

Agnieszka Borek

dr Karol Świtaj

Prawne ramy nabywania kwalifikacji dla potrzeb branż turystycznych.

Ocena istniejącego stanu i propozycje zmian.

**Część I Ramy prawne kwalifikacji na poziomie zawodowym i
średnim**

Warszawa, 2017

Spis treści

I. Wprowadzenie	3
II. Akty prawne dotyczące uzyskiwania kwalifikacji na poziomie zawodowym i średnim dla potrzeb branż wchodzących w skład sektora turystyki.	5
1. Uwagi wprowadzające.	5
2. Lista aktów prawnych regulujących uzyskiwanie kwalifikacji na poziomie zawodowym i średnim dla potrzeb branży turystycznej.	5
III. Identyfikacja zawodów i zadań wykonywanych w ramach poszczególnych zawodów nabywanych w systemie szkolnictwa zawodowego.	7
IV. Rekomendacje dotyczące istnienia lub braku potrzeby zmian zidentyfikowanych regulacji prawnych.	40
V. Bibliografia.....	58

I. Wprowadzenie.

Niniejsze opracowanie powstało w ramach Projektu: „Sektorowa Rada ds. Kompetencji Turystyki” o nr POWR.02.12.00-00-0010/16. W zaprezentowanej Państwu analizie dokonano identyfikacji zawodów w obszarach hotelarstwa, gastronomii i turystyki nabywanych w systemie szkolnictwa zawodowego i średniego objętych obowiązującymi regulacjami prawnymi oraz zadań wykonywanych w ramach tych zawodów dzięki zdobytym, w toku nauczania, kompetencjom. Ostatnia część niniejszego opracowania zawiera wnioski *de lege lata* dotyczące istniejących aktów prawnych jak również rekomendacje *de lege ferenda*.

Na potrzeby niniejszej analizy przyjęto, za Sektorową Ramą Kwalifikacji dla Sektora Turystyki, że turystyka jest sektorem wielobranżowym¹. Wobec powyższego będzie tu mowa o branżach turystycznych² lub o grupie podmiotów świadczących na rynku właściwym usługi turystyczne. Ustawa z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów³ definiuje rynek właściwy jako rynek towarów, które ze względu na ich przeznaczenie, cenę oraz właściwości, w tym jakość, są uznawane przez ich nabywców za substytuty oraz są oferowane na obszarze, na którym, ze względu na ich rodzaj i właściwości, istnienie barier dostępu do rynku, preferencje konsumentów, znaczące różnice cen i koszty transportu, panują zbliżone warunki konkurencji (art. 4 pkt 9)⁴. Z punktu widzenia rynku turystycznego najważniejsze znaczenie będą miały produkty takie jak imprezy turystyczne, pakiety dynamiczne⁵ i usługi turystyczne.

Nabywanie kwalifikacji dla potrzeb branż turystycznych wymaga podejmowania działań złożonych⁶ i długofalowych, których efekty powinny być jednak widoczne zaraz po ukończeniu

¹ Zob. http://www.kwalifikacje.edu.pl/download/ramy_polska/turystyka/SRKT.pdf (dostęp: 11.10.2017 r.), tak też H. Zawistowska <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/turystyka> (dostęp: 11.10.2017 r.).

² Branża to grupa przedsiębiorców (usługodawców) działających w celu realizacji konkretnej potrzeby konsumenta (usługobiorcy), np. branża hotelarska - usługi hotelarskie.

³ Dz. U. z 2017 r., poz. 229, z późn. zm.

⁴ Szerokie rozważania na temat rynku właściwego podjął Prezes UOKiK między innymi w decyzji z dnia 30 grudnia 2014 r. nr DOK-9/2014, [https://decyzje.uokik.gov.pl/bp/dec_prez.nsf/0/853B4211138C6D31C1257EC6007BA8F4/\\$file/Decyzja%20DOK%209_2014%20w%20sprawie%20porozumienia%20%5BAgrotur-Marko-Texpol%20%5Dwersja%20BIP.pdf](https://decyzje.uokik.gov.pl/bp/dec_prez.nsf/0/853B4211138C6D31C1257EC6007BA8F4/$file/Decyzja%20DOK%209_2014%20w%20sprawie%20porozumienia%20%5BAgrotur-Marko-Texpol%20%5Dwersja%20BIP.pdf), (dostęp: 21.11.2017 r.).

⁵ W ustawie z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych, która w dniu wydania opinii została przekazana do publikacji w Dzienniku Ustaw.

⁶ Niezbędne jest wypracowanie odpowiedniego połączenia nauczania teoretycznego oraz praktycznego danego zawodu. Równocześnie nie można tracić z pola widzenia potrzeby zapewnienia każdemu uczniowi wykształcenia w stopniu niezbędnym do zdania egzaminu materialnego.

procesu kształcenia przez absolwentów. Rozwój turystyki, który obecnie nabiera szybkiego tempa⁷, wymaga odpowiednio wykwalifikowanych kadr. Podstawowym krokiem w tym kierunku powinno być opracowanie i wdrożenie takiego modelu kształcenia zawodowego i technicznego, w którym poprzez uwzględnianie trendów zachodzących na rynku turystycznym, absolwenci szkół branżowych i technicznych będą zdobywali niezbędną wiedzę i umiejętności. Synergia między procesem kształcenia a realną współpracą z branżą turystyczną powinna stanowić podstawę właściwego procesu edukacji.

W poszczególnych częściach analizy dokonano:

- 1) identyfikacji aktów prawnych dotyczących uzyskiwania kwalifikacji na poziomie zawodowym i średnim dla potrzeb branż wchodzących w skład sektora turystyki;
- 2) rozróżnienia zawodów, nabywanych w ich ramach kwalifikacji oraz kompetencji do wykonywania zadań w ramach poszczególnych kwalifikacji nabywanych w systemie szkolnictwa zawodowego;
- 3) podsumowania wskazującego istnienie lub brak potrzeby zmian zidentyfikowanych w regulacjach prawnych.

W przypadku zawodów technicznych wyodrębniono w drodze aktu wykonawczego po dwie kwalifikacje, natomiast w przypadku szkół branżowych po jednej kwalifikacji. Regulacje prawne w tym zakresie były niezbędne do opracowania listy zadań podejmowanych w poszczególnych zawodach z obszaru turystyki. Istotą podjętych w tym zakresie rozważań jest skupienie się na rzeczywistych zadaniach podejmowanych przez pracowników. W ramach analizy pominięto więc *quasi* zadania polegające na przyjmowaniu odpowiednich technik i metod działania czy stosowania zasad, przepisów i regulacji prawnych. Wiadomym jest, że w każdym z obszarów istnieją odpowiednie procedury, które muszą być stosowane i nie stanowią *ipso iure* kategorii, którą można by określić zadaniem wykonywanym na stanowisku pracy. Zgodnie zatem z przyjętym założeniem wyszczególnione zostały jedynie rzeczywiście nabywane kompetencje i podejmowane działania prowadzone przez poszczególnych pracowników.

Do zaprezentowanego opracowania załączono wykorzystaną bibliografię literatury przedmiotu. Metody badawcze jakie zastosowano podczas prowadzonych badań to: metoda historyczno-prawna (mająca na celu wykazanie zmian jakie nastąpiły w analizowanym obszarze), metoda prawno-porównawcza (mająca na celu skonfrontowanie przepisów krajowych i regulacji

⁷ Zob. m.in. F. Frydrykiewicz, Przybywa klientów w biurach podróży, <http://www.rp.pl/Biura-podrozy/311159998-Przybywa-klientow-biurach-podrozy.html> (dostęp: 21.11.2017 r.).

obszarowych w innych państwach), metoda socjologiczna (mająca charakter pomocniczy i służąca zestawieniu zapotrzebowania rynku turystycznego w poszczególnych zawodach) oraz metoda dogmatyczno-prawna (zasadnicza, będąca formą analizy aktów normatywnych w badanym obszarze). W ocenie autorów analiza jest materiałem, który może posłużyć do zarekomendowania rozwiązań celowych i ze wszech miar potrzebnych w procesie kształcenia kadr dla polskiej turystyki. Wnioski *de lege ferenda* będą zapewne stanowić przyczynek do dyskusji nad problematyką zmian w modelu edukacji i zdobywania wiedzy w obszarze działalności turystycznej.

II. Akty prawne dotyczące uzyskiwania kwalifikacji na poziomie zawodowym i średnim dla potrzeb branż wchodzących w skład sektora turystyki.

1. Uwagi wprowadzające.

Polski system aktów prawnych regulujących kwestie kształcenia jest bardzo rozbudowany. Ten stan rzeczy wynika przede wszystkim z wprowadzanych reform i zmian w systemie oświatowym, co w bieżącym roku jest szczególnie dostrzegalne. W 2017 roku weszły bowiem w życie liczne akty prawne dokonujące gruntownych zmian w szkolnictwie podstawowym, zawodowym i średnim⁸. Dlatego też dokonując kwerendy aktów prawnych na potrzeby niniejszego opracowania skupiono się na tych spośród nich, które obowiązują jako całość i nie znajdują się w okresie przejściowym w wyniku zastępowania ich nowym aktem prawnym, o czym będzie mowa dalej, a przede wszystkim rzeczywiście poruszają zagadnienie stanowiące przedmiot niniejszego opracowania.

2. Lista aktów prawnych regulujących uzyskiwanie kwalifikacji na poziomie zawodowym i średnim dla potrzeb branży turystycznej:

- a. Ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (tekst jedn. Dz. U. z 2016 r. poz. 1943 z późn. zm.), dalej jako: u.s.o.;
- b. Ustawa z dnia 15 kwietnia 2011 r. o systemie informacji oświatowej (tekst jedn. Dz. U. z 2016 r. poz. 1927 z późn. zm.), dalej jako: u.s.i.o.;
- c. Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (tekst jedn. Dz. U. z 2017 r. poz. 986 z późn. zm.), dalej jako: u.z.s.k.;

⁸ Szerzej na temat reformy - <http://reformaedukacji.men.gov.pl>.

- d. Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. - Prawo oświatowe (Dz. U. z 2017 r. poz. 59 z późn. zm.), dalej jako: u.p.o.;
- e. Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. - Przepisy wprowadzające ustawę - Prawo oświatowe (Dz. U. z 2017 r. poz. 60 z późn. zm.), dalej jako: p.w.p.o.;
- f. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. poz. 622);
- g. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 17 marca 2017 r. w sprawie szczegółowej organizacji publicznych szkół i publicznych przedszkoli (Dz. U. poz. 649);
- h. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz.U. 2017 poz. 860);
- i. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka (Dz. U. poz. 1155);
- j. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 sierpnia 2017 r. w sprawie wymagań wobec szkół i placówek (Dz. U. poz. 1611);
- k. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 1632);
- l. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 24 sierpnia 2017 r. w sprawie praktycznej nauki zawodu (Dz. U. poz. 1644);

Na marginesie niniejszych rozważań należy zwrócić uwagę, iż jak stanowi art. 363 p.w.p.o. dotychczasowe przepisy wykonawcze wydane na podstawie art. 9 ust. 5, art. 13a ust. 3, art. 16 ust. 6c, art. 20zh ust. 4, art. 22 ust. 1 pkt 3 i ust. 1a, art. 22 ust. 2 pkt 1, art. 22 ust. 2 pkt 1 w związku z art. 32a ust. 4, art. 22 ust. 2 pkt 2 lit. a i b, art. 22 ust. 2 pkt 2a, art. 22 ust. 2 pkt 2a w związku z art. 32a ust. 4, art. 22 ust. 2 pkt 5, art. 22 ust. 2 pkt 5 w związku z art. 32a ust. 4, art. 22 ust. 2 pkt 7, art. 22 ust. 2 pkt 7 w związku z art. 32a ust. 4, art. 22 ust. 2 pkt 11, art. 22 ust. 2 pkt 12, art. 22 ust. 3, art. 22aga, art. 24 ust. 1, art. 29, art. 36 ust. 3, art. 36a ust. 12, art. 44, art. 44zb, art. 44zq, art. 44zzza, art. 44zzzv, art. 53 ust. 6, art. 55 ust. 6, art. 66 ust. 2, art. 66 ust. 3, art. 68a ust. 5, art. 70 ust. 4, art. 71 ust. 1 pkt 1, art. 71b ust. 7 pkt 2, art. 71b ust. 8, art. 71c ust. 2 oraz art. 94a ust. 6 u.s.o. zachowują moc do czasu zakończenia kształcenia odpowiednio w dotychczasowym gimnazjum, trzyletnim liceum ogólnokształcącym, czteroletnim technikum, klasach dotychczasowej zasadniczej szkoły zawodowej prowadzonych w branżowej szkole I stopnia, dotychczasowej szkole policealnej i szkole specjalnej przysposabiającej do pracy, a także w dotychczasowych szkołach artystycznych, oraz mogą być

zmieniane na podstawie tych przepisów. Jednakże analizie prawnej nie będą poddane akty wykonawcze zachowujące moc w ww. okresie ponieważ celem niniejszego opracowania jest rekomendacja na przyszłość i analiza aktów prawnych, które będą miały zastosowanie do osób rozpoczynających naukę w przyszłości, nie zaś w obecnym stanie faktycznym i prawnym będące w trakcie trwającego procesu kształcenia.

III. Identyfikacja zawodów i zadań wykonywanych w ramach poszczególnych zawodów nabywanych w systemie szkolnictwa zawodowego.

Kształcenie i szkolenie zawodowe odgrywa zasadniczą rolę w identyfikowaniu potrzeb branży turystycznej. Kształcenie na poziomie szkoły średniej i branżowej różni się jednak znacząco w poszczególnych państwach członkowskich Unii Europejskiej. Może to potencjalnie prowadzić do różnic w posiadanych kompetencjach, dlatego niezbędne jest dostosowywanie obszaru regulacyjnego do bieżących potrzeb zgłaszanych przez branżę turystyczną. Zasadnicze zmiany w tym obszarze powinny być zbieżne z preferencjami pracodawców branż turystycznych w zakresie sylwetki absolwenta szkolnictwa zawodowego. Minister właściwy do spraw oświaty i wychowania, na wniosek ministra właściwego w zakresie zawodu, którego dotyczy wniosek, określa, w drodze rozporządzenia, klasyfikację zawodów szkolnictwa zawodowego, z uwzględnieniem klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy. W obszarze rynku usług turystycznych podmiotem wnioskującym będzie minister właściwy ds. turystyki, choć nie w każdym przypadku będzie to jego wyłączna kompetencja⁹.

Celem kształcenia w obszarze turystyki jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego rynku usług turystycznych, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania w turystyce.

Zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w obszarze turystyki, na które wpływają w szczególności: powstawanie nowych kanałów dystrybucji usług turystycznych, zwiększanie się roli aktywnych konsumentów, a także wzrost oczekiwań pracodawców (hotelarzy, organizatorów turystyki, restauratorów, etc.)¹⁰.

⁹ Analiza kształcenia kadr w turystyce będzie jednym z elementów diskutowanych w grudniu 2017 r. podczas posiedzenia KKFSiT w Sejmie RP: [http://orka.sejm.gov.pl/opinie8.nsf/nazwa/plan_kfs/\\$file/plan_kfs.pdf](http://orka.sejm.gov.pl/opinie8.nsf/nazwa/plan_kfs/$file/plan_kfs.pdf) (dostęp: 19.11.2017 r.).

¹⁰ Preferencje pracodawców branży hotelarskiej, gastronomicznej i turystycznej w zakresie sylwetki absolwenta szkolnictwa zawodowego raport z badania ankietowego, Warszawa 2016.

Na potrzeby niniejszej rekomendacji wykorzystano systematykę opartą na rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach z dnia 31 marca 2017 r.¹¹. W tym duchu dokonano podziału zawodów w obszarze turystyczno-gastronomicznym, do tej kategorii zaliczono poszczególne zawody podlegające omówieniu. Analizowana lista zawodów nie ma jednak charakteru enumeratywnego, *numerus clausus*. W ramach analizy odstąpiono od opisywania zawodów, na których zapotrzebowanie nie jest powszechne w branżach turystycznych¹². Przed szczegółowym opisem zawodów, które w ramach analizy zostały zidentyfikowane jako związane z turystyką wypada dokonać ich wskazania. Dokładnemu badaniu poddano zatem następujące profesje:

- A. pracownik pomocniczy obsługi hotelowej;
- B. technik turystyki wiejskiej;
- C. kelner;
- D. technik hotelarstwa;
- E. technik obsługi turystycznej;
- F. cukiernik;
- G. kucharz;
- H. technik żywienia i usług gastronomicznych;
- I. technik leśnik;
- J. technik hodowca koni;
- K. technik geolog.

Przy każdym ze wskazanych zawodów przyjęto stały układ prezentacji obejmujący omówienie nabywanych kwalifikacji, wykonywanych zadań i ewentualnych zmian w tym obszarze, czyniąc to jednak jedynie w formie zarysu, gdyż materii tej poświęcona jest szczegółowo ostatnia część analizy.

A. Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej

Pierwszym z zawodów podlegających omówieniu jest **pracownik pomocniczy obsługi hotelowej**. Kwalifikacje do wykonywania tego zawodu nabywane są w branżowej szkole I stopnia (3-letniej), na której wyposażeniu powinny się znajdować specjalistyczne pracownie obsługi hotelowej umożliwiające zdobywanie wiedzy i podstawowego doświadczenia w

¹¹ Dz.U. z 2017 r. poz. 860.

¹² Do zawodów tych należą: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, wędliniarz, technik technologii żywności, przetwórcza ryb, technik przetwórstwa mleczarskiego.

warunkach zbliżonych do rzeczywistego stanowiska pracy oraz specjalistyczna pracownia gospodarcza. Niezbędnym elementem kształcenia są również zajęcia praktyczne, które odbywają się w: pracowniach szkolnych, placówkach kształcenia praktycznego, zakładach gastronomicznych oraz w obiektach świadczących usługi hotelarskie. Nauczanie w tych warunkach powinno prowadzić do nabycia przez uczniów kompetencji w zakresie:

1. wykonywania powierzonych zadań z zachowaniem przepisów o bezpieczeństwie i higienie pracy (BHP);
2. postaw, obejmujących: zachowywanie kultury i etyki w postępowaniu, kreatywność i konsekwencję w wykonywaniu zadań, otwartość na zmiany i umiejętność samodoskonalenia oraz współpracę w zespole;
3. identyfikacji obiektów hotelarskich,
4. rozpoznawania zespołów funkcjonalnych w różnych obiektach hotelarskich;
5. rozróżniania pomieszczenia ogólnodostępne w obiektach hotelarskich;
6. rozpoznawanie typów jednostek mieszkalnych;
7. rozróżniania rodzajów usług hotelarskich;
8. określania zadań i obowiązków pracownika pomocniczego obsługi hotelowej;
9. posługiwania się podstawowym zasobem leksykalnych środków językowych umożliwiających realizację typowych zadań zawodowych.

W ramach tego zawodu nabywa się zatem jedną **kwalifikację TG.1 - „Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie”** przygotowującą do wykonywania następujących podstawowych zadań:

- 1) wykonywania prac związanych z przygotowaniem jednostki mieszkalnej do przyjęcia gości;
- 2) wykonywania prac pomocniczych w części gastronomicznej obiektu świadczącego usługi hotelarskie;
- 3) wykonywania prac pomocniczych związanych z obsługą gości;
- 4) wykonywania prac porządkowych na terenie obiektu świadczącego usługi hotelarskie;
- 5) wykonywania prac pomocniczych związanych z utrzymaniem w należytym stanie terenów zieleni i urządzeń rekreacyjnych znajdujących się w otoczeniu obiektu¹³.

Powyższe zadania mogą być wykonywane w trzech architektonicznych częściach obiektu świadczącego usługi hotelarskie, a mianowicie: w części gastronomicznej, w otoczeniu obiektu

¹³ <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl/frontend/index.php?r=kwalifikacja%2Fview&id=12375>.

świadczącego usługi hotelarskie oraz w samym obiekcie, przy czym w każdej z tych części mają one nieco odmienny charakter i zakres.

Do podstawowych zadań pomocniczych **w samym obiekcie hotelarskim**, zalicza się:

- 1) utrzymywanie czystości i porządku w części ogólnodostępnej obiektu;
- 2) wykonywanie czynności porządkowych w węźle higieniczno-sanitarnym z zastosowaniem środków czystości i środków dezynfekcyjnych;
- 3) przygotowywanie jednostki mieszkalnej do przyjęcia gości;
- 4) obsługiwanie urządzeń stanowiących wyposażenie pralni hotelowej;
- 5) dobieranie środków ochrony indywidualnej do rodzaju prac porządkowych w jednostkach mieszkalnych i w części ogólnodostępnej obiektu;
- 6) wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości hotelowych;
- 7) przestrzeganie zasad postępowania w sytuacjach nietypowych i niebezpiecznych (co jest akurat podstawą pracy pomocniczej w każdej z części obiektu hotelarskiego).

Podstawowe zadania pomocnicze wykonywane **w gastronomicznej części obiektu** polegają na:

- 1) stosowaniu sprzętu, środków i urządzeń do utrzymania czystości i porządku w pomieszczeniach gastronomii hotelowej;
- 2) wykonywaniu prac porządkowych w sali konsumpcyjnej, w kuchni i na zapleczu;
- 3) wykonywaniu prac związanych z myciem naczyń i sprzętu kuchennego;
- 4) stosowaniu sprzętu, maszyn i urządzeń do wykonania czynności związanych z obróbką wstępną surowców spożywczych;
- 5) wykonywaniu prac związanych z obróbką wstępną surowców spożywczych;
- 6) segregowaniu odpadów i surowców wtórnych;
- 7) wykonywaniu prac pomocniczych związanych z przygotowaniem sali do obsługi konsumentów;
- 8) utrzymywaniu porządku i czystości na stanowisku pracy oraz przestrzeganiu zasad higieny;
- 9) stosowaniu środków ochrony indywidualnej podczas wykonywania prac w pomieszczeniach gastronomii hotelowej¹⁴.

Z kolei podstawowe zadania pomocnicze **w otoczeniu obiektu świadczącego usługi hotelarskie** sprowadzają się do:

¹⁴ Zob. szerzej na ten temat: B. Granecka-Wrzosek, Wybrane zagadnienia z bezpieczeństwa w gastronomii hotelowej, s. 223-239, [w:] W. Drogoń (red.), Bezpieczny hotel, Wybrane zagadnienia, Warszawa 2012.

- 1) stosowania ręcznego i zmechanizowanego sprzętu do prac porządkowych w otoczeniu obiektu świadczącego usługi hotelarskie;
- 2) wykonywaniu prac związanych z utrzymaniem czystości i porządku w otoczeniu obiektu świadczącego usługi hotelarskie, na parkingu i drogach dojazdowych;
- 3) stosowaniu metod, środków i sprzętu do pielęgnacji roślin;
- 4) stosowaniu urządzeń, narzędzi i sprzętu do prac ogrodniczych;
- 5) wykonywaniu czynności związanych z pielęgnacją roślin i terenów zieleni;
- 6) stosowaniu narzędzi i materiałów do prac związanych z konserwacją sprzętu rekreacyjnego;
- 7) wykonywaniu prac związanych z konserwacją sprzętu rekreacyjnego.

Podsumowując, można jak się wydaje uznać gotowość absolwenta do wykonywania wszystkich powyższych zadań w następstwie nabycia wskazanych kwalifikacji. Wniosek ten trudno jednak w chwili obecnej sformułować jako stanowczy. Trzeba bowiem zważyć, że prawna regulacja nabywanych kwalifikacji oraz katalogu podstawowych zadań została na nowo określona w bieżącym roku w związku z dokonaną reformą systemu szkolnictwa podstawowego, średniego i zawodowego. Niemniej można, już w tym miejscu zasygnalizować brak, niezbędnej jak się wydaje, aktualnie kompetencji w zakresie podstawowej znajomości przepisów regulujących funkcjonowanie obiektów hotelarskich, dotyczących usług turystycznych oraz kwestii konsumenckich.

B. Technik turystyki wiejskiej

Budowanie pozytywnego wizerunku turystyki wiejskiej powinno być zasadniczym elementem wsparcia rozwoju gospodarki opartej równocześnie na tradycji i nowoczesności¹⁵. Dlatego też **technik turystyki wiejskiej**, który to zawód jak kolejny zostanie omówiony, powinien w ramach kształcenia zdobyć wiedzę również na temat odpowiednich warunków dla rozwoju turystyki na obszarach wiejskich w oparciu o walory naturalne, dziedzictwo kulturowe wsi i rolnictwo ekologiczne oraz właściwe ich udostępnianie turystom. Wiedza ta powinna przejawiać się w konkretnej kompetencji, o czym szczegółowo dalej.

Technik turystyki wiejskiej to zawód, w którym kształcenie następuje w szkole średniej będącej technikum¹⁶, która powinna być wyposażona w należyście wyposażoną pracownię

¹⁵ J. Śliz, Turystyka na obszarach wiejskich w rządowych dokumentach strategicznych [w:] B. Sawicki (red.), J. Begier (red.), Uwarunkowania rozwoju turystyki związanej z obszarami wiejskimi, Białą Podlaską 2005, s. 13 i nast.

¹⁶ Klasyfikacja zawodów szkolnictwa zawodowego przewiduje możliwość kształcenia w tym zawodzie również w szkole policealnej.

turystyki, pracownię hotelarską, pracownię żywienia z salą konsumpcyjną oraz pracownię rolniczą. Niezbędnym elementem kształcenia jest, także w wypadku tego zawodu, możliwość zdobywania umiejętności praktycznych w warunkach odpowiadających rzeczywistym warunkom pracy tym zawodzie, a zatem w: pracowniach szkolnych, placówkach *kształcenia* ustawicznego, placówkach *kształcenia* praktycznego, podmiotach świadczących usługi turystyczne i hotelarskie oraz gospodarstwach rolnych prowadzących działalność agroturystyczną. W tych warunkach uczeń powinien uzyskać kwalifikacje do:

1. prowadzenia działalności na obszarach wiejskich;
2. prowadzenia gospodarstwa agroturystycznego;

a niezależnie od tego uzyskać następujące kompetencje ogólne:

1. umiejętność opisu walorów turystycznych regionów geograficznych ze szczególnym uwzględnieniem walorów przyrodniczych i kulturowych;
2. projektowanie i opisywanie trasy podróży na podstawie map turystycznych, topograficznych i samochodowych;
3. określanie wpływu rozwoju turystyki na środowisko przyrodnicze;
4. przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia człowieka;
5. przestrzeganie zasad gospodarki odpadami;
6. wyjaśnianie wpływu czynników przyrodniczych i społeczno-ekonomicznych na rozwój rolnictwa;
7. rozpoznawanie gatunków roślin uprawnych i chwastów;
8. rozpoznanie gatunków, ras i typów użytkowych zwierząt gospodarskich;
9. rozpoznawanie gleby i ocenianie ich wartości rolniczej;
10. klasyfikowanie nawozów i ocenianie ich wpływu na glebę i rośliny;
11. rozróżnianie pojazdów, maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji rolniczej.

W ramach pierwszej z wymienionych wyżej kwalifikacji głównych (prowadzenie działalności na obszarach wiejskich) wykonujący omawiany zawód przygotowuje, sprzedaje, realizuje i rozlicza imprezy turystyczne i usługi turystyczne. Musi on zatem posiadać kompetencje szczegółowe, niezbędne do uzyskania kwalifikacji głównej, do wykonywania następujących zadań:

- 1) rozpoznawanie oczekiwań klientów dotyczących imprez i usług turystycznych;
- 2) opracowywanie programów imprez turystycznych;
- 3) dobieranie usługodawców do rodzaju imprez i usług turystycznych;
- 4) kalkulowanie kosztów imprez i usług turystycznych;

- 5) prowadzenie rezerwacji imprez i usług turystycznych;
- 6) stosowanie instrumentów marketingu w sprzedaży imprez i usług turystycznych;
- 7) współpraca z uczestnikami rynku turystycznego;
- 8) sporządzanie dokumentów związanych z przygotowaniem i sprzedażą imprez i usług turystycznych;
- 9) współpraca z usługodawcami realizującymi usługi turystyczne;
- 10) udzielanie informacji turystycznych¹⁷;
- 11) prowadzenie dokumentacji realizacji imprez i usług turystycznych;
- 12) monitorowanie przebiegu realizacji imprez i usług turystycznych;
- 13) gromadzenie dokumentacji imprez i usług turystycznych na etapie ich rozliczania;
- 14) sporządzanie zestawienia przychodów i kosztów imprez i usług turystycznych;
- 15) dokonywanie rozliczeń finansowych usług turystycznych.

Uzyskanie drugiej z wymienionych kwalifikacji głównych – prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego – także wymaga posiadania kompetencji do wykonywania takich zadań jak:

- 1) planowanie, organizowanie i wykonywanie zabiegów agrotechnicznych w produkcji roślin na gruntach ornych i użytkach zielonych;
- 2) dobieranie grup i gatunków roślin do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego;
- 3) zakładanie i pielęgnacja ogrodu warzywnego i sadu przydomowego;
- 4) dobieranie gatunków i grup zwierząt¹⁸ do warunków przyrodniczych i ekonomicznych gospodarstwa rolnego;
- 5) planowanie i organizacja produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym;
- 6) prowadzenie prac związanych z żywieniem, rozrodem oraz pielęgnacją zwierząt gospodarskich;
- 7) wykonywanie zabiegów związanych z higieną zwierząt i pomieszczeń gospodarskich;
- 8) dobieranie i eksploatacja narzędzi i maszyn do kompleksowej mechanizacji procesów technologicznych w produkcji roślinnej i zwierzęcej;
- 9) przestrzeganie zasad identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich oraz obrotu

¹⁷ W zakresie zmian w formie udzielania informacji turystycznej zob. K. Wajda, Znaczenie doskonalenia systemów informacyjnych w branży turystycznej, [w:] B. Sawicki (red.), J. Bergier (red.), Uwarunkowania rozwoju ..., s. 159-164.

¹⁸ Szeroko na ten temat: J. Sosnowski, G. A. Ciepła, K. Jankowski, Rola zwierząt w podnoszeniu atrakcyjności gospodarstw agroturystycznych, s. 88-92, [w:] B. Sawicki (red.), J. Bergier (red.), Wybrane zagadnienia z turystyki wiejskiej, Białą Podlaska 2005.

nimi;

10) kontrolowanie jakości wykonywanych prac związanych z prowadzeniem produkcji w gospodarstwie rolnym;

11) eksploataowanie pojazdów, maszyn, narzędzi i urządzeń, przestrzegając zasad bezpieczeństwa i higieny pracy i stosując przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;

12) stosowanie ekologicznych metody produkcji rolniczej;

13) prowadzenie produkcji rolniczej zgodnie ze Zwykłą Dobrą Praktyką Rolniczą i z Zasadami Wzajemnej Zgodności;

14) prowadzenie sprzedaży zwierząt oraz produktów pochodzenia rolniczego;

15) obliczanie opłacalność produkcji rolniczej.

W ramach tego zawodu nabywa się zatem dwie główne **kwalfikacje: TG.7 - „Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich” oraz TG.8 – „Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego”**, które przygotowują do wykonywania następujących podstawowych zadań:

- 1) organizowania i prowadzenia działalności turystycznej na obszarach wiejskich;
- 2) planowania, organizowania i wykonywania prac w gospodarstwie rolnym;
- 3) planowania i organizowania działalności agroturystycznej;
- 4) obsługi klienta w gospodarstwie agroturystycznym.

Ponadto w ramach kwalifikacji – prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego – absolwent powinien w być przygotowany do **wykonywania prac dostosowawczych gospodarstwa rolnego do działalności agroturystycznej**, a zatem posiadać kwalifikacje do wykonywania następujących zadań:

1) projektowanie układów funkcjonalnych i wyposażenia gospodarstwa rolnego na potrzeby klientów;

2) planowanie i dobieranie wyposażenia bazy do świadczenia usług noclegowych, żywieniowych i towarzyszących;

3) planowanie działalności turystycznej w gospodarstwie rolnym i obliczanie jej opłacalności;

4) dostosowanie produkcji rolniczej w gospodarstwie rolnym do potrzeb klientów;

Przedmiotowa kwalifikacja ogólna wymaga ponadto przygotowania do wykonywania prac obsługowych w gospodarstwie agroturystycznym, co w konsekwencji oznacza konieczność wykonywania następujących podstawowych zadań:

- 1) organizowania i realizacji usług noclegowych;
- 2) wykonywania prac związanych z utrzymaniem porządku i czystości w gospodarstwie;
- 3) układania jadłospisów dla różnych grup klientów z uwzględnieniem potraw regionalnych oraz przetworów własnej produkcji;
- 4) sporządzanie potraw i napojów, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia oraz bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności.

Zawód technika turystyki wiejskiej w obliczu zmian w obszarze tzw. „nowej turystyki”¹⁹ wymaga zatem posiadania kwalifikacji umożliwiających wykorzystanie walorów turystycznych regionów geograficznych, ze szczególnym uwzględnieniem walorów przyrodniczych i kulturowych. Jak się wydaje obecnie funkcjonujące ramy prawne stanowiące podstawę nabywania niezbędnych kwalifikacji spełniają te wymagania, lecz jedynie w skromnym zakresie. Za niezbędne uznać zatem należy położenie zwiększonego nacisku na uzyskiwanie kompetencji związanych z rozwojem turystyki na obszarach wiejskich w oparciu o **regionalne** – właściwe ze względu na miejsce położenia szkoły - walory naturalne, dziedzictwo kulturowe wsi i rolnictwo ekologiczne oraz kompetencje miękkie – społecznie, które w wypadku tego zawodu nieco umknęły prawodawcy.

