

1. Analiza ram prawnych.

1.1 Ubezpieczenia społeczne i zdrowotne pracy za granicą.

1.1.1 Ubezpieczenia społeczne.

Zgodnie z ustawą o systemie ubezpieczeń społecznych z dnia 13 października 1998 r. (Dz. U. Dz.U. 2021 poz. 423) art. 1 ubezpieczenia społeczne obejmują:

- 1) ubezpieczenie emerytalne;
- 2) ubezpieczenia rentowe;
- 3) ubezpieczenie w razie choroby i macierzyństwa, zwane dalej „ubezpieczeniem chorobowym”;
- 4) ubezpieczenie z tytułu wypadków przy pracy i chorób zawodowych, zwane dalej „ubezpieczeniem wypadkowym”.

1.1.2 Ubezpieczenia zdrowotne

Zasady podlegania ubezpieczeniu zdrowotnemu wynikają z przepisów ustawy o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych dnia 25 czerwca 2021 r. (Dz.U. 2021 poz. 1285).

Art. 2. 1. Do korzystania ze świadczeń opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych na zasadach określonych w ustawie mają prawo:

- 1) osoby objęte powszechnym – obowiązkowym i dobrowolnym ubezpieczeniem zdrowotnym, zwane dalej „ubezpieczonymi”,
- 2) inne niż ubezpieczeni osoby posiadające miejsce zamieszkania na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, które posiadają obywatelstwo polskie lub uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą, lub zezwolenie na pobyt czasowy udzielone w związku z okolicznością, o której mowa w art. 159 ust. 1 pkt 1 lit. c lub d ustawy z dnia 12 grudnia 2013 r. o cudzoziemcach (Dz. U. z 2020 r. poz. 35, 2023, 2320 i 2369 oraz z 2021 r. poz. 159), spełniające kryterium dochodowe, o którym mowa w art. 8 ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (Dz. U. z 2020 r. poz. 1876 i 2369 oraz z 2021 r. poz. 794 i 803), co do których nie stwierdzono okoliczności,

o której mowa w art. 12 tej ustawy, na zasadach i w zakresie określonych dla ubezpieczonych,

3) inne niż wymienione w pkt 1 i 2 osoby, które nie ukończyły 18. roku życia:

a) posiadające obywatelstwo polskie lub

b) które uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą lub zezwolenie na pobyt czasowy udzielone w związku z okolicznością, o której mowa w art. 159 ust. 1 pkt 1 lit. c lub d ustawy z dnia 12 grudnia 2013 r. o cudzoziemcach, posiadające miejsce zamieszkania na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,

4) inne niż wymienione w pkt 1–3 osoby posiadające miejsce zamieszkania na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, które są w okresie ciąży, porodu lub połogu:

a) posiadające obywatelstwo polskie lub

b) które uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą, lub zezwolenie na pobyt czasowy udzielone w związku z okolicznością, o której mowa w art. 159 ust. 1 pkt 1 lit. c lub d ustawy z dnia 12 grudnia 2013 r. o cudzoziemcach – zwane dalej „świadczeniobiorcami”.

2. Osobom nieposiadającym obywatelstwa polskiego, innym niż świadczeniobiorcy, świadczenia zdrowotne udzielane są na zasadach określonych w przepisach odrębnych i umowach międzynarodowych.

1.2 Zatrudnienie obywatela Republiki Czeskiej w Polsce.

Obywatele Czech, jako obywatele Unii Europejskiej mogą podejmować pracę w Polsce bez żadnych ograniczeń, na takich samych zasadach jak obywatele polscy.

Przed wyjazdem do Polski warto:

- zapoznać się z warunkami życia i pracy w Polsce oraz sytuacją na polskim rynku pracy. Informacje te można znaleźć w tej broszurze a także na Europejskim Portalu Mobilności Zawodowej EURES oraz polskiej stronie internetowej EURES;
- sprawdzić czy posiadane kwalifikacje zawodowe są uznawane w Polsce;
- rozpocząć poszukiwanie pracy i zdobyć informacje na temat pracodawców, do których planuje się udać po przyjeździe. Po znalezieniu pracy warto dokładnie zapoznać się z oferowanymi warunkami i upewnić się, czy są one zgodne z oczekiwaniami;

- wystąpić o Europejską Kartę Ubezpieczenia Zdrowotnego, gdyż w razie wypadku lub choroby gwarantuje ona dostęp do świadczeń zdrowotnych, wykupić ubezpieczenie od nieszczęśliwych wypadków lub prywatne ubezpieczenie zdrowotne (opcjonalnie);
- przygotować komplet dokumentów – m.in. ważny dokument tożsamości, akt urodzenia, wszelkie umowy lub korespondencję z pracodawcą, dokumenty dotyczące poprzedniego zatrudnienia i wykształcenia, kursów, dodatkowych kwalifikacji oraz przetłumaczone na język polski referencje;
- znaleźć zakwaterowanie;
- posiadać wystarczające środki finansowe, pozwalające na utrzymanie się do czasu otrzymania pierwszej wypłaty.
- Po przyjeździe do Polski warto:
- uregulować kwestie zamieszkania (np. wynajęcia mieszkania);
- spotkać się z pracodawcą, aby upewnić się, czy wcześniejsze ustalenia dotyczące przyjęcia do pracy/ rozmowy kwalifikacyjnej są aktualne;
- założyć konto bankowe - ma do tego prawo zagraniczna osoba fizyczna o pełnej zdolności do czynności prawnych zatrudniona przez podmiot mający siedzibę na terytorium Polski. Występując o otwarcie konta najczęściej oprócz dokumentu tożsamości wymagane jest zaświadczenie od pracodawcy o zatrudnieniu w Polsce.
- od obywateli państw członkowskich UE/EFTA nie jest wymagane w Polsce zezwolenie na pracę, jednak przy pobycie dłuższym niż 3 miesiące istnieje konieczność zarejestrowania pobytu w Polsce. W tym celu należy udać się do urzędu wojewódzkiego właściwego ze względu na miejsce pobytu.
- przy pobycie dłuższym można również wystąpić z wnioskiem o nadanie numeru PESEL do urzędu miasta lub gminy. Po otrzymaniu tego numeru PESEL stanie się identyfikatorem zastępującym serię i numer paszportu.
- zapisać się do wybranej przychodni lekarskiej i wybrać lekarza podstawowej opieki zdrowotnej
- uregulować kwestie uczęszczania dzieci do żłobka, przedszkola lub szkoły (o ile dzieci również zamieszkają z w Polsce).

