

**Regulamin rekrutacji do klas pierwszych
Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich
im Marii Skłodowskiej - Curie w Grudziądzu**

Rekrutacja na rok szkolny 2022/2023 dla kandydatów do oddziałów klas pierwszych Technikum nr 5 i Branżowej Szkoły I stopnia nr 4 dla kandydatów będących absolwentami szkół podstawowych odbywa się zgodnie z zasadami określonymi podstawie art. 154 ust.1 pkt 2 Ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r Prawo Oświatowe (Dz. U. z 2021 r, poz. 1082) i rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 marca 2020r w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz.U. z 2020 r. poz.493, 530, 657, 781, 872, 891, 952, 1111, 1394, 1539, 2047, 2111, 2314 i 2382 oraz z 2021 r poz. 150, 242, 370, 532, 681, 961, 983, 1343, 1525, 1743, 2047, 2302 i 2394).

1. Postępowanie rekrutacyjne przeprowadza szkolna komisja rekrutacyjna powołana przez Dyrektora szkoły.
2. W skład komisji wchodzi przewodniczący oraz wyznaczeni pracownicy szkoły.
3. Nadzór nad postępowaniem rekrutacyjnym sprawuje Dyrektor szkoły.
4. Komisja rekrutacyjna opracowuje harmonogram rekrutacji zgodnie z wytycznymi Kujawsko - Pomorskiego Kuratora Oświaty.
5. Naukę w klasach pierwszych **Technikum nr 5 i Branżowej Szkoły I stopnia nr 4** przy Zespole Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich im Marii Skłodowskiej - Curie może podjąć absolwent szkoły podstawowej, który nie ukończył 18 roku życia.
6. Uczeń, który został skreślony z listy uczniów z powodu łamania statutu szkoły nie może ubiegać się o ponowne przyjęcie do szkoły.
7. Uczeń, którego rodzice wyrazili zgodę na rezygnację z nauki w ZSG-H z powodu poważnych problemów wychowawczych, nie może ponownie ubiegać się o przyjęcie do szkoły.
8. **Szkoła prowadzi rekrutację do klas pierwszych Technikum nr 5 na następujące kierunki:**
 - (1) Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych
 - (2) Technik Przetwórstwa Mleczarskiego
 - (3) Technik Hotelarstwa
 - (4) Technik Organizacji Turystyki
 - (5) Technik Technologii Żywności
 - (6) Technik Przemysłu Mody
 - (7) Technik Stylista
 - (8) Technik Reklamy
9. **Szkoła prowadzi rekrutację do klas pierwszych Szkoły Branżowej I stopnia nr 4 na następujące kierunki:**
 - (1) Kucharz
 - (2) Cukiernik
 - (3) Sprzedawca
 - (4) Tapicer
 - (5) Krawiec

10. W przypadku większej liczby kandydatów niż miejsc, o przyjęciu do klasy pierwszej decyduje suma punktów za oceny z języka polskiego i matematyki, punktów za uzyskanie świadectwa z wyróżnieniem, punktów za inne osiągnięcia (finaliści, laureaci konkursów ...) oraz punktów za udział w wolontariacie.

11. Przeliczanie ocen i innych osiągnięć na punkty odbywa się następująco:

ocena, osiągnięcie	ilość punktów
świadectwo z wyróżnieniem	10
inne osiągnięcia potwierdzone oficjalnym pismem, dyplomem ... (finaliści, laureaci konkursów ...)	10
wolontariat	8
celująca	6
bardzo dobra	5
dobra	4
dostateczna	3
dopuszczająca	2

12. Kandydaci, którzy zostali przyjęci na wybrany kierunek i potwierdzili wolę podjęcia nauki złożeniem oryginalnych dokumentów:

- (1) wniosek o przyjęcie do szkoły,
- (2) świadectwa ukończenia szkoły podstawowej,
- (3) wyników egzaminu ósmoklasisty,
- (4) zaświadczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań zdrowotnych do kształcenia w zawodzie,
- (5) dokumentów dodatkowych takich jak: dokumenty potwierdzające osiągnięcia edukacyjne, sportowe, artystyczne oraz pracę w wolontariacie,
- (6) kandydaci składają ponadto następujące dokumenty:

zawód	wymagane dokumenty
Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych Technik Przetwórstwa Mleczarskiego Technik Hotelarstwa Technik Organizacji Turystyki Technik Technologii Żywności Kucharz Cukiernik	2 fotografie orzeczenie do celów sanitarno - epidemiologicznych (wcześniej szkoła wystawia skierowanie na badania)
Technik Przemysłu Mody Technik Stylista Technik Reklamy	2 fotografie
<u>młodociani pracownicy - praktyki z zakładach pracy</u> Kucharz Cukiernik	2 fotografie umowa o praktyczną naukę zawodu (młodociany pracownik) kopia orzeczenia do celów sanitarno -

Sprzedawca (w sklepie z obrotem żywności)	epidemiologicznych - (wcześniej pracodawca wystawia skierowanie na badania).
<u>młodociani pracownicy - praktyki z zakładach pracy:</u> Sprzedawca (w sklepie bez obrotu żywności) Tapicer Krawiec	2 fotografie umowa o praktyczną naukę zawodu (młodociany pracownik)

13. Planowane nauczanie przedmiotów w zakresie rozszerzonym

Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych klasa :b"	8 godzin tygodniowo z następujących przedmiotów z których uczeń wybiera jeden: język polski, wiedza o społeczeństwie, historia, matematyka, geografia lub biologia
Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych klasa "a"	8 godzin tygodniowo z następujących przedmiotów z których uczeń wybiera jeden: język polski, wiedza o społeczeństwie, historia, matematyka, geografia, biologia lub język angielski
Technik Hotelarstwa	
Technik Organizacji Turystyki	
Technik Technologii Żywności	
Technik Stylista	
Technik Reklamy	
Technik Przemysłu Mody	