C. Kelner

Zawód **kelnera** jest profesją bardzo odpowiedzialną z punktu widzenia zdrowia i bezpieczeństwa konsumentów. Kelner monitoruje podawane pokarmy i napoje tuż przed ich dostarczeniem do potencjalnego klienta. Jego obowiązkiem jest podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point). Prawidłowe funkcjonowanie w zawodzie kelnera wymaga zatem nie tylko przygotowania teoretycznego i znajomości potraw, lecz również umiejętności podejścia do klienta. Niejednokrotnie osoba wykonująca ten zawód zdana jest na własne umiejętności interpersonalne w spotkaniach z konsumentami, znaczenie w tym zakresie może

¹⁹ <https://bip.minrol.gov.pl/Informacje-Branzowe/Turystyka-na-wsi-agroturystyka/EKSPERTYZA-Wsparcie-dla-rozwoju-turystyki-wiejskiej-i-agroturystyki-w-ramach-Programu-Rozwoju-Obszarow-Wiejskich-na-lata-2014-2020-oraz-z-krajowych-i-regionalnych-programow-operacyjnych> (dostęp: 17.11.2017 r.).

mieć również nabywanie umiejętności miękkich z zakresu komunikacji społecznej. Zdarzają się również sytuacje trudne, które mogą mieć podłoże w potencjalnej niewypłacalności klienta²⁰, bądź jego nieprawidłowym zachowaniu. Dlatego też kelner to zawód, w którym odpowiednie przygotowanie zawodowe odgrywa szczególną rolę.

Kształcenie w analizowanym zawodzie ma miejsce szkole średniej będącej technikum, które powinno być wyposażona w pracownię technologii gastronomicznej oraz odpowiednio wyposażone warsztaty szkolne. Niezbędnym elementem kształcenia jest, także w wypadku tego zawodu, możliwość zdobywania umiejętności praktycznych w warunkach odpowiadających rzeczywistym warunkom pracy tym zawodzie, a zatem w: pracowniach i warsztatach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego. W tych warunkach uczeń powinien uzyskać następujące kluczowe kwalifikacje:

1. wykonywania usług kelnerskich,
2. organizacji usług gastronomicznych,

a niezależnie nabyć następujące kompetencje ogólne:

1. rozróżnianie surowców i towarów handlowych stosowanych w produkcji potraw, napojów oraz w bezpośredniej sprzedaży w zakładzie gastronomicznym;
2. dokonywanie oceny towaroznawczej produktów spożywczych oraz określanie ich zastosowania;
3. określanie roli składników pokarmowych;
4. planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;
5. rozróżnianie procesów technologicznych stosowanych w produkcji potraw;
6. obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych;
7. przestrzeganie zasad zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności.

W ramach pierwszej z wymienionych kwalifikacji głównych – **wykonywanie usług kelnerskich** – wykonujący zawód kelnera musi być przygotowany do wykonywania trzech podstawowych grup zadań:

- 1) przygotowywania sal konsumpcyjnych do obsługi gości;
- 2) wykonywania czynności związanych z obsługą gości;
- 3) rozliczania usług kelnerskich.

Realizacja powyższych zadań wymaga nabycia kompetencji w zakresie:

²⁰ Umiejętności w tym zakresie powinny posiadać również osoby pracujące w obiektach hotelarskich, zob. M. Magda Jak ustrzec się niewypłacalnych klientów? [w:] J. Turakiewicz (red.), Bezpieczny Hotel, Warszawa, 2001, s. 107.

- 1) oceny jakości surowców spożywczych;
- 2) określania warunków przechowywania żywności;
- 3) wstępnej obróbki surowców do sporządzania potraw i napojów;
- 4) sporządzanie potraw i napojów zgodnie z recepturami;
- 5) ocena organoleptyczna potraw i napojów;
- 6) ekspedycja potraw i napojów;
- 7) planowanie czynności związanych z obsługą gości;
- 8) obsługiwanie gości zgodnie z obowiązującymi standardami;
- 9) opracowywanie karty menu;
- 10) doradzanie gościom w wyborze potraw i napojów;
- 11) przyjmowanie i rejestrowanie zamówień gości;
- 12) dobieranie urządzeń, bielizny i zastawy stołowej oraz sprzętu serwisowego do podawania potraw i napojów;
- 13) nakrywanie stołu zgodnie z zamówieniem gości;
- 14) sporządzanie potraw i napojów w obecności gości;
- 15) ocena jakości oraz estetyki potraw i napojów;
- 16) wykonywanie usług kelnerskich podczas przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza zakładem gastronomicznym;
- 17) wykonywanie czynności związane z realizacją zamówień *room service*;
- 18) wykonywanie czynności porządkowych, rozliczaniu sprzętu, zastawy i bielizny stołowej po wykonaniu usługi.

Jeśli chodzi o drugi obszar - **organizacji usług gastronomicznych** - wymaga on od ucznia nabycie umiejętności realizacji następujących podstawowych grup zadań:

- 1) planowania usług gastronomicznych;
- 2) planowania i organizacji obsługi przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza zakładem gastronomicznym;
- 3) przygotowania oferty usług gastronomicznych;
- 4) planowania działań związanych z promocją usług gastronomicznych;
- 5) określania wpływu układu funkcjonalnego pomieszczeń zakładu gastronomicznego na organizację pracy;
- 6) przygotowania miejsca realizacji usług gastronomicznych;
- 7) doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usługi gastronomicznej;
- 8) stosowania kryteriów oceny jakości usług gastronomicznych;

- 9) sporządzania zapotrzebowania na surowce i półprodukty spożywcze;
- 10) sporządzania kalkulacji cen potraw i napojów;
- 11) rozliczania kosztów usług gastronomicznych;
- 12) sporządzania dokumentacji usług gastronomicznych;
- 13) rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe;
- 14) obsługi elektronicznych urządzeń rejestrujących i kas kelnerskich.

W ramach zawodu kelnera nabywa się zatem dwie główne **kwalfikacje TG.9 - „Wykonywanie usług kelnerskich”** oraz **TG.10 – „Organizacja usług gastronomicznych”**, które przygotowują do wykonywania następujących, sygnalizowanych wyżej, podstawowych grup zadań:

- 1) przygotowywania sal konsumpcyjnych do obsługi gości;
- 2) wykonywania czynności związanych z obsługą gości;
- 3) rozliczania usług kelnerskich.

Podsumowując można co do zasady uznać gotowość absolwenta do wykonywania wszystkich powyższych zadań w następstwie nabycia wskazanych kwalifikacji. Trzeba również zważyć, że prawna regulacja nabywanych kwalifikacji oraz katalogu podstawowych zadań została na nowo określona w bieżącym roku w związku z dokonaną reformą systemu szkolnictwa podstawowego, średniego i zawodowego. Niemniej można, już w tym miejscu zasignalizować potrzebę położenia szczególnego nacisku na nabywanie kompetencji społecznych tj. kwalifikacji miękkich ułatwiających nawiązywanie kontaktów z klientami oraz rozwiązywanie trudnych sytuacji a także umożliwienie nabywania kompetencji związanych z podawaniem alkoholi, o czym szczegółowo jest mowa we wnioskach.

D. Technik Hotelarstwa

Branża usług hotelarskich jest jednym z kluczowych elementów całego sektora turystycznego²¹. W odpowiedzi na zmieniający się obszar rynku w zakresie usług hotelarskich należy dążyć do kształcenia odpowiedniej kadry posiadającej umiejętności interdyscyplinarne. Usługi hotelarskie obejmują krótkotrwałe, ogólnie dostępne wynajmowanie: domów, mieszkań, pokoi, miejsc noclegowych, a także miejsc na ustawienie namiotów lub przyczep

²¹ K. Ratajczyk, M. Łabaj, Ekologizacja Hoteli w Polsce-Studium Przypadków [w:] Ewolucja podaży i popytu w turystyce, Sucha Beskidzka 2014, s. 299.

samochodowych oraz świadczenie, w obrębie obiektu, usług z tym związanych.²² Jak wskazuje J. Gospodarek takie ujęcie zostało skonstruowane przez prawodawcę bardzo szeroko obejmując również w swoim zakresie działalność handlową²³, którą niewątpliwie należy zaliczyć do działań prowadzonych w zawodzie **technika hotelarstwa**. W zawodzie tym zdobywa się dwie główne kwalifikacje:

1. realizacja usług w recepcji;
2. obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.

a ponadto uzyskuje się niżej wymienione kompetencje ogólne:

1. rozróżnianie rodzajów i kategorii obiektów świadczących usługi hotelarskie;
2. rozróżnianie rodzajów usług hotelarskich;
3. rozróżnianie pionów funkcjonalnych obiektów świadczących usługi hotelarskie;
4. rozróżnianie rodzajów jednostek mieszkalnych;
5. analizowanie rynku usług hotelarskich;
6. rozróżnianie zasad i narzędzi marketingu;
7. charakteryzowanie rodzajów turystyki;
8. charakteryzowanie zasad racjonalnego żywienia;
9. stosowanie przepisów prawa dotyczących świadczenia usług hotelarskich.

Uzyskanie pierwszej z wyżej wymienionych kwalifikacji głównych – **rezerwacja usług hotelarskich** – uwarunkowana jest uzyskaniem kompetencji szczegółowych do wykonywania następujących zadań:

- 1) dobór oferty hotelowej zgodnie z potrzebami gości;
- 2) stosowanie instrumentów promocji usług hotelarskich²⁴;
- 3) rezerwowanie usług hotelarskich z użyciem systemów rezerwacyjnych²⁵;
- 4) sporządzanie dokumentacji związanej z rezerwacją usług hotelarskich;
- 5) przygotowywanie danych dotyczących usług rezerwowanych dla innych komórek organizacyjnych obiektu świadczącego usługi hotelarskie.

²² Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (Dz.U. z 2017 r. poz. 1553 z późn. zm.).

²³ J. Gospodarek, Prawo w turystyce i rekreacji, Warszawa 2007, s. 105.

²⁴ Sama promocja z kolei może być postrzegana jako instrument marketingu w turystyce i rekreacji, tak: D. Jaramen, [w:] A. Panasiuk (red.), Marketing w turystyce i rekreacji, Warszawa 2013, s. 151-190.

²⁵ W ostatnim czasie coraz szerzej wykorzystuje się internetowe systemy rezerwacyjne do wspomagania procesu wyboru odpowiedniej usługi hotelarskiej, <http://www.e-hotelarz.pl/mht/?p=886> (dostęp: 18.11.2017 r.).

Powyższa kwalifikacja obejmuje również istotną grupę kompetencji szczegółowych określanych ogólnie jako - **obsługa gości w recepcji** – umożliwiającą realizację następujących zadań:

- 1) sporządzanie dokumentacji związanej z procedurami *check-in* i *check-out*²⁶;
- 2) udzielanie informacji turystycznej;
- 3) oferowanie usług dodatkowych zgodnie z ofertą obiektu świadczącego usługi hotelarskie;
- 4) przygotowywanie informacji dotyczących przybyłych gości dla innych komórek organizacyjnych obiektu;
- 5) rozliczanie kosztów pobytu gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie zgodnie z obowiązującymi w obiekcie zasadami;
- 6) sporządzanie dokumentacji związanej z rozliczaniem kosztów pobytu gości.

Druga z wymienionych kwalifikacji głównych - **obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie** – obejmuje trzy kluczowe grupy zadań, a mianowicie:

- a. utrzymywanie czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych,
- b. przygotowywanie i podawanie śniadań,
- c. Organizowanie usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.

Pierwsza podgrupa obejmuje kompetencje niezbędne do wykonywania następujących zadań:

- 1) dobieranie technik sprzątnia w jednostkach mieszkalnych, odpowiednich urządzeń, sprzętu i środków do rodzaju wykonywanych prac porządkowych;
- 2) obsługiwanie urządzeń i sprzętu do utrzymywania czystości;
- 3) stosowanie środków czyszczących i dezynfekcyjnych;
- 4) przygotowywanie jednostki mieszkalnej do przyjęcia gości;
- 5) utrzymywanie czystości i porządku w części ogólnodostępnej obiektu;
- 6) przestrzeganie zasad odpowiedzialności materialnej dotyczącej wyposażenia obiektu i mienia gości.

Kolejna podgrupa zadań – przygotowywanie i podawanie śniadań – wymaga posiadania następujących kompetencji umożliwiającą realizację następujących zadań:

- 1) dobór surowców do sporządzania potraw i napojów;

²⁶ Procedury te dotyczą tzw. w potocznym języku „zameldowania”, które sprowadza się do zaewidencjonowania przyjazdu i wyjazdu gościa obiektu hotelarskiego oraz kwestii wzajemnych rozliczeń.

- 2) użytkowanie sprzętu i urządzeń pomocniczych do przygotowywania i podawania potraw i napojów;
- 3) przygotowywanie potraw i napojów;
- 4) dobieranie formy podawania śniadań do potrzeb gości i możliwości obiektu;
- 5) stosowanie technik nakrywania stołu;
- 6) dobór sprzętu i zastawy stołowej do ekspedycji śniadań;
- 7) przygotowywanie sali konsumpcyjnej do obsługi gości.

Ostatnia podgrupa zadań - organizowanie usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie – obejmuje takie zadania jak:

- 1) przyjmowanie oraz realizowanie zamówień gości w zakresie usług dodatkowych;
- 2) organizowanie usług dodatkowych zgodnie z zamówieniem;
- 3) sporządzanie dokumentacji dotyczącej przyjmowania i realizacji zamówień dotyczących usług dodatkowych.

W ramach zawodu technik hotelarstwa nabywa się zatem dwie główne **kwalifikacje TG.12 - „Realizacja usług w recepcji”** oraz **TG.13 – „Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie”** wraz z wymienionymi podgrupami kompetencji, umożliwiającymi wykonywanie następujących podstawowych grup zadań:

1. prowadzenie działalności promocyjnej oraz sprzedaży usług hotelarskich;
2. rezerwowanie usług hotelarskich;
3. wykonywanie prac związanych z obsługą gości w recepcji;
4. przygotowywanie jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości;
5. przygotowywanie i podawanie śniadań w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie;
6. przyjmowanie i realizacja zamówień na hotelarskie usługi dodatkowe.

W świetle powyższych rozważań można stwierdzić, że zawód technika hotelarstwa umożliwiający nabycie 2 kwalifikacji, wymaga od szkół prowadzących takie kształcenie nie tylko posiadania bazy umożliwiającej realizację zajęć praktycznych, ale również nawiązania ścisłej współpracy z przedsiębiorcami oferującymi usługi hotelarskie. Należy rozważyć możliwość rozszerzenia nabywanych kompetencji o umiejętności analityczne, dotyczące badania bazy noclegowej i jej wykorzystania²⁷, pozwalające na poznanie potrzeb tego rynku z punktu

²⁷ Informacja o realizacji w roku 2012 zadań statutowych Członków Międzyresortowego Zespołu do spraw koordynacji zadań Rządu określonych w „Kierunkach rozwoju turystyki do 2015 roku”, Warszawa 2013, s. 160.

widzenia potencjalnych pracodawców²⁸. W toku nauki przyszli technicy hotelarstwa powinni skupiać również uwagę na zdobywaniu kompetencji związanych z procedurami stosowanymi w hotelach oraz przepisami prawa, które mogą sprawiać niejednokrotnie trudności nawet doświadczonym gestorom bazy noclegowej²⁹.

E. Technik obsługi turystycznej

Wykonywanie zawodu **technika obsługi turystycznej** wiąże się z podejmowaniem całego spektrum czynności związanych z turystyką, która jest niedefiniowanym w przepisach różnorodnym społecznym i nie tylko zjawiskiem³⁰. Równocześnie jego wykonywanie skupia się najczęściej na podstawowym produkcie turystycznym jakim niewątpliwie jest impreza turystyczna³¹.

Kształcenie w analizowanym zawodzie ma miejsce szkole średniej będącej technikum, które powinno być wyposażona w pracownię turystyczno-geograficzną oraz pracownię obsługi turystycznej. Niezbędnym elementem kształcenia jest, także w wypadku tego zawodu, możliwość zdobywania umiejętności praktycznych w warunkach odpowiadających rzeczywistym warunkom pracy tym zawodzie, a zatem w: pracowniach szkolnych, biurach podróży, punktach informacji turystycznej oraz innych podmiotach świadczących usługi turystyczne. W tych warunkach uczeń powinien uzyskać dwie kwalifikacje:

1. planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych,
2. prowadzenie informacji turystycznej oraz sprzedaż usług turystycznych,

a ponadto nabyć następujące kompetencje ogólne:

1. charakteryzowanie rodzajów turystyki;
2. rozróżnianie podmiotów gospodarczych świadczących usługi na rynku turystycznym;

²⁸ Zob. Preferencje pracodawców branży hotelarskiej, gastronomicznej i turystycznej w zakresie sylwetki absolwenta szkolnictwa zawodowego raport z badania ankietowego, Warszawa 2016.

²⁹ W tym zakresie zob. m.in. J. Ożegalska-Trybulska, Ochrona nazw obiektów hotelarskich w Internecie, [w:] P. Cybula (red.), J. Raciborski (red.), Turystyka a prawo, Sucha Beskidzka-Kraków, 2008, s. 319-331.

³⁰ J. Gospodarek, Prawo..., s. 34; P. Cybula, Usługi turystyczne. Komentarz, nr LEX 132973.

