

## **Regulamin**

### **Warsztatów Szkolnych Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Toruniu**

#### **Podstawa prawna :**

1. Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy /Dz.U z 1998r,nr 21. z późn. zm./ .
2. Ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty / Dz.U. z 2004r.nr256,z późn.zm./.
3. Ustawa z dnia 26 stycznia 1982r. Karta Nauczyciela .
4. Statut Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Toruniu .
5. Prawo Oświatowe ,Ustawa z dn. 14.12.2021r.

#### **Rozdział I**

##### **Postanowienia ogólne**

###### **§1.**

Regulamin określa zadania, organizację i funkcjonowanie Warsztatów Szkolnych Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Toruniu.

###### **§2.**

1. Warsztaty Szkolne są zlokalizowane w Toruniu przy ulicy Osikowej 17, są one integralną częścią szkoły.
2. Warsztatami szkolnymi kieruje kierownik powołany przez Dyrektora na podstawie odrębnych przepisów.
3. Dyrektor może upoważnić kierownika i innych pracowników na stanowiskach kierowniczych do podejmowania w jego imieniu decyzji związanych z działalnością warsztatów szkolnych
4. W warsztatach szkolnych kształci się do wykonywania zawodów gastronomicznych przyszłych ludzi sukcesu odpowiedzialnych, przedsiębiorczych, aktywnych oraz twórczych. Młodzież uczy się samodzielności i współpracy w grupie, mając poczucie własnej wartości. Uczniowie świadomie zdobywają wiedzę i umiejętności, cechuje ich kultura osobista i przestrzeganie etyki zawodowej.
5. Warsztaty Szkolne zapewniają wysoką jakość kształcenia, wychowania i opieki, atmosferę pełną życzliwości, zajęcia wspierają proces uczenia się i rozwój fizyczny ucznia.
6. Warsztaty szkolne prowadzą działalność dydaktyczno-wychowawczą i usługowo – produkcyjną.

#### **Rozdział II**

##### **Organizacja warsztatów szkolnych**

###### **§1.**

Zadania ,organizację i funkcjonowanie warsztatów szkolnych określa statut oraz arkusz organizacyjny szkoły

## §2.

Praktyczna nauka zawodu organizowana jest w formie:

1. zajęć praktycznych w Branżowej Szkole I Stopnia nr 3 w zawodach:
  - kucharz
  - cukiernik
2. zajęć praktycznych i praktyk zawodowych w Technikum nr3 w zawodach:
  - technik żywienia i usług gastronomicznych

## **Rozdział III**

### **Zadania warsztatów szkolnych**

#### §1.

1. Warsztaty szkolne realizują cele i zadania określone w ustawie o systemie oświaty , statucie szkoły i przepisach szczególnych.

2. Do zadań warsztatów szkolnych należy w szczególności:

- Umożliwienie uczniom zdobycia wiedzy i umiejętności praktycznych niezbędnych do ukończenia szkoły i uzyskania kwalifikacji zawodowych.
- Kształtowanie środowiska wychowawczego przez wypracowanie odpowiednich nawyków higienicznych i technologicznych, zwłaszcza opartych na założeniach HACCP.
- Sprawowanie opieki nad uczniami odpowiednio do ich potrzeb oraz możliwości warsztatów szkolnych.
- Kształtowanie poszanowania dobra wspólnego .

#### §2.

1. Kształcenie w warsztatach realizuje się poprzez pracę nauczycieli i osób uprawnionych do wspomagania procesu dydaktyczno-wychowawczego.

2. Praca dydaktyczno-wychowawcza warsztatów obejmuje zajęcia obowiązkowe, organizowane w formie zajęć praktycznych.

## **Rozdział IV**

### **Funkcjonowanie warsztatów szkolnych**

#### §1.

1. Działalność dydaktyczna , wychowawcza i opiekuńcza warsztatów szkolnych prowadzona jest w oparciu o plan pracy szkoły oraz arkusz organizacyjny.
2. Działalność warsztatów szkolnych prowadzona jest w pracowniach spełniających wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy oraz nauki.

#### §2.

1. Pracę na każdym stanowisku organizuje odpowiedni pracownik .
2. Wykonana praca podlega kontroli wewnętrznej i zewnętrznej oraz ocenie.

#### §3.

1. Zajęcia praktycznej nauki zawodu prowadzą nauczyciele , którzy odpowiadają za poziom i wyniki pracy.

#### §4.

1. Zajęcia praktyczne stanowiące obowiązkowe zajęcia edukacyjne realizuje się w specjalistycznych pracowniach dydaktycznych wyposażonych w profesjonalny sprzęt:

- Przygotownia warzyw
  - Przygotownia ogólna
  - Cukiernia
  - Garmazernia
  - Kuchnia gorąca
  - Ekspedycja
  - Sala konsumencka
  - Bufet
2. Zajęcia w warsztatach szkolnych odbywają się zgodnie z organizacją roku szkolnego. Uczniowie realizujący praktyczną naukę w warsztatach odbywają ją w poszczególnych działach zgodnie z planami pracy warsztatów.