- kupić polski numer telefonu komórkowego, co pozwoli na wykonywanie tańszych połączeń telefonicznych w Polsce niż połączeń telefonicznych z zagranicznego telefonu komórkowego.

Więcej szczegółowych informacji można znaleźć na stronie internetowej sieci EURES: <https://eures.praca.gov.pl/szukasz-pracy-w-ue/jestes-obywatelem-ue-lub-ef>

1.3 Rodzaje form zatrudnienia w Polsce, rodzaje umów o pracę.

Podstawową formą zatrudnienia w Polsce jest **umowa o pracę**.

Umowa o pracę określa strony umowy, rodzaj umowy, datę jej zawarcia oraz warunki pracy i płacy, a w szczególności: rodzaj pracy, miejsce wykonywania pracy, wynagrodzenie za pracę odpowiadające rodzajowi pracy, ze wskazaniem składników wynagrodzenia, wymiar czasu pracy oraz termin rozpoczęcia pracy.

Umowa o pracę może być zawarta z osobą, która ukończyła 18 lat. Mogą być także zawierane umowy o pracę z osobami młodocianymi w wieku 15 - 18 lat.

Umowa o pracę może być zawarta na okres próbny, na czas nieokreślony albo na czas określony.

Umowa o pracę na okres próbny, nieprzekraczający 3 miesięcy, jest zawierana w celu sprawdzenia kwalifikacji pracownika i możliwości jego zatrudnienia w celu wykonywania określonego rodzaju pracy.

Okres zatrudnienia na podstawie **umowy o pracę na czas określony**, a także łączny okres zatrudnienia na podstawie umów o pracę na czas określony zawieranych między tymi samymi stronami stosunku pracy, nie może przekraczać 33 miesięcy, a łączna liczba tych umów nie może przekraczać trzech. Jeżeli okres zatrudnienia na podstawie umowy/umów o pracę na czas określony jest dłuższy niż 33 miesiące lub jeżeli liczba umów na czas określony jest większa niż 3, to odpowiednio od dnia następującego po upływie tego okresu lub od dnia zawarcia czwartej umowy o pracę na czas określony uważa się, że pracownik jest zatrudniony na podstawie umowy o pracę na czas nieokreślony.

Powyższe ograniczenia nie mają zastosowania do umów o pracę zawartych na czas określony w celu zastępstwa pracownika w czasie jego usprawiedliwionej nieobecności w pracy, w celu wykonywania pracy o charakterze dorywczym lub sezonowym, w celu wykonywania pracy

przez okres kadencji, a także w przypadku gdy pracodawca wskaże obiektywne przyczyny leżące po jego stronie – jeżeli ich zawarcie w danym przypadku służy zaspokojeniu rzeczywistego okresowego zapotrzebowania i jest niezbędne w tym zakresie w świetle wszystkich okoliczności zawarcia umowy. Dotyczy to także sytuacji gdy doszło do przedłużenia umowy o pracę na czas określony do dnia porodu (która ulegałaby rozwiązaniu po upływie trzeciego miesiąca ciąży).

Przepisy przewidują możliwość zatrudnienia **w pełnym**, jak i **w niepełnym wymiarze czasu pracy** (na część etatu). Zatrudnienie pracownika w niepełnym wymiarze czasu pracy nie może powodować ustalenia jego warunków pracy i płacy w sposób mniej korzystny w stosunku do zatrudnienia dotyczącego takiego samego lub podobnego rodzaju pracy w pełnym wymiarze czasu pracy.

W ramach stosunku pracy pracownicy mogą być również zatrudniani na podstawie **powołania, wyboru, mianowania**, oraz **spółdzielczej umowy o pracę**.

Umowę o pracę zawiera się na piśmie. Jeżeli umowa o pracę nie zostanie zawarta z zachowaniem formy pisemnej, pracodawca będzie obowiązany potwierdzić pracownikowi na piśmie ustalenia co do stron umowy, rodzaju umowy oraz jej warunków, przed dopuszczeniem go do pracy.

Zmiana warunków umowy o pracę wymaga formy pisemnej i może być dokonana:

- za porozumieniem stron – pracodawca i pracownik wyrażają zgodę na zmianę warunków umowy i określają datę, od której zmiana ta będzie obowiązywać,
- przez pracodawcę w drodze wypowiedzenia zmieniającego warunki pracy lub/i płacy.

Wypowiedzenie zmieniające warunki pracy lub/i płacy uważa się za dokonane jeżeli pracodawca zaproponował pracownikowi na piśmie nowe warunki. Wypowiedzenie powinno zawierać pouczenie o uprawnieniach pracownika w zakresie przyjęcia i odrzucenia nowych warunków. W razie braku takiego pouczenia, pracownik może do końca okresu wypowiedzenia złożyć oświadczenie o odmowie przyjęcia zaproponowanych warunków.

W przypadku otrzymania wypowiedzenia zmieniającego warunki pracy, pracownik może:

- złożyć oświadczenie o przyjęciu proponowanych warunków; po upływie okresu wypowiedzenia będą obowiązywać go nowe warunki,
- złożyć oświadczenie o odmowie przyjęcia zaproponowanych warunków przed upływem połowy okresu wypowiedzenia; po upływie okresu wypowiedzenia umowa o pracę ulega rozwiązaniu,

- nie składać żadnego oświadczenia, co będzie równoznaczne z przyjęciem nowych warunków; po upływie okresu wypowiedzenia będą obowiązywać go nowe warunki.
- Warunki zatrudnienia na umowę o pracę reguluje Kodeks Pracy z 26 czerwca 1974 r. (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320 oraz z 2021 r. poz. 1162).
- Inną formą jest wykonywanie pracy lub świadczenie usług na podstawie umowy cywilnoprawnej, w tym umowy agencyjnej, umowy zlecenia, umowy o dzieło. Podstawą regulacji tych form jest Kodeks Cywilny z 23 kwietnia 1964r. (Dz. U. z 2020 r. poz. 1740 z późn. zm.).
- Inną pracą zarobkową jest również pomoc przy zbiorach w rozumieniu przepisów o ubezpieczeniu społecznym rolników, wykonywanie pracy w okresie członkostwa w rolniczej spółdzielni produkcyjnej, spółdzielni kółek rolniczych lub spółdzielni usług rolniczych.
- Praca tymczasowa, w przypadku której pracownik jest zatrudniany na podstawie umowy o pracę przez agencję pracy tymczasowej wyłącznie w celu wykonywania pracy tymczasowej na rzecz i pod kierownictwem innego przedsiębiorcy, tzw. pracodawcy użytkownika (w ramach pracy tymczasowej mogą być wykonywane prace o charakterze sezonowym, okresowym, doraźnym lub których terminowe wykonanie przez pracowników zatrudnionych przez pracodawcę użytkownika nie byłoby możliwe, bądź prace wykonywane w ramach zastępstwa nieobecnego pracownika pracodawcy użytkownika). Może być wykonywana na podstawie umowy cywilnoprawnej.
- Telepraca, czyli praca, która może być wykonywana regularnie poza zakładem pracy, z wykorzystaniem środków komunikacji elektronicznej. Praca może mieć charakter telepracy od początku zatrudnienia pracownika, albo można ją wprowadzić dopiero w trakcie jego zatrudnienia. Obydwie te możliwości charakteryzuje dobrowolność podejmowania telepracy. Jest ona wykonywana na podstawie umowy o pracę.
- Samozatrudnienie - osoba fizyczna podejmuje działalność gospodarczą, jako przedsiębiorca, na własny rachunek, na własną odpowiedzialność oraz własne ryzyko. Przedsiębiorca nie korzysta z uprawnień przysługujących pracownikom, takich jak np. urlop wypoczynkowy, prawo do dodatku za pracę w godzinach nadliczbowych.

