

R E G U L A M I N

Tekst jednolity

Warsztatów szkolnych Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Grudziądzu

Podstawa prawna: Statut Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Grudziądzu

- Ustawa z dnia 7.09.1991 r. (Dz. U. 1996r. Nr 67, poz. 329 z późn. zm.)- o systemie oświaty i przepisów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21.05.2001 r. (Dz. U. 2001r. Nr 61 poz. 624) - w sprawie ramowych statutów publicznego przedszkola oraz publicznych szkół.
- Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 11.12.1992 r. (Dz. U.1992r. Nr 97, poz. 479 z późn. zm.)-w sprawie organizowania i finansowania praktycznej nauki zawodu, praw i obowiązków podmiotów organizujących tę naukę oraz uczniów odbywających praktyczną naukę zawodu

Regulamin Warsztatowy jest uzupełnieniem Statutu Szkoły i obowiązuje wszystkich uczniów pobierających naukę w warsztatach szkolnych oraz nauczycieli praktycznej nauki zawodu i pracowników warsztatów szkolnych.

§ 1

Warsztaty są integralną częścią Szkoły i ich podstawowym zadaniem jest wyrabianie u uczniów umiejętności zawodowych i nawyków produkcyjnych oraz poszerzenie i pogłębienie wiadomości nabytych na lekcjach teoretycznych przedmiotów zawodowych.

Podstawowe zadania Warsztatów w zakresie nauczania danego zawodu (specjalność) to wyrobienie u uczniów:

- umiejętności wykonywania prac wchodzących w zakres danego zawodu,
- umiejętności stosowania oraz konserwacji narzędzi, sprzętu i maszyn,
- umiejętności normowania czasu pracy i przestrzegania tych norm,
- umiejętności doboru i oszczędzania materiałów,
- umiejętności stosowania procesów technologicznych,
- przestrzegania zasad i przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych,
- kształtowanie właściwych postaw w stosunkach między ludźmi w procesie produkcyjnym.

Nauczyciele podczas zajęć praktycznych i pracowni gastronomicznej realizują również zadania wychowawcze oraz profilaktyczne wynikające z programu wychowawczego szkoły do których należą:

CEL GŁÓWNY (ogólny)	CELE SZCZEGÓŁOWE (operacyjne)	FORMY I SPOSOBY REALIZACJI	ODPOWIEDZIALNI	TERMNI	WAGI
I. Przygotowanie do pracy i obowiązków zawodowych	1) Identyfikowanie się z przyszłym zawodem	- informowanie o wymaganiach i predyspozycjach jakich oczekuje się od przyszłych kucharzy, kelnerów, technologów żywienia - wycieczki do zakładów gastronomicznych w celu zapoznania się z konkretnymi miejscami i organizacją pracy	nauczyciele zajęć praktycznych, szczególnie w klasach pierwszych nauczyciele zajęć praktycznych	wrzesień październik w zależności od tematu cały rok	w razie zdecydowanych wskazań konsultacja z rodzicami i poradnią
	2) Zapoznanie z podstawowymi założeniami i zasadami organizacji pracy zakładów gastronomicznych	- umiejętności dostosowania się do potrzeb rynku - informowanie o trudnościach występujących w tym zawodzie (konieczność pracy o różnych porach dnia, praca w dni świąteczne, występujące choroby zawodowe)	nauczyciele zajęć praktycznych	cały rok	
	3) Powierzenie młodzieży wszystkich prac, które mogą być przez nią wykonywane	- pomoc w opiece nad pracownią - zapewnienie współpracy nauczycielom przy dodatkowych zajęciach z uczniem słabym	opiekunowie pracowni nauczyciele zajęć praktycznych	cały rok cały rok	
	4) Praca na rzecz środowiska i promowania szkoły	- organizacja przyjęć okolicznościowych na terenie szkoły - usługi cateringowe na zlecenie firm poza szkołą - godne reprezentowanie szkoły, prezentacja własnych umiejętności	kierownictwo warsztatów nauczyciele zajęć praktycznych	w miarę potrzeby	
II Przygotowanie do pracy poprzez właściwą realizację programów nauczania	1) Wykorzystywanie treści programowych dla zrozumienia roli pracy w życiu człowieka	- rozwijanie umiejętności posługiwania się narzędziami i organizowania stanowiska pracy - nabywanie umiejętności praktycznych - kształtowanie nawyków gospodarności (oszczędna	Nauczyciele zajęć praktycznych	cały rok	

