REGULAMIN WARSZTATÓW SZKOLNYCH

ZESPOŁU SZKÓŁ ZAWODOWYCH NR1

W BIAŁEJ PODLASKIEJ

Cele i zadania warsztatów szkolnych

§ 1

Warsztaty Szkolne są zlokalizowane w Białej Podlaskiej przy ul. Warszawskiej 11, są one integralną częścią szkoły.

W warsztatach szkolnych kształci się 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.

Szkoła zapewnia jakość kształcenia, wychowania i opieki, atmosferę pełną życzliwości, zajęcia wspierają proces uczenia się i rozwój fizyczny ucznia. Dla uczniów spełniających określone kryteria szkoła umożliwia udział w projektach unijnych.Dzięki czemu osoby uczące się zawodu, mogą podwyższać swoje umiejętności, zdobywać doświadczenia zawodowe.

Warsztaty szkolne prowadzą działalność dydaktyczno-wychowawczą i usługowo-produkcyjną.

§ 2.1.Praktyczna nauka zawodu uczniów organizowana jest w formie :

1) zajęć praktycznych w Zasadniczej Szkole Zawodowej nr 1 w zawodach:

   kucharz, cukiernik

2) zajęć praktycznych i praktyk zawodowych w Technikum nr 1 w zawodach:

   Technik żywienia i usług gastronomicznych;

   Hotelarz;

   Kelner.

2.Praktyczna nauka zawodu realizowana jest:

1) w pracowniach szkolnych;

2) w warsztatach szkolnych.

3. Zajęcia praktycznej nauki zawodu prowadzą nauczyciele albo instruktorzy praktycznej nauki zawodu i odpowiadają za jej poziom i wyniki pracy.

4. Za organizację warsztatów szkolnych, odpowiadają wicedyrektor do spraw warsztatów szkolnych

i gastronomii i kierownik warsztatów szkolnych i/lub nauczyciel praktycznej nauki zawodu.

5. Szkoła przygotowuje ucznia do przystąpienia do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje

w zawodzie i do wykonywania zawodu, w tym w szczególności do:

- planowania, nadzorowania i rozliczania produkcji gastronomicznej;
- sporządzania i ekspedycji potraw, wyrobów ciastkarskich i napojów;
- planowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;
- planowania i oceny żywienia;
- oceny jakości żywienia oraz jej przechowywania;
- korzystania ze specjalistycznych programów komputerowych;
- przygotowania oferty usług gastronomicznych w oparciu o oczekiwania gości.

W trakcie trwania nauki uczeń zdobędzie kwalifikacje w zakresie:

T.6 Sporządzanie potraw i napojów.
T.15 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

§ 3.1. Zajęcia praktyczne stanowiące obowiązkowe zajęcia edukacyjne realizuje się:

1) w pomieszczeniach dydaktycznych wyposażonych w profesjonalny sprzęt i pomoce dydaktyczne;

2) w procesie zorganizowanej w warsztatach szkolnych produkcji wyrobów i usług dla konsumentów lub w formie ćwiczeń i pokazów.

2. Zajęcia dydaktyczne w warsztatach szkolnych odbywają się zgodnie z organizacją roku szkolnego. Uczniowie realizujący praktyczną naukę w warsztatach przechodzą przez poszczególne działy zgodnie z planami przejść.

3. Dla uczniów w okresie ferii letnich i zimowych w warsztatach szkolnych mogą być organizowane zajęcia umożliwiające uzupełnienie programu nauki z powodu ich nieobecności i z innych przyczyn.

§ 4.1. Czas rozpoczęcia i zakończenia zajęć praktycznych dla poszczególnych grup ustalany jest

w szkolnym programie nauczania.

2. Zajęcia praktyczne z podziałem na grupy 12-16 uczniów, trwają 55 minut z przerwą 5 minutową.

§ 5.1. Dobowy wymiar zajęć praktycznej nauki zawodu w wieku do lat 16 nie może przekroczyć

6 godzin, a uczniów w wieku powyżej 16 lat -8 godzin.

2. Rozpoczęcie zajęć praktycznej nauki zawodu poprzedza szkolenie BHP ogólne i stanowiskowe uczniów.

3.Uczniowie uczestniczący w zajęciach praktycznych zobowiązani są posiadać aktualne orzeczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwskazań do wykonywania czynności z żywnością i żywieniem.

§ 6.1.

