



# REGULAMIN KUCHENKI SZKOLNEJ

## § 1. Organizacja Kucharki Szkolnej

1. Kucharka Szkolna jest integralną częścią Szkoły. Składa się z dwóch pomieszczeń:
  - I. części warsztatowej wyposażonej w kucharki elektryczne oraz stanowiska do przygotowywania i obróbki surowców
  - II. jadalni
2. Kucharka Szkolna służy podstawowemu celowi, jakim jest działalność dydaktyczno-wychowawcza.
3. Zajęcia prowadzone w Kuchence przeznaczone są dla uczniów I i II stopnia PSP Sucha Górna. Za zgodą dyrekcji Szkoły z Kucharki mogą także korzystać zorganizowane grupy uczniów z innych szkół, pod nadzorem swojego nauczyciela.
4. W trakcie zajęć prowadzonych w Kuchence Szkolnej uczniowie nabywają praktyczne umiejętności i poszerzają wiedzę zyskaną na lekcjach.
  - 4.1 Uczniowie zyskują i rozwijają:
    - a) umiejętności kulinarne,
    - b) umiejętności stosowania oraz konserwacji kuchennych sprzętów gospodarstwa domowego,
    - c) umiejętności normowania czasu pracy i przestrzegania tych norm,
    - d) umiejętności doboru i oszczędzania surowców,
    - e) umiejętności stosowania procesów technologicznych,
    - f) umiejętności przestrzegania zasad i przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych,
    - g) umiejętności właściwych zachowań i postaw interpersonalnych.
5. Godzina lekcyjna zajęć praktycznych prowadzonych w Kuchence Szkolnej trwa jedną lub dwie godziny lekcyjne (45 lub 90 minut).
6. Nadzór nad Kucharką Szkolną sprawuje kierownik Kucharki Szkolnej (Grażyna Siwek). W trakcie lekcji prowadzonych w Kuchence opiekę nad pomieszczeniami i uczniami sprawuje nauczyciel prowadzący dane zajęcia.

## § 2. Obowiązki nauczyciela prowadzącego zajęcia w Kuchence Szkolnej

1. Nauczyciel prowadzący zajęcia w Kuchence Szkolnej odpowiedzialny jest za:
  - a) prawidłową realizację planu dydaktycznego,
  - b) jakość wykonywanej przez uczniów pracy,
  - c) inwentarz i porządek w czasie prowadzonych zajęć,
  - d) zniszczenie lub uszkodzenie sprzętu i wyposażenia Kucharki wynikające z niewłaściwego dozoru i niedostatecznego instruktażu wyjaśniającego.

2. Nauczyciel prowadzący zajęcia w Kuchence Szkolnej nie może:
  - a) pozostawiać grupy uczniów bez nadzoru (w przypadku konieczności opuszczenia Kuchenki Szkolnej w trakcie zajęć musi powierzyć uczniów opiece innego nauczyciela),
  - b) wykonywać żadnych dodatkowych prac bez wiedzy i zgody kierownika Kuchenki Szkolnej.

### **§ 3. Prawa, zadania i obowiązki uczniów na zajęciach w Kuchence Szkolnej**

1. Uczeń ma prawo do właściwie zorganizowanego procesu kształcenia podczas zajęć praktycznych prowadzonych w Kuchence Szkolnej.
2. Uczeń ma prawo do bezpłatnej nauki w Kuchence Szkolnej, jednak w określonych przypadkach możliwe jest pobieranie od uczniów opłat związanych z pokryciem kosztów surowców niezbędnych do prawidłowego prowadzenia zajęć.
3. Uczeń ma prawo uzyskać od nauczyciela niezbędne wyjaśnienia dotyczące zadań realizowanych w Kuchence Szkolnej.
4. Uczeń ma obowiązek przestrzegania ustalonego porządku zajęć prowadzonych w Kuchence Szkolnej oraz zasad Regulaminu Szkoły.
5. Uczeń zobowiązany jest dbać o bezpieczeństwo własne lub innych osób przebywających w jego otoczeniu oraz do przestrzegania obowiązujących przepisów BHP i ppoż.
6. Uczeń zobowiązany jest do niezwłocznego powiadomienia nauczyciela prowadzącego zajęcia lub kierownika Kuchenki Szkolnej o zaistniałych wypadkach i zauważonych na terenie Kuchenki Szkolnej lub w jej otoczeniu sytuacjach zagrażających zdrowiu lub życiu.
7. Podczas zajęć uczniom nie wolno wykonywać żadnych prac innych niż zlecone przez nauczyciela, odchodzić od swojego stanowiska pracy, przeszkadzać w pracy kolegom oraz przechodzić do innych pomieszczeń Szkoły.
8. Uczniowi nie wolno włączać urządzeń elektrycznych bez zezwolenia, wносить z Kuchenki Szkolnej jakichkolwiek elementów jej wyposażenia.
9. Uczeń ma obowiązek szanować i chronić przed uszkodzeniem własność Kuchenki (narzędzia, urządzenia, sprzęty, meble itp.) jak również rzeczy własne i kolegów.
10. Szkody materialne wyrządzone z winy ucznia pokrywa uczeń, jego rodzice lub opiekunowie.
11. Uczeń powinien oszczędnie korzystać z wody i energii elektrycznej.
12. W trakcie zajęć uczeń powinien chronić własną odzież fartuchem kuchennym.
13. Uczniowie z zewnątrz zobowiązani są do zmiany obuwia i zdjęcia odzieży zimowej (kurtki, płaszcz itp.) przed wejściem do Kuchenki.
14. Po skończonych zajęciach uczeń ma obowiązek posprzątać swoje miejsce pracy.