<p>III Praca z uczniem zdolnym i słabym</p>	<p>1) Wykorzystanie możliwości ucznia zdolnego</p> <p>2) Praca z uczniem słabym</p>	<p>gospodarka surowcami)</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyrabianie samodzielności w wykonywaniu ćwiczeń - dbanie o bezpieczeństwo i higienę pracy - wyrabianie odpowiedzialności za jakość gotowych wyrobów - kształcenie umiejętności współpracy w zespole <p>- motywowanie do podejmowania trudnych ćwiczeń</p> <ul style="list-style-type: none"> - informowanie o źródłach pogłębiania wiedzy - powierzanie trudnych ćwiczeń - podkreślanie zdolności ucznia <p>- w miarę możliwości praca indywidualna</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyszukiwanie mocnych stron w pracy ucznia - zorganizowanie pomocy i zaangażowanie uczniów zdolnych do współpracy - wyrażanie uznania za drobne postępy 	<p>nauczyciele zajęć praktycznych</p>	<p>cały rok</p>	
<p>IV Wyrabianie identyfikacji z przyszłym zawodem</p>	<p>1) Dążenie do uzyskania pełnych predyspozycji zawodowych</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wdrażanie do optymalnej wydajności pracy - maksymalne wykorzystywanie maszyn i urządzeń - uzyskiwanie możliwości rozwoju zawodowego - zachęcanie do osiągania mistrzostwa w zawodzie - doskonalenie warsztatu pracy - stosowanie różnych form nagradzania za wzorową pracę 	<p>nauczyciele zajęć praktycznych</p> <p>kierownictwo warsztatów</p>	<p>cały rok</p> <p>cały rok</p>	

V Współzawodnictwo zawodowe	1)Wyłonienie uczniów najlepszych w zawodzie	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowanie do Turnieju o Tytuł Najlepszy Uczeń w zawodzie Kucharz na etapie <ul style="list-style-type: none"> • szkolnym • wojewódzkim • centralnym - indywidualna praca w ramach kółka technologicznego - pomoc w poszukiwaniu i tworzeniu oryginalnych receptur - zapewnienie warunków i surowców do przećwiczenia potraw nie objętych programem nauczania zajęć praktycznych 	<p>nauczyciele zajęć praktycznych w klasach programowo najwyższych</p> <p>opiekun kółka</p> <p>opiekun kółka</p> <p>kierownictwo warsztatów</p>	<p>wrzesień-marzec</p> <p>listopad-marzec</p> <p>styczeń – marzec</p>	
VI Zainteresowanie kulturą kulinarną i zwyczajami innych narodów	1) Rozwijanie postawy ciekawości, otwartości, tolerancji wobec kultur innych narodów	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywanie literatury dotyczącej żywienia w innych krajach - organizacja dni innych narodów * sporządzanie potraw dla konsumentów * wystrój stołówek - wprowadzanie do receptur warsztatów szkolnych dań z kuchni innych narodów 	<p>nauczyciele zajęć praktycznych</p> <p>nauczyciele zajęć praktycznych</p> <p>nauczyciele zajęć praktycznych</p> <p>kierownictwo warsztatów</p>	<p>zgodnie z tematem zajęć praktycznych wg .terminów wynikających z Programu Wychowawczego Szkoły cały rok współpraca ze SKE</p>	
VII Współpraca z rodzicami wychowawcą i pedagogiem	1)Wymiana informacji o uczniu	<ul style="list-style-type: none"> - obserwacja zachowania ucznia w grupie rówieśniczej - zachęcanie rodziców do współpracy - w przypadkach słabych zdolności manualnych uczniów wykonywanie ćwiczeń w miarę możliwości w domu - współpraca z wychowawcą i pedagogiem szczególnie w odniesieniu do uczniów z rodzin dysfunkcyjnych i pomoc w oddziaływaniach wychowawczych 	<p>nauczyciele zajęć praktycznych</p>	<p>cały rok</p>	

Organizacja nauczania praktycznego.