³¹ Świadczą o tym chociażby rozważania na temat istoty jednej z podstawowych umów zawieranej w obszarze turystyki to jest tzw. umowy o udział w imprezie turystycznej, zob. M. Nesterowicz, Projekt regulacji umowy o podróż w kodeksie cywilnym, s. 41-48, P. Cybula, Charakter prawny umowy o imprezę turystyczną, s. 108-123, [w:] P. Cybula (red.), J. Raciborski (red.), Turystyka a prawo, Sucha Beskidzka-Kraków, 2008.

3. charakteryzowanie zadań organizatorów turystyki, pośredników turystycznych³² i agentów turystycznych;
4. rozróżnianie produktów turystycznych;
5. rozróżnianie rodzajów usług turystycznych;
6. charakteryzowanie rynku usług turystycznych;
7. charakteryzowanie oraz monitorowanie krajowego i zagranicznego ruchu turystycznego;
8. przestrzeganie zasad marketingu dotyczących turystyki.

Pierwsza z wymienionych kwalifikacji głównych – planowanie i realizacji imprez i usług turystycznych – obejmuje swym zakresem kilka grup zadań szczegółowych. Pierwszą grupą zadań jest **planowanie i kalkulacja kosztów imprez i usług turystycznych**, które wymagają umiejętności nie tylko planistycznych i logistycznych, lecz również rachunkowych, a zatem posiadania kompetencji umożliwiających realizację następujących zadań:

- 1) dobieranie usługi turystycznej do potrzeb klientów;
- 2) opracowywanie programów imprez turystycznych;
- 3) sporządzanie programów konferencji, kongresów, targów i giełd turystycznych;
- 4) kalkulowanie kosztów usług turystycznych;
- 5) obliczanie kosztów imprez turystycznych dla grup oraz kosztów jednostkowych;
- 6) ustalanie cen imprez i usług turystycznych;
- 7) sporządzanie dokumentacji dotyczącej kalkulacji imprez i usług turystycznych.

Kolejną grupą zadań jest - **rezerwacja imprez i usług turystycznych**, wymagająca nabycia kompetencji niezbędnych do wykonywania niżej wymienionych zadań:

- 1) doboru usługodawców do realizacji imprez i usług turystycznych;
- 2) doboru najkorzystniejszych sposobów ubezpieczenia uczestników ruchu turystycznego;
- 3) zamówienia usługi turystycznej;
- 4) rezerwacji imprez i usług turystycznych³³;
- 5) rezerwacji usług *on-line*³⁴;

³² W ustawie z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych, która wejdzie w życie z dniem 1 lipca 2018 r., przedmiotowe pojęcie nie funkcjonuje. Pojawia się natomiast całkowicie nowe pojęcie – przedsiębiorcy ułatwiający nabywanie powiązanych usług turystycznych.

³³ Chodzi tutaj o imprezę turystyczną oraz usługę turystyczną. Zob. szerzej na temat usługi turystycznej jako produktu turystycznego, A. Panasiuk, [w:] A. Panasiuk (red.) Marketing w turystyce i rekreacji, Warszawa 2013, s. 22-25.

³⁴ Taka rezerwacja może przyjmować w praktyce różne formy, które wywołują odpowiednie konsekwencje prawne.

6) opracowywania dokumentacji związanej z zamawianiem usług turystycznych.

Następna grupa zadań określanych jako- **realizacja imprez i usług turystycznych**, wymaga posiadania kompetencji do wykonywania takich zadań jak:

- 1) obsługa imprez turystycznych dla różnych grup klientów;
- 2) współpraca z usługodawcami w zakresie realizacji imprez i usług turystycznych;
- 3) obsługa konferencji, kongresów, targów i giełd turystycznych;
- 4) planowanie i organizacja czasu wolnego klientów;
- 5) sporządzanie i prowadzenie dokumentacji dotyczącej imprez i usług turystycznych;
- 6) gromadzenie dokumentów finansowych potwierdzających realizację imprez i usług turystycznych;
- 7) monitorowanie przebiegu realizacji imprez i usług turystycznych.

Ostatnia grupa zadań w ramach kwalifikacji głównej – planowania i realizacji imprez i usług turystycznych – obejmuje **obsługę klienta oraz rozliczanie imprez turystycznych**, które wymagają posiadania kompetencji w zakresie realizacji takich zadań jak:

1. prowadzenie informacji turystycznej,
2. obsługę klientów korzystających z usług turystycznych,
3. rozliczanie kosztów usług turystycznych świadczonych przez usługodawców;
4. sporządzanie rozliczenia wpływów i kosztów imprezy turystycznej;
5. rozliczanie kosztów konferencji, targów i giełd turystycznych;
6. prowadzenie ewidencji księgowej imprez i usług turystycznych, przestrzegając zasad rachunkowości;
7. sporządzanie dokumentacji dotyczącej rozliczeń imprez i usług turystycznych.

Prowadzenie informacji turystycznej oraz sprzedaż usług turystycznych to druga główna kwalifikacja nabywana przez technika obsługi turystycznej, który w tym zakresie musi szeroko brać pod uwagę wszelkie sugestie i potrzeby podróżnych³⁵. Uzyskanie tej kwalifikacji wymaga uprzednio nabycia kompetencji umożliwiających realizację następujących grup zadań:

- 1) tworzenie i aktualizacja bazy danych informacji turystycznej;
- 2) udzielanie informacji turystycznej;
- 3) współpraca z uczestnikami rynku turystycznego;
- 4) opracowywanie materiałów promocyjnych, informatorów i katalogów usług turystycznych.

³⁵ W tym obszarze może dochodzić do wielu ciekawych sytuacji faktycznych i koegzystencji podmiotów w tym obszarze, zob. W. Idziak, Turysta jako współtwórca oferty turystyki kulturowej, s. 259-268, [w:] B. Włodarczyk (red.), B. Krakowiak (red.), Kultura i turystyka wspólne korzenie, Łódź 2012.

Obsługa klientów korzystających z usług turystycznych wymaga ponadto posiadania kompetencji ogólnych obejmujących:

- 1) stosowanie różnych formy sprzedaży usług i imprez własnych oraz innych podmiotów rynku turystycznego;
- 2) rejestrowanie sprzedaży usług i imprez turystycznych;
- 3) stosowanie różnych form płatności podczas sprzedaży usług i imprez turystycznych;
- 4) sporządzanie dokumentów potwierdzających płatność za usługi i imprezy turystyczne;
- 5) sporządzanie umów cywilnoprawnych dotyczących usług i imprez turystycznych³⁶;
- 6) stosowanie instrumentów marketingu w sprzedaży usług i imprez turystycznych.

W ramach zawodu technik obsługi turystyczne nabywa się zatem dwie główne **kwalifikacje TG.14 - „Planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych”** oraz **TG.15 - „Prowadzenie informacji turystycznej oraz sprzedaż usług turystycznych”** wraz z wymienionymi podgrupami kwalifikacji, które przygotowują do wykonywania następujących podstawowych grup zadań:

1. organizowania działalności turystycznej;
2. organizowania imprez i usług turystycznych;
3. obsługi klientów korzystających z usług turystycznych;
4. rozliczania imprez i usług turystycznych.

Podsumowując, można co do zasady uznać gotowość absolwenta do wykonywania wszystkich powyższych grup zadań w następstwie nabycia wskazanych kwalifikacji. Trzeba również zważyć, że prawna regulacja nabywanych kwalifikacji oraz katalogu podstawowych zadań została na nowo określona w bieżącym roku w związku z dokonaną reformą systemu szkolnictwa podstawowego, średniego i zawodowego. Niemniej można, już w tym miejscu zasygnalizować potrzebę – po pierwsze – ponownego określenia nabywanych kwalifikacji oraz podstawowych zadań dla analizowanego zawodu, z uwagi na to że z dniem 1 lipca 2018 r. imprezy turystyczne i usługi turystyczne zostaną objęte całkowicie nową regulacją³⁷ oraz – po drugie - położenia szczególnego nacisku na nabywanie kompetencji w zakresie języków obcych oraz kompetencji społecznych tj. kwalifikacji miękkich.

³⁶ K. Górka, P. Cybula, Forma umowy o imprezę turystyczną – uwagi *de lege lata* i *de lege ferenda*, s. 111, [w:] P. Cybula (red.), Transformacje prawa turystycznego, red. P. Cybula, Kraków 2009.

³⁷ Jest tu mowa o ustawie z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych.

F. Cukiernik

Jakkolwiek zawód **cukiernika** *prima facie* kojarzy się wyłącznie z gastronomią, trudno postrzegać tę dziedzinę w oderwaniu od turystyki z kilku zasadniczych przyczyn. Po pierwsze, usługi gastronomiczne są istotnym elementem imprez turystycznych – zapewnienie podróżnym posiłków w odpowiedniej ilości i o odpowiedniej jakości oraz zapewnienie możliwości ich spożywania w lokalach spełniających standardy adekwatne do charakteru podróży. Z punktu widzenia jakości imprezy turystycznej standard zapewnianego wyżywienia, w tym możliwość skorzystania z kuchni regionalnej ma dla podróżnych istotne znaczenie³⁸. Po drugie, element gastronomiczny staje się w ostatnim czasie istotną determinantą turystyki, w której powoli powstaje nisza ukierunkowana na tzw. turystykę kulinarną³⁹, która odgrywa szczególną rolę na poziomie regionalnym. Po trzecie, zarówno w ramach szeroko pojmowanej turystyki wypoczynkowej, jak i wyspecjalizowanej turystyki kulinarnej, istnieje możliwość zwiedzania niektórych, w szczególności zabytkowych, obiektów produkcji żywności i napojów oraz poznawania procesu produkcji, która to wymaga zatrudnienia personelu, posiadającego specjalistyczne wykształcenie, do obsługi – tj. oprowadzania po obiekcie i udzielania wyczerpujących informacji. Wypada w tym miejscu przywołać choćby przykład marki „E. Wedel”, w przypadku której producent umożliwia zwiedzanie zakładu produkcyjnego oraz poznawanie pewnych etapów produkcji⁴⁰. Trudno sobie wyobrazić aby zadania z tym związane, zważywszy na profil produktów tej marki, nie były wykonywane przez osobę posiadającą kompetencje cukiernika. Można zatem stwierdzić, że niektóre zawody gastronomiczne przestają być ściśle związane z produkcją i „wychodzą” do klientów, stąd nauczanie w tych zawodach wymaga także kompetencji miękkich.

Kształcenie w analizowanym zawodzie ma miejsce w szkole branżowej I stopnia, która powinna posiadać specjalistycznie wyposażoną pracownię technologiczną, warsztaty szkolne oraz zapewniać możliwości odbywania praktyk w przedsiębiorstwach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów. W tych warunkach uczeń powinien nabyć kwalifikację w zakresie produkcji wyrobów cukierniczych, na którą składa się kilka obszarów kompetencji

³⁸ L. Zawadzka, G. Zieliński, Hierarchia składnikowa determinant percepcji jakości usług turystycznych w obszarze wyżywienia, s. 281 i nast.

³⁹ M. Durydiwka definiuje to pojęcie jako „podróżowanie w celu poszukiwania i smakowania gotowych potraw i napojów (Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej, Prace i Studia Geograficzne 2013, t. 52, s. 10);

⁴⁰ <http://wawalove.pl/Ogromne-kolejki-przed-Fabryka-Czekolady-EWedla-Pierwsze-osoby-byly-o-szostej-rano-a26339>.

szczegółowych, o czym dalej, oraz nabyć następujące kompetencje ogólne:

1. określanie wartości odżywczej produktów spożywczych;
2. wyjaśnianie roli drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych;
3. charakteryzowanie zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych;
4. rozróżnianie metod utrwalania żywności i określanie ich wpływu na jakość i trwałość wyrobów spożywczych;
5. interpretowanie rysunków technicznych i schematów maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych;
6. rozróżnianie części oraz zespołów maszyn i urządzeń;
7. rozróżnianie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych;
8. posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną;
9. rozpoznawanie instalacji technicznych stosowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego;
10. rozpoznawanie urządzeń do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzeń energetycznych;
11. posługiwanie się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym;
12. określanie zagrożenia dla środowiska związanego z przemysłowym przetwórstwem żywności i sposobów zapobiegania tym zagrożeniom;
13. identyfikowanie zagrożenia bezpieczeństwa żywności i monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z zasadami GHP, zasadami GMP i systemem HACCP.

W ramach powyższej kwalifikacji – produkcji wyrobów cukierniczych – można, jak już zasygnalizowano, wyodrębnić kilka obszarów kompetencji szczegółowych, których opanowanie jest niezbędne do wykonywania omawianego zawody. Do obszarów tych należy zaliczyć:

1. magazynowania wyrobów cukierniczych,
2. wytwarzania wyrobów cukierniczych,
3. dekorowania wyrobów cukierniczych i przygotowywania ich do dystrybucji.

W ramach pierwszego obszaru kompetencji szczegółowych niezbędne przygotowanie do realizacji następujących zadań:

1. rozpoznawania surowców cukierniczych, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych do produkcji cukierniczej;
2. przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych zgodnie z procedurami;
3. przestrzegania zasad oceny organoleptycznej surowców cukierniczych;
4. oceniania jakości surowców cukierniczych;
5. przestrzegania zasad rozmieszczania surowców i półproduktów cukierniczych oraz warunków ich magazynowania;
6. posługiwania się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców cukierniczych;
7. obsługiwanie urządzeń magazynowych;
8. prowadzenia dokumentacji magazynowej;
9. przestrzegania procedur zapewnienia jakości zdrowotnej żywności.

Kolejny obszar kompetencji szczegółowych – wytwarzanie wyrobów cukierniczych – wymaga posiadania przygotowania do wykonywania następujących zadań:

1. określania rodzajów wyrobów cukierniczych oraz sposobów ich sporządzania;
2. posługiwania się dokumentacją technologiczną oraz korzystania z receptur cukierniczych;
3. planowania procesu technologicznego produkcji wyrobów cukierniczych;
4. dobierania i przygotowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów cukierniczych;
5. dobierania i obsługi maszyn, urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego do produkcji wyrobów cukierniczych;
6. przeprowadzania oceny organoleptycznej wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego;
7. sporządzania półproduktów wyrobów cukierniczych i gotowych wyrobów cukierniczych;
8. przestrzega Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP, Dobrej Praktyki Higienicznej GHP oraz systemu HACCP.

Ostatni obszar kompetencji szczegółowych – dekorowania wyrobów cukierniczych i przygotowywania ich do dystrybucji – wymaga nabycia umiejętności:

1. opracowania projektów dekoracji wyrobów cukierniczych;
2. dobierania surowców i półproduktów do dekoracji wyrobów cukierniczych;

3. dobierania i posługiwania się urządzeniami i drobnym sprzętem cukierniczym do dekorowania wyrobów cukierniczych;
4. wykonywania elementów do dekorowania wyrobów cukierniczych;
5. dekorowania wyrobów cukierniczych;
6. dobierania sposobów konfekcjonowania i przechowywania wyrobów cukierniczych;
7. obsługiwanie urządzeń do pakowania i konfekcjonowania wyrobów cukierniczych;
8. konfekcjonowania wyrobów cukierniczych;
9. dobierania i obsługiwanie urządzeń do przechowywania wyrobów cukierniczych;
10. magazynowania gotowych wyrobów cukierniczych i przygotowywania ich do ekspedycji;
11. monitorowania krytycznych punktów kontroli zgodnie z systemem HACCP, które mają wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne gotowych wyrobów cukierniczych.

W ramach zawodu cukiernik nabywa się zatem jedną **kwalifikację TG.04 - „Produkcja wyrobów cukierniczych”** obejmującą wymienione grupy kompetencji, umożliwiającą wykonywanie następujących podstawowych grup zadań:

1. obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych;
2. sporządzanie półproduktów cukierniczych;
3. sporządzanie gotowych wyrobów cukierniczych;
4. dekorowanie wyrobów cukierniczych.

Podsumowując, co do zasady należy uznać nabycie przez absolwenta umiejętności wykonywania zadań wchodzących w zakres nabywanej kwalifikacji. Trzeba jednak zauważyć, że zawód ten, jak zasygnalizowano na wstępie, wymaga obecnie poszerzenia zakresu o kompetencje miękkie (społeczne) związane z rozwojem turystyki kulinarnej. Implikuje to także, jak się wydaje potrzebę dodania do listy podstawowych zadań zawodowych kolejnego, związanego właśnie z turystyką.

G. Kucharz

Kolejnym zawodem z zakresu gastronomii, który odgrywa coraz większą rolę na rynku usług turystycznych, jest **kucharz**. Wzrost znaczenia tego zawodu dla przedsiębiorców branży turystycznej wynika nie tylko z coraz wyższych wymagań podróźnych w zakresie żywienia, lecz także omówionego wyżej rozwój turystyki kulinarnej, która propagowana jest także w

mediach⁴¹. Można zatem stwierdzić, że jest to kolejny zawód gastronomiczny, który częściowo utracił swój klasyczny charakter stając przed nowymi wyzwaniami płynącymi z rynku oraz bezpośrednio od klientów.

