

**Regulamin realizowania projektów edukacyjnych
w Zespole Szkół Gospodarczych
w Rzeszowie**

opracowany na podstawie:

1. Na podstawie ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2018 r. poz. 996, 1000, 1290, 1669 i 2245)
2. ROZPORZĄDZENIE MINISTRA EDUKACJI NARODOWEJ¹) z dnia 22 lutego 2019 r. w sprawie praktycznej nauki zawodu
3. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. z 2020 r. poz. 493, ze zm.):
4. ROZPORZĄDZENIE MINISTRA EDUKACJI NARODOWEJ¹) z dnia 29 kwietnia 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19
- Punkt 3 uczeń szkoły policealnej i technikum zrealizuje praktyki zawodowe w formie projektu edukacyjnego, we współpracy z pracodawcą lub osobą prowadzącą indywidualne gospodarstwo rolne, lub w formie wirtualnego przedsiębiorstwa;

Projekt edukacyjny jest zespołowym, planowym działaniem uczniów, mającym na celu rozwiązanie konkretnego problemu, z zastosowaniem różnorodnych metod.

§ 1

1. Projekty realizowane są przez uczniów odbywających praktyki zawodowe .

§ 2

1. Czas trwania realizacji jest czasem trwania praktyki zawodowej.

§ 3

Szkoła współpracuje z pracodawcą przy realizacji projektów na podstawie zawartych umów o realizację praktyk zawodowych

§ 4

Kierownik szkolenia praktycznego zapoznaje uczniów z programem praktyki zawodowej, niniejszym regulaminem realizowania projektów

Kierownik szkolenia praktycznego informuje rodziców uczniów o realizacji projektu edukacyjnego.

§ 5

Kierownik szkolenia praktycznego wyznacza zespoły uczniowskie we współpracy z pracodawcą do realizacji projektu w wybranym zakładzie.

Tematyka projektu powinna uwzględniać specyfikę wybranego zakładu, zagadnienia wymienione w programie praktyk zawodowych dla zawodu technik obsługi turystycznej, technik hotelarstwa, kelner. Temat projektu zespół uczniowski uzgadnia z pracodawcą i kierownikiem szkolenia praktycznego, który udzieli pomocy w nawiązaniu kontaktu z przedstawicielem pracodawcy.

Cele projektu uwzględniają:

- realizację programu praktyki zawodowej,
- zastosowanie i pogłębienie wiedzy i umiejętności zawodowych,
- rozwijanie wiedzy o zakładach branżowych regionu
- nawiązanie kontaktów z pracodawcą w celu poznania specyfiki prowadzonego przez niego zakładu,
- kształtowanie kompetencji personalno- społecznych,
- kształcenie umiejętności pracy w grupach;
- wdrażanie do samodzielnego poszukiwania informacji na temat branży zawodowej;

- doskonalenie umiejętności selekcji ważnych informacji;
- poszerzenie zainteresowań i wyobraźni twórczej ucznia;
- rozbudzanie postaw badawczych i innowacyjnych.

§ 6

Uczniowie zostają poinformowani, że warunkiem zaliczenia praktyki zawodowej tzw. "Jednodniowej" jest oddanie opracowanego projektu w terminie do 10 czerwca 2020 roku.

Konsultacje dotyczące projektu odbywać się będą cotygodniowo w piątek lub w razie potrzeby w inne dni tygodnia.

§ 7

Realizacja projektu rozpoczyna się od ustaleń, w szczególności:

- a) miejsca realizacji projektu/ nazwa zakładu/, składu zespołu uczniowskiego, nazwy zawodu, czasu realizacji projektu,
- b) formy pracy, zbierania informacji i dokumentowania prac,
- c) podziału zadań w zespole i zasady współpracy,
- d) kryteriów oceny projektu,
- e) sposobu prezentacji i podsumowania projektu wpisując je do karty realizacji projektu.

§ 8

1. Podczas pracy nad projektem opiekun kierownik szkolenia praktycznego na bieżąco monitorować będzie prace zespołu i poszczególnych jego członków oraz udzielać konsultacji i wskazówek.
2. Nauczyciele przedmiotów zawodowych są zobowiązani, we współpracy z kierownikiem szkolenia praktycznego, do pomocy uczniom.

§ 9

Zakończeniem projektu jest akceptacja przez pracodawcę i ocena przez kierownika szkolenia praktycznego

§ 10

Kryteria oceny projektu powinny uwzględniać:

- a) sprawozdania z projektu z odniesieniem do programu praktyk zawodowych dla zawodu technik obsługi turystycznej, technik hotelarstwa, kelner,
 - b) wytwory materialne dokonane przez uczniów w projekcie, o ile takie były planowane i powstały;
 - c) pracę zespołową i indywidualną ucznia;
 - d) samoocenę uczniów.
3. Kierownik szkolenia praktycznego przedstawi wychowawcy klasy uzyskane oceny przez uczniów
 4. Ocena jest podstawą do zaliczenia praktyki zawodowej i zostaje wpisana do dziennika lekcyjnego.
 5. Nieoddanie projektu w terminie skutkuje brakiem promocji do klasy programowo wyższej.

§ 11

Niezależnie od oceny, kierownik szkolenia praktycznego jest zobowiązany do dokonania ewaluacji projektu w stosunku do każdego ucznia zespołu, na którą składać się powinna informacja o:

- a) osiągniętych celach;
- b) mocnych i słabych stronach;
- c) wskazaniu popełnionych błędów i sposobach ich wyeliminowania.

§12

Dokumentacja zgromadzona w trakcie realizacji projektu jest przechowywana do końca nauki ucznia w technikum.

§13

Podczas realizacji projektu uczniowie zobowiązani są do przestrzegania przepisów odrębnych dotyczących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.”;

§14.

4. Dyrektor szkoły rozstrzyga sytuacje problemowe mogące się pojawić podczas realizacji projektów edukacyjnych.
5. Dyrektor szkoły w porozumieniu z radą pedagogiczną może zmienić zapisy niniejszego regulaminu, dostosowując je do realiów i możliwości organizacyjnych szkoły.