Źródło: PUP w Jeleniej Górze

1.4 System kształcenia w Polsce.

Art. 2 ustawy Prawo oświatowe z dnia 14 grudnia 2016 r. (Dz.U.2021 poz.1082) określa placówki i szkoły funkcjonujące w polskim systemie oświaty:

1) przedszkola, w tym: specjalne, integracyjne, z oddziałami specjalnymi lub integracyjnymi, a także inne formy wychowania przedszkolnego;

2) szkoły:

a) podstawowe, w tym: specjalne, integracyjne, z oddziałami przedszkolnymi, integracyjnymi, specjalnymi, przysposabiającymi do pracy, dwujęzycznymi, sportowymi i mistrzostwa sportowego, sportowe i mistrzostwa sportowego,

b) ponadpodstawowe, w tym: specjalne, integracyjne, dwujęzyczne, z oddziałami integracyjnymi, specjalnymi, dwujęzycznymi, przygotowania wojskowego, sportowymi i mistrzostwa sportowego, sportowe, mistrzostwa sportowego, rolnicze, leśne, morskie, żeglugi śródlądowej oraz rybołówstwa,

c) artystyczne;

3) placówki oświatowo-wychowawcze, w tym szkolne schroniska młodzieżowe, umożliwiające rozwijanie zainteresowań i uzdolnień oraz korzystanie z różnych form wypoczynku i organizacji czasu wolnego;

4) placówki kształcenia ustawicznego oraz centra kształcenia zawodowego, umożliwiające uzyskanie i uzupełnienie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych;

5) placówki artystyczne – ogniska artystyczne umożliwiające rozwijanie zainteresowań i uzdolnień artystycznych;

6) poradnie psychologiczno-pedagogiczne, w tym poradnie specjalistyczne udzielające dzieciom, młodzieży, rodzicom i nauczycielom pomocy psychologiczno-pedagogicznej, a także pomocy uczniom w wyborze kierunku kształcenia i zawodu;

7) młodzieżowe ośrodki wychowawcze, młodzieżowe ośrodki socjoterapii, specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze oraz specjalne ośrodki wychowawcze dla dzieci i młodzieży wymagających stosowania specjalnej organizacji nauki, metod pracy i wychowania, a także ośrodki rewalidacyjno-wychowawcze umożliwiające dzieciom i młodzieży, o których mowa w art. 36 ust. 17, a także dzieciom i młodzieży z niepełnosprawnościami sprzężonymi, z których jedną z niepełnosprawności jest niepełnosprawność intelektualna, realizację odpowiednio obowiązku, o którym mowa w art. 31 ust. 4, obowiązku szkolnego i obowiązku nauki;

- 8) placówki zapewniające opiekę i wychowanie uczniom w okresie pobierania nauki poza miejscem stałego zamieszkania;
- 9) placówki doskonalenia nauczycieli;
- 10) biblioteki pedagogiczne;
- 11) kolegia pracowników służb społecznych.

Art. 18. 1. ustawy Prawo oświatowe z dnia 14 grudnia 2016 r. (Dz.U.2021 poz.1082) określa podział szkół publicznych i niepublicznych na typy tj.:

- 1) ośmioletnią szkołę podstawową;
- 2) szkoły ponadpodstawowe:
 - a) czteroletnie liceum ogólnokształcące,
 - b) pięcioletnie technikum,
 - c) trzyletnią branżową szkołę I stopnia,
 - d) trzyletnią szkołę specjalną przysposabiającą do pracy,
 - e) dwuletnią branżową szkołę II stopnia,
 - f) szkołę policealną dla osób posiadających wykształcenie średnie lub wykształcenie średnie branżowe, o okresie nauczania nie dłuższym niż 2,5 roku.

2. Szkoła specjalna przysposabiająca do pracy, o której mowa w ust. 1 pkt 2 lit. d, jest szkołą specjalną przeznaczoną wyłącznie dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym lub znacznym oraz dla uczniów z niepełnosprawnościami sprzężonymi.

2a. W szkole podstawowej, liceum ogólnokształcącym, technikum, branżowej szkole I stopnia, szkole specjalnej przysposabiającej do pracy oraz w szkołach artystycznych kształcenie odbywa się w formie dziennej, a w branżowej szkole II stopnia i szkole policealnej – kształcenie może odbywać się w formie dziennej, stacjonarnej lub zaocznej.

2b. W szkole dla dorosłych kształcenie odbywa się w formie stacjonarnej lub zaocznej.

Działalność w/w szkół tj. ośmioletniej szkoły podstawowej, szkoły branżowej I stopnia, szkoły przysposabiającej do pracy i szkoły policealnej, a także czteroletniego liceum ogólnokształcącego i pięcioletniego technikum, które działają od 1 września 2019 r., oraz działające od 1 września 2020 r. branżowe szkoły II stopnia, posiadają własną regulację prawną w odpowiednich obszarach, m.in. w:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 lutego 2017 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz podstawy programowej kształcenia ogólnego dla szkoły podstawowej, w tym dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną

w stopniu umiarkowanym lub znacznym, kształcenia ogólnego dla branżowej szkoły I stopnia, kształcenia ogólnego dla szkoły specjalnej przysposabiającej do pracy oraz kształcenia ogólnego dla szkoły policealnej (Dz.U. 2017 poz. 356).