Kształcenie w zawodzie kucharza odbywa się w szkole branżowej I stopnia, która powinna posiadać specjalistycznie wyposażoną pracownię technologii gastronomicznej i odpowiednio wyposażone warsztaty szkolne oraz zapewniać możliwości odbywania praktyk w przedsiębiorstwach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów, takich jak restauracje i różnego rodzaju obiekty gastronomiczne. W tych warunkach uczeń powinien uzyskać kwalifikację w zakresie sporządzania potraw i napojów, na którą składa się kilka obszarów kompetencji szczegółowych, o czym dalej, oraz następujące kompetencje ogólne:

1. rozróżnianie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej;
2. przestrzeganie zasad:
 - a. racjonalnego wykorzystania surowców;
 - b. gospodarki odpadami;
 - c. racjonalnego żywienia;
 - d. organoleptycznej oceny żywności;
3. posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
4. rozróżnianie maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespołów;
5. rozpoznawanie instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;
6. określanie zagrożeń, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności.

W ramach kwalifikacji – sporządzania potraw i napojów – można, jak już zasygnalizowano, wyodrębnić kilka obszarów zadań szczegółowych wchodzących w zakres omawianego zawodu. Do obszarów tych należą:

1. przechowywanie żywności,
2. sporządzanie i serwowanie potraw, napojów i deserów.

⁴¹ Wypada w tym miejscu przywołać takie programy telewizyjne jak: „Okrasa łamie przepisy”, w którym pokazywane są kuchnia i produkty regionalne, czy „Małkowicz w podróży”, w którym pokazywana jest kuchnia regionów z całego świata. Zob. także A. Stasiak, Rozwój turystyki kulinarnej w Polsce, Kultura i Turystyka-Wokół Wspólnego Stołu, s. 119 i nast.

W ramach pierwszej z ww. grupy zadań niezbędne jest uzyskanie kompetencji w zakresie:

1. oceniania żywności pod względem towaroznawczym;
2. klasyfikowania żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
3. przestrzegania zasad: oceny jakościowej żywności;
4. dobierania warunków do przechowywania żywności;
5. rozpoznawania zmian zachodzących w przechowywanej żywności;
6. rozróżniania systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
7. dobierania metod utrwalania żywności;
8. rozróżniania urządzeń stanowiących wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
9. użytkowania urządzeń do przechowywania żywności.

Kolejna grupa zadań szczegółowych – sporządzanie i serowanie potraw, napojów i deserów – wymaga uzyskania kompetencji w zakresie:

1. określania roli funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
2. rozróżniania i przestrzegania procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
3. stosowania receptur gastronomicznych;
4. rozróżniania metod i technik sporządzania potraw, napojów i deserów;
5. dobierania surowców do sporządzania potraw, napojów i deserów;
6. sporządzania półproduktów oraz potraw, napojów i deserów;
7. przestrzegania zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
8. rozpoznawania zmian zachodzących w żywności podczas sporządzania potraw, napojów i deserów;
9. rozróżniania i użytkowania sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw, napojów i deserów;
10. oceny organoleptycznej żywności;
11. dobierania zastawy stołowej do ekspedycji potraw, napojów i deserów;
12. porcjowania, dekorowania i wydania potraw, napojów i deserów;
13. monitorowania krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowania działania korygującego zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP i Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP oraz systemem HACCP.

W ramach zawodu kucharz nabywa się zatem jedną **kwalifikację TG.07 - „Sporządzanie potraw i napojów”**, która przygotowuje do wykonywania następujących podstawowych zadań zawodowych:

1. przechowywania żywności;
2. sporządzania potraw;
3. serwowania potraw;
4. sporządzania napojów i deserów;
5. serwowania napojów i deserów.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz może kontynuować naukę i uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych (po potwierdzeniu kwalifikacji - TG.16. „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”).

Podsumowując analizę tego zawodu można co do zasady uznać gotowość absolwenta do wykonywania powyższych zadań w następstwie nabycia wskazanej kwalifikacji. Trzeba jednak zauważyć, że zawód ten, jak już sygnalizowano, wymaga obecnie poszerzenia zakresu nabywanej kwalifikacji o kompetencje miękkie (społeczne) związane z rozwojem turystyki kulinarnej, jak również z pracą w zespole oraz kompetencje w zakresie przedsiębiorczości pozwalające na założenie i prowadzenie własnej działalności gastronomicznej. Implikuje to także, jak się wydaje potrzebę dodania do listy podstawowych zadań zawodowych kolejnych odpowiadających powyższym postulatam.

Ponadto należy zwrócić uwagę na potrzebę uwzględniania, w toku zdobywania kwalifikacji, regionalnych odrębności kulinarnych, o czym będzie jeszcze mowa we wnioskach, gdyż kwestia możliwości poznawania kuchni regionalnych – zyskuje obecnie coraz większe znaczenie.

H. Technik żywienia i usług gastronomicznych

Następnym zawodem objętym analizą jest **technik żywienia i usług gastronomicznych**. Mimo że zawód ten z nazwy, wydaje się być związany z gastronomią, trudno nie dostrzec jego znaczenia także dla branż turystycznych.

Zdobycie przedmiotowego zawodu, jak już sygnalizowano, może stanowić dalszy etap kształcenia dla kucharzy, może być także uzyskiwany niezależnie. Dlatego też kształcenie w zawodzie technika żywienia i usług gastronomicznych może odbywać się w branżowej szkole II stopnia (dla osób z kwalifikacjami kucharza) lub w technikum, które powinno być wyposażone w pracownię turystyczno-geograficzną oraz pracownię obsługi turystycznej. Niezbędnym

elementem kształcenia jest możliwość zdobywania umiejętności praktycznych w warunkach odpowiadających rzeczywistym warunkom pracy tym zawodzie zawodu, a zatem w: pracowniach szkolnych, biurach podróży, punktach informacji turystycznej oraz innych jednostkach świadczących usługi turystyczne. W toku kształcenia uczeń powinien uzyskać dwie kwalifikacje:

1. sporządzanie potraw i napojów,
2. organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

W ramach każdej z nich uzyskuje następujące kompetencje ogólne:

1. rozróżnianie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej;
2. przestrzeganie zasad:
 - a. racjonalnego wykorzystania surowców;
 - b. gospodarki odpadami;
 - c. racjonalnego żywienia;
 - d. organoleptycznej oceny żywności;
3. posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
4. rozróżnianie maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespołów;
5. rozpoznawanie instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;
6. określanie zagrożeń, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności.

Pierwsza z wyżej wymienionych kwalifikacji – sporządzania potraw i napojów – została szczegółowo omówiona w ramach analizy zawodu kucharza. Dlatego też w tym miejscu można poprzestać na przypomnieniu podstawowych grup zadań, do wykonywania których przygotowuje. Należą do nich:

1. przechowywanie żywności,
2. sporządzanie i serwowanie potraw, napojów i deserów.

Druga z nabywanych kwalifikacji - organizacja żywienia i usług gastronomicznych – przygotowuje do wykonywania następujących grup zadań:

1. planowania i oceny żywienia,
2. organizowania produkcji gastronomicznej,
3. planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych.

W ramach pierwszej grupy zadań niezbędne jest uzyskanie kompetencji w zakresie:

1. klasyfikowania składników pokarmowych oraz określania ich źródła;

2. wyjaśniania wpływu składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu człowieka;
3. charakteryzowania przemiany składników pokarmowych w organizmie człowieka;
4. przestrzegania norm i zasad planowania żywienia;
5. planowania posiłków oraz układania jadłospisów;
6. przestrzegania zasad zamienności produktów;
7. obliczania wartości energetycznej i odżywczej potraw;
8. stosowania metod oceny sposobów żywienia;
9. oceniania jadłospisów i podejmowania działań korygujących, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia;
10. korzystania ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia;
11. rozróżniania alternatywnych sposobów żywienia;
12. rozróżniania zagrożenia zdrowotnego wynikającego z nieracjonalnego żywienia;
13. określania roli instytucji zajmujących się problematyką żywienia.

Kolejna grupa zadań – organizowanie produkcji gastronomicznej – wymaga uzyskania kompetencji w zakresie:

1. przestrzegania zasad planowania produkcji potraw i napojów;
2. planowania produkcji potraw i napojów;
3. kontrolowania procesów produkcji potraw i napojów;
4. oceniania jakości sporządzonych potraw i napojów;
5. rozróżniania rodzajów kart menu;
6. opracowania kart menu zawierających informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;
7. obliczania zapotrzebowania na surowce i półprodukty;
8. sporządzania kalkulacji cen potraw i napojów;
9. opracowywania receptur gastronomicznych;
10. korzystania ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.

Ostatnia trzecia grupa zadań zawodowych – planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych – wymaga nabycia kompetencji w zakresie:

1. klasyfikowania usług gastronomicznych;
2. przygotowywania oferty usług gastronomicznych;
3. planowania działania związanego z promocją usług gastronomicznych;

4. kalkulowania kosztów usług gastronomicznych;
5. prowadzenia sprzedaży usług gastronomicznych;
6. planowanie usług gastronomicznych;
7. dobierania metod i technik obsługi do rodzaju usług gastronomicznych;
8. przygotowania miejsca wykonania usług gastronomicznych;
9. dobierania zastawy i bielizny stołowej;
10. dobierania i użytkowania urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych;
11. wykonywania czynności porządkowe, rozliczania sprzętu, zastawy i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych;
12. korzystania ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.

W ramach zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych nabywa się zatem dwie główne **kwalifikacje TG.07 - „Sporządzanie potraw i napojów”** oraz **TG.16. - „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”**, które przygotowują do wykonywania następujących podstawowych grup zadań:

1. oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
2. sporządzania i serwowania potraw, napojów i deserów;
3. planowania i oceny żywienia;
4. organizowania produkcji gastronomicznej;
5. planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Podsumowując analizę tego zawodu można co do zasady uznać gotowość absolwenta do wykonywania powyższych zadań w następstwie nabycia wskazanych wyżej kwalifikacji. Trzeba jednak zauważyć, że zawód ten, jak już sygnalizowano, wymaga położenia dodatkowego nacisku na nabywanie kompetencji miękkich (społecznych) związanych z rozwojem turystyki kulinarnej, jak również pracą w zespole oraz kompetencji w zakresie przedsiębiorczości pozwalających na założenie i prowadzenie własnej działalności gastronomicznej. Implikuje to także, jak się wydaje, potrzebę dodania do listy podstawowych zadań zawodowych kolejnych odpowiadających powyższym postulatam.

Ponadto należy zwrócić uwagę na potrzebę uwzględniania, w toku zdobywania ww. kwalifikacji, regionalnych odrębności kulinarnych, o czym będzie jeszcze mowa we wnioskach, ponieważ możliwość poznawania kuchni regionalnych – zyskuje obecnie coraz większe znaczenie.

I. Technik leśnik

Mimo że zawód - **technik leśnik** - z nazwy wydaje się nie mieć żadnego związku z turystyką, to jednak pogłębiona analiza regulacji prawnych oraz aktualnych trendów w turystyce, prowadzi do wniosku, iż nie może on zostać pominięty. Zadania, do których wykonywania, po zakończeniu nauczania, przygotowany jest technik leśnik obejmują bowiem między innymi turystykę na obszarze leśnym⁴².

Kształcenie w zawodzie - technik leśnik- prowadzone jest w szkole średniej - technikum, które powinno być wyposażona w pracownię biologii lasu oraz łowiectwa, pracownię hodowli lasu, pracownię użytkowania i ochrony lasu, pracownię urządzania lasu, pracownię maszynoznawstwa. Niezbędnym elementem kształcenia jest możliwość zdobywania umiejętności praktycznych w warunkach odpowiadających rzeczywistym warunkom pracy tym zawodzie zawodu, w szczególności w pracowniach szkolnych. W toku kształcenie uczeń nabywa dwie kwalifikacje:

1. ochrona i zagospodarowanie zasobów leśnych,
2. użytkowanie zasobów leśnych..

W ramach pierwszej z ww. kwalifikacji nabywa kompetencje umożliwiające **prowadzenia działań związanych z ochroną przyrody, turystyką i edukacją**, a w szczególności przygotowujące do realizacji następujących zadań :

1. przestrzegania zasad funkcjonowania systemu ochrony przyrody w kraju;
2. określania wpływu turystyki na środowisko leśne;
3. dokonywania oceny obszarów leśnych pod względem atrakcyjności turystycznej;
4. określania znaczenia leśnych kompleksów promocyjnych w edukacji społeczeństwa;
5. planowania i organizowania prac związanych z wykonaniem obiektów edukacji leśnej;
6. planowania i dokumentacji działań edukacyjnych dotyczących ochrony przyrody;
7. prowadzenia edukacji społeczeństwa dotyczącej wiedzy o lesie;
8. organizowania prac związanych z zagospodarowaniem turystyczno-rekreacyjnym lasu;

⁴² E. Mazur ten rodzaj turystyki definiuje jako „krótkotrwałe, zorganizowane zbiorowe lub indywidualne wycieczki, poza miejsce stałego zamieszkania, wędrowki po obcym terenie leśnym w celach krajoznawczych, rozrywkowych, sportowych i dla odpoczynku lub będące formą czynnego wypoczynku, przedsięwziętych nie w celach zysku”, Leksykon turystyki i krajoznawstwa, Szczecin 2000. Nieco odmiennie w Zarządzeniu nr 64 Dyrektora Generalnego Lasów Państwowych z dnia 13 sierpnia 2013 r. w sprawie wprowadzenia programu Państwowego Gospodarstwa Leśnego Lasy Państwowe pt. „Aktywne udostępnianie lasu na lata 2013-2014” oraz zasad jego realizacji jako wspólnego przedsięwzięcia jednostek organizacyjnych Lasów Państwowych w zakresie wytwarzania infrastruktury technicznej niezbędnej do prowadzenia gospodarki leśnej (Bl.LP.2013.9.6), Szerzej na temat turystyki na obszarze leśnym zob. <http://www.lasy.gov.pl/pl/turystyka/turystyka-w-lp>.

9. koordynowania ruchu turystycznego na terenie leśnym;
10. propagowania działań na rzecz ochrony środowiska i ochrony przyrody;
11. stosowania sposobów zabezpieczania i ochrony cennych obiektów przyrodniczych.

W ramach zawodu - technik leśnik - nabywa się zatem dwie główne **kwalifikacje RL.13 - „Ochrona i zagospodarowanie zasobów leśnych”** oraz **RL.16. - „Użytkowanie zasobów leśnych”**, przy czym z punktu widzenia turystyki jedynie pierwsza z nich ma znaczenie. Ww. kwalifikacje mają przygotowywać do wykonywania przez technika leśnika następujących podstawowych grup zadań związanych z turystyką:

1. organizowania prac związanych z ochroną zasobów leśnych,
2. organizowania prac związanych z łowiectwem i rekreacyjnym zagospodarowaniem lasu.

Z przeprowadzonej analizy wynika, że nabycie ww. kwalifikacji – co do zasady – oznacza uzyskanie kompetencji do wykonywania zadań związanych z turystyką. Z uwagi na to, że przedmiotowy zawód nie jest związany *sensu stricto* z sektorem turystycznym zdaniem autorów nie jest zasadne dalsze rozszerzanie kompetencji w tym zakresie.

J. Technik hodowca koni

Następnym zawodem, który zostanie omówiony jest technik **hodowca koni**. Mimo że zawód ten z nazwy wydaje się nie mieć związku z turystyką, to jednak analiza przepisów regulujących nauczanie tego zawodu, prowadzi do wniosku, iż także on nie może zostać pominięty w niniejszym opracowaniu. Zadania, do których wykonywania, po zakończeniu nauczania, przygotowany jest technik hodowca koni obejmują bowiem między innymi agroturystykę i turystykę konną⁴⁵.

Kształcenie w zawodzie - technika hodowca koni – odbywa się w technikum, które powinno posiadać specjalistycznie wyposażone pracownie, w tym pracownię hodowli i użytkowania koni oraz warsztaty szkolne, a ponadto zapewniać możliwości odbywania praktyk oraz – o ile to możliwe – posiadać własny ośrodek hodowli koni. W toku kształcenia uczeń nabywa dwie kwalifikacje:

1. organizacja chowu i hodowli koni,
2. szkolenie i użytkowanie koni albo alternatywnie jeździectwo i trening koni.

W ramach kwalifikacji alternatywnej – **jeździectwo i trening koni** - nabywane są kompetencje związane z turystyką. Umożliwiają one realizację zadań w zakresie **chowu i**

⁴⁵ A. Zawadzka, Turystyka konna – marzenia czy rzeczywistość?, Koń Polski 1983, nr 4, s. 36; E. Czabańska, Przemarsze i podróże konne, rajdy turystyczne i długodystansowe, Koń Polski 1980, nr 3, s. 22.

utrzymania koni, w tym zadań związanych z przygotowywaniem koni do różnych sposobów ich wykorzystywania, m.in. takich jak – **nauka jeździectwa**. Obejmują one przygotowanie do realizacji zadań związanych z:

1. dobieraniem sprzętu i akcesoriów jeździeckich;
2. dopasowywaniem sprzętu jeździeckiego do budowy ciała konia i jeźdźców;
3. przygotowywaniem koni do treningu;
4. stosowaniem pomocy jeździeckich w powodowaniu koniem.

