

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH GDAŃSK AL. LEGIONÓW 7

REGULAMIN PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU

dla uczniów ZSGH Gdańsk

- Technikum 4 letniego po gimnazjum
- Technikum 5 letniego po szkole podstawowej
 - Branżowej Szkoły I stopnia

Podstawa prawna:

Rozporządzenia MEN z dnia 22 lutego 2019 r. w sprawie praktycznej nauki zawodu (Dz. U. z dnia 28 lutego 2019 r., poz. 391) lub Rozporządzenia MEN z dnia 29 marca 2019 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie praktycznej nauki zawodu (Dz. U. z 8 kwietnia 2019 r., poz. 644)
Kodeks pracy
Statut Szkoły

§1 POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Praktyczna nauka zawodu organizowana jest w formie zajęć praktycznych lub praktyk zawodowych
2. Zajęcia praktyczne organizowane są dla branżowej szkoły I stopnia.
3. Zajęcia praktyczne i praktyka zawodowa organizowane są dla technikum.
4. Czas trwania zajęć praktycznych i praktyk zawodowych w cyklu nauczania oraz rodzaje i zakres zdobytych umiejętności określają ramowe plany nauczania oraz podstawa programowa dla danego zawodu.
5. Zajęcia praktyczne i praktykę zawodową organizuje się dla uczniów w celu zastosowania i pogłębienia zdobytej wiedzy oraz umiejętności zawodowych w rzeczywistych warunkach, niezbędnych do podjęcia pracy w danym zawodzie.
6. Praktyczna nauka zawodu jest częścią programu nauczania i uczestnictwo w niej uczniów jest obowiązkowe.
7. Zajęcia praktyczne oraz praktyka zawodowa odbywają się u pracodawców na zasadach dualnego systemu kształcenia i organizowane są w zakładach gastronomicznych oraz hotelach zarówno w kraju, jak i zagranicą.
8. Zajęcia praktyczne i praktyki zawodowe uczniów realizuje się na podstawie umowy zawartej między szkołą i zakładem.
9. Umowę o praktyczną naukę zawodu organizowaną w zakładach, podpisuje Dyrektor Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Gdańsku.
10. Zajęcia praktyczne i praktyka zawodowa organizowana w zakładach jest bezpłatna.
11. W klasach pierwszych Branżowej Szkoły I Stopnia Dyrektor szkoły przydziela opiekuna szkolnego.
12. Klasy pierwsze Branżowej Szkoły I Stopnia rozpoczynają zajęcia od semestru drugiego zgodnie z planem nauczania.
13. Wszystkie sporne sprawy dotyczące praktycznej nauki zawodu rozstrzyga Dyrektor Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Gdańsku.

§2 CEL PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU

1 Cele ogólne:

Praktyka zawodowa ma na celu pogłębienie i doskonalenie umiejętności praktycznych w danym zawodzie w tym:

- pogłębienie wiadomości nabytych w szkole,
- zdobycie umiejętności praktycznego zastosowania posiadanych wiadomości teoretycznych;

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH GDAŃSK AL. LEGIONÓW 7

- doskonalenie umiejętności praktycznych na różnych stanowiskach pracy,
- wykształcenie umiejętności pracy i współdziałania w zespole,
- przygotowanie do samodzielnej pracy i podejmowania decyzji;
- poznanie działalności firm funkcjonujących w warunkach gospodarki rynkowej;
- zapoznanie się z zakresem i rodzajem produkcji, usług oraz ich jakością i sprzedażą;
- opanowanie umiejętności posługiwania się dokumentacją gastronomiczną lub hotelową;
- doskonalenie umiejętności interpersonalnych;
- wyrobienie poczucia odpowiedzialności za jakość pracy;
- poszanowanie mienia;
- wyrobienie nawyków kulturalnej i uprzejmej obsługi klientów;

2. Szczegółowe cele kształcenia dla poszczególnych zawodów określone są w podstawie programowej.

§3 OBOWIĄZKI UCZNIA

1. Przygotowanie do praktyki

Uczeń ma obowiązek:

- a. posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania zawodu.
- b. uaktualnić orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych;**
- c. posiadać ważną legitymację szkolną,
- d. zapoznać się z informacjami przekazanymi na spotkaniu w szkole , które odbywa się na tydzień przed rozpoczęciem praktyki;
- e. przygotować zeszyt zwany dalej "dzienniczkiem" i prowadzić go na bieżąco oraz przedstawić w czasie kontroli, celem sprawdzenia merytorycznego.
- f. odbyć w wyznaczonym terminie **szkolenia BHP** i wpisać szkolenia do dzienniczka,
- g. ubezpieczyć się od następstw nieszczęśliwych wypadków,
- h. zapoznać się z regulaminem i programem nauczania praktycznej nauki zawodu,
- i. odebrać skierowanie na praktyczną naukę zawodu
- j. zgłosić się w wyznaczonym terminie o wyznaczonej godzinie do zakładu