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 stycznia 2018 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia ogólnego dla liceum ogólnokształcącego, technikum oraz branżowej szkoły II stopnia (Dz.U. 2018 poz. 467).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 3 kwietnia 2019 r. w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół (Dz.U. 2019 poz. 639).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 22 lutego 2019 r. w sprawie oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych (Dz.U. 2019 poz. 373).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 9 sierpnia 2017 r. w sprawie zasad organizacji i udzielania pomocy psychologiczno - pedagogicznej w publicznych przedszkolach, szkołach i placówkach (Dz.U. 2020poz. 1280).

Funkcjonowanie szkół ponadpodstawowych zawodowych jest uregulowane dodatkowo przez akty prawne specyficzne dla danego rodzaju jednostek.

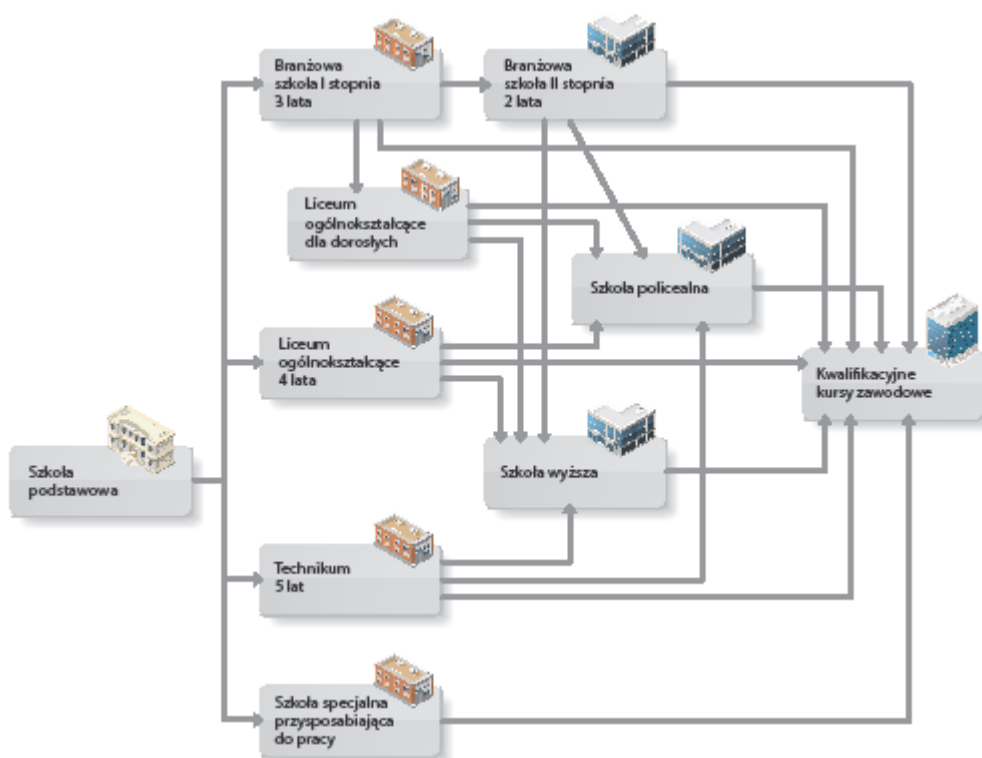
Do szkół zawodowych nowo utworzonych lub przekształcanych do formy przewidzianej przez nowy ustrój szkolny (zwłaszcza szkoły branżowej I stopnia i pięcioletniego technikum) stosuje się odpowiednio:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego,
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego,
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych,
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego obowiązuje od 1 września 2019 r. ze zmianami.

ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA

Schemat pokazuje możliwe drogi kształcenia przez całe życie.

Poniższy schemat obowiązuje absolwentów szkoły podstawowej od 1 września 2019 r.



1.5 Charakterystyka kształcenia branżowego.

Zawody szkolnictwa branżowego są określone w klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego, która stanowi usystematyzowany układ tabelaryczny .

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. 2019 poz. 316) uwzględnia przyporządkowanie poszczególnych zawodów do jednej z 32 branż, uwzględniając specyfikę umiejętności zawodowych lub zakres, w jakim umiejętności te są wykorzystywane podczas wykonywania zadań zawodowych.

Branże uporządkowano według kolejności alfabetycznej:

- branża audiowizualna (AUD),
- branża budowlana (BUD),
- branża ceramiczno-szklarska (CES),
- branża chemiczna (CHM),
- branża drzewno-meblarska (DRM),
- branża ekonomiczno-administracyjna (EKA),
- branża elektroenergetyczna (ELE),
- branża elektroniczno-mechatroniczna (ELM),
- branża fryzjersko-kosmetyczna (FRK),
- branża górniczo-wiertnicza (GIW),
- branża handlowa (HAN),
- branża hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT),
- branża leśna (LES),
- branża mechaniczna (MEC),
- branża mechaniki precyzyjnej (MEP),
- branża metalurgiczna (MTL),
- branża motoryzacyjna (MOT),
- branża ochrony i bezpieczeństwa osób i mienia (BPO),
- branża ogrodnicza (OGR),
- branża opieki zdrowotnej (MED),
- branża poligraficzna (PGF),
- branża pomocy społecznej (SPO),

branża przemysłu mody (MOD),
branża rolno-hodowlana (ROL),
branża rybacka (RYB),
branża spedycyjno-logistyczna (SPL),
branża spożywcza (SPC),
branża teleinformatyczna (INF),
branża transportu drogowego (TDR),
branża transportu kolejowego (TKO),
branża transportu lotniczego (TLO),
branża transportu wodnego (TWO).

Kształcenie w zawodach szkolnictwa branżowego jest realizowane w szkołach ponadpodstawowych: branżowej szkole I stopnia, technikum, branżowej szkole II stopnia, szkole policealnej również na kwalifikacyjnych kursach zawodowych prowadzonych przez podmioty, o których mowa w art. 117 ust. 2 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe, oraz na kursach umiejętności zawodowych prowadzonych przez podmioty, o których mowa w art. 117 ust. 2a tej ustawy.

Celem kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego jest przygotowanie uczących się do wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy. Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie zawodowe powinien legitymować się pełnymi kwalifikacjami zawodowymi, a także być przygotowany do uzyskania niezbędnych uprawnień zawodowych. Szkoła prowadząca kształcenie zawodowe może również zaoferować uczniowi przygotowanie do nabycia dodatkowych uprawnień zawodowych w zakresie wybranych zawodów, dodatkowych umiejętności zawodowych lub kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.

Szkoła prowadząca kształcenie zawodowe powinna realizować to kształcenie w oparciu o współpracę z pracodawcami, a praktyczna nauka zawodu powinna odbywać się w jak największym wymiarze w rzeczywistych warunkach pracy u pracodawców lub w indywidualnych gospodarstwach rolnych, a także w centrach kształcenia zawodowego, warsztatach szkolnych, pracowniach szkolnych i placówkach kształcenia ustawicznego. W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia

ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem niższych etapów edukacyjnych.

