



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



„Educatie si competente prin stagii de practica”

ID MYSMIS 2021+: 311455

ÎN ACEASTĂ EDIȚIE

Proiectul este implementat în parteneriat cu

SC INFO MIAD S.R.L, cu sediul în Municipiul
Câmpia Turzii, str. Teilor, nr. 39F, ap.2, CP
405100, jud. Cluj, codul fiscal 18884716,
J12/2558/2006 având calitatea de membru
1/Partener

Ediția
Mai 2025

Colegiul "Emil Negrutiu", Turda
Strada Agriculturii, nr. 27
telefon: 0264/312637
fax: 0264/317051
e-mail: emilnegrutiu@yahoo.com
www.emilnegrutiu.ro
<https://peo311455.emilnegrutiu.ro/>

Obiectivul General al proiectului nostru îl reprezintă îmbunătățirea calitatii, a caracterului incluziv, a eficacității și a relevanței sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, pentru a sprijini dobândirea de competențe-cheie, prin parcurgerea de programe de pregătire practică, de către 252 elevi ai Colegiului "Emil Negrutiu" Turda.



Obiective:

Obiectiv Specific 1- Dezvoltarea de parteneriate sustenabile, existente sau nou înființate între Colegiul "Emil Negrutiu" Turda și partenerii de practică (societăți comerciale/ structuri asociative, potențiali angajatori ai viitorilor absolvenți), în vederea organizării de stagii de practică în conformitate cu reglementările naționale aplicabile.

Obiectiv Specific 2- Sustinerea și promovarea unui sistem de informare coordonată de la sectorul privat către unitatea de învățământ, respectiv Colegiul "Emil Negrutiu" Turda, privind nevoile lor de instruire precum și feedback de la unitatea de învățământ către sectorul privat, către părinții/tutorii elevilor, către mediul academic, către elevii participanți, sistem care să răspundă nevoilor actuale și viitoare ale pieței muncii la nivel regional /local

Obiectiv Specific 3- Dezvoltarea aptitudinilor de muncă prin desfășurarea de stagii de practică la agenți economici pentru un număr de 252 elevi înmatriculați în cadrul colegiului "Emil Negrutiu" Turda, la calificările: Butar-patiser-preparator produse făinoase, Bucatar, Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație, tehnician Veterinar, tehnician în Turism.

Obiectiv Specific 4- Dezvoltarea aptitudinilor de muncă prin desfășurarea de stagii de practică în cadrul unui laborator tehnologic de industrie alimentară realizat în parteneriat prin proiect, pentru un număr de 252 elevi înmatriculați în cadrul colegiului "Emil Negrutiu" Turda, la calificările: Butar-patiser-preparator produse făinoase, Bucatar, Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație, tehnician Veterinar, tehnician în Turism

Educație și competențe
prin stagii de practică





Am realizat:

A1

- A fost asigurat un circuit informational adecvat, discutii si feedback dintre expertii echipei de management si de implementare a proiectului;
- A fost prezentata si aprobată cererea de prefinantare nr. 1 (pentru beneficiar si partener 1) ;
- A fost avizată Metodologia de selectie a grupului tinta pentru participare la activitățile de pregătire aferente activităților din cadrul proiectului PEO 311455;
- A fost asigurată afisarea metodologiei de selectie a grupului tinta la avizierul elevilor si pe site-ul scolii Colegiul "Emil Negrutiu" Turda, sectiunea dedicată proiectului, pe pagina web a proiectului, în vederea diseminării informatiilor în rândul elevilor, profesorilor si ai altor potentiali interesati;
- S-a asigurat raportarea lunara a activitati desfășurate de membrii echipei de proiect - a avut loc întocmirea rapoartelor de activitate si a fiselor de pontaj aferente perioadei decembrie 2024-ianuarie 2025; a avut loc verificarea si finalizarea documentelor tehnice justificative aferente rapoartelor de activitate ale expertilor implicati în derularea proiectului.
- Elaborarea fiselor de post a expertilor angajati ai partenerului;
- Au avut loc activități de organizare si management de proiect; Studiul documentelor generale aferente proiectul;
- S-au studiat si analizat documentele financiar contabile întocmite în cadrul proiectului; S-au studiat si analizat documentele tehnice implementate pe proiect;
- A fost asigurat un circuit informational adecvat, discutii si feedback dintre expertii echipei de management si de implementare a proiectului;
- A fost prezentata cererea rambursare nr. 1 (pentru beneficiar si partener 1) si cererea de plata nr. 2 (pentru partener 1)