2. Dyscyplina w czasie odbywania praktycznej nauki zawodu.

W czasie odbywania praktyk, uczniowie postrzegani są przez Gości, jako pracownicy, więc swym zachowaniem, kulturą osobistą i wyglądem kształtują wizerunek firmy i szkoły, dlatego obowiązuje ucznia:

- a. właściwa postawa i kultura osobista (zgodnie z zasadami savoir vivre),
- b. poprawny wygląd (szczególna dbałość o higienę osobistą, ręce: czyste, zadbane, z krótko obciętych paznokciami, włosy: czyste, krótkie lub gładko spięte, delikatny makijaż i zapach,)
- c. właściwy ubiór – zgodny z wymaganiami zakładu,
- d. systematyczne uczęszczanie na zajęcia,
- e. punktualne rozpoczynanie i kończenie zajęć,
- f. nie opuszczanie stanowiska pracy przed wyznaczoną godziną i za zgodą zakładowego opiekuna,
- g. dostosowanie się do ustalonego w zakładzie harmonogramu dnia,
- h. rzetelne wykonywanie zadań powierzonych przez opiekuna lub instruktora,
- i. przestrzeganie przepisów BHP i Ppoż. i regulaminu zakładowego,

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH GDAŃSK AL. LEGIONÓW 7

- j. każdy wypadek, uszkodzenie i skaleczenie uczniów natychmiast zgłasza prowadzącemu zajęcia w zakładzie oraz telefonicznie do sekretariatu (58/341-36-39)
- k. systematyczne odnotowywanie toku zajęć w dzienniczku,
- l. uzyskanie pozytywnej oceny wpisanej do karty ocen z zajęć/praktyki zawodowej,
- m. przekazanie w ustalonym terminie uzupełnionego dzienniczka wraz z wypisaną oceną i opinią do szkoły.

3. Nieobecność na zajęciach

Nieobecność na zajęciach musi być usprawiedliwiona i odpracowana w wyznaczonym terminie w porozumieniu ze szkołą i zakładem, w którym odbywa uczeń praktykę/zajęcia praktyczne. Podstawą do usprawiedliwienia nieobecności na praktyce zawodowej lub na zajęciach praktycznych jest:

- a. zaświadczenie lekarskie wklejone do dzienniczka praktycznej nauki zawodu,
- b. informacja do pracodawcy już w pierwszym dniu nieobecności,
- c. informacja do kierownika szkolenia praktycznego lub wychowawcy klasy,
- d. dostarczenie do szkoły kserokopii zaświadczenia lekarskiego,
- e. zwolnienie podpisane przez Dyrektora Szkoły lub kierownika szkolenia praktycznego

4. Nie zaliczenie praktyki zawodowej

Uczeń nie uzyskuje pozytywnej oceny z praktyki zawodowej w przypadku:

- a. niestawienia się w ustalonym czasie i miejscu w celu odbycia praktyki,
- b. braku wymaganej dokumentacji praktyki,
- c. nieobecności nieusprawiedliwionej (już w wymiarze 1 dnia),
- d. nie odpracowania opuszczonych zajęć,
- e. samowolnej zamiany miejsca odbywania praktyki,
- f. nieprzestrzeganie dyscypliny pracy,
- g. nie podporządkowania się przepisom organizacyjno - porządkowym zakładu pracy,
- h. uzyskania negatywnej propozycji oceny praktyki wystawionej przez przedstawiciela zakładu pracy, do którego uczeń miał skierowanie,
- i. niezastosowania się do postanowień niniejszego regulaminu,
- j. nie dostarczenie kierownikowi szkolenia praktycznego dzienniczka i karty oceny w wyznaczonym terminie'
- k. ponad 50% nieobecności na zajęciach praktycznych lub praktyce zawodowej powoduje nieklasyfikowanie. **W przypadku nieklasyfikowania uczniów, po pozytywnym zaopiniowaniu przez Radę Pedagogiczną ma możliwość odbycia praktyki zawodowej w okresie wakacji w zakładzie wyznaczonym przez Szkołę.**

Brak pozytywnej oceny z praktyki zawodowej jest podstawą do niepromowania ucznia do klasy programowo wyższej

§4 PRAWA UCZNIĄ

W czasie odbywania praktyki uczeń ma prawo do:

1. Zapoznania z obowiązującym w zakładzie regulaminem i zasadami pracy na poszczególnych stanowiskach,
2. Zapoznania z wymaganiami i oczekiwaniami pracodawcy,
3. Wykonywania zadań wynikających z programu praktyk/zajęć,
4. Korzystania z zaplecza socjalnego w postaci: pomieszczeń do przebierania, mycia, przechowywania odzieży i spożywania posiłków,
5. Zapoznania z kryteriami oceniania,
6. Informowania szkoły o nieprawidłowościach i zmianach dotyczących zakresu obowiązków, czasu trwania praktycznej nauki zawodu itp.,
7. Zapoznania z sankcjami wynikającymi z nie wywiązywania się z obowiązków i łamania postanowień regulaminu praktycznej nauki zawodu,
8. Uzyskania informacji o ocenie praktycznej nauki zawodu i uzasadnienia jej,
9. Uzyskania wpisu i odbioru dzienniczka w określonym terminie,
10. Właściwego traktowania i poszanowania godności osobistej.

§5 OBOWIĄZKI PRACODAWCY

Pracodawca ma obowiązek:

1. Zapoznać się z programem nauczania dla danego zawodu i uzgodnić sugestie z kierownikiem szkolenia praktycznego.
2. Zapoznać uczniów z obowiązującym w zakładzie regulaminem oraz z wymaganiami i oczekiwaniami.
3. Zapoznać uczniów z zasadami pracy na poszczególnych stanowiskach.
4. Zapoznać uczniów z przepisami **bhp** i **p.poż.**
5. Przeszkolić w zakresie obsługi urządzeń znajdujących się w zakładzie.
6. Skierować uczniów na odpowiednie stanowiska pracy.
7. Przydzielić uczniom zadania wynikające z programu praktyk.
8. Zapewnić bieżącą opiekę wychowawczą, zawodową i medyczną oraz bezpieczeństwo uczniów.
9. Przygotować zaplecze socjalne w postaci: pomieszczeń do przebierania, mycia, przechowywania odzieży i spożywania posiłków.
10. Kontrolować dzienniczki praktyk/zajęć i uzupełniać je o uwagi, opinie i spostrzeżenia
11. Sprawdzać obecność na zajęciach/praktyce.
12. Zapoznać uczniów z kryteriami oceniania.
13. Zwolnić ucznia z praktyki, gdy o takie zwolnienie wystąpi Dyrektor Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich lub kierownik szkolenia praktycznego.
14. Utrzymywać stały kontakt z osobą odpowiedzialną za praktyki/zajęcia z ramienia szkoły.
15. Informować szkołę o zmianach dotyczących zakresu obowiązków ucznia, czasu trwania zajęć praktycznych/praktyk zawodowych, zmiany miejsca szkolenia oraz zmiany opiekuna praktykanta w zakładzie, prowadzić kartę obecności ucznia na zajęciach/praktykach.
16. Poinformować ucznia o propozycji oceny.
17. Ocenić praktykanta i dokonać wpisu do dzienniczka w określonym terminie.
18. Zwrócić uczniowi dzienniczek wraz z wpisaną oceną.

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH GDAŃSK AL. LEGIONÓW 7

19. Zakład/firma przyjmująca uczniów na praktyczną naukę zawodu zapewnia środki dydaktyczne oraz odpowiednie warunki BHP i spełnia inne wymagania zgodne z aktualnymi przepisami w sprawie praktycznej nauki zawodu,
20. Nad przebiegiem zajęć praktycznych oraz praktyk zawodowych w zakładzie/ firmie czuwa: wyznaczony pracownik: opiekun, instruktor lub nauczyciel praktycznej nauki zawodu,
21. Praktykant podlega przepisom regulaminowym szkoły, jednocześnie ma obowiązek podporządkowania się przepisom organizacyjno - porządkowym zakładu pracy, na tych samych zasadach, co pracownicy.