Zawody szkolnictwa branżowego określone w klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego są zawodami jednokwalifikacyjnymi lub dwukwalifikacyjnymi. Zawody jednokwalifikacyjne są przede wszystkim zawodami nauczonymi w branżowej szkole I stopnia. Wśród zawodów nauczanych w technikum dominują zawody dwukwalifikacyjne. W zawodach nauczanych w technikum pierwszą kwalifikacją jest w wielu przypadkach kwalifikacja wyodrębniona w zawodzie nauczonym w branżowej szkole I stopnia, stanowiąca merytoryczną i programową podbudowę do uzyskiwania kolejnych – wyższych – kwalifikacji w innym zawodzie w ramach tej samej branży. W niektórych zawodach, dla których podbudowę merytoryczną i programową stanowi więcej niż jeden zawód nauczany w branżowej szkole I stopnia, przewidziano możliwość alternatywnego wyboru kwalifikacji stanowiących pierwszą kwalifikację wyodrębnioną w zawodzie nauczonym na poziomie technika. Kształcenie w branżowej szkole II stopnia odbywa się w zawodach, dla których przewidziano kształcenie w tym typie szkoły. Są to zawody nauczane na poziomie technika, które posiadają kwalifikację wspólną z kwalifikacją wyodrębnioną w zawodzie nauczonym w branżowej szkole I stopnia. W branżowej szkole II stopnia jest realizowana jedynie druga kwalifikacja cząstkowa wyodrębniona w danym zawodzie nauczonym na poziomie technika. Kształcenie w zawodach szkolnictwa branżowego, określonych w klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego, jest prowadzone w oparciu o podstawy programowe kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego, opisane w formie oczekiwanych efektów kształcenia: wiedzy, umiejętności zawodowych oraz kompetencji personalnych i społecznych. Działalność edukacyjna szkoły w zakresie kształcenia w danym zawodzie szkolnictwa branżowego jest określona w programie nauczania tego zawodu, dopuszczonym do użytku w szkole. Program nauczania zawodu realizowany w szkole uwzględnia wszystkie elementy podstawy programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego, przy czym treści nauczania wynikające z efektów kształcenia realizowanych w pierwszej kwalifikacji wyodrębnionej w danym zawodzie, które są tożsame z treściami nauczania wynikającymi z efektów kształcenia realizowanych w drugiej kwalifikacji wyodrębnionej w tym samym zawodzie, nie są powtarzane, z wyjątkiem efektów kształcenia dotyczących języka obcego zawodowego oraz kompetencji personalnych i społecznych, które powinny być dostosowane do zakresu drugiej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie.

Program nauczania zawodu może również wykraczać poza treści nauczania ustalone dla danego zawodu w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego. Program nauczania jest opracowywany przez nauczyciela lub zespół nauczycieli kształcenia zawodowego, przy czym wskazane jest, aby był on opracowywany w konsultacji z pracodawcami lub organizacjami pracodawców. Szkoły i inne podmioty prowadzące kształcenie w zawodach szkolnictwa branżowego dokonują bieżącej oceny stopnia osiągnięcia przez uczących się oczekiwanych efektów kształcenia oraz ich przygotowania do potwierdzania kwalifikacji wyodrębnionych w zawodach. System egzaminów zawodowych umożliwia oddzielne potwierdzanie w toku kształcenia każdej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Zgodnie z wnioskami właściwych ministrów do kształcenia w systemie oświaty od roku szkolnego 2019 / 2020 wprowadzone zostały nowe zawody m.in.:

- **pracownik pomocniczy gastronomii** – kształcenie wyłącznie dla osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim,
- **kelner (na poziomie branżowej szkoły I stopnia)** – z kwalifikacją wspólną dla zawodu technik usług kelnerskich (na poziomie technikum).

Zawody objęte badaniem wchodzą w skład branż:

branża hotelarsko – gastronomiczno – turystyczna (GHT):

Technik żywienia i usług gastronomicznych symbol cyfrowy 343404,

nazwa kwalifikacji:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych,

możliwości kształcenia:

branżowa szkoła I stopnia,

technikum,

Kwalifikacyjne Kursy Zawodowe.

Kelner - symbol cyfrowy 513101,

nazwa kwalifikacji:

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich,

możliwości kształcenia:

branżowa szkoła I stopnia,

Kwalifikacyjne Kursy Zawodowe,

Kucharz - symbol cyfrowy 512001,

nazwa kwalifikacji:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań,

możliwości kształcenia:

branżowa szkoła I stopnia,

Kwalifikacyjne Kursy Zawodowe.

Branża spożywcza (SPC)

Cukiernik - symbol cyfrowy 751201,

nazwa kwalifikacji:

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych,

możliwości kształcenia:

branżowa szkoła I stopnia,

Kwalifikacyjne Kursy Zawodowe.

Piekarz - symbol cyfrowy 751204,

nazwa kwalifikacji:

SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich

możliwości kształcenia:

branżowa szkoła I stopnia, Kwalifikacyjne Kursy Zawodowe.

1.6 Orientacja zawodowa

Charakterystyka zawodów gastronomicznych.:

Technikum:

Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404



Absolwent technikum żywienia i usług gastronomicznych będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- oceny jakości surowca i jej przechowywania,
- przygotowania produktów i stanowiska pracy oraz obsługi sprzętu gastronomicznego,
- przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów i ich wydawania,
- oceniania jakości żywności i planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
- organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej i wykonywania usług gastronomicznych oraz ekspedycji potraw i napojów.

Opis zawodu:

Zawód „Technik żywienia i usług gastronomicznych” stworzony został dla ludzi lubiących przygody ze sztuką kulinarną, dbających o siebie i innych, myślących o zdrowym odżywianiu. Kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego, zarządzania zakładów gastronomicznych oraz organizowania przyjęć.

Technik żywienia i usług gastronomicznych może znaleźć zatrudnienie:

w zakładach żywienia zbiorowego (stołówki, restauracje, bary, kawiarnie itp.), instytucjach zajmujących się obrotem żywnością, placówkach prowadzących żywienie zbiorowe (domy opieki społecznej, domy dziecka, internaty, hotele, pensjonaty, domy wczasowe itp.) ponadto absolwenci mogą prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych i domowych, hotelarskich, agroturystyki, itp.