A2.1

- **Achizitia publică de Hrana participanti (Lot 1) destinate activităților din cadrul proiectului, actiuni care vizează programe de învățare la locul de muncă, produse necesare în vederea implementării cu succes a activității A5. Actiuni care vizează programe de învățare la locul de muncă/ A5.2. Dezvoltarea si derularea programelor de invatare la locul de munca - stagii de practica la societati comerciale, potentiali angajatori ai viitorilor absolventi (pregătirea documentatiei pentru stagiile de practică pentru elevii din grupul tinta). In acest sens s-au întocmit documentele de achizitii. S-a asigurat organizarea, desfasurarea achizitiilor conform listei de achizitii. S-a asigurat transparenta, confidentialitatea, impartialitatea in procedura de achizitie.**
- **Achizitia publică de materiale consumabile de birou, papetărie, diverse masini, echipamente, accesorii de birou, tonere si cartuse imprimantă (pentru beneficiar si partener), destinate activităților din cadrul proiectului;**
- **Achizitia publică de Echipamente tehnologice pentru dotare Laborator dezvoltare abilitati si competente in industria alimentara si alimentatia publică- Stagii de practică, in vederea implementarii cu success a activitatii A5/ A5.3.**



A5.1

- Organizarea și realizarea interviului individual al fiecărui elev, de preselecție a elevilor din grupul țintă. Realizarea activităților de interviu individual, cu durată de 30 min pentru fiecare elev. S-a discutat cu fiecare elev despre motivația participării la proiect, planuri de viitor sub aspect profesional, impactul proiectului asupra planurilor de viitor, activitățile organizate în cadrul proiectului, constientizare cu privire la oportunitățile oferite în cadrul proiectului. Proiectarea activităților pentru interviu individuală. Pregătirea și completarea fișei de evaluare a interviului individual pentru fiecare candidat. Interviul individual s-a realizat pentru 19 elevi de la domeniul turism și alimentație, calificarea ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație, 14 elevi de la domeniul industrie alimentară, calificarea brutar-patisier-preparator produse făinoase; 22 elevi de la domeniul Agricultură/ calificarea Tehnician Veterinar; 24 elevi de la Domeniul Turism și Alimentație/ Calificarea Tehnician în Turism;

- Pregătirea documentelor necesare pentru înscrierea grupului țintă la activitățile ce se vor desfășura în cadrul proiectului PEO 311455; Acordare asistentă și îndrumare elevilor din grupul țintă; prelucrarea metodologiei de înscriere a grupului țintă; (19 elevi de la domeniul turism și alimentație, calificarea ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație, 14 elevi de la domeniul industrie alimentară, calificarea brutar-patisier-preparator produse făinoase; 22 elevi de la domeniul Agricultură/ calificarea Tehnician Veterinar; 24 elevi de la Domeniul Turism și Alimentație/ Calificarea Tehnician în Turism;

- Stabilirea unei comunicări eficiente cu elevii din grupul țintă-contactarea telefonică a elevilor care fac parte din grupul țintă al proiectului cu privire la activitățile organizate în cadrul proiectului, precum și cu privire la metodologia de acordare subvenții; prezentarea și informare cu privire la întocmirea documentelor de acordare a subvențiilor;

S-a discutat cu fiecare elev despre planuri de viitor sub aspect profesional, impactul proiectului asupra planurilor de viitor, activitățile organizate în cadrul proiectului, constientizare cu privire la oportunitățile oferite în cadrul proiectului. A asigurat suport elevilor din grupul țintă și informații privind stagiile de practică desfășurate prin proiect în rândul elevilor.

Monitorizarea participării și implicarea grupului țintă în activitățile de practică pe întreaga perioadă de implementare a proiectului. S-a asigurat ca este respectat graficul de implementare al proiectului și activitățile proiectului sunt implementate conform cererii de finanțare; s-a verificat dacă experții și beneficiarii din grupul țintă au fost prezenți la activitățile proiectului;

Dezvoltarea de relații cu elevii din grupul țintă, întâlniri de lucru în cadrul cărora s-a discutat individual cu fiecare elev despre motivația participării la proiect, planuri de viitor sub aspect profesional, impactul proiectului asupra planurilor de viitor, activitățile organizate în cadrul proiectului, constientizare cu privire la oportunitățile oferite în cadrul proiectului.

Realizarea unor studii de evaluare a stagiilor de practică și a impactului proiectului. Astfel la nivelul grupului țintă a aplicat chestionare de evaluare/ analiză a satisfacției grupului țintă;

Monitorizarea participării și implicarea grupului țintă în activitățile

A5.2

- S-a asigurat realizarea stagiului de practică în spațiile amenajate ale partenerilor - agenți economici ai Colegiului "Emil Negruțiu" pentru un număr de 22 elevi de la de la profilul Resurse naturale și protecția mediului, domeniul Agricultură, calificarea Tehnician veterinar; S-a adaptat programul oferit la abilitățile de comunicare ale elevilor din grupul țintă de la domeniul economic, calificarea profesională tehnician în activități economice; S-a organizat și coordonat stagiul de practică a elevilor, 4 ore pe zi, în perioada de practică 27.01.2025-31.01.2025 (1 săptămână);

- S-a asigurat realizarea stagiului de practică în spațiile amenajate ale partenerilor - agenți economici ai Colegiului "Emil Negruțiu" pentru un număr de 24 elevi de la de la profilul Servicii, domeniul Turism și Alimentație, calificarea Tehnician în Turism; S-a adaptat programul oferit la abilitățile de comunicare ale elevilor din grupul țintă de la domeniul economic, calificarea profesională tehnician în activități economice; S-a organizat și coordonat stagiul de practică a elevilor, 4 ore pe zi, în perioada de practică 27.01.2025-31.01.2025 (1 săptămână);

- S-au personalizat documentele de practică în conformitate cu domeniului studiat. S-au elaborat caietele de practică, și s-a respectat programul de practică pe durata stagiului de practică.