#### §5.

1. Warsztaty przygotowują ucznia do egzaminu zawodowego, realizując cele kształcenia związane z wykonywaniem zawodu, w następujących kierunkach:
- planowania, nadzorowania i rozliczania produkcji gastronomicznej,
  - sporządzania i ekspedycji potraw, wyrobów ciastkarskich i napojów,
  - planowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
  - planowanie i oceny żywienia,
  - oceny jakości żywienia oraz jej przechowywania,
  - przygotowania oferty usług gastronomicznych w oparciu o oczekiwania gości.

## **Rozdział V**

### **Czas i dyscyplina pracy**

#### §1.

1. Czas trwania jednostki lekcyjnej zajęć praktycznych wynika z arkusza organizacyjnego szkoły.
2. Zaplanowane jednostki lekcyjne są skompensowane.
3. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy określa kierownik warsztatów na podstawie harmonogramu pracy.

#### §2.

1. Uczniowie zobowiązani są stawiać się na praktykach punktualnie w wyznaczonych pracowniach.
2. Uczniowie przebywający na warsztatach zobowiązani są do noszenia ubrań ochronnych, nakrycia głowy oraz zmiany obuwia.
3. Szczegółowe zasady obowiązujące uczniów opisane są w Uczniowskim Regulaminie Warsztatów Zał. 1

## Uczniowski Regulamin Warsztatów

1. Stawiać się punktualnie i regularnie uczestniczyć w zajęciach.
2. Pracować uważnie, zgodnie z poleceniami nauczyciela. Zachować zasady HACCP, GMP, GHP.
3. Pozostawić odzież osobistą, plecaki, torby w szatni, bez przedmiotów wartościowych.
4. Nakładać odzież ochronną przed wejściem na działy produkcyjne. Mieć krótko przycięte paznokcie nie pokryte lakierem. Nie nosić biżuterii.
5. Nosić na zmianę obuwie dostosowane do przepisów bhp.
6. Bezwzględnie zachować cisze na terenie warsztatów szkolnych.
7. Przestrzegać zasad higieny osobistej, tj. mycia rąk przed przystąpieniem do czynności produkcyjnych i wyjściu z toalety, zdejmowania odzieży ochronnej przed wejściem do toalety .
8. Przestrzegać porządku na wyznaczonych stanowiskach pracy w pracowniach.
9. Układać czyste i suche naczynia oraz narzędzia pracy w przeznaczonych do tego celu miejscach.
10. Po zajęciach pozostawić pracownie suchą i czystą.
11. Oszczędzać prąd, gaz i wodę.
12. Przestrzegać zasad segregacji odpadów zgodnie z obowiązującą ustawą.
13. Ostrożnie obchodzić się z ogniem. Zapałki po dokładnym zgaszeniu wrzucać do kosza na odpady.
14. Ostrożnie posługiwać się z ostrymi narzędziami, noże przenosić ostrzem do dołu.
15. Nie zastawiać ciągów komunikacyjnych.
16. Dopływ gazu do kuchenek włączać bezpośrednio przed ich użyciem. Dostosować wielkość palnika i płomienia do wielkości naczynia.
17. Nie zostawić palących się palników bez dozoru i nie pochylać się nad zapalonymi palnikami.
18. Gorące pokrywy garnki, patelnie formy blachy itp. chwytać przez rękawice kuchenne.
19. Patelnie na kuchence ustawić w pozycji bezpiecznej tak, aby jej uchwyt zbyt mocno nie wystawał poza brzegi kuchenki.
20. Zachować bezpieczną odległość szczególnie dłoni przy pracy z urządzeniami posiadającymi ruchome części.
21. Kategorycznie nie dotykać mokrymi rękoma urządzeń elektrycznych.
22. Dokładnie zapoznać się z instrukcjami obsługi urządzeń.
23. Demontaż urządzeń dokonywać tylko po uprzednim odłączeniu od prądu i w obecności nauczyciela.
24. Zgłaszać nauczycielowi każdorazowe opuszczenie miejsca pracy.
25. Wykonywać inne prace porządkowe wskazane przez nauczyciela.
26. W czasie zajęć przestrzegać zakazu używania telefonów i innych nośników telekomunikacyjnych.
27. Na terenie Warsztatów Szkolnych obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu oraz papierosów elektronicznych, picia alkoholu, zażywania narkotyków, wyjadania surowców i wyrobów gotowych.