2.W warsztatach szkolnych u kierownika znajduje się zeszyt z planowanymi imprezami okolicznościowymi, gdzie uczeń może się zapisać i potwierdzić obecność podpisem.

3.Istnieje możliwość odpracowania i zapracowania godzin z pracowni gastronomicznej. W tym celu uczeń zakłada zeszyt z dodatkowymi godzinami pracy w którym nauczyciele potwierdzają pracę swoim podpisem.

4.W dniu imprezy okolicznościowej uczeń przynosi pisemne zezwolenie od rodziców/prawnych opiekunów

WZÓR

Zezwalam na pracę mojej/ego córki/syna z klasy …… w dniu…….. na przyjęciu okolicznościowym, oraz zapewnię bezpieczny powrót mojego dziecka do domu.

…….
podpis rodzica/prawnego opiekuna

……
numer telefonu do rodzica

5.Zapracowane godziny liczone są 1 godz.za 1 godz. do 22^{00}, później podwójnie. W godzinach nocnych mogą pracować wyłącznie uczniowie, którzy ukończyli 18 lat.
W niedzielę, święta, ferie liczone jest 1godz. x 2.
Istnieje możliwość dodatkowego bonusa za dobrą pracę, wyróżniającą postawę w postaci większej liczby godzin, którego dokonać może kierownik warsztatów szkolnych.

Organizacja pracy w warsztatach szkolnych

§ 7.1. Proces produkcyjny odbywa się:

w kuchni właściwej - obiady,

w cukierni - wypieki,

w garmażerii - przystawki,

w szkolnym bufecie - II śniadania.

2.Dodatkowo wymienione formy produkcji wykonywane są w ramach przyjęć okolicznościowych różnego typu.

§ 8.1. Układ funkcjonalny i stan higieniczno- sanitarny pomieszczeń warsztatowych, w tym stołówki jest klasyfikowany i oceniany przez właściwą stację sanitarno- epidemiologiczną.

2. Nauczyciele, pracownicy i uczniowie powinni mieć aktualne książeczki zdrowia, przeszkolenie w zakresie bhp i minimum sanitarnego .

3. W pomieszczeniach produkcyjnych mogą przebywać wyłącznie osoby upoważnione i ubrane w obowiązujący strój ochronny.

4. W pomieszczeniach produkcyjnych powinny być widoczne tablice informacyjne oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Maszyny i urządzenia uczniowie mogą obsługiwać tylko w obecności nauczyciela.

5. W zmywalni powinna znajdować się wymagana instrukcja zmywania naczyń stołowych.

6. Wagi używane w produkcji gastronomicznej powinny mieć aktualne świadectwo legalizacji.

7. Okna w okresie letnim powinny być zabezpieczone siatką przed owadami.

8. W magazynach produktów żywnościowych powinien znajdować się wykaz terminów przydatności artykułów do spożycia.

9. We wszystkich urządzeniach chłodniczych winna być zachowana segregacja artykułów spożywczych.

10. Przyjmowanie artykułów spożywczych do produkcji powinno odbywać się na podstawie zatwierdzonych dowodów RW.

11. Wszystkie etapy procesu technologicznego należy przeprowadzać w pomieszczeniach zgodnie z ich przeznaczeniem.

§ 9

1. Poszczególne czynności, operacje należy organizować przy oznakowanych stanowiskach roboczych i na oznakowanym sprzęcie do:

1) potraw z mięsa,

2) potraw z ryb i śledzi,

3) potraw z kasz i mąki,

4) potraw z warzyw i owoców,

5) potraw z jaj,

6) potraw z drobiu.

2. Jaja należy pobierać w oznakowanych miskach, myć w przygotowalni I.

3. Przy sporządzaniu posiłków, wypieków oraz dań garmażeryjnych należy bezwzględnie przestrzegać wymagań procesu technologicznego.

4. Próbowanie potraw przeprowadza się zgodnie z ustaleniami sanitarnymi.

5. Przy wydawaniu potraw należy zachować temperaturę:

1) zupa co najmniej 75°C ,

2) drugie danie ---- ,, ---- 65°C,

3) napoje gorące ---- ,, ---- 80°C,

4) sałatki, surówki, sosy i inne potrawy podawane są na zimno poniżej 4°C.