§ 2

Uczniowie odbywają zajęcia praktyczne w grupach szkoleniowych przechodząc przez przewidziane w programie działy szkoleniowe. Podziału klasy na grupy szkoleniowe dokonuje kierownik Warsztatów uwzględniając treści programowe, ilość uczniów w klasie i zapewnienie warunków bhp.

Ilość uczniów w grupach szkoleniowych określa co roku Dyrektor Szkoły w zależności od decyzji Organu prowadzącego.

W przypadku małej ilości uczniów w klasie można łączyć w grupy uczniów z różnych klas i zawodów.

Jeżeli w ciągu roku szkolnego następuje znaczne zmniejszenie ilości uczniów w grupie, kierownik Warsztatów powinien dokonać nowego podziału na grupy szkoleniowe za zgodą Organu prowadzącego.

§ 3

Plan przejścia uczniów przez działy szkoleniowo-produkcyjne opracowuje kierownik Warsztatów przed rozpoczęciem zajęć w danym roku szkolnym. Jest on podawany do wiadomości uczniów na tablicach informacyjnych.

§ 4

Kierownik Warsztatów i nauczyciele prowadzą dokumentację pedagogiczną określoną w odrębnych przepisach.

Nauczyciele i uczniowie

§ 5

1. Nauczyciel zawodu prowadzi pracę dydaktyczno-wychowawczą i szkoleniowo-produkcyjną oraz jest odpowiedzialny za jakość i wyniki tej pracy oraz bezpieczeństwo powierzonych jego opiece uczniów.
2. Do podstawowych zadań nauczyciela zawodu należy:
 - a) rytmiczna realizacja materiału przewidzianego programem nauczania danej specjalności w oddziałach (klasach), a w szczególności realizacja podstawy programowej
 - b) organizowanie samodzielnej pracy uczniów oraz systematyczna kontrola i ocena ich postępów w procesie szkoleniowo-produkcyjnym,
 - c) wspomaganie uczniów w ich wszechstronnym rozwoju, rozwijanie ich zdolności i zainteresowań,
 - d) sprawiedliwe, bezstronne i obiektywne ocenianie i traktowanie wszystkich uczniów,
 - e) doskonalenie swoich umiejętności dydaktycznych i zawodowych,
 - f) dbałość o pomoce dydaktyczno-wychowawcze i sprzęt warsztatowy oraz doskonalenie posiadanej bazy dydaktycznej,

- g) wpajanie uczniom konieczności zachowania przepisów BHP, porządku w pracy, ładu i czystości na stanowisku warsztatowym,
 - h) poszanowanie materiałów, narzędzi i przyrządów, maszyn i urządzeń oraz pomieszczeń warsztatowych,
 - i) budowanie u uczniów przeświadczenia o wspólnej odpowiedzialności za rozwój i karierę zawodową,
 - j) prowadzenie działań wychowawczych i profilaktycznych w stosunku do uczniów odbywających zajęcia w warsztatach szkolnych
3. Nauczyciel zawodu opracowuje corocznie rozkłady materiału nauczania, w poszczególnych działach i obowiązany jest udostępniać je kierownictwu szkoły lub osobom reprezentującym władze oświatowe.
4. Nauczyciel zawodu obowiązany jest systematycznie przygotowywać się do lekcji warsztatowej, przeprowadzać je punktualnie i zgodnie z tygodniowym rozkładem zajęć.

§ 6

1. Uczeń ma prawo:
- a) bezpłatnie korzystać w ramach szkolenia z wszystkich materiałów, narzędzi, przyrządów, maszyn i sprzętu
 - b) korzystać z wszelkich porad, wskazówek i pokazów w zakresie procesów szkolenia praktycznego,
 - c) pozostałe prawa są takie same w warsztatach jak w szkole i są zawarte w Statucie Szkoły.