Absolwent może kontynuować naukę i doskonalić swoje umiejętności w ramach studiów licencjackich i magisterskich na kierunkach: technologia żywności, dietetyka, żywienie człowieka i nauki konsumenckie, nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii, hotelarstwo i turystyka, organizacja i zarządzanie w gastronomii na różnych uczelniach.

technik usług kelnerskich 513102**Opis zawodu**

Technik usług kelnerskich może dodatkowo zdobyć zawód baristy, barmana lub sommeliera, uzupełniając wiedzę i kształcąc umiejętności na kursach. Praca w zawodzie technik usług kelnerskich daje możliwość szybkiego awansu w hierarchii zawodowej. Technik usług kelnerskich pracuje w ciągłym kontakcie z ludźmi, poznaje zwyczaje i kulturę różnych narodów, pogłębia umiejętności językowe. Fachowa obsługa ma ogromny wpływ na renomę zakładu gastronomicznego, dlatego też właściciele restauracji wciąż poszukują profesjonalnych techników usług kelnerskich .

Zawód technik usług kelnerskich powinny wybrać osoby, które:

- zainteresowane są pracą w renomowanych restauracjach i hotelach w Polsce i za granicą,
- lubią pracę z ludźmi,
- cenią różnorodność i wyzwania,

- chęcią awansować i rozwijać się,
- są ciekawe świata.

W trakcie nauki uczeń będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

- promocji oraz sprzedaży usług,
- obsługi konsumenta,
- planowania i sporządzania karty menu
- rezerwacji usług gastronomicznych
- udzielania informacji gastronomicznej
- rozliczania kosztów zamówienia
- przygotowania sal okolicznościowych i konferencyjnych
- przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów
- pozna zasady miksologii,
- stosowania technik nakrywania stołu
- współpracy w zespole
- komunikacji interpersonalnej
- obsługi specjalistycznych programów komputerowych
- prowadzenia własnej działalności gospodarczej

Absolwenci tego kierunku potrafią przygotować salę do obsługi konsumentów, nakrywać i dekorować stoły, serwować zamówione potrawy i napoje oraz udzielać porad w zakresie ich doboru. Profesjonalnie obsługują różne przyjęcia, kongresy, targi, bankiety, spotkania, konferencje. Są odpowiedzialni za odpowiednie przyjęcie gości, właściwą atmosferę w zakładzie gastronomicznym, są „żywą reklamą” zakładu gastronomicznego.

Technik usług kelnerskich może być zatrudniony, jako:

Kelner,
szef obsługi kelnerskiej,
barman,
organizator usług cateringowych,
koordynator ślubny,
manager zakładu gastronomicznego,
organizator imprez okolicznościowych.

Branżowa Szkoła I Stopnia

Cukiernik 751201



Opis zawodu

Wybierając zawód cukiernika uczeń zdobędzie umiejętności zawodowe, dzięki którym:

- rozpozna surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów cukierniczych,
- oceni jakość surowców piekarskich,
- będzie obsługiwał sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach oraz urządzenia magazynowe,
- pozna procedury zapewnienia jakości zdrowotnej żywności,
- zaplanuje operacje technologiczne związane z produkcją ciasta,
- pozna zasady sporządzania wyrobów cukierniczych,
- zdobędzie wiadomości i umiejętności w zakresie czynności związanych z produkcją wyrobów cukierniczych,
- zorganizuje i poprowadzi działalność gospodarczą,
- pozna zasady obsługi maszyn i urządzeń przemysłu cukierniczego,

- będzie monitorował krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point), które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych wyrobów.

Głównym zadaniem zawodowym cukiernika jest produkcja wszelkiego rodzaju ciast, ciastek, tortów, deserów, pieczywa cukierniczego, lodów i elementów dekoracyjnych.

Obecnie cukiernicy najczęściej pracują w pracowniach cukierniczych bądź zakładają własne działalności gospodarcze.

Zawód, który jeszcze kilka lat temu nie był wystarczająco doceniany, dzisiaj cieszy się dużym uznaniem – cukiernicy zyskują renomę i rozpoznawalność.

Cukiernikiem zostaje osoba ze szczególnym wyczuciem smaku, która posiada odpowiednie umiejętności dekoratorskie i estetyczne. Cukiernik to rzemieślnik i artysta w jednym.

Kelner 513101



Opis zawodu

Kelner wykonuje czynności związane z fachową i kompleksową obsługą konsumenta w różnorodnych zakładach gastronomicznych oraz obsługą wszelkiego rodzaju przyjęć okolicznościowych, imprez gastronomicznych, a także kelnerską obsługą kongresów, targów, wystaw, bankietów, spotkań, konferencji i innych imprez tego rodzaju.

Absolwent szkoły w zawodzie kelner będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

- przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi gości,
- obsługiwanie gości z wykorzystaniem różnych technik obsługi,
- serwowanie potraw i napojów w zakładach gastronomicznych na przyjęciach okolicznościowych,
- doradzanie konsumentowi i udzielanie informacji na temat podawanych potraw i napojów,
- posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami wykorzystywanymi do obsługi,
- nakrywanie i sprzątanie stołów w zależności od rodzaju imprezy.
- profesjonalnego wykonywania czynności związanych z przyjmowaniem i obsługą gości,
- sztuki barmańskiej,
- sztuki baristycznej,
- biegłego posługiwania się językami obcymi,
- sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego,
- rozliczania usług kelnerskich,
- współpracy w zespole.

Kelner powinien charakteryzować się:

- wysoką kulturą osobistą,
- łatwością nawiązywania kontaktów,
- dobrą organizacją pracy,
- wytrwałością w działaniu,
- kreatywnością,
- umiejętnością komunikowania się z gośćmi,

- asertywnością i odpornością na stres,
- znajomością języków obcych ,
- dobrą znajomością obsługi komputera,
- umiejętnością pracy w zespole.

Zatrudnienie po szkole:

Kelner pracuje w szeroko rozumianej branży gastronomicznej, są to hotele, motele, pensjonaty, restauracje, kawiarnie, puby lub dyskoteki. Kelnerzy mogą także pracować dla firm cateringowych. Może również prowadzić własną działalność gospodarczą.

Kucharz 512001



Opis zawodu:

Często bywa tak, że to nie lokal, ale konkretny kucharz przyciąga klientów. Profesjonalny kucharz to znakomity rzemieślnik, ale także prawdziwy artysta, który potrafi zrobić dzieło kulinarne. Kucharz jest osobą zawodowo zajmującą się przygotowywaniem potraw pochodzących z różnych stron świata, jak również dań dostosowanych do indywidualnych okoliczności i wymagań klientów. Posiada wiedzę odnośnie różnych kultur kulinarnych, właściwego stosowania produktów spożywczych, odpowiedniego łączenia składników, jak również stosownego serwowania potraw, dań. Kucharz pracujący na stanowisku szefa kuchni kieruje zespołem ludzi pracujących w kuchni. Jego zadaniem jest zapewnienie sprawnej

organizacji funkcjonowania kuchni oraz odpowiedniej jakości podawanych potraw.

