

STATUT

Technikum Gastronomicznego



Przyjęty Uchwałą Rady Pedagogicznej dnia 29 sierpnia 2025 roku

Obowiązujący od dnia 1 września 2025 roku

Spis treści

ROZDZIAŁ I POSTANOWIENIA OGÓLNE	3
ROZDZIAŁ II CELE I ZADANIA ZESPOŁU SZKÓŁ	5
ROZDZIAŁ III WEWNĄTRZSZKOLNY SYSTEM OCENIANIA	10
ROZDZIAŁ IV ORGANY ZESPOŁU SZKÓŁ	28
ROZDZIAŁ V ORGANIZACJA PRACY ZESPOŁU SZKÓŁ	37
ROZDZIAŁ VI KADRA KIEROWNICZA ZESPOŁU SZKÓŁ	43
ROZDZIAŁ VII NAUCZYCIELE I INNI PRACOWNICY ZESPOŁU SZKÓŁ	44
ROZDZIAŁ VIII UCZNIOWIE ZESPOŁU SZKÓŁ	50
ROZDZIAŁ IX CEREMONIAŁ SZKOLNY	57
ROZDZIAŁ X POSTANOWIENIA KOŃCOWE	59

ROZDZIAŁ I

POSTANOWIENIA OGÓLNE

§ 1

1. Statut Technikum Gastronomicznego, zwanej dalej Technikum, został opracowany w oparciu o:
 - 1) Ustawę – należy przez to rozumieć jednolity tekstu ustawy – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2025 r. poz. 1043).
 - 2) Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej w sprawie szczegółowej organizacji publicznych szkół i publicznych przedszkoli z dnia 17 marca 2017 r.
2. Nazwa szkoły: **Technikum Gastronomiczne**
3. Technikum Gastronomiczne wchodzi w skład Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Karola Libelta w Poznaniu
4. Szkoła prowadzi kształcenie w następującym zawodzie branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT):
 - a) Technik żywienia i usług gastronomicznych (symbol zawodu 343404)

§ 2

Adres szkoły: ul. Podkomorska 49, 60-326 Poznań
tel. 61-867-40-41
e-mail: zsgpoznan@wp.pl

§ 3

1. Organ sprawujący nadzór pedagogiczny nad szkołą:

Wielkopolski Kurator Oświaty

2. Organ prowadzący szkołę:

Miasto Poznań

Plac Kolegiacki 17, 61-841 Poznań

§ 4

1. Technikum Gastronomiczne w Zespole Szkół Gastronomicznych im. Karola Libelta w Poznaniu jest placówką publiczną ogólnodostępną.

§ 5

1. Integralną częścią Technikum są Warsztaty Gastronomiczne.
2. **Warsztaty Gastronomiczne** prowadzą działalność szkoleniową (zajęcia praktyczne). Szczegółowe zasady działania i organizacji zajęć określa Regulamin Warsztatów Gastronomicznych.
3. Na podstawie odrębnych umów/porozumień podpisanych pomiędzy Szkołą, a pracodawcami branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej możliwe jest skierowanie do nich uczniów/grup uczniów, w celu odbycia praktyk zawodowych.
4. Uczniowie, podczas praktyk zawodowych u pracodawców zobowiązani są do przestrzegania wszystkich zasad i przepisów wynikających z niniejszego Statutu, a także z przepisów i regulaminów opracowanych i obowiązujących u pracodawcy.

§ 6

1. Technikum posiada odrębne pieczęcie urzędowe z nazwą danej Szkoły.
2. Pieczęć Technikum zawiera nazwę Zespołu oraz u dołu nazwę technikum.

ROZDZIAŁ II

CELE I ZADANIA TECHNIKUM

§ 7

1. Podstawę realizacji celów i zadań edukacyjnych, wychowawczych i opiekuńczych technikum stanowią:
 - 1) arkusz organizacyjny szkoły,
 - 2) plan finansowy szkoły,
 - 3) szkolny zestaw: programów nauczania oraz podręczników,
 - 4) plan pracy dydaktyczno-wychowawczej i opiekuńczej, opracowywany przez zespoły Rady Pedagogicznej i zatwierdzany uchwałą Rady Pedagogicznej do dnia 15 września każdego roku szkolnego,
 - 5) program wychowawczo-profilaktyczny, opracowywany przez Radę Rodziców w porozumieniu z Radą Pedagogiczną. Program przyjmowany jest uchwałą Rady Rodziców do 30 września każdego roku szkolnego.
2. Wymienione w pkt 1. dokumenty są wspólne dla całego Zespołu Szkół

§ 8

1. Technikum realizuje cele i zadania określone w ustawie „Prawo oświatowe”, „Ustawa o systemie oświaty” oraz w przepisach wykonawczych wydanych na ich podstawie.
2. Cele i zadania, realizowane w Technikum, są zawarte w Statucie Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Karola Libelta
3. Technikum wykonuje swoje zadania uwzględniając optymalne warunki rozwoju uczniów oraz zasady bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

ROZDZIAŁ III

WEWNĄTRZSZKOLNY SYSTEM OCENIANIA

§ 9

1. Wewnątrzszkolny System Oceniania jest wspólny dla Zespołu Szkół Gastronomicznych i reguluje go Statut Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Karola Libelta.