Również w ramach drugiej kwalifikacji alternatywnej – **szkolenie i użytkowanie koni** - można, jak zasygnalizowano, wyodrębnić obszar kompetencji związanych z turystyką. Umożliwiają one realizację zadań związanych z **prowadzeniem rekreacji i turystyki konnej w gospodarstwie rolnym**, a w szczególności takich jak:

1. dostosowywania gospodarstwa rolnego do utrzymania i użytkowania koni w rekreacji i turystyce konnej;
2. dobierania formy rekreacji i turystyki konnej;
3. dobierania koni pod kątem ich przydatności w rekreacji i turystyce jeździeckiej;
4. organizowania rekreacji i turystyki konnej w gospodarstwie;
5. przygotowania koni do pracy w rekreacji i turystyce jeździeckiej;
6. kontrolowania stanu fizycznego i stanu zdrowia koni wykorzystywanych w rekreacji i turystyce jeździeckiej;
7. przestrzegania zasad bezpieczeństwa w użytkowaniu koni;
8. organizowania imprez jeździeckich oraz wycieczek i rajdów konnych w terenie;
9. wykorzystywania walorów przyrodniczych i kulturowych regionu w turystyce;
10. korzystania z dostępnych szlaków konnych w regionie;
11. organizowania turystyki jeździeckiej;
12. przestrzegania zasad zdobywania odznak turystyki jeździeckiej;
13. obliczania opłacalności organizowania rekreacji i turystyki konnej w gospodarstwie rolnym.

W ramach zawodu technik hodowca koni nabywa się zatem dwie główne **kwalifikacje RL.19 - „Organizacja chowu i hodowli koni”** oraz **RL.20 - „Szkolenie i użytkowanie koni”** albo **RL.06 - „Jeździectwo i trening koni”**. Kwalifikacje te mają przygotowywać do wykonywania przez technika hodowcę koni następujących podstawowych zadań związanych z turystyką:

1. szkolenia oraz przygotowywania koni do użytkowania i sprzedaży;
2. prowadzenia gospodarstwa rolnego;

3. organizowania rekreacji konnej i turystyki jeździeckiej.

Podsumowując – nabyte kwalifikacje przygotowują do wykonywania zadań związanych z turystyką, jednak nie jest to zawód ściśle związany z sektorem turystycznym. Dlatego brak jest podstaw do postulowania rozszerzania nabytych kompetencji w tym obszarze.

K. Technik geolog

Ostatnim zawodem, który zostanie omówiony w niniejszym opracowaniu jest **technik geolog**. Mimo, że nawet z nazwy nie wydaje się on mieć żadnego związku z turystyką, to jednak analiza przepisów, w szczególności regulujących nauczanie tego zawodu, prowadzi do wniosku, iż także on nie może zostać pominięty. Zadania, do których wykonywania, po zakończeniu nauczania, przygotowany jest technik geolog obejmują bowiem między innymi geoturystykę⁴⁴.

Kształcenie w zawodzie - technik geolog – prowadzone jest szkole średniej – technikum lub policealnej i umożliwia nabycie kwalifikacji **w zakresie wykonywania prac geologicznych** Szkoły kształcące w tym zawodzie powinny być wyposażone w specjalistyczne pracownie, w tym pracownię kartograficzną, a ponadto zapewniać uczniom możliwości odbywania praktyk w jednostkach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia. Ww. kwalifikacja obejmuje również kompetencje związane z turystyką, do których należy zaliczyć przygotowanie do realizacji zadań związanych z **określanie przydatności obiektów geologicznych i górniczych do celów geoturystycznych**, takich jak:

1. określanie walorów i przydatności form geologicznych jako stanowiska geoturystycznego;
2. ocenianie walorów naukowych, krajobrazowych i turystycznych form i zjawisk geologicznych;
3. projektowanie tras geoturystycznych;
4. organizowanie ruchu geoturystycznego;
5. stosowanie przepisów prawa dotyczących działalności geoturystycznej.

⁴⁴ T. Słomka i A. Kicińska-Świdorska definiują to pojęcie jako „dział turystyki poznawczej i/lub nastawionej na przeżycia, bazującej na poznawaniu obiektów i procesów geologicznych oraz doznawaniu w kontakcie z nimi wrażeń estetycznych”; *Geoturystyka – podstawowe pojęcia*. (Geoturystyka, 2004 (pol.), s. 5–7). Natomiast J. Larwood, C. Prosper pod pojęciem tym rozumieją „podróżowanie z nastawieniem na przeżycia, edukację oraz na czerpanie przyjemności w kontakcie z dziedzictwem Ziemi” (*Geotourism, Conservation and Society* [w:] *Geologica Balcanica*1998 (ang.), Nr 28 (3–4), s. 97–100).

W ramach zawodu technik geolog nabywa się **kwalifikację RL.25 - „Wykonywanie prac geologicznych”**, która ma przygotować absolwenta między innymi do prowadzenia działalności geoturystycznej⁴⁵.

Podsumowując – przeprowadzona analiza wykazała, że technik geolog posiada przygotowanie do wykonywania ww. zadań związanych z turystyką. Należy jednak uznać, że nie jest to zawód *stricte* turystyczny, a tym samym brak jest podstaw do postulowania rozszerzenia w tym zakresie nabywanych kompetencji.

IV. Rekomendacje dotyczące istnienia lub braku potrzeby zmian zidentyfikowanych regulacji prawnych.

A. Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej

Zasadnicza zmiana jaka powinna nastąpić w regulacjach prawnych dotyczących zawodu pracownika pomocniczego obsługi hotelowej związana jest z nomenklaturą. Prawodawca przyjął założenie, iż zawód ten dotyczy obsługi hotelowej co nie przystoi do zakresu przedmiotowego regulacji ustawowej zawartej w ustawie z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych⁴⁶ ani w rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie⁴⁷. W ocenie autorów opracowania zadania pracownika pomocniczego w całej swej rozciągłości dotyczą pomocy w obsłudze hotelarskiej⁴⁸, czyli pomocy związanej z obszarem świadczenia usług hotelarskich nie zaś obsługi hotelu⁴⁹ jako obiektu. Świadczyć o tym mogą zadania, które udało się zidentyfikować w ramach niniejszej analizy takie jak choćby wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości. Gdyby prawodawca rzeczywiście miał na myśli wykonywanie zadań z zakresu obsługi hotelu to literalna interpretacja mogłaby wskazywać, iż świadczeniem na rzecz hotelu w ramach obsługi jest też obsługa prawna czy księgową, co jak powszechnie wiadomo wymaga posiadania innych kwalifikacji aniżeli te przewidziane dla

⁴⁵ Szerzej na ten temat zob. P. Dmytrowski, M. Górna [w:] W: J. Rajchel (red.), Modelowe zagospodarowanie geoturystyczne; Jubileusz Katedry Geologii Ogólnej, Ochrony Środowiska i Geoturystyki Akademii Górniczo-Hutniczej 1920–2010, Wyd. AGH Kraków 2010, s. 121–127.

⁴⁶ Dz.U. z 2017 r. poz. 1553 z późn. zm.

⁴⁷ Dz.U. z 2006 r. Nr 22. poz. 169, z późn. zm.

⁴⁸ Należy zaznaczyć, iż jest to zawód przeznaczony także dla osób z upośledzeniem umysłowym w stopniu lekkim.

⁴⁹ Wykonywanie tegoż zawodu ma miejsce nie tylko w obiektach hotelarskich, ale również w innych obiektach świadczących usługi hotelarskie.

omawianego zawodu. Zatem dla czystości językowej należałoby zaproponować przeformułowanie nazwy tego zawodu na „pracownik pomocniczy obsługi hotelarskiej”.

Drugi wniosek *de lege ferenda* jaki płynie z przeprowadzonej analizy dotyczy umiejętności jakie musi nabyć absolwent, a ujętych w załączniku do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. (Dz. U. 2017 poz. 860). Prawodawca posługuje się zamiennie sformułowaniami „konsument” i „gość”.⁵⁰ Postuluje się zastąpienie sformułowania „konsument” wyrazem „gość”.

Trzeci wniosek wyływający z przeprowadzonej analizy dotyczy umiejętności jakie ma nabyć uczeń w zakresie przestrzegania zasad postępowania w sytuacjach nietypowych i niebezpiecznych. Autorzy analizy wskazują, iż należałoby w załączniku do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. (Dz. U. 2017 poz. 860) dodać następujące sformułowanie: „przestrzegania zasad postępowania (określonych w szczególności w regulaminach porządkowych) w sytuacjach nietypowych i niebezpiecznych”. Przedsiębiorcy świadczący usługi hotelarskie w obiektach hotelarskich mogą, w celu zapewnienia porządku oraz bezpieczeństwa klientów i ich mienia, wydawać regulaminy porządkowe wiążące wszystkie osoby przebywające na terenie obiektu. Zaproponowana zmiana wpisuje się w Krajowy Plan Działania na rzecz wdrażania Wytycznych ONZ dotyczących biznesu i praw człowieka na lata 2017 – 2020, w którym zadeklarowano podjęcie działania polegającego na rozpoczęciu prac nad nowelizacją przepisów dotyczących świadczenia usług hotelarskich, w celu wprowadzenia unormowań odnoszących się do zapobiegania seksualnemu wykorzystywaniu nieletnich w obiektach hotelarskich. W związku z powyższym istnieje potrzeba uszczegółowienia przepisów regulujących wymogi dotyczące regulaminów hotelowych, zgodnie z zapisami Konwencji Rady Europy o ochronie dzieci przed wykorzystywaniem seksualnym i niegodziwym traktowaniem w celach seksualnych.⁵¹ W pozostałym zakresie autorzy analizy uznają, iż wymogi wprowadzone przez przepisy dotyczące zawodu pracownika pomocniczego obsługi hotelowej są ze wszech miar prawidłowe i realizują założenia zgodne z potrzebami pracodawców obszaru ho-ga-tur⁵². Analizowane przepisy zapewniają możliwość dostosowywania kwalifikacji nabywanych w ramach tego zawodu do zmian na rynku turystycznym. Jest to możliwe choćby w ramach

⁵⁰ Zgodnie z § 10 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 20 czerwca 2002 r. w sprawie "Zasad techniki prawodawczej" do oznaczenia jednakowych pojęć używa się jednakowych określeń, a różnych pojęć nie oznacza się tymi samymi określeniami.

⁵¹ <http://www.msz.gov.pl/resource/ae6c821f-94d5-4338-88ce-8c8498c7f37e:JCR> (dostęp: 18.11.2017 r.).

⁵² Ho-ga-tur – Hotelarstwo, gastronomia, turystyka.

szerokiego ujęcia efektów uczenia się zawartych w składnikach P2STH_W2 czy P2STH_W3 opisanych w załączniku do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka.

B. Technik turystyki wiejskiej

Podobnie jak w przypadku zawodu - pracownik pomocniczy obsługi hotelowej - pierwszy postulat *de lege ferenda* dotyczy nazwy samego zawodu. Prawodawca przyjął słuszne założenie, iż zawód ten dotyczy turystyki wiejskiej a nie tylko agroturystyki. Według autorów analizy turystyka wiejska jest pojęciem szerszym aniżeli agroturystyka. W ocenie autorów, zadania technika turystyki wiejskiej w całej swej rozciągłości dotyczą szerszego zakresu, należy zatem uznać za prawidłowe stanowisko A. Kapały, zgodnie z którym „*definicji agroturystyki nie podają też przepisy wspólnotowe. Stosują one szerszy termin turystyki wiejskiej, obejmujący wszelkie przejawy działalności turystycznej wykonywanej na obszarach wiejskich*”⁵³. Świadczyć o tym mogą również zadania, które udało się zidentyfikować w ramach niniejszej analizy jak choćby organizowanie i prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich, co może polegać m.in. na przygotowywaniu imprez turystycznych.

Postulat *de lege ferenda* jaki można zgłosić dotyczy doprecyzowania zapisów załącznika do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. (Dz. U. 2017 poz. 860) poprzez wskazanie dodatkowych umiejętności jakie technik turystyki wiejskiej powinien zdobyć w trakcie kształcenia. Zdaniem autorów należałoby wprowadzić zmianę polegającą na dodaniu następujących umiejętności w omawianym załączniku:

- sporządzania dokumentacji związanej z procedurami *check-in* i *check-out*⁵⁴;
- sporządzania regulaminów porządkowych obiektów, w których świadczone są usługi zakwaterowania.

Pierwszy z ww. elementów ma charakter stricte techniczny i wiąże się z doprecyzowaniem nabywanych w ramach kształcenia umiejętności. Drugi z kolei jest postulatem, który mógłby zostać zrealizowany po spełnieniu dodatkowego warunku. Omawiana zmiana musiałaby wynikać z przepisów ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych. Obecna regulacja w art. 44 ust. 3 tej ustawy stanowi, iż wyłącznie przedsiębiorcy świadczący usługi hotelarskie w obiektach hotelarskich mogą, w celu zapewnienia porządku

⁵³ A. Kapała, Prawne pojęcie agroturystyki, [w:] Przegląd prawa rolnego nr 1/2008, s. 99.

⁵⁴ Analogicznie jak w obszarze nabywanie umiejętności w zawodzie technika hotelarstwa.

oraz bezpieczeństwa klientów i ich mienia, wydawać regulaminy porządkowe wiążące wszystkie osoby przebywające na terenie obiektu. Co prawda zgodnie z zasadą co nie jest zakazane to jest dozwolone również w obiektach agroturystycznych mogą być wydawane takie regulaminy porządkowe, jednak aby kształcić absolwentów w zakresie zdobywania umiejętności w tworzeniu takich dokumentów powinno istnieć odpowiednie uregulowanie w przepisach prawa powszechnie obowiązującego. Z tego względu wskazanym byłoby dokonanie zmiany ustawowej w tym zakresie tak, aby wyraźnie wskazać, iż regulaminy porządkowe są tworzone również w „innych obiektach, w których mogą być świadczone usługi hotelarskie”. Za takie obiekty uważa się także wynajmowane przez rolników pokoje i miejsca na ustawianie namiotów w prowadzonych przez nich gospodarstwach rolnych, jeżeli obiekty te spełniają minimalne wymagania co do wyposażenia, o których mowa w art. 45 pkt 4 oraz wymagania określone w ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych. Kolejnym przepisem tej ustawy wymagającym zmiany jest art. 44 ust. 3, zgodnie z którym regulaminy porządkowe mogą wydawać przedsiębiorcy świadczący usługi hotelarskie. Statusu przedsiębiorcy nie mają rolnicy świadczący usługi hotelarskie, ponieważ zgodnie z ustawą z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz.U. z 2016. poz. 1829 z późn. zm.) nie stosuje się jej postanowień do wynajmowania przez rolników pokoi, sprzedaży posiłków domowych i świadczenia w gospodarstwach rolnych innych usług związanych z pobytem turystów. Zasygnalizowana problematyka jest jednak na tyle szeroka, że nie będzie podlegała szerszym rozważaniom w ramach niniejszego, ograniczonego objętościowo opracowania. W ocenie autorów analizowane 4 przepisy mogą okazać się niewystarczające w zakresie zapewnienia możliwości dostosowywania kwalifikacji nabywanych w ramach tego zawodu do zmian na rynku turystycznym. W tym kontekście należałoby rozważyć chociażby rozszerzenie załącznika do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka. Według autorów analizy rozważenia wymaga uzupełnienie efektów uczenia się o znajomość podstawowych regulacji dotyczących ochrony danych osobowych klientów. Kwestia ta ma niebagatelne znaczenie w związku z początkową datą stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) wyznaczoną na dzień 25 maja 2017 r.

Absolwent szkoły średniej kształcącej w zawodzie kelner rozróżnia surowce i towary handlowe stosowane w produkcji potraw, napojów oraz w bezpośredniej sprzedaży w zakładzie gastronomicznym, potrafi dokonywać także oceny towaroznawczej produktów spożywczych oraz określa ich zastosowania. Wobec powyższego należy wysnuć postulat *de lege ferenda*, zgodnie z którym uzupełnienia wymaga załącznik do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. (Dz. U. 2017 poz. 860) określający sposób kształcenia praktycznego, które może odbywać się w: pracowniach i warsztatach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego lub podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie. Dodatkowo należałoby uzupełnić ten enumeratywny katalog o Wojewódzkie Inspektoraty Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych⁵⁵. Dzięki temu uczniowie mieliby możliwość nabycia realnej umiejętności oceny towaroznawczej produktów spożywczych. Zgodnie z ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2016 r. poz. 1604 z późn. zm.) do zadań Inspekcji należy m.in.:

- kontrola wyrobów winiarskich oznakowanych chronionymi nazwami pochodzenia lub chronionymi oznaczeniami geograficznymi, zarejestrowanymi na podstawie przepisów o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, lub nazwami odwołującymi się do zarejestrowanych, chronionych nazw pochodzenia lub chronionych oznaczeń geograficznych oraz współpraca z jednostkami sprawującymi taką kontrolę w innych państwach czy też

- kontrola napojów spirytusowych oznakowanych chronionymi oznaczeniami geograficznymi, zarejestrowanymi na podstawie przepisów o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, lub nazwami odwołującymi się do zarejestrowanych, chronionych oznaczeń geograficznych oraz współpraca z jednostkami sprawującymi taką kontrolę w innych państwach. Są to na tyle istotne umiejętności, które powinien posiadać przyszły kelner, że wskazanym byłaby możliwość nabywania kwalifikacji w tym obszarze.

