteriów rekrutacyjnych oraz , o ile to możliwe, przy uwzględnieniu wskaźników proporcjonalnych udziału w realizacji Projektu: Uczennice 70% i Uczniowie 30%. Dodatkowe kryteria kwalifikacyjne to:
 - miejsce zamieszkania na terenach wiejskich
 - trudna sytuacja ekonomiczna rodziny
 - osoba niepełnosprawna zdolna do pracy w gastronomii lub hotelarstwie

Rekrutacja ma charakter ciągły i jest prowadzona do momentu pozytywnego zakwalifikowania się pełnej grupy (87 osób- 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.
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 10 Uczestników/Uczestniczek. W uzasadnionych przypadkach Organizator zastrzega sobie możliwość zmiany liczebności grup.
5. Jedna grupa szkoleniowa nauczycieli składa się z 6 osób (KiM) branża gastronomiczna i 1 osoby (KiM) branża hotelarska.
6. 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.



7. Zajęcia będą się odbywać w szkołach realizujących Projekt tj.:
 - 1) Szkoły ZDZ w Kielcach przy ul. Paderewskiego 55,
 - 2) Szkoły ZDZ w Końskich przy ul. Piłsudskiego 82,
 - 3) Szkoły ZDZ w Chmielniku przy ul. Mielczarskiego 7,
 - 4) Szkoły ZDZ w Busku Zdroju przy ul. Wojska Polskiego 31,
 - 5) Szkoły ZDZ w Kazimierzy Wielkiej przy ul. Kolejowa 27,
 - 6) Szkoły ZDZ w Starachowicach przy ul. Wojska Polskiego 15,
 - 7) Szkoły ZDZ w Jędrzejowie przy al. Piłsudskiego 6.
8. Organizator zajęć posiada zaplecze lokalowe i sprzętowe niezbędne do realizacji Projektu.
9. Zajęcia będą przeprowadzone przez wykwalifikowaną kadrę, legitymującą się odpowiednimi uprawnieniami i doświadczeniem w prowadzeniu zajęć.
10. Organizator posiada doświadczenie niezbędne do należytego przeprowadzenia zajęć, ale nie może być odpowiedzialny za rezultat przeprowadzonych zajęć.
11. 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.
12. Uczestnicy Projektu zostaną dodatkowo ubezpieczeni od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas realizacji staży.
13. Podczas zajęć Uczestnicy/Uczestniczki otrzymują zawsze poczęstunek w postaci bufetu kawowego (m.in. ciastek, napojów ciepłych i zimnych – nie dotyczy zajęć z przedsiębiorczości).
14. 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.
15. 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.
16. 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 Ekspert 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 01.09.2016 r.

Zatwierdził:

Prezes Zarządu ZDZ w Kielcach

mgr inż. Jerzy Wątroba