**Regulamin Kuchenki Szkolnej został zatwierdzony przez Radę Pedagogiczną  
na posiedzeniu 27.08.2024 i wchodzi w życie 2.09.2024 r.**

Monika Plášková  
dyrektor PSP Sucha Górna



# ŘÁD ŠKOLNÍ CVIČNÉ KUCHYŇKY

## § 1. Organizace školní cvičné kuchyňky

1. Školní cvičná kuchyňka je nedílnou součástí školy. Skládá se ze dvou místností:
  - I. pracovní část vybavená elektrickými sporáky a prostory pro přípravu a zpracování potravin
  - II. jídelna
2. Školní cvičná kuchyňka slouží především pro vzdělávací a didaktickou činnost.
3. Vyučování, které probíhá ve školní cvičné kuchyňce, je určeno pro studenty 1. a 2. stupně ZŠ s PJV v Horní Suché. Se souhlasem ředitelství školy mohou kuchyňku používat organizované skupiny žáků z jiných škol pod dohledem svého učitele.
4. Během vyučování ve školní cvičné kuchyňce získávají žáci praktické dovednosti a rozšiřují znalosti získané během výuky.
  - 4.1 Žáci zde získávají a rozvíjejí:
    - a) kulinářské dovednosti,
    - b) dovednosti v používání a údržbě kuchyňských spotřebičů,
    - c) schopnosti smysluplně využívat čas práce,
    - d) dovednosti ve výběru surovin a při šetření s nimi,
    - e) schopnosti prakticky využívat kuchyňské technologie,
    - f) schopnosti dodržovat zásady a předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a také předpisy požární bezpečnosti,
    - g) vhodné chování a vzájemnou spolupráci s jinými žáky.
5. Doba praktické výuky ve školní cvičné kuchyňce trvá jednu nebo dvě vyučovací hodiny (45 nebo 90 minut).
6. Dohled nad školní cvičnou kuchyňkou má její vedoucí (Grażyna Siwek). V průběhu výuky se o prostory kuchyňky stará vyučující, který vede výuku. Ten také dohlídí na práci žáků.

## § 2. Povinnosti učitele, který vede kurzy ve školní cvičné kuchyňce

1. Učitel, který vyučuje ve školní cvičné kuchyňce, odpovídá za:
  - a) řádné dodržování didaktického plánu,
  - b) kvalitu práce prováděné žáky,
  - c) inventář a pořádek v průběhu výuky,
  - d) zničení nebo poškození zařízení či příslušenství kuchyňky z důvodu nedostatečného dohledu nebo neuspokojivého udělení pokynů žákům.

2. Učitel, který vede kurzy ve školní cvičné kuchyňce, nesmí:
  - a) nechat skupiny žáků bez dozoru (v případě, že musí opustit kuchyňku v průběhu výuky, musí pověřit péčí jiného vyučujícího),
  - b) provádět jakoukoli další činnost bez souhlasu vedoucího školní cvičné kuchyňky.

### **§ 3. Práva, úkoly a povinnosti žáků během výuky ve školní cvičné kuchyňce**

1. Žák má právo na řádně zorganizovaný vzdělávací proces během praktického vyučování ve školní cvičné kuchyňce.
2. Žák má právo na bezplatné vzdělávání ve školní cvičné kuchyňce, nicméně v některých případech je možné žákům účtovat náklady spojené se surovinami potřebnými k výuce.
3. Žák má právo získat od učitele potřebné vysvětlení týkající se úkolů vykonávaných ve školní cvičné kuchyňce.
4. Žák má povinnost dodržovat dohodnutý řád výuky realizované ve školní cvičné kuchyňce a také další školní předpisy.
5. Žák je povinen se starat o svou bezpečnost a také o bezpečnost dalších osob zdržujících se ve školní cvičné kuchyňce a dodržovat platné předpisy bezpečnosti práce.
6. Žák je povinen neprodleně informovat učitele nebo vedoucího školní cvičné kuchyňky o nehodách nebo jiné situaci, která vznikla během výuky a mohla by ohrozit zdraví nebo bezpečnost přítomných osob.
7. Během výuky nesmí žáci vykonávat žádnou jinou činnost než tu, kterou jim zadal vyučující, nesmí opustit stanoviště, na němž pracují, nesmí rušit kolegy nebo odcházet do jiných místností školy.
8. Žák nesmí bez svolení zapínat elektrické spotřebiče. Dále není dovoleno vynášet jakékoliv části vybavení mimo školní cvičnou kuchyňku.
9. Žák je povinen chránit před poškozením majetek a vybavení školní cvičné kuchyňky (nádobí, přístroje, spotřebiče, nábytek, apod.), stejně jako jeho vlastní věci či věci jeho spolužáků.
10. Škody způsobené jednoznačně vinou žáka budou uhrazeny žákem, resp. jeho rodiči, popř. zákonnými zástupci.
11. Žák by měl šetřit vodu a elektrickou energii.
12. Během výuky by si měl žák chránit své oblečení pomocí kuchyňské zástěry.
13. Žáci jsou povinni změnit obuv a sundat nadbytečné oblečení (bundy, kabáty, apod.) ještě před vstupem do školní cvičné kuchyňky.
14. Po ukončení výuky je žák povinen uklidit své pracovní místo.

**Řád školní cvičné kuchyňky byl schválen Pedagogickou radou**

**na zasedání dne 27. 8. 2024 a vstupuje v platnost 2. 9. 2024.**

Monika Plášková  
ředitelka PZŠ Horní Suchá