Dodatkowo należy postulować rozszerzenie kwalifikacji TG.10- Wykonywanie usług kelnerskich o możliwość zdobycia dodatkowej kwalifikacji jako sommelier (doradca w zakresie

⁵⁵ Dzięki decentralizacji administracji publicznej w tym zakresie dostępność jednostek daje realną możliwość dotarcia uczniów do odpowiednich jednostek w ramach województwa, w którym siedzibę ma technikum szkolące w tym zawodzie.

win)⁵⁶. Trudność związana ze szkoleniem w tym zakresie dotyczy regulacji prawnych odnośnie obecności napojów alkoholowych w placówkach szkolnych, dlatego zmiany w niniejszym zakresie musiałyby nieść za sobą podejście systemowe.

De lege ferenda należałoby również w ramach umiejętności kształcenia postulować doprecyzowanie zadań związanych z dokonywaniem rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych poprzez doprecyzowanie, że chodzi także o znajomość procedury chargeback⁵⁷. Dzięki temu kelner mógłby udzielić kompleksowej informacji klientowi w przypadku jakichkolwiek nieprawidłowości w ramach płatności bezgotówkowej i dzięki temu skróceniu uległby proces reklamacyjny, bowiem klienci bezpośrednio kierowaliby roszczenie do właściwej instytucji. W ocenie autorów analizowane przepisy co do zasady zapewniają możliwość dostosowywania kwalifikacji nabywanych w ramach zawodu kelnera do zmian na rynku turystycznym. Jest to możliwe choćby w ramach szerokiego ujęcia efektów uczenia się zawartych w składnikach P4STG_W6 czy P4STG_W3 opisanych w załączniku do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka.

D. Technik Hotelarstwa

Zasadnicza zmiana *de lege ferenda* jaka powinna nastąpić w obszarze zawodu technik hotelarstwa związana jest z nomenklaturą. Prawodawca przyjął założenie, iż zawód ten dotyczy obszaru hotelarstwa nie precyzując, że chodzi tak naprawdę o usługi hotelarskie a to nie przystaje jednak do zakresu przedmiotowego regulacji ustawowej zawartej w ustawie z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych ani w rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. z 2006 r. Nr 22. poz. 169, z późn. zm.). W ocenie autorów opracowania zmiana miałaby charakter doprecyzowujący i na przyszłość należałoby posługiwać się sformułowaniem: „Technik usług hotelarskich”. Co prawda projekt ustawy z dnia 27 października 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych wskazuje jako jeden z podstawowych rodzajów usług turystycznych zakwaterowanie w celach innych niż pobytowe, które nie jest nieodłącznym elementem przewozu pasażerów, to jednak pojęcie usług

⁵⁶ Już w tej chwili niektóre szkoły wprowadzają innowacyjne programy mające na celu szkolenie w zakresie doboru win, ich rozróżniania, itp. <http://zsnr1.pl/wordpress/kelner-sommelier/> (dostęp: 18.11.2017 r.).

⁵⁷ Chargeback czyli tzw. obciążenie zwrotne. Analizę praktyki jednego z banków w zakresie procesowania reklamacji kartowych w trybie chargeback przeprowadzała w 2013 r. KNF – zob. https://www.knf.gov.pl/knf/pl/komponenty/img/2013_37265.pdf (dostęp: 15.11.2017 r.).

hotelarskich nadal pozostanie w obiegu prawnym. Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1553) zmieni swój tytuł na ustawę „o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych”.

Drugi wniosek *de lege ferenda* dotyczy umiejętności jakie ma nabyć uczeń w ramach zawodu technik hotelarstwa, należałoby je doregulować w załączniku do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. (Dz. U. 2017 poz. 860). Zmiana rekomendowana przez autorów niniejszej analizy dotyczy wykorzystania w procesie kształcenia praktycznej znajomości art. 44 ust. 3 który mówi, iż przedsiębiorcy świadczący usługi hotelarskie w obiektach hotelarskich mogą, w celu zapewnienia porządku oraz bezpieczeństwa klientów i ich mienia, wydawać regulaminy porządkowe wiążące wszystkie osoby przebywające na terenie obiektu.

Zmiana proponowana przez autorów rekomendacji wpisywałaby się w Krajowy Plan Działania na rzecz wdrażania Wytycznych ONZ dotyczących biznesu i praw człowieka na lata 2017 – 2020, gdzie jak uprzednio wskazywano, zadeklarowano podjęcie działania polegającego na rozpoczęciu prac nad nowelizacją przepisów dotyczących świadczenia usług hotelarskich, w celu wprowadzenia zapisów odnoszących się do zapobiegania seksualnemu wykorzystywaniu nieletnich w obiektach hotelarskich (kwestia uszczegółowienia wymogów dotyczących regulaminów hotelowych), zgodnie z zapisami Konwencji Rady Europy o ochronie dzieci przed wykorzystywaniem seksualnym i niegodziwym traktowaniem w celach seksualnych.⁵⁸

W pozostałym obszarze autorzy analizy uznają, iż wymogi co do zawodu technika hotelarstwa są ze wszech miar prawidłowe i realizują założenia zgodne z potrzebami pracodawców obszaru ho-ga-tur. Niewątpliwie uszczegółowienia wymaga kwestia postrzegania, a co za tym idzie, kształcenia w zakresie zmian jakie będą miały miejsce po wejściu w życie ustawy z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych. Usługa hotelarska może być częścią powiązanych usług turystycznych, co będzie wymagało od przyszłych techników hotelarstwa posiadania specjalistycznej wiedzy. Kwestia ta będzie podlegała szerszemu omówieniu przy przedstawianiu rekomendacji dla zawodu technik obsługi turystycznej⁵⁹. Przedstawione tam propozycje zmian mogą zostać wykorzystane na potrzeby pozostałych zawodów. W ocenie autorów analizowane 97 przepisy mogą jednak okazać się niewystarczające w zakresie zapewnienia możliwości dostosowywania kwalifikacji

⁵⁸ <http://www.msz.gov.pl/resource/ae6c821f-94d5-4338-88ce-8c8498c7f37e:JCR> (dostęp: 18.11.2017 r.).

⁵⁹ Litera E. - Technik obsługi turystycznej.

nabywanych w ramach zawodu technika hotelarstwa do zmian na rynku turystycznym. W tym kontekście należałoby rozważyć chociażby rozszerzenie załącznika do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka. Uwzględnienia wymagałyby elementy zawarte w składniku P5STH_W5 tak aby ich część znalazła się w poziomie 4 Polskiej Ramy Kwalifikacji, chodzi tutaj o zasady współpracy z pośrednikami (biurami podróży), obowiązujące w branży hotelarskiej. W obliczu nowej ustawy o imprezach turystycznych osoba wykonująca zawód technika hotelarstwa będzie miała możliwość ułatwiania nabywania powiązanych usług turystycznych przez gościa hotelowego. W związku z powyższym osoba taka powinna posiadać niezbędny zakres wiedzy dotyczącej kontaktów z innymi przedsiębiorcami turystycznymi⁶⁰. Dodatkowo według autorów analizy uwzględnienia wymaga uzupełnienie efektów uczenia się o znajomość wśród absolwentów podstawowych regulacji dotyczących ochrony danych osobowych klientów. Kwestia ta ma niebagatelne znaczenie w związku z początkową datą stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) wyznaczoną na dzień 25 maja 2017 r.

E. Technik obsługi turystycznej

Jak wskazywał były Prezes Polskiej Organizacji Turystycznej Rafał Szmytke wejście Polski do Unii Europejskiej było ważnym wydarzeniem dla turystyki w RP. Standardy świadczonych usług zbliżyły się do tych, które są oferowane i nabywane w innych krajach członkowskich Unii Europejskiej⁶¹. Tak samo zmiany dotyczyły sposobu kształcenia w obszarze turystyki. Zachodzące obecnie zmiany w obszarze prawodawstwa europejskiego będą musiały wywrzeć wpływ na obecne postrzeganie zawodu technika turystycznego, ale nie tylko⁶². Zmiany związane z nowymi sposobami nabywania produktów turystycznych spowodowały powstanie w tym zakresie odpowiednich regulacji. Pakietowanie dynamiczne w Internecie spowodowało

⁶⁰ Należy przez to rozumieć organizatora turystyki, przedsiębiorcę ułatwiającego nabywanie powiązanych usług turystycznych, agenta turystycznego lub dostawcę usług turystycznych, będącego przedsiębiorcą w rozumieniu art. 43(1) ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny albo prowadzącego działalność odpłatną.

⁶¹ <http://www.rp.pl/artyku/297063-Polska-turystyka-skorzystala-na-wejsciu-do-UE.html> (dostęp: 18.11.2017 r.).

⁶² Zastosowanie rekomendacji w zakresie zawodu technika organizacji turystyki można polecić również w obszarze pozostałych zawodów turystycznych.

uregulowanie nowego obszaru nabywania imprez turystycznych i sposobu ich powstawania, ale również tzw. powiązanych usług turystycznych. Dodatkowo należy wyraźnie podkreślić, iż produktem turystycznym jest również pojedyncza usługa turystyczna, którą oferuje dostawca usług turystycznych. *De lege ferenda* do kwalifikacji planowanie i kalkulacja kosztów imprez i usług turystycznych zawartej w załączniku do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. (Dz. U. 2017 poz. 860) należałoby dodać zadania, które będą aktualne po 1 lipca 2018 r., gdy w życie wejdzie ustawa z dnia 27 października 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych. Absolwenci szkół kształcących w zawodzie technika organizacji turystyki powinni dodatkowo umieć:

1. ułatwiać nabywanie powiązanych usług turystycznych w sposób stacjonarny⁶³;
2. ułatwiać nabywanie powiązanych usług turystycznych w sposób ukierunkowany⁶⁴ od innego przedsiębiorcy turystycznego w zakresie co najmniej jednej dodatkowej usługi turystycznej,
3. korzystać z powiązanych procesów rezerwacji online⁶⁵;
4. dobierać odpowiednie formularze informacyjne w celu realizacji wobec podróżnych obowiązków informacyjnych;
5. dobierać najkorzystniejsze sposoby ubezpieczenia prowadzonej działalności.

Pożądane jest wytyczenie kierunków przyszłego kształcenia kadr na potrzeby branż turystycznych. Ze względu na swoją interdyscyplinarność zawód technika organizacji turystyki może być wykonywany w obszarze szeroko pojętej turystyki. Ujednolicenie regulacji prawnych dotyczących turystyki na terytorium Unii Europejskiej będzie prowadziło do sytuacji, w której wysoko wykwalifikowana kadra będzie mogła się podejmować zatrudnienie także poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej. Przedstawione w niniejszej analizie zadania, które miałyby się znaleźć w załączniku wynikają z dyrektywy 2015/2302, wdrażanej do prawa polskiego za

⁶³ Tzn. w ramach kontaktu bezpośredniego podczas fizycznej obecności przedsiębiorcy ułatwiającego nabywanie powiązanych usług turystycznych i nabywcy. Do takiego ułatwiania może dojść np. podczas kontaktu gościa z recepcją hotelową.

⁶⁴ Taki sposób działania dotyczy tzw. przedsiębiorców internetowych którzy za pośrednictwem swoich stron internetowych (powiązanych systemów rezerwacji w ramach różnych stron internetowych) – ułatwiają nabywanie co najmniej jednej dodatkowej usługi turystycznej u innego przedsiębiorcy, w przypadku gdy umowa jest zawierana najpóźniej 24 godziny od potwierdzenia rezerwacji pierwszej usługi turystycznej.

⁶⁵ Takie ułatwianie nabywania powiązanych usług turystycznych wynika niejednokrotnie z powiązań handlowych, których elementem może być wynagrodzenie, niezależnie od metody obliczania takiego zysku, który może na przykład być uzależniony od liczby kliknięć w ramach danego linku.

pośrednictwem aktu o randze ustawy. Ze względu na ograniczone rozmiary niniejszego opracowania nie będą one podlegały indywidualnemu omówieniu. O sile polskich kadr turystycznych decyduje dziś solidne wykształcenie poparte należytą praktyką. Wskazane jest aby ci specjaliści poza wiedzą w zakresie organizacji turystyki zdobywali też wiedzę z zakresu zastosowań najnowszych regulacji.

W ocenie autorów analizowane przepisy co do zasady zapewniają możliwość dostosowywania kwalifikacji nabywanych w ramach zawodu technika obsługi turystycznej do zmian na rynku turystycznym. Jest to możliwe choćby w ramach szerokiego ujęcia efektów uczenia się zawartych w składniku P4STO_W3 opisanym w załączniku do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka. Ewentualnie można by uzupełnić go o doprecyzowanie efektów uczenia. Proponuje się zatem następującą drobną modyfikację: „Zasady postępowania się technologiami i programami informatycznymi używanymi do wykonywania zadań zawodowych, w tym m.in. zasady postępowania się programami do promocji, rezerwacji i sprzedaży imprez i usług turystycznych oraz ułatwiania nabywania powiązanych usług turystycznych”.

W ocenie autorów analizowane przepisy mogą jednak okazać się niewystarczające w zakresie zapewnienia możliwości dostosowywania kwalifikacji nabywanych w ramach zawodu technika obsługi turystycznej do zmian w obszarze ochrony danych osobowych. Uwzględnienia wymaga w związku z tym uzupełnienie efektów uczenia się o znajomość wśród absolwentów podstawowych regulacji dotyczących ochrony danych osobowych klientów. Kwestia ta ma niebagatelne znaczenie w związku z początkową datą stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) wyznaczoną na dzień 25 maja 2017 r.

F. Cukiernik

W ocenie autorów wymogi co do zawodu cukiernika w zakresie w jakim zawód ten postrzegany jest stricte gastronomicznie sformułowano prawidłowo. Z drugiej strony nie dostrzeżono rozwijającego się wraz z turystyką kulinarną potencjału turystycznego w tym zawodzie. Z tej przyczyny zdaniem autorów pominięte zostały dwie zasadnicze kwestie. Po pierwsze pominięte zostały potencjalne zadania związane z coraz powszechniejszą turystyką

kulinarną⁶⁶, mimo że uwzględniono je w takich zawodach jak technik geolog czy technik hodowca koni. Po drugie, nie uwzględniono jak się wydaje w sposób należyty, kwestii możliwości poznawania specyfik kuchni regionalnych, przy czym powinno to obejmować nie tylko nabywanie umiejętności przygotowywania regionalnych **wyrobów cukierniczych (np. tradycyjne rogale marcińskie)**, lecz także zapoznanie się z historią i uwarunkowaniami regionu. Uwzględnienie w szczególności drugiej z powyższych kwestii wydaje się istotne z punktu widzenia agroturystyki, na której gruncie produkty regionalne mają szczególnie istotne znaczenie.

Niezależnie od powyższej argumentacji naukę praktyczną w zawodzie cukiernika należałoby uzupełnić na początkowym etapie o odbywanie praktyk w Wojewódzkich Inspektoratach Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych⁶⁷. Dzięki temu uczniowie mieliby możliwość nabycia realnej umiejętności oceny towaroznawczej produktów spożywczych, z których będą przygotowywać wyroby cukiernicze. Zgodnie z ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych do zadań Inspekcji należy m.in.:

- kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w produkcji i obrocie, w tym wywożonych za granicę,
- kontrola artykułów rolno-spożywczych oznakowanych chronionymi nazwami pochodzenia, chronionymi oznaczeniami geograficznymi albo nazwami gwarantowanych tradycyjnych specjalności, zarejestrowanymi na podstawie przepisów o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, lub nazwami odwołującymi się do zarejestrowanych chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych albo gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz współpraca z jednostkami sprawującymi taką kontrolę w innych państwach,
- kontrola artykułów rolno-spożywczych oznaczonych określeniem jakościowym stosowanym fakultatywnie „produkt górski”, o którym mowa w art. 31 rozporządzenia

⁶⁶ Szerzej na temat rozwoju tej gałęzi turystyki – M. Woźniczko, T. Jędrasik, D. Orłowski, Turystyka kulinarna, Warszawa 2015.

⁶⁷ Dzięki decentralizacji administracji publicznej w tym zakresie dostępność jednostek daje realną możliwość dotarcia uczniów do odpowiednich jednostek w ramach województwa, w którym siedzibę ma technikum szkolące w tym zawodzie.

Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁶⁸,

- kontrola żywności w rolniczym handlu detalicznym w rozumieniu art. 3 ust. 3 pkt 29b ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia⁶⁹

Wyżej wymienione umiejętności są o tyle istotne, że powinien je posiadać przyszły cukiernik. Dlatego też wskazana byłaby możliwość nabywania kwalifikacji również w tym zakresie. W ocenie autorów analizowane przepisy w zasadzie zapewniają możliwość dostosowywania kwalifikacji nabywanych w ramach zawodu cukiernika do zmian na rynku turystycznym. Wskazanim byłoby jednak odmienne podejście systemowe. Kwalifikacja „cukiernik” w ocenie autorów podobnie jak omawiane tutaj zawody z zakresu gastronomii powinna być elementem Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka. W odniesieniu do danej kwalifikacji właściwy jest jeden minister⁷⁰. Minister, w odniesieniu do kwalifikacji, które ze względu na swoją specyfikę, mogą funkcjonować w kilku działach administracji rządowej decydujące stanowisko ma minister koordynator ZSK⁷¹. Wskazanim byłoby całościowe ujęcie wszystkich zawodów z zakresu gastronomii w obszarze branży gastronomicznej, dla której właściwym w ocenie autorów w każdym przypadku powinien być minister właściwy ds. turystyki. Zasygnalizowania wymaga ponadto fakt, iż Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi (jako właściwy dla tej kwalifikacji) rozpoczął procedurę włączania zaproponowanej przez Związek Rzemiosła Polskiego kwalifikacji rynkowej „Cukiernik – Dyplom mistrzowski” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Zgodnie z art. 19 ust. 1 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji, minister właściwy przeprowadza konsultacje wniosku o włączenie kwalifikacji rynkowej do ZSK ze środowiskami zainteresowanymi. W dniu 10 października 2017 r. skierowano w tej sprawie pismo do 11 podmiotów branżowych (dwóch stowarzyszeń i dziewięciu cechów)⁷². Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji określono na poziomie 5. Osoba posiadająca kwalifikację „Cukiernik - Mistrz” mogłaby m.in.: świadczyć usługi z zakresu wytwarzania produktów cukierniczych w ramach własnej działalności gospodarczej. Podejście zaproponowane przez Związek Rzemiosła Polskiego jest bardzo nowatorskie i jeżeli zostałyby

⁶⁸ Dz.Urz. UE L 343 z 14.12.2012, [str. 1](#).

⁶⁹ Dz.U. z 2015 r. [poz. 594](#), z późn. zm.

⁷⁰ <https://www.kwalifikacje.gov.pl/podstawowe-pojecia> (dostęp: 11.11.2017).

⁷¹ Tamże.

⁷² <http://www.kwalifikacje.gov.pl/download/ogloszenia/20171016/pismo%20MRiRW%20wniosek.pdf> (dostęp: 15.11.2017).

zatwierdzone byłoby pierwszym tego typu rozwiązaniem. Zasygnalizowana problematyka jest jednak na tyle szeroka, że nie będzie podlegała szerszym rozważaniom w ramach niniejszego, ograniczonego objętościowo opracowania.

G. Kucharz

Zdaniem autorów wymogi co do zawodu kucharza w zakresie w jakim jest on postrzegany stricte gastronomicznie sformułowano prawidłowo. Z drugiej strony nie dostrzeżono intensywnie rozwijającego się wraz z turystyką kulinarną potencjału turystycznego w tym zawodzie. Z tej przyczyny daniem autorów należałoby położyć większy nacisk w toku kształcenia – po pierwsze – choć ogólnie na zadania związane z turystyką oraz – po drugie – na kwestie kuchni regionalnych. To na tych dwóch filarach opiera się bowiem rola kucharza w turystyce. Nie podlega bowiem dyskusji, że popularne kulinarne programy telewizyjne (np. „Makłowicz w podróży”) stawiają przed kucharzem zadania polegające nie tylko na przygotowywaniu potraw, w tym potraw regionalnych lecz także na umiejętności ich przedstawienia, omówienia z uwzględnieniem specyfiki danej kuchni regionalnej oraz uwarunkowań regionu (historycznych i gospodarczych). Uwzględnienie powyższych kwestii jest istotne przede wszystkim z punktu widzenia agroturystyki, na gruncie której produkty regionalne mają szczególnie istotne znaczenie.

Niezależnie od powyższej argumentacji naukę praktyczną w zawodzie kucharza należałoby uzupełnić na początkowym etapie o odbywanie praktyk w Wojewódzkich Inspektoratach Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych⁷³. Dzięki temu uczniowie mieliby możliwość nabycia realnej umiejętności oceny towaroznawczej produktów spożywczych, z których będą przygotowywać potrawy. Zgodnie z ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych do zadań Inspekcji należy m.in.:

- kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w produkcji i obrocie, w tym wywożonych za granicę,
- kontrola artykułów rolno-spożywczych oznakowanych chronionymi nazwami pochodzenia, chronionymi oznaczeniami geograficznymi albo nazwami gwarantowanych tradycyjnych specjalności, zarejestrowanymi na podstawie przepisów o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach

⁷³ Dzięki decentralizacji administracji publicznej w tym zakresie dostępność jednostek daje realną możliwość dotarcia uczniów do odpowiednich jednostek w ramach województwa, w którym siedzibę ma technikum kształcące w tym zawodzie.

tradycyjnych, lub nazwami odwołującymi się do zarejestrowanych chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych albo gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz współpraca z jednostkami sprawującymi taką kontrolę w innych państwach,

- kontrola artykułów rolno-spożywczych oznaczonych określeniem jakościowym stosowanym fakultatywnie „produkt górski”, o którym mowa w [art. 31](#) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁷⁴,
- kontrola żywności w rolniczym handlu detalicznym w rozumieniu [art. 3 ust. 3 pkt 29b](#) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia⁷⁵

Wyżej wymienione umiejętności są to tyle istotne, że powinien je posiadać każdy przyszły kucharz. Dlatego też wskazana byłaby możliwość nabywania w ramach ww. kwalifikacji umiejętności również w tym zakresie. W ocenie autorów analizowane przepisy co do zasady zapewniają możliwość dostosowywania kwalifikacji nabywanych w ramach zawodu kucharza do zmian na rynku turystycznym. Jest to możliwe choćby w ramach szerokiego ujęcia efektów uczenia się zawartych w składniku P3STG_W6 opisanym w załączniku do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka. Niedopatrzaniem ze strony prawodawcy jest brak wskazania treści składnika opisowego poziomu 3 efektów uczenia się oznaczonego kodem P3STG_W5. Bezwzględnie kwestia ta wymaga interwencji legislacyjnej.

H. Technik żywienia i usług gastronomicznych

W ocenie autorów wymogi co do zawodu technika żywienia i usług gastronomicznych w zakresie w jakim zawód ten jest postrzegany jako gastronomiczny sformułowano prawidłowo. Z drugiej strony nie dostrzeżono związków tego zawodu z turystyką. Pominięte zostały nawet podstawowe zadania związane z turystyką, w tym turystyką kulinarną, mimo że uwzględniono je w zawodach niezwiązanych z obszarem ho-ga-tur. Pominięto także kwestie agroturystyczne, a zatem poznawanie kuchni regionalnych, ich specyfik, historia i uwarunkowań. Uwzględnienie powyższych kwestii wydaje się nie do przecenienia z punktu widzenia rozwoju turystyki, która jest ściśle związana z gastronomią.

⁷⁴ Dz. Urz. UE L 343 z 14.12.2012, [str. 1](#).

⁷⁵ Dz.U. z 2015 r. [poz. 594](#), z późn. zm.

Niezależnie od powyższego naukę praktyczną w zawodzie technika żywienia i usług gastronomicznych należałoby uzupełnić o odbywanie praktyk w Wojewódzkich Inspektoratach Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych⁷⁶. Dzięki temu uczniowie mieliby możliwość nabycia umiejętności oceny towaroznawczej produktów spożywczych, z którymi będą się stykać w codziennej pracy. Zgodnie z ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych do zadań Inspekcji należy m.in.:

- kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w produkcji i obrocie, w tym wywożonych za granicę,
- kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych przywożonych spoza państw członkowskich Unii Europejskiej oraz spoza państw członkowskich Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA) - stron umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym, w tym kontrola graniczna tych artykułów,
- dokonywanie oceny i wydawanie świadectw w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,
- powiadamianie podpunktu krajowego punktu kontaktowego w ramach sieci systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (systemu RASFF) o podjętych decyzjach dotyczących niebezpiecznych artykułów rolno-spożywczych,
- kontrola artykułów rolno-spożywczych oznakowanych chronionymi nazwami pochodzenia, chronionymi oznaczeniami geograficznymi albo nazwami gwarantowanych tradycyjnych specjalności, zarejestrowanymi na podstawie przepisów o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, lub nazwami odwołującymi się do zarejestrowanych chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych albo gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz współpraca z jednostkami sprawującymi taką kontrolę w innych państwach,
- kontrola wyrobów winiarskich oznakowanych chronionymi nazwami pochodzenia lub chronionymi oznaczeniami geograficznymi, zarejestrowanymi na podstawie przepisów o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, lub nazwami odwołującymi się do zarejestrowanych chronionych nazw

⁷⁶ Dzięki decentralizacji administracji publicznej w tym zakresie dostępność jednostek daje realną możliwość dotarcia uczniów do odpowiednich jednostek w ramach województwa, w którym siedzibę ma technikum szkolące w tym zawodzie.

pochodzenia lub chronionych oznaczeń geograficznych oraz współpraca z jednostkami sprawującymi taką kontrolę w innych państwach,

- kontrola napojów spirytusowych oznakowanych chronionymi oznaczeniami geograficznymi, zarejestrowanymi na podstawie przepisów o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, lub nazwami odwołującymi się do zarejestrowanych chronionych oznaczeń geograficznych oraz współpraca z jednostkami sprawującymi taką kontrolę w innych państwach,
- kontrola artykułów rolno-spożywczych oznaczonych określeniem jakościowym stosowanym fakultatywnie „produkt górski”, o którym mowa w art. 31 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych,
- kontrola żywności w rolniczym handlu detalicznym w rozumieniu art. 3 ust. 3 pkt 29b ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Wyżej wymienione umiejętności są na tyle istotne, że powinien je posiadać przyszły technik żywienia i usług gastronomicznych. Dlatego też wskazana byłaby możliwość ich nabywania w ramach tej kwalifikacji. W ocenie autorów analizowane przepisy co do zasady zapewniają możliwość dostosowywania kwalifikacji nabywanych w ramach zawodu kucharza do zmian na rynku turystycznym. Jest to możliwe choćby w ramach szerokiego ujęcia efektów uczenia się zawartych w składniku P4STG_W2 opisanym w załączniku do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka. Charakterystyka efektów uczenia obejmuje m.in. znajomość podstawowych uwarunkowań, zjawisk i procesów oraz najważniejszych nowości, co pozwala na bezkonfliktowe wdrażanie innowacji w gastronomii.

I. Technik leśnik

W ocenie autorów wymogi co do zawodu - technik leśnik - sformułowano prawidłowo. Niewątpliwie trafnie uwzględniono w nich zachodzące zmiany wpisując w nie także kwestie związane z turystyką. Odpowiada to bowiem aktualnym trendom rynku turystycznego, wychodzi naprzeciw potrzebom pracodawców obszaru ho-ga-tur oraz społecznemu zapotrzebowaniu. W ostatnich latach obserwuje się bowiem zwiększenie zainteresowania społeczeństwa turystyką i rekreacją. zjawisko to dotyczy również terenów leśnych, które są uznawane przez turystów za

bardzo atrakcyjne⁷⁷. Spostrzeżenie to implikuje wniosek o konieczności uzupełnienia nauczania przyszłych techników leśników o regulacje prawne z zakresu turystyki, gdyż ustawa z dnia 27 października 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych, która wejdzie w życie z dniem 1 lipca 2018 r. wprowadza nowe definicje imprezy turystycznej oraz powiązanych usług turystycznych. W nowym stanie prawnym także osoba wykonująca zawód technika leśnika może stać się przedsiębiorcą turystycznym, skoro ma ona wykonywać zadanie w postaci koordynowania ruchu turystycznego na terenie leśnym. Dlatego też powinna potrafić dodatkowo:

a. ułatwiać nabywanie powiązanych usług turystycznych w sposób stacjonarny;

b. ułatwiać nabywanie powiązanych usług turystycznych w sposób ukierunkowany od innego przedsiębiorcy turystycznego w zakresie co najmniej jednej dodatkowej usługi turystyczne.

Powyższe zadania wynikają wprost z nowej regulacji prawnej, stąd powinny zostać uwzględnione w toku nauczania. Zgodnie z § 1 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka, do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji włącza się Sektorową Ramę Kwalifikacji w sektorze turystyka dla branży: 1) hotelarstwo; 2) gastronomia; 3) organizacja turystyki; 4) pilotaż, przewodnictwo i animacja czasu wolnego. Brak uwzględnienia w tym zakresie obszaru rolniczo-leśnego z ochroną środowiska, dlatego nie można mówić o właściwym dostosowaniu kwalifikacji nabywanych w ramach tego zawodu do zmian na rynku turystycznym. Mnogość aktów prawnych regulujących nabywanie kwalifikacji powoduje ogromną trudność dla potencjalnych pracodawców we właściwym określeniu wymagań co do potencjalnych pracowników⁷⁸. Wskazanym byłoby w przyszłości stworzenie jednej regulacji obejmującej podstawy programowe kształcenia w zawodach i wyznaczanie poszczególnych kwalifikacji w ramach sektorowych ram⁷⁹.

J. Technik hodowca koni

⁷⁷ Zob. A. Mandziuk, K. Janeczko, Turystyczne i rekreacyjne funkcje lasu w aspekcie marketingowym, Studia i Materiały Centrum Edukacji Przyrodniczo-Leśnej R. 11, 2009, z. 4 (23), s. 66 i n.

⁷⁸ Zob. szerzej: http://www.kwalifikacje.edu.pl/download/ramy_polska/turystyka/gastronomia_w_turystyce.pdf; http://www.kwalifikacje.edu.pl/download/ramy_polska/turystyka/hotelarstwo.pdf.

⁷⁹ Wiązałoby się to z opracowaniem sektorowych ram w każdym z obszarów kształcenia.

Zdaniem autorów wymogi co do zawodu technika hodowcy koni zostały sformułowane prawidłowo. Również i w tym przypadku prawodawca trafnie uzupełnił je o kwestie związane z turystyką. Odpowiada to bowiem aktualnym trendom na rynku turystycznym, wychodzi naprzeciw potrzebom pracodawców obszaru ho-ga-tur oraz społecznemu zapotrzebowaniu. W ostatnich latach obserwuje się wzrost zainteresowania turystyką konną. Spostrzeżenie to implikuje wnioski o konieczności stałego uzupełnienia nauczania przyszłych techników leśników o regulacje prawne, w tym z zakresu turystyki. Turystyka konna, jako jedna z form turystyki kwalifikowanej, wymaga jednocześnie odpowiedniego przygotowania, specjalistycznych umiejętności i sprzętu oraz wiedzy hipologicznej, geograficznej, ekologicznej, turystycznej oraz prawnej w wyżej wymienionych dziedzinach aby turystyka ta była organizowana i prowadzona w sposób prawidłowy, zgody z prawem. Dlatego też program nauczania w tym zawodzie, w zakresie jakim jest on związany z turystyką, powinien uwzględniać powyższe wskazania oraz przewidywać możliwość choć częściowego wyspecjalizowania się w ramach tego zawodu dla potrzeb rynku turystycznego.

Zgodnie z § 1 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka, do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji włącza się Sektorową Ramę Kwalifikacji w sektorze turystyka dla branży: 1) hotelarstwo; 2) gastronomia; 3) organizacja turystyki; 4) pilotaż, przewodnictwo i animacja czasu wolnego. Brak uwzględnienia w tym zakresie obszaru rolniczo-leśnego z ochroną środowiska, dlatego nie można mówić o właściwym dostosowaniu kwalifikacji nabywanych w ramach tego zawodu do zmian na rynku turystycznym. Brak myślenia systemowego powoduje, że znaczna część kwalifikacji nabywanych poza obszarem opisanym w sektorowej ramie kwalifikacji w sektorze turystyki nie przystaje do warunków rynkowych. Zawód technika hodowcy koni, dzięki temu że nie jest związany bezpośrednio z turystyką, daje możliwość znalezienia zatrudnienia również w innych obszarach. Równocześnie podstawy programowe kształcenia w zawodzie technik hodowca koni nie pozwalają jednoznacznie uznać, iż podjęto wszelkie niezbędne kroki aby dostosować poziom nauczania do wymogów rynku usług turystycznych.

K. Technik geolog

Wymogi co do zawodu technika geologa zostały, zdaniem autorów, zdefiniowane prawidłowo. Trafnie, mając na uwadze aktualne trendy rynkowe, uwzględniono w nich także kwestie związane z turystyką. Takie rozwiązanie wychodzi naprzeciw potrzebom pracodawców

obszaru ho-ga-tur oraz społecznemu zapotrzebowaniu na