Absolwent szkoły w zawodzie kucharz będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

- oceny jakości surowca i przechowywania żywności,
- przygotowania produktów i stanowiska pracy i obsługi sprzętu gastronomicznego,
- przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów oraz ich wydawanie.

Kucharz może znaleźć zatrudnienie w:

- restauracjach,
- hotelach,
- publicznych miejscach żywienia,
- stołówkach,
- ośrodkach wypoczynkowych,
- pokładach statków.
- może także zająć się działalnością cateringową i obsługiwać prywatne imprezy.

Piekarz



Opis zawodu

Zadaniem piekarza jest wytwarzanie różnego rodzaju pieczywa. Może on specjalizować się w pieczeniu jednego typu produktu, takiego jak: chleby, rogalce, babeczki, bułki. Może też sporządzać nowe receptury. Odpowiada on za właściwe przygotowanie mieszanek mąk i dodatków. Do obowiązków piekarza należy przygotowanie ciast zgodnie z recepturą, prowadzenie ich fermentacji, z zachowaniem wszystkich parametrów technologicznych. Wyrośnięte kęsy ciasta trafiają do pieca piekarskiego, gdzie pod nadzorem piekarza są wypiekane, z zachowaniem zasad technologicznych. Miejsce pracy piekarza to: magazyn surowców, hale produkcyjne, magazyn wyrobów gotowych.

Absolwenci mogą być zatrudnieni w zakładach produkujących pieczywo i wyroby ciastkarskie. Mogą również podejmować działalność gospodarczą na własny rachunek.

Więcej informacji o zawodach można znaleźć:

[Informator o zawodach szkolnictwa branżowego \(ore.edu.pl\)](http://ore.edu.pl)

1.7 Wynagrodzenia w branży gastronomicznej.

Dane dotyczące rynku pracy w branży gastronomicznej na przykładzie miasta Jelenia Góra.

Na podstawie ofert pracy składanych w Powiatowym Urzędzie Pracy w Jeleniej Górze, od początku bieżącego roku tj. 2022, przeciętne miesięczne wynagrodzenie brutto kształtowało się następująco dla poniższych zawodów:

cukiernik (kod zawodu: 751201): 2.800,00 zł – 7.200,00 zł (na stanowisku szefa cukierni);

piekarz (kod zawodu: 751204): 2.800,00 zł – 4.000,00 zł;

kucharz (kod zawodu: 512001): 2.800,00 zł – 4.000,00 zł;

kelner (kod zawodu: 513101): 2.800,00 zł - 4.000,00 zł;

pomoc kuchenna (kod zawodu: 941201): 2.800,00 zł - 3.000,00 zł;

barman (kod zawodu: 513202): 2.800,00 zł – 3.915,00 zł.

W bieżącym roku nie zgłoszono oferty pracy dla technika żywienia i usług gastronomicznych.

Źródło: PUP w Jeleniej Górze.

Tabela 1.

Tytuł: Liczba uczniów i absolwentów na przykładzie wybranych szkół kształcących w zawodach gastronomicznych w latach 2015 - 2021 .

Kraj	NUTS3	Nazwa szkoły i adres	nazwa i symbol zawodu	Liczba uczniów w roku szkolnym 2020/2021 – lub 2021/2022				Liczba absolwentów					
				1. rok	2.rok	3. rok	4. rok	2015/2016	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021
PL	miasto na prawach powiatu	Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych Nr 2 w Jelenie Górze , ul. 1 Maja 39/41, 58 – 500 Jelenia Góra,756423901 handlowka@post.pl	343404 Technik żywienia i usług gastronomicznych, 512001 kucharz,	52	109	104	36	43	50	34	42	37	117
PL	miasto na prawach powiatu	Zespół Szkół Przyrodniczo - Usługowych i Bursy Szkolnej w Jeleniej Górze, ul. Leśna 5, 58 – 560 Jelenia Góra, 757547420; 757547421, zspu.jgora@gmail.com	343404 Technik żywienia i usług gastronomicznych,	0	13	26	17	20	19	8	13	30	0
PL	powiat karkonoski	Dolnośląski Zespół Szkół w Karpaczu, ul. Gimnazjalna 7 757619816, sekretariat@zsp.karpacz.pl	343404 Technik żywienia i usług gastronomicznych, 512001 kucharz,	23	25	32	10	5	9	9	27	37	23
PL	powiat karkonoski	Zespół Szkół Ogólnokształcących w Kowarach, ul. Szkolna 1, 58 – 530 Kowary, 757182111, sekretariat@zso-kowary.pl	512001 kucharz, 751201 cukiernik	1	1	6	0	0	0	0	0	4	1
PL	powiat bolesławiecki	Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. mjra H. Sucharskiego w Bolesławcu, ul. Komuny Paryskiej 6, 59 – 700 Bolesławiec, 757 324 009, zsoiz1@poczta.onet.pl	343404 Technik żywienia i usług gastronomicznych, 512001 kucharz,	47	51	57	25	23	22	25	29	24	42
PL	powiat zlotoryjski	Zespół Szkół Zawodowych im. mjra Henryka Sucharskiego w Złotoryji, ul. Wojska Polskiego 50,59 – 500 Złotoryja, 768783647, zszzlotoryja@op.pl	512001 kucharz, 751204 piekarz , 751201 cukiernik,	12	5	9	0	6	8	4	4	1	12

Źródło: Opracowanie własne.

Przykładowe plany nauczania

Plany nauczania

Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych Nr 2 im. Stanisława Staszica

Arkusze organizacyjny ZSLiZ nr 2 an.3 na rok szkolny 2021/22 (status: Zaakceptowany), obowiązujący od 01.12.2021.