§ 7

1. Uczeń ma obowiązek:
- a) przestrzegać przepisy stanowiskowe BHP i postanowienia zawarte w regulaminie warsztatów szkolnych,
 - b) przychodzić na zajęcia warsztatowe regularnie i punktualnie
 - c) starannie prowadzić zeszyt zajęć praktycznych i przynosić go na zajęcia warsztatowe.
 - d) być gotowym do zajęć na 5 minut przed ich rozpoczęciem i oczekiwać na ich rozpoczęcie w wyznaczonym miejscu.
 - e) w czasie instruktażu słuchać uważnie objaśnień nauczyciela i być zawsze przygotowanym do odpowiedzi.
 - f) znać przepisy BHP, GHP i GMP oraz stosować je w praktyce
 - g) dbać o czystość osobistą i swój estetyczny wygląd.
 - h) dbać o czystość i estetykę warsztatów szkolnych.
 - i) po zakończeniu zajęć niezwłocznie opuścić pomieszczenia warsztatów,
 - j) zgłaszać się do kierownika warsztatów szkolnych w celu otrzymania pozwolenia na przebywanie w warsztatach poza harmonogramem zajęć,
 - k) nosić odzież ochronną według ustaleń dla poszczególnych zawodów oraz posiadać aktualne badania lekarskie. W razie zachorowania na choroby zakaźne uczeń zobowiązany jest do niezwłocznego

poinformowania o tym fakcie nauczyciela zajęć praktycznych, który to w oparciu o wytyczne Państwowej Inspekcji Sanitarnej określi czy uczeń może uczestniczyć w zajęciach czy nie. Przed ponownym udziałem w zajęciach (w przypadku kiedy uczeń w wyniku zachorowania został od nich odsunięty) musi on okazać aktualne badania lekarskie wykonane po wyleczeniu się. Bez aktualnych badań oraz odpowiedniego stroju uczeń nie może uczestniczyć w zajęciach, a nieobecność taka traktowana będzie jako nieusprawiedliwiona.

- l) wydajnie pracować i rzetelnie angażować się w zorganizowaną działalność szkoleniowo-produkcyjną
- ł) przestrzegać instrukcje stanowiskowe i postępować a zgodnie z zakresem obowiązków dla poszczególnych stanowisk roboczych ponosząc pełną odpowiedzialność za powstałe niezgodności
- m) odnosić się z szacunkiem do nauczycieli, wychowawców i pracowników warsztatów.
- n) szanować i chronić przed zniszczeniem narzędzia pracy (maszyny, urządzenia, sprzęt, narzędzia) oraz inne przedmioty stanowiące mienie szkoły.
- o) szanować rzeczy własne i kolegów.
- p) w przypadku zniszczenia lub uszkodzenia narzędzi lub niezgodności ilości/ jakości wyprodukowanych wyrobów fakt ten natychmiast zgłaszać nauczycielowi prowadzącemu zajęcia.
- r) po ukończeniu pracy dokładnie posprzątać stanowisko pracy oraz wykonać inne wyznaczone czynności porządkowe.
- s) dbać o należyty stan sprzętu, narzędzi, pomieszczeń i wszystkich urządzeń znajdujących się w warsztatach szkolnych,
- t) przestrzegać przepisów bhp, a o zauważonych zagrożeniach informować nauczyciela zawodu lub kierownictwo warsztatów.
- u) uczeń ma obowiązek odpracować wszystkie nieobecności na zajęciach warsztatowych (usprawiedliwione i nieusprawiedliwione) w wymiarze 100% w innym terminie wolnym od zajęć dydaktycznych,
- w) termin odpracowania nie może być dłuższy niż dwa tygodnie od daty powrotu do szkoły po zaistniałej nieobecności,
- x) uczeń ma obowiązek na koniec każdego miesiąca złożyć do nauczyciela zajęć praktycznych lub pracowni gastronomicznej zaświadczenie o odpracowanych godzinach,
- y) odpracowane godziny umożliwią uczniom opanowanie materiału zawartego w podstawie programowej i dalsze uczestnictwo na zajęciach praktycznych. Uczeń ma obowiązek w ciągu trzech dni od powrotu do szkoły ustalić z nauczycielem uczącym go w jakim terminie i godzinach przyjdzie i odpracuje nieobecność oraz wykona zaległe ćwiczenie wynikające z absencji. W wyznaczonym terminie uczeń zgłasza się do technologa warsztatowego, który przydziela mu ustalone wcześniej z nauczycielem ćwiczenie i udaje się do wyznaczonej pracowni pod opiekę prowadzącego tam zajęcia nauczyciela. Za zrealizowane ćwiczenie uczeń otrzymuje ocenę od nauczyciela u którego wykonywał zadanie. Nie stawienie się w celu ustalenia terminu lub nie przyście w wyznaczonym terminie skutkuje oceną niedostateczną z ćwiczeń.