§6. KRYTERIA OCENIANIA

1. Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów odbywa się przez cały czas realizacji programu praktycznej nauki zawodu.
2. Ze względu na charakter zajęć w procesie oceniania dominować będzie obserwacja pracy uczniów oraz ocena efektów tej pracy.
3. Każdy uczeń jest oceniany indywidualnie.
4. Propozycję oceny praktyki zawodowej, jej uzasadnienie i opinię o uczniu wystawia zakładowy opiekun praktyki/instruktor, nauczyciel praktycznej nauki zawodu, zgodnie z przyjętymi i przedstawionymi uczniom kryteriami oceniania.
5. Ocena z opinią o uczniu musi być odnotowana na karcie ocen z zajęć praktycznych/praktyk zawodowych i potwierdzona pieczęcią zakładu oraz czytelnym podpisem osoby do tego upoważnionej i aktualną datą.
6. Ocena wystawiona z praktyki zawodowej/zajęć praktycznych powinna być podana uczniowi do wiadomości.
7. Dokonując oceny pracy uczniów w zakładzie uwzględnia się:
 - a. stopień opanowania programowych umiejętności,
 - b. umiejętność łączenia teorii z praktyką,
 - c. samodzielność podczas wykonywania pracy,
 - d. organizowanie stanowiska pracy i wykonywanych czynności,
 - e. umiejętność pracy w zespole,
 - f. stopień zainteresowania się ucznia odbytą praktyką/zajęciami,
 - g. przestrzeganie dyscypliny pracy i zasad bhp oraz ppoż.,
 - h. kultura osobista i zawodowa,
 - i. obecność na zajęciach praktycznych/praktykach zawodowych
8. Oceny klasyfikacyjne śródroczne i końcowo roczne ustala się wg następującej skali:

Ocena słowna	Ocena cyfrowa
Celujący	6
Bardzo dobry	5
Dobry	4
Dostateczny	3
Dopuszczający	2
Niedostateczny	1

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH GDAŃSK AL. LEGIONÓW 7

9. Ostateczna ocena zostanie wystawiona przez kierownika szkolenia praktycznego / szkolnego opiekuna na podstawie:
 - a. proponowanej oceny przez zakład,
 - b. **100% frekwencji na zajęciach praktycznych lub praktyce,**
 - c. przedstawieniu/opisaniu przebiegu praktycznej nauki zawodu w dzienniczku,
 - d. zaangażowania ucznia w praktyczną naukę zawodu,
 - e. terminowego dostarczenia dzienniczka do szkoły z wypisaną kartą oceny.
10. Uczeń, który w określonym terminie nie rozliczy się z praktyki/zajęć praktycznych otrzymuje ocenę **niedostateczną**.
11. Ponad 50% nieobecności na zajęciach praktycznych/ praktyce zawodowej powoduje **nieklasyfikowanie ucznia** (niezależnie od przyczyny nieobecności).
12. W przypadku braku propozycji oceny ze strony zakładowego opiekuna praktyk/zajęć praktycznych ocenę końcową wystawia opiekun szkolny lub kierownik szkolenia praktycznego, po zasięgnięciu informacji w miejscu praktyk/zajęć praktycznych i posiadanej przez ucznia dokumentacji.

§ 7. SYTUACJE SZCZEGÓLNE

1. W przypadku niewidocznej ciąży uczennica odbywa szkolenie praktyczne wyłącznie na własną odpowiedzialność po uzgodnieniu z zakładem pracy i po przedłożeniu opinii od lekarza specjalisty o braku przeciwwskazań.
2. W przypadku ciąży widocznej zajęcia praktyczne lub praktyka zawodowa zostaje przesunięta na inny termin, wyznaczony przez dyrektora Szkoły, na podstawie zaświadczenia od lekarza specjalisty.
3. W szczególnych sytuacjach (pobyt w szpitalu, przypadki losowe) uczeń składa podanie wraz z zaświadczeniem, do dyrektora Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich z prośbą o usprawiedliwienie nieobecności.
4. Dni usprawiedliwionej nieobecności uczniów powinien odpracować w innym terminie wolnym od zajęć dydaktycznych w celu uzupełnienia brakujących umiejętności.
 5. Dopuszcza się realizację zajęć w systemie dwuzmianowym z zastrzeżeniem, iż zajęcia drugiej zmiany nie mogą kończyć się później niż o godzinie 20.00.
 6. Dopuszcza się możliwość odbywania praktyki zawodowej lub zajęć praktycznych w zakładzie wskazanym przez ucznia, po wcześniejszym uzyskaniu zgody Dyrektora Zespołu Szkół Gastronomiczno- Hotelarskich lub Kierownika szkolenia praktycznego
 7. W przypadku **dyscyplinarnego** usunięcia ucznia z zajęć praktycznych lub praktyki zawodowej przez zakład:
 - a. uczeń jest zobowiązany natychmiast zawiadomić szkołę, pismo informujące o zaistniałym zdarzeniu składa w sekretariacie szkoły –parter,
 - b. uczeń usunięty z zakładu ma obniżoną ocenę z zajęć praktycznych/praktyki i z zachowania,
8. Koszty związane z przygotowaniem i realizacją praktycznej nauki zawodu ponoszą rodzice (prawni opiekunowie).
9. Rodzice (prawni opiekunowie) ucznia odpowiadają materialnie za świadome szkody wyrządzone przez ucznia podczas odbywania praktycznej nauki zawodu.
10. W czasie praktyki/ zajęć praktycznych prowadzone są kontrole przez nauczyciela/opiekuna odpowiedzialnego za praktyczną naukę zawodu, podczas, których zwraca się szczególną uwagę na:
 - a. spóźnienia i opuszczenia dni pracy,
 - b. bieżące prowadzenie dzienniczka praktyk,
 - c. wygląd zewnętrzny /ubiór/ praktykanta,