6. Wagi porcji potraw ustalać na bieżąco w procesie technologicznym.

§ 10

1. Ze wszystkich potraw sporządzanych w stołówce należy pobierać próby pokarmowe pod koniec okresu porcjowania w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych, przy czym nie mniej niż 150g w przypadku zup, mięsa, potraw mięsnych i ryb, wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku), warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych oraz mlecznych, leguminy, wyrobów garmażeryjnych, sałatek oraz lodów.

2. Próby pokarmowe powinny być przechowywane 72 godziny w wydzielonych urządzeniach chłodniczych w temperaturze ok. 4° C.

3. Odpadki pokonsumpcyjne należy przenosić i przechowywać w specjalnie oznakowanych, dezynfekowanych naczyniach w wydzielonych do tego celu.

4. Odpadki pokonsumpcyjne płynne zlewa się do kratki ściekowej znajdującej się w kuchni właściwej, pozostałe wynosimy do kontenera znajdującego się na zewnątrz budynku warsztatów.

§ 11

1. Mycie naczyń stołowych powinno odbywać się w zmywalni zgodnie z obowiązującymi instrukcjami.

2. Czyste i suche naczynia należy przechowywać w szafkach w pomieszczeniach ekspedycji potraw.

3. Zmywanie naczyń kuchennych należy przeprowadzać w wydzielonej części kuchni właściwej.

4. Czyste i suche naczynia kuchenne należy układać w miejscach zgodnych z oznakowaniem.

§ 12

1. We wszystkich pomieszczeniach winna być zachowana ogólna czystość.

2. Ubiór zewnętrzny /odzież, obuwie/uczniowie przechowują w szatni.

3. Wszystkie pomieszczenia produkcyjne i magazynowe winny być zabezpieczone przed gryzoniami i insektami, drzwi przed włamaniem i kradzieżą.

4.Teren otaczający warsztaty powinien być utrzymany w należytej czystości.

§ 13.1. W celu zabezpieczenia przeciwpożarowego należy:

1) oznakować drogi ewakuacyjne,

2) przestrzegać terminu sprawności gaśnic przeciwpożarowych,

3) uwzględniać tematykę przeciwpożarową przy szkoleniu z zakresu bhp.

§ 14

1. Apteczki znajdujące się w:

1) kuchni właściwej;

2) cukierni I;

- powinny być wyposażone w niezbędne środki do udzielania pierwszej pomocy wraz z instrukcją o zasadach jej udzielania.

2. Nauczyciele praktycznej nauki zawodu lub kierownik warsztatów szkolnych zapewniają natychmiastową pomoc lekarską i opiekę uczniowi, który uległ wypadkowi. Bezzwłocznie powiadamia się o wypadku rodziców, poszkodowanego ucznia lub osobę (placówkę) sprawującą nad nim opiekę.

Nauczyciel zobowiązany jest:

§ 15.1.

1)zapoznać uczniów z obowiązującą szczegółową organizacją warsztatów szkolnych, regulaminem warsztatów oraz podyktować do zeszytu przedmiotowego na początku każdego roku szkolnego zobowiązanie ucznia o treści:

Podczas zajęć w warsztatach szkolnych/pracowni będę stosował (a) się do zapisów obowiązującej organizacji warsztatów szkolnych. W przypadku **umyślnego** uszkodzenia mienia (urządzeń, narzędzi, surowców, półproduktów, produktów itp. będę zobowiązany (a) naprawić szkodę.

2)wymagać od uczniów przestrzegania bezwzględnej czystości bieżącej pomieszczeń produkcyjnych,

3) sprawdzić ilość i jakość wydanych surowców z magazynu, porównać ze stanem faktycznym w RW, podpisać RW,

4) dokładnie wypełniać polecenie wykonania, pisemnie wyjaśniać ewentualne niedobory, rozliczyć się ze sprzedaży i z kart obiadowych,

5) pobrać próby pokarmowe ze wszystkich sporządzanych potraw,

6) dbać o zdrowie i bezpieczeństwo powierzonej mu młodzieży na zajęciach,

7) systematycznie przeglądać zeszyty przedmiotowe,

8) nosić odzież ochronną,

9) zabrania się prowadzenia zajęć - ćwiczeń bez nadzoru nauczyciela,

10) uzupełniać tematy zajęć, frekwencję oraz bieżące oceny w dzienniku lekcyjnym na koniec danego tygodnia i informowanie wychowawcę o zaistniałych problemach wychowawczych z uczniami,

11) przeprowadzić zebranie z rodzicami klas pierwszych do końca września w warsztatach szkolnych, zapoznać ich z zakładem, regulaminami oraz specyfiką zawodu.

