

Koncepcja pracy Zespołu Szkół
Gastronomiczno-Hotelarskich
w Bydgoszczy
na lata 2022-2027

1. Podstawa prawna:

- Obwieszczenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 sierpnia 2020 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie nadzoru pedagogicznego (Dz.U.2020 poz.1551)
- Obwieszczenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 17 listopada 2020 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie wymagań wobec szkół i placówek (Dz.U.2020 poz.2198)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 1.09.2021 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie nadzoru pedagogicznego (Dz.U.2021 poz.1618)

2. Misja szkoły

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich:

- tworzy optymalne warunki do rozwoju uczniów i osiągnięcia przez nich sukcesów
- kształci i wychowuje w bezpiecznej, życzliwej oraz pełnej wzajemnego zaufania atmosferze
- aktywnie współpracuje ze środowiskiem lokalnym
- przygotowuje uczniów do podejmowania decyzji w oparciu o zasady demokracji, tolerancji, solidarności
- rozwija pasje uczniów w ramach kół zainteresowań
- systematycznie unowocześnia i uzupełnia bazę materialną
- zapewnia bezpieczeństwo wychowankom oraz pracownikom
- organizuje pomoc wychowawczą uczniom znajdującym się w trudnej sytuacji

- doskonali proces nauczania, wprowadzając do niego elementy innowacyjności
- dba o wysoką jakość nauczania

3. Prezentacja szkoły:

- nasza szkoła to 95 lat historii
- pierwsze kroki stawialiśmy w 20-leciu międzywojennym
- wykształciliśmy kilka pokoleń mieszkańców naszego regionu
- możemy pochwalić się wieloma sukcesami naszych absolwentów
- rozwijamy pasje kulinarne i hotelarskie naszych uczniów
- oferujemy bogatą bazę warsztatową
- współpracujemy ze środowiskiem lokalnym
- zapewniamy wysoką jakość kształcenia
- od lat plasujemy się w czołówce techników naszego województwa
- gwarantujemy harmonijne połączenie tradycji z innowacyjnością
- wychowujemy w duchu wartości demokratycznych

4. Kierunki kształcenia:

- technik hotelarstwa
- technik żywienia i usług gastronomicznych
- technik usług kelnerskich
- kucharz

5. Obszary rozwoju szkoły i strategiczne działania

Obszar działania	Nazwa działania	Sposób realizacji
1) Organizacja i przebieg kształcenia	a) podnoszenie jakości i efektów kształcenia	<ul style="list-style-type: none">- przygotowanie uczniów do olimpiad i konkursów przedmiotowych- pogłębiona analiza wyników egzaminów maturalnych i zawodowych; wdrażanie działań z niej wynikających- zajęcia wspierające dla uczniów mających problemy w nauce-organizacja zajęć rozwijających pasje uczniów w ramach kół zainteresowań- udział uczniów w praktykach i stażach-przeprowadzanie matury próbnej i jej analiza- udział uczniów w projektach unijnych
	b) wdrażanie nowych metod nauczania i oceniania	<ul style="list-style-type: none">- stosowanie oceniania kształtującego- organizowanie lekcji z wykorzystaniem technologii informacyjnej- w ramach nauczania zdalnego i indywidualnego wykorzystanie aplikacji Teams
	c) realizacja działań dostosowujących ofertę kształcenia do potrzeb rynku pracy	<ul style="list-style-type: none">- stały kontakt z pracodawcami i absolwentami szkoły- organizacja zajęć rozwijających pasje uczniów w ramach kół zainteresowań-organizacja wycieczek do zakładów pracy- udział uczniów w kursach doskonalących warsztat pracy

