



Formularz zgłoszenia do projektu nr 2012-1-PL1-LEO01-27626

pt.: „Odnawialne źródła energii szansą na pozyskanie dodatkowego źródła dochodu dla gospodarstw wiejskich” w ramach projektu mobilności Leonardo da Vinci „Uczenie się przez całe życie”.

Dane kandydata

Imię i nazwisko	
Adres:	<input type="checkbox"/> Miasto <input type="checkbox"/> Wieś
Kod pocztowy	
Miejscowość	
Ulica	
Nr domu	
Województwo	
Telefon kontaktowy	
Adres email	
Miejsce i data urodzenia	
PESEL	
Typ szkoły	
Klasa i kierunek	
Adres do korespondencji (jeżeli jest inny niż podany wyżej)	



Lp.	KRYTERIA WYBORU	TECHNIK ROLNIK	OCENA/PUNKTY	UWAGI
1.	Oceny z przedmiotów zawodowych uzyskanych w I-ym semestrze 2012/13	Produkcja roślinna		
		Produkcja zwierzęca		
		Mechanizacja rolnictwa		
		Ekonomika i zarządzanie przedsiębiorstwem w agrobiznesie		
		Przepisy ruchu drogowego		
		Technika w rolnictwie		
		BHP w rolnictwie		
2.	Ocena z praktyk zawodowych	<input type="checkbox"/> Celujący <input type="checkbox"/> Bardzo dobry <input type="checkbox"/> Dobry <input type="checkbox"/> Dostateczny <input type="checkbox"/> Dopuszczający		
3.	Dodatkowa działalność kandydata na rzecz szkoły (wolontariat, PCK, konkursy itp.) podać konkretnie		Nie wypełniać	
WYPEŁNIA WYCHOWAWCA				
4.	Sytuacja rodzinna i materialna uczniów potwierdzona przez wychowawcę	<input type="checkbox"/> Dobra <input type="checkbox"/> Zła		
5.	Ocena z zachowania oraz współpracy w grupie potwierdzona przez wychowawcę w skali punktowej 1- 4 pkt	podpis wychowawcy		



Projekt został zrealizowany przy wsparciu
finansowym Komisji Europejskiej w ramach
"Uczenie się przez całe życie"

Lp.	KRYTERIA WYBORU	TECHNIK HANDLOWIEC	OCENA/PUNKTY	UWAGI
1.	Oceny z przedmiotów zawodowych uzyskanych w I-ym semestrze 2012/13	Ekonomika handlu		
		Podstawy ekonomii		
		Statystyka		
		Rachunkowość handlowa		
		Marketing		
		Towaroznawstwo		
		Elementy prawa		
		Pracownia informatyczno-handlowa		
		Język obcy zawodowy		
		Działalność przedsiębiorstwa handlowego		
		BHP w działalności handlowej		
		Prowadzenie sprzedaży		
2.	Ocena z praktyk zawodowych	<input type="checkbox"/> Celujący <input type="checkbox"/> Bardzo dobry <input type="checkbox"/> Dobry <input type="checkbox"/> Dostateczny <input type="checkbox"/> Dopuszczający		
3.	Dodatkowa działalność kandydata na rzecz szkoły (wolontariat, PCK, konkursy itp.) podać konkretnie		Nie wypełniać	
WYPEŁNIA WYCHOWAWCA				
4.	Sytuacja rodzinna i materialna uczniów potwierdzona przez wychowawcę	<input type="checkbox"/> Dobra <input type="checkbox"/> Zła		
5.	Ocena z zachowania oraz współpracy w grupie potwierdzona przez wychowawcę w skali punktowej 1 - 4 pkt	podpis wychowawcy		



Lp.	KRYTERIA WYBORU	TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI	OCENA/PUNKTY	UWAGI
1.	Oceny z przedmiotów zawodowych uzyskanych w I-ym semestrze 2012/13	Towaroznawstwo spożywcze		
		Technologia żywności		
		Mikrobiologia żywności		
		Maszyny i urządzenia przetwórstwa spożywczego		
		Analiza żywności		
		Działalności przedsiębiorstwa spożywczego		
		Podstawy BHP		
		Podstawy techniki w przemyśle spożywczym		
2.	Ocena z praktyk zawodowych	<input type="checkbox"/> Celujący <input type="checkbox"/> Bardzo dobry <input type="checkbox"/> Dobry <input type="checkbox"/> Dostateczny <input type="checkbox"/> Dopuszczający		
3.	Dodatkowa działalność kandydata na rzecz szkoły (wolontariat, PCK, konkursy itp.) podać konkretnie		Nie wypełniać	
WYPEŁNIA WYCHOWAWCA				
4.	Sytuacja rodzinna i materialna uczniów potwierdzona przez wychowawcę	<input type="checkbox"/> Dobra <input type="checkbox"/> Zła		
5.	Ocena z zachowania oraz współpracy w grupie potwierdzona przez wychowawcę w skali punktowej 1 - 4 pkt	podpis wychowawcy		