§ 16

1.Czas trwania zajęć uczniów oraz rodzaj stanowisk dla poszczególnych klas i grup reguluje tygodniowy plan zajęć i szczegółowy harmonogram przejść przez stanowiska.

2. Warsztaty nie odpowiadają za wszelkie rzeczy , które nie są pozostawione w szatni.

3.Do zajęć może przystąpić uczeń posiadający odpowiedni ubiór roboczy – w przypadku nie spełnienia tego warunku , nauczyciel podejmuje decyzję o sposobie udziału ucznia, w tym dniu w zajęciach uwzględniając konieczność zapewnienia uczniowi bezpiecznych warunków pracy.

4.W trakcie zajęć uczniowi nie wolno , bez zezwolenia nauczyciela, opuszczać stanowiska pracy

(działu) oraz uruchamiać jakichkolwiek maszyn i urządzeń.

Uczeń zobowiązany jest:

§17.1.

1) zapoznać się ze szczegółową organizacją warsztatów szkolnych i BHP, tygodniowym planem zajęć praktycznych i harmonogramem przejść oraz instrukcjami maszyn i urządzeń będących na wyposażeniu warsztatów szkolnych,

2) posiadaniem aktualnego orzeczenia lekarskiego (książeczki zdrowia)do celów sanitarno-epidemiologicznych,

3) dbać o powierzone stanowisko pracy, narzędzia i materiały,

4) posiadać na każde zajęcia czysty i wyprasowany biały strój ochronny , czapkę, zapaskę, ścierkę ręczniczek, rękawice ochronne/łapki, obuwie na zmianę, a kelner – stroju galowego, zapaski oraz serwety kelnerskiej,

5) przychodzić na zajęcia 15min, wcześniej, aby przebrać się w obowiązujący strój ochronny,

6) systematycznie i aktywnie uczestniczyć w instruktażu wstępnym i końcowym, przystępować do pracy według przewidzianej w harmonogramie funkcji, odpowiadając za ilość i jakość pobranych surowców, sposób wykonania, podania i wagę sporządzonych potraw, oraz za ład i porządek swojego stanowiska pracy,

7) dbać o higienę osobistą (czyste ręce, paznokcie, włosy powinny być schowane pod nakrycie głowy,

8) przed wejściem do toalety i wyjściem na zewnątrz budynku zdejmować odzież ochronną i koniecznie myć ręce !!!,

9) przy skaleczeniu lub innym wypadku niezwłocznie zgłosić ten fakt nauczycielowi,

10) oszczędnie gospodarować surowcami, półproduktami oraz produktami kulinarnymi, stosować zasadę maksymalnego wykorzystania surowców,

11) stosować zasady zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności HACCP,GMP,GHP,

12) zgłaszać nieprawidłowości w działaniu maszyn, urządzeń lub uszkodzeń narzędzi,

13) uważnie słuchać instruktaży nauczycieli i bezwzględnie dostosować się do otrzymanych wskazówek,

14) pod koniec produkcji uporządkować miejsce pracy,

15) pod koniec zajęć na polecenie nauczyciela oddać wszystkie prace, narzędzia i rozliczyć się z produkcji,

16) zachować szczególną ostrożność przy przenoszeniu, przestawianiu i wylewaniu gorących potraw. Naczynia z płynem napełniać do ¾ wysokości , ręce zabezpieczać łapkami ochronnymi,

17) podczas mielenia, ścierania, krojenia i tarcia półproduktów używać odpowiednich popychaczy oraz prowadnic osłon,

18) pojemniki na odpadki zawsze zamykać, ścierki, szczotki, mopy , wiadra i inne składować w odpowiednie miejsce,

19) naczynia i sprzęt dokładnie osuszać i odkładać w odpowiednie miejsca,

20) przenosić ciężary przy zachowaniu norm pracowników młodocianych:

14-16 lat	chłopcy-8kg
	dziewczęta-5kg
16-18 lat	chłopcy- 16kg
	dziewczęta-10kg

§ 18.1.W warsztatach szkolnych jako nieodłącznej części szkoły obowiązuje statut szkoły oraz przepisy i zarządzenia wydawane przez dyrektora szkoły.