Frekwencja poniżej 50% skutkuje nieklasyfikowaniem ucznia. W przypadku nieklasyfikowania ucznia z powodu niedopracowanych nieobecności na zajęciach praktycznych (frekwencja poniżej 50%), uczeń jest zobowiązany do odpracowania zajęć praktycznych co najmniej do wymiaru gwarantującego frekwencję na poziomie 51% w okresie wakacji w miejscu wyznaczonym przez kierownictwo warsztatów szkolnych oraz do zdania egzaminu klasyfikacyjnego teoretycznego oraz praktycznego w wyznaczonym przez Dyрекcję Szkoły terminie,

- aa) zwolniony z odpracowania 50 % nieobecności na zajęciach warsztatowych może być uczeń, przedstawiający zaświadczenie lekarskie o dłużej niż jednodniowa niedyspozycja.
- bb) w przypadku zdarzeń losowych np. złamania, pobyt w szpitalu, wcześniej umówionej wizyty u lekarza specjalisty potwierdzonego stosownym zaświadczeniem lub wezwania na komendę Policji lub do Sądu uczeń jest zwolniony z obowiązku odpracowania nieobecności po odpowiednim udokumentowaniu przyczyny nieobecności.
- cc) w celu zapobieganiu dezorganizacji zajęć warsztatowych, spóźnienie na zajęcia praktyczne powyżej 15 minut skutkuje odesłaniem ucznia do biblioteki szkolnej, a godziny nieobecne podlegają odpracowaniu w wymiarze 50%.

§ 8

1. Za wzorową postawę uczniowską, rzetelną naukę i pracę w warsztatach szkolnych uczeń otrzymuje wyróżnienie i nagrodę.
 - a) udzielenie pochwały przez nauczyciela zawodu wobec grupy,
 - b) udzielenie pochwały przez kierownictwo warsztatów i publiczne jej ogłoszenie
2. W przypadku wysokiej frekwencji (powyżej 90%) uczeń otrzymuje pochwałę nauczyciela wpisaną w dzienniku uwag pod koniec I lub (i) II semestru.

§ 9

1. Za nieprzestrzeganie regulaminu Warsztatów Szkolnych uczeń może być ukarany:
 - a) upomnieniem w indywidualnej rozmowie nauczyciela z uczniem,
 - b) upomnieniem przez nauczyciela zawodu wobec grupy,
 - c) naganą kierownika Warsztatów Szkolnych ,
 - d) złożeniem wniosku do Dyrekcji Szkoły o usunięcie ucznia ze szkoły.

§ 10

1. Uczeń otrzymuje wyposażenie warsztatowe, za które materialnie odpowiada w przypadku celowego zniszczenia.
2. W przypadku zagubienia lub uszkodzenia sprzętu, materiału, pracy szkoleniowej lub narzędzi, należy natychmiast powiadomić swojego nauczyciela zawodu.
3. Za straty i szkody spowodowane przez ucznia materialną odpowiedzialność ponosi uczeń lub jego prawni opiekunowie.