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH GDAŃSK AL. LEGIONÓW 7

- d. realizację programu praktyk/zajęć praktycznych,
- e. dyscyplinę, sumienność, samodzielność, chęć do pracy, kulturę osobistą.

§8. Postanowienia końcowe:

1. Każdy uczeń przed przystąpieniem do zajęć praktycznych i praktyki zawodowej ma obowiązek zapoznania się z niniejszym regulaminem.
2. W sprawach spornych nieuregulowanych Regulaminem decyzje podejmuje Dyrektor Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich.

Opracowano razem z nauczycielami zespołu przedmiotów zawodowych

KIEROWNIK SZKOLENIA PRAKTYCZNEGO

Metody sprawdzania osiągnięć uczniów

- - umiejętność obsługi i wykorzystanie urządzeń gastronomicznego i innego sprzętu
- - rozwiązywanie problemów praktycznych,
- - postawa kreatywna,
- - umiejętność podejmowania decyzji,
- - zainteresowanie zawodem, akceptowanie usługowego charakteru pracy,
- - działania promocyjne i reklamowe,
- - komunikatywność, otwartość na klienta.

Zasady sprawdzania i oceniania wiadomości i umiejętności ucznia

KRYTERIA OCEN

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:

- biegle posługuje się fachową terminologią
- umiejętnie stosuje wiedzę z innych przedmiotów
- samodzielnie rozwija własne uzdolnienia
- opanował w 100% wiedzę i umiejętności objęte programem nauczania
- opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania
- samodzielnie i bezbłędnie redaguje i sporządza dokumenty
- samodzielnie i bezbłędnie wykonuje zadania praktyczne
- wykazuje szczególną aktywność na zajęciach
- samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe
- terminowo realizuje zadania

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:

- całkowicie opanował materiał nauczania w stopniu bardzo dobrym (wiadomości i umiejętności)
- sprawnie operuje fachową terminologią
- samodzielnie redaguje dokumenty na podstawie otrzymanych dyspozycji
- samodzielnie wykonuje zadania praktyczne
- jest aktywny na zajęciach
- potrafi samodzielnie formułować wnioski
- terminowo realizuje zadania

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiadomości i umiejętności objęte programem nauczania w stopniu dobrym
- stosuje podstawowe pojęcia zawodowe
- poprawnie stosuje wiadomości i samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne
- sporządza typowe dokumenty, wykonuje zadania praktyczne (bez pomocy nauczyciela)
- raczej aktywnie uczestniczy w zajęciach

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:

- opanował podstawowe wiadomości i umiejętności przewidziane programem nauczania w stopniu dostatecznym
- zna niektóre pojęcia zawodowe

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH GDAŃSK AL. LEGIONÓW 7

- rozwiązuje tylko typowe zadania teoretyczne i praktyczne (zazwyczaj przy pomocy nauczyciela)
- nie potrafi interpretować wyników (wyciągać wniosków)
- redaguje pisma i wykonuje zadania praktyczne tylko przy pomocy nauczyciela
- niezbyt aktywnie uczestniczy w zajęciach

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiadomości i umiejętności zawarte w minimum programowym
- nie potrafi samodzielnie wykonywać zadań teoretycznych i praktycznych (tylko przy znacznej pomocy nauczyciela)
- sporządza dokumenty tylko przy znacznej pomocy nauczyciela
- nie potrafi samodzielnie wyciągać wniosków
- nie jest aktywny na zajęciach

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:

- nie opanował wiadomości i umiejętności przewidzianych minimum programowym, co uniemożliwia mu zdobywanie dalszej wiedzy
- nie przestrzega regulaminu PNZ i zakładowego, zasad Bhp
- nie umie wiązać wiadomości teoretycznych i praktycznych
- nie potrafi rozwiązywać zadań nawet o niewielkim stopniu trudności (nawet przy znacznej pomocy nauczyciela)
- nie potrafi sporządzać dokumentów, wykonać zadań praktycznych nawet przy znacznej pomocy nauczyciela
- nieterminowo realizuje zadania
- nie ma 100% obecności