- S-a asigurat evaluarea inițială a competențelor la începerea stagiului de practică/ modulului de practică a elevilor din grupul țintă de la profilul Resurse naturale și protecția mediului

S-a asigurat realizarea stagiului de practică în spațiile amenajate ale partenerilor - agenți economici ai Colegiului "Emil Negruțiu" pentru un număr de 22 elevi de la de la profilul Resurse naturale și protecția mediului, domeniul Agricultură, calificarea Tehnician veterinar; S-a adaptat programul oferit la abilitățile de comunicare ale elevilor din grupul țintă de la domeniul economic, calificarea profesională tehnician în activități economice; S-a organizat și coordonat stagiul de practică a elevilor, 4 ore pe zi, în perioada de practică 24. 02.2025-28.02.2025, 03.03.2025-07.03.2025 (2 săptămâni);

S-a asigurat realizarea stagiului de practică în spațiile amenajate ale partenerilor - agenți economici ai Colegiului "Emil Negruțiu" pentru un număr de 24 elevi de la de la profilul Servicii, domeniul Turism și Alimentație, calificarea Tehnician în Turism; S-a adaptat programul oferit la abilitățile de comunicare ale elevilor din grupul țintă de la domeniul economic, calificarea profesională tehnician în activități economice; S-a organizat și coordonat stagiul de practică a elevilor, 4 ore pe zi, în perioada de practică 24. 02.2025-28.02.2025, 03.03.2025-07.03.2025 (2 săptămâni);

S-au personalizat documentele de practică în conformitate cu domeniului studiat. S-au elaborat caietele de practică, și s-a respectat programul de practică pe durata stagiului de practică.



DETALII TEHNICE IMPLEMETARE
Acțiuni realizate

În toate activitățile noastre, promovăm calitatea, dezvoltarea creativității, responsabilitatea, încrederea în sine, toleranța și respectul pentru personalitatea fiecăruia...



A5.3

S-au finalizat lucrările de amenajare a laboratorului tehnologic de alimentare publică, conform cerințelor legale în vigoare. S-a emis o notificare către managerul de proiect în acest sens.

S-a elaborat materialul didactic: "Igiena în laboratorul tehnologic de alimentare publică"

S-a elaborat materialul didactic: "Norme de protecția muncii în laboratorul tehnologic de alimentare publică".

S-a organizat realizarea stagiului de practică în spațiile amenajate ale laboratorului tehnologic de industrie alimentară și alimentare publică pentru un număr de 19 elevi de la profilul Servicii, domeniul Turism și alimentare, calificarea Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentare; S-a adaptat programul oferit la abilitățile de comunicare ale elevilor din grupul țintă de la profilul Servicii, domeniul Turism și alimentare, calificarea Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentare; S-a organizat și coordonat stagiul de practică a elevilor, 4 ore pe zi, în perioada de practică 10.03-14.03.2025, 17.03-18.03.2025, 24.03 - 28.03.2025, 31.03.2025

S-a asigurat realizarea stagiului de practică în spațiile amenajate ale laboratorului tehnologic de industrie alimentară și alimentare publică pentru un număr de 14 elevi de la profilul Resurse naturale și protecția mediului, domeniul Industrie alimentară, calificarea profesională Butar-patiser-preparator produse făinoase. S-a adaptat programul oferit la abilitățile de comunicare ale elevilor din grupul țintă de la profilul Resurse naturale și protecția mediului, domeniul Industrie alimentară, calificarea profesională Butar-patiser-preparator produse făinoase; S-a organizat și coordonat stagiul de practică a elevilor, 4 ore pe zi, în perioada de practică 24.03 - 28.03.2025, 31.03.2025

S-au personalizat documentele de practică în conformitate cu domeniul studiat. S-au elaborat caietele de practică, și s-a respectat programul de practică pe durata stagiului de practică.

S-a asigurat evaluarea inițială a competențelor la începerea stagiului de practică/ modulului de practică a elevilor din grupul țintă de la profilul Servicii, domeniul Turism și alimentare, calificarea Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentare și profilul Resurse naturale și protecția mediului, domeniul Industrie alimentară, calificarea profesională Butar-patiser-preparator produse făinoase.

Întocmit,

Catana Monica

Avizat,
Gavrilăscu Timea Karola-
Manager proiect