	d) wspieranie uczniów w planowaniu kariery zawodowej	<ul style="list-style-type: none"> - udział uczniów i nauczycieli w projektach unijnych -działalność szkolnego punktu wspierania kariery zawodowej -udział uczniów klas maturalnych w Salonie Maturzystów -udział uczniów w programach stypendialnych -organizacja wycieczek do zakładów pracy
2) Opieka i wychowanie	a) poprawa bezpieczeństwa uczniów w szkole	<ul style="list-style-type: none"> -przeprowadzanie ewaluacji wewnętrznej na temat bezpieczeństwa w szkole -modernizacja i rozszerzenie wizyjnego monitoringu (budynek główny 1 i 2 piętro)
	b) kształcenie postaw demokratycznych i patriotycznych	<ul style="list-style-type: none"> - udział uczniów w uroczystościach szkolnych i środowiskowych - działalność koła historycznego
	c) podjęcie działań zmierzających do ograniczenia absencji uczniów	<ul style="list-style-type: none"> - powołanie zespołu do spraw frekwencji - wprowadzenie systematycznych działań na rzecz poprawy frekwencji -wdrażanie programów naprawczych
3) Baza i wyposażenie szkoły	a) modernizacja istniejącej bazy dydaktycznej	<ul style="list-style-type: none"> - wyposażenie sal dydaktycznych w laptopy/ komputery i tablice interaktywne -systematyczne doposażanie sali gimnastycznej w sprzęt sportowy (wyposażenie siłowni oraz sali tanecznej)
	b) unowocześnianie i uzupełnianie bazy materialnej	<ul style="list-style-type: none"> -wyposażenie sal w białe tablice - na bieżąco doposażanie pracowni
4) Organizacja pracy szkoły	a) systematyczne wdrażanie zmian wynikających z reformy oświaty	<ul style="list-style-type: none"> -szkolenia dla rady pedagogicznej -opracowanie dokumentacji szkolnej zgodnie z obowiązującym prawem
	b) podnoszenie kwalifikacji zawodowych kadry	<ul style="list-style-type: none"> - podejmowanie studiów podyplomowych (według

	pedagogicznej	potrzeb)
	c) prowadzenie stałego doskonalenia i doształcania kadry pedagogicznej	- kursy, szkolenia, warsztaty z zakresu dydaktyki i wychowania - integracja kadry pedagogicznej
5) Promocja szkoły w środowisku lokalnym	a) systematyczna i efektywna współpraca z pracodawcami (objęcie szkoły gastronomicznej patronatem przez zakłady)	- udział uczniów w zajęciach studyjnych i letnich praktykach zawodowych - współpraca w przygotowaniu uczniów do konkursów - organizacja wycieczek do zakładów gastronomicznych i hoteli
	b) promowanie osiągnięć uczniów i informowanie o działaniach szkoły	- aktualizacja strony internetowej szkoły oraz facebooka szkolnego - uaktualnianie gablot szkolnych - współpraca z lokalną prasą
	c) współpraca z instytucjami i organizacjami działającymi w środowisku lokalnym	- organizacja konkursów przedmiotowych przy współpracy z innymi szkołami - działalność wolontariacka uczniów - udział uczniów w warsztatach i spotkaniach z przedstawicielami bydgoskich uczelni wyższych i innych instytucji
	d) współpraca z absolwentami	- przygotowanie uczniów do konkursów - organizowanie szkoleń dla uczniów - czynny udział absolwentów w Drzwiach Otwartych Szkoły oraz Pikniku kulinarnym - stworzenie galerii absolwentów osiągających sukcesy zawodowe
	e) zwiększenie udziału rodziców w życiu szkoły	- włączanie rodziców w realizację działań na rzecz placówki np. przekazanie organizacji studniówki

6. Sylwetka absolwenta:

- jest kreatywny, poszukujący, ciekawy świata
- umie samodzielnie i krytycznie myśleć
- eksponuje swoje mocne strony
- stawia sobie cele życiowe i potrafi je realizować
- dostrzega problemy innych, niesie pomoc potrzebującym
- działa w duchu sprawiedliwości, tolerancji i odpowiedzialności
- utożsamia się z historią i kulturą swojego regionu oraz kraju
- dokonuje właściwych wyborów
- angażuje się w życie szkoły i lokalnej społeczności

opracowały:

mgr Katarzyna Rolle

mgr Justyna Ormanowska