4. W Warsztatach Szkolnych uczeń wykonuje tylko i wyłącznie prace zlecone przez nauczyciela zawodu.
5. W czasie przerw w zajęciach warsztatowych uczniowi nie wolno opuszczać terenu pracowni
6. Uczeń może być niedopuszczony do zajęć, jeżeli nie posiada przepisowego ubrania roboczego a nieobecność w tym przypadku będzie traktowana jako nieusprawiedliwiona,
7. Pieniądze, dokumenty, zegarki, wartościowe części ubrania i inne wartościowe przedmioty uczeń w czasie zajęć warsztatowych zabezpiecza osobiście przy sobie lub może oddać na przechowanie swojemu nauczycielowi zawodu
8. Czystość i porządek na terenie warsztatów szkolnych utrzymują wszyscy uczniowie, a szczególnie uczniowie pełniący funkcje porządkowych
9. W przypadku ujawnienia przez nauczyciela niezgodności w ilości wyprodukowanych lub ekspediowanych wyrobów, nie zgłoszonej uprzednio przez odpowiedzialnego/nych za to ucznia/ów, uczeń/uczniowie ponoszą za taki stan rzeczy pełną odpowiedzialność i podejmuje się wobec nich postępowanie zgodne z procedurą postępowania z uczniem dopuszczającym się kradzieży.

§ 11

Surowo zabrania się uczniom:

1. Samowolnie uruchamiać maszyny i urządzenia,
2. Wykonywać prace bez zgody nauczyciela,
3. Zmieniać samowolnie stanowisko pracy lub pracownię szkoleniową,
4. Pracować w nieprzepisowym ubraniu roboczym, uszkodzonymi narzędziami i maszynami,
5. Wprowadzać na teren warsztatów osób trzecich,
6. Wykonywać prace nie objęte programem nauczania,
7. Palenia papierosów i zażywania innych używek na terenie warsztatów szkolnych
7. Noszenia biżuterii i wszelkich innych ozdób
8. Korzystania ze sprzętu telekomunikacyjnego na terenie warsztatów szkolnych

§ 12

Na ocenę ucznia z zajęć praktycznych oraz pracowni gastronomicznej składa się:

1. Punktualność oraz świadomy i aktywny udział podczas zajęć.
2. Przestrzeganie zasad i przepisów bhp i p. poż. na wyznaczonym stanowisku roboczym
3. Posiadany przez ucznia poziom wiedzy z danego tematu.
4. Umiejętność łączenia wiadomości teoretycznych z praktyką, przejawiająca się między innymi w wykonywaniu zleconych zadań produkcyjnych i ćwiczeń.
5. Stopień zaangażowania w realizację zleconych zadań szkoleniowo-produkcyjnych, przejawianie inicjatywy oraz pomysłowości przy rozwiązywaniu problemów technicznych.

6. Poszanowanie sprzętu, maszyn, urządzeń, oraz narzędzi i surowców (oszczędne gospodarowanie surowcem)
7. Przestrzeganie dyscypliny pracy, właściwa organizacja stanowiska roboczego, utrzymywanie porządku, ładu i czystości.
8. Posłuszeństwo i właściwy stosunek do nauczyciela .
9. Czystość osobista ucznia oraz dbałość o stan ubrania roboczego, ochronnego i sprzętu ochrony osobistej.
10. Prawidłowe prowadzenie zeszytu przedmiotowego.
11. Poziom odpracowywania nieobecności ucznia na zajęciach.
12. Zachowanie ucznia podczas realizacji zajęć praktycznych lub pracowni gastronomicznej.

Ustalenia końcowe.

§ 13

Zmiany w regulaminie Warsztatów mogą być dokonywane za akceptacją Rady Pedagogicznej, po pozytywnym zaopiniowaniu przez Samorząd Uczniowski oraz Radę Rodziców

§ 14

Sprawy nie ujęte w Regulaminie Warsztatów Szkolnych reguluje Karta Nauczyciela i Kodeks Pracy

§ 15

Regulamin wchodzi w życie z dniem uchwalenia.
W związku z powyższym przestaje obowiązywać dotychczasowy regulamin.

Opracował (a)

Zatwierdził (a)

Data zaopiniowania przez Samorząd Szkoły.....

Data zaopiniowania przez Radę Rodziców.....

Data zatwierdzenia przez Radę Pedagogiczną.....