ROZDZIAŁ IV

ORGANY SZKOŁY

§ 18

1. Technikum nie posiada odrębnych organów szkoły. Ten rozdział reguluje Statut Zespołu Szkół im. Karola Libelta.
2. Dyrektor Szkoły, Rada Pedagogiczna, Samorząd Uczniowski oraz Rada Rodziców są wspólne dla Zespołu Szkół. Nie tworzy się odrębnych organów dla Technikum.

ROZDZIAŁ V

ORGANIZACJA PRACY TECHNIKUM

§ 19

1. Rekrutacja uczniów do Technikum odbywa się na podstawie stosownych przepisów.
2. Proces rekrutacji szczegółowo określony jest w Regulaminie Rekrutacji na dany rok szkolny.

§ 20

1. Szczegółową organizację nauczania, wychowania i opieki w danym roku szkolnym określa arkusz organizacyjny Zespołu Szkół gastronomicznych im. Karola Libelta, opracowany przez Dyrektora na podstawie planu nauczania oraz planu finansowego Zespołu Szkół.
2. Nie tworzy się odrębnego arkusza organizacyjnego dla Technikum.

§ 21

1. Podstawową jednostką organizacyjną szkoły jest oddział szkolny. Każdy oddział (klasa) znajduje się pod opieką wychowawczą nauczyciela – wychowawcy wyznaczonego przez Dyrektora.

§ 22

1. Podstawowymi formami działalności dydaktyczno-wychowawczej określa Statut Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Karola Libelta

§ 23

WEWNĄTRZSZKOLNY SYSTEM DORADZTWA ZAWODOWEGO

1. Wewnętrzny System Doradztwa Zawodowego, zwany dalej WSDZ, to ogół działań podejmowanych przez szkołę w celu świadomego planowania dalszej ścieżki edukacyjno-zawodowej.
2. Podstawowe cele Wewnętrznego Systemu Doradztwa Zawodowego:
 - a) przygotowanie młodzieży do dalszego kształcenia i właściwego wyboru zawodu,

- b) udzielanie uczniom wszechstronnego wsparcia w procesie decyzyjnym w wyborze i planowaniu ścieżki kariery.
- 3. Na każdy rok szkolny w szkole opracowuje się program realizacji doradztwa zawodowego, uwzględniający wewnętrzny system doradztwa zawodowego.
- 4. Główne zadania do realizacji w ramach WSDZ:
 - a) realizacja zajęć z zakresu doradztwa w zespołach klasowych,
 - b) systematyczne diagnozowanie zapotrzebowania uczniów na informacje zawodoznawcze i pomoc w planowaniu kształcenia oraz planowania kariery zawodowej,
 - c) gromadzenie, aktualizacja i udostępnianie informacji edukacyjnych i zawodowych,
 - d) udzielanie porad edukacyjnych i zawodowych,
 - e) koordynowanie działalności informacyjno - doradczej, prowadzonej przez szkołę.

ROZDZIAŁ VI

KADRA KIEROWNICZA

1. Technikum nie posiada odrębnych niż Zespół Szkół stanowisk kierowniczych.

ROZDZIAŁ VII

NAUCZYCIELE I INNI PRACOWNICY

§ 24

1. Nauczyciele, nauczyciele - specjaliści, pracownicy administracyjni i pracownicy obsługi są zatrudniani w Zespole Szkół gastronomicznych im. Karola Libelta.
2. Zasady zatrudnienia nauczycieli i innych pracowników określają odrębne przepisy.
3. Zadania nauczycieli, nauczycieli - specjalistów reguluje Statut Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Karola Libelta.

ROZDZIAŁ VIII
UCZNIOWIE TECHNIKUM GASTRONOMICZNEGO
§ 25

1. Ten punkt reguluje Statut Zespołu Szkół im. Karola Libelta

ROZDZIAŁ IX

CEREMONIAŁ SZKOLNY

§ 26

1. Ceremoniał reguluje Statut Zespołu Szkół im.Karola Libelta

ROZDZIAŁ X

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 27

1. Statut Technikum Gastronomicznego obowiązuje w stosownych częściach wszystkich członków społeczności szkolnej: uczniów, rodziców, nauczycieli i innych pracowników szkoły.
2. Statut w formie papierowej dostępny jest w bibliotece szkolnej, a w postaci elektronicznej na stronie internetowej Szkoły.