1 C

Oddział: ogólnodostępny, Branżowa szkoła I stopnia na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Branżowa Szkoła I stopnia 2019 (dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej)

Specjalności/zawody:

① 512001 - Kucharz (512001)

Rok szkolny		2021/22	2022/23	2023/24	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3		
Liczba tygodni		38	38	38		
Efektywna liczba tygodni		32	32	32		
1 C	j.pol	2	2	2	6	192
	j.p-dyr	1;1dyr	1;1dyr		2	64
	j.ang	2	2	1	5	160
	hist	1	1	1	3	96
	WOS			1	1	32
	p.przeds.	2			2	64
	biol	1	1	1	3	96
	chem	1	1	1	3	96
	matem	2	2	2;1dyr	6	192
	informatyka	1			1	32
	WF	3	3	3	9	288
	e_dla_bezp	1			1	32
	z.wych	1	1	1	3	96
	WDŻ	14r	14r	14r	1,11	42
	rel	2	2	2	6	192
	dor.zaw.			10r	0,26	10
	w.besp.gastr [zt]	2	2		4	128
	dz.gosp.g [zt]		1	1	2	64
	tech.g [zt]	4	4	3	11	352
	prac.gastr. [zp]	4	5	4	13	416
	j.o.gastr [zt]	2			2	64
zaj.prak. [zp]		6	12	18	576	
Razem		32,37	34,37	35,63	102,37	3275,84

- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne	8	7	4	19	608
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne	4	11	16	31	992

Legenda

Skrót	Tytuły płatności	
	Nazwa	
biol	Biologia	
chem	Chemia	
dor.zaw.	doradztwo zawodowe	
dz.gosp.g [zt]	działalność gospodarcza w gastronomii [zt]	
e_dla_bezp	Edukacja dla bezpieczeństwa	
hist	Historia	
informatyka	Informatyka	
j.ang	Język angielski	
j.o.gastr [zt]	Język obcy w gastronomii [zt]	
j.p-dyr	Język polski-dyr	
j.pol	Język polski	
matem	Matematyka	
p.przeds.	Podstawy przedsiębiorczości	
prac.gastr. [zp]	pracownia gastronomiczna [zp]	
rel	Religia	
tech.g [zt]	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem [zt]	
w.bezp.gastr [zt]	wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii [zt]	
WDZ	Wychowanie do życia w rodzinie	
WF	Wychowanie fizyczne	
WOS	Wiedza o społeczeństwie	
z.wych	Zajęcia z wychowawcą	
zaj.prak. [zp]	Zajęcia praktyczne [zp]	

Plany nauczania

Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych Nr 2 im. Stanisława Staszica

Arkusze organizacyjny ZSLiZ nr 2 an.3 na rok szkolny 2021/22 (status: Zaakceptowany), obowiązujący od 01.12.2021.

1 U

Oddział: ogólnodostępny, Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Technikum 2019 pięcioletnie (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

① 343404 - Technik żywienia i usług gastronomicznych (343404)

Rok szkolny	2021/22	2022/23	2023/24	2024/25	2025/26	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.	
Rok/Semestr	1	2	3	4	5			
Liczba tygodni	38	38	34	34	30			
Efektywna liczba tygodni	36	36	32	32	30			
1 U	j.pol	3	3	3	3	4	16	528
	j.ang	2	2	2	3	3	12	394
	j.niem	2	2	2	1	1	8	270
	filozofia	1					1	36
	hist	2	2	2	1	1	8	270
	WOS				1	1	2	62
	p.przeds.		1	1			2	68
	geogr	1	1	1	1		4	136
	biol	1	1	1	1		4	136
	chem	1	1	1	1		4	136
	fizyka	1	1	1	1		4	136
	matem	2	2	3	3	4	14	456
	informatyka	1	1	1			3	104
	WF	3	3	3	3	3	15	498
	e_dla_bezp	1					1	36
	z.wych	1	1	1	1	1	5	166
	r_angielski	1	1	2	2	2	8	260
	j-p-dyr	1;1dyr				1;1dyr	2	66
	m-dyr	1;1dyr	1;1dyr				2	72
	rel	2	2	2	2	2	10	332
WDŻ	14r	14r	14r			1,15	42	
dor.zaw.				10r		0,29	10	
w.bezp.gastr [zt]	2	2				4	144	

	dz.gosp.g [zt]			1	1		2	64
	tech.g [zt]	4	3	2			9	316
	j.o.gastr [zt]				2		2	64
	zas.zyw. [zt]			2	1	1	4	126
	org.gastr. [zt]			1	2		3	96
	ust.gastr [zt]				2	2	4	124
	prac.gastr. [zp]	5	8	4			17	596
	prac.plan.ż [zp]			2	2	2	6	188
	prac.obst.k. [zp]				3	2	5	156
Razem		38,37	38,37	38,41	37,29	30	182,44	6085,04
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		6	5	6	8	3	28	934
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		5	8	6	5	4	28	940

Legenda

Skrót	Tytuły płatności	
	Nazwa	
biol	Biologia	
chem	Chemia	
dor.zaw.	doradztwo zawodowe	
dz.gosp.g [zt]	działalność gospodarcza w gastronomii [zt]	
e_dla_bezp	Edukacja dla bezpieczeństwa	
filozofia	Filozofia	
fizyka	Fizyka	
geogr	Geografia	
hist	Historia	
informatyka	Informatyka	
j.ang	Język angielski	
j.niem	Język niemiecki	
j.o.gastr [zt]	Język obcy w gastronomii [zt]	
j.p-dyr	Język polski-dyr	
j.pol	Język polski	
matem	Matematyka	
m-dyr	matematyka -dyr	
org.gastr. [zt]	organizacja produkcji gastronomicznej [zt]	
p.przeds.	Podstawy przedsiębiorczości	
prac.gastr. [zp]	pracownia gastronomiczna [zp]	
prac.obst.k. [zp]	pracownia obsługi klienta [zp]	
prac.plan.ż [zp]	pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej [zp]	
r_angielski	Język angielski rozszerzony	
rel	Religia	
tech.g [zt]	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem [zt]	
ust.gastr [zt]	usługi gastronomiczne [zt]	
w.bezp.gastr [zt]	wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii [zt]	
WDZ	Wychowanie do życia w rodzinie	
WF	Wychowanie fizyczne	
WOS	Wiedza o społeczeństwie	
z.wych	Zajęcia z wychowawcą	
zas.zyw. [zt]	Zasady żywienia [zt]	

Spis treści

1. Analiza ram prawnych.	1
1.1. Ubezpieczenia społeczne i zdrowotne pracy za granicą.	1
1.1.1. Ubezpieczenia społeczne.	1
1.1.2. Ubezpieczenia zdrowotne	2
1.2. Zatrudnienie obywatela Republiki Czeskiej w Polsce.	3
1.3. Rodzaje form zatrudnienia w Polsce, rodzaje umów o pracę.	4
1.4. System kształcenia w Polsce.	7
1.5. Charakterystyka kształcenia branżowego w Polsce.	11
1.6. Orientacja zawodowa.	16
1.7. Wynagrodzenia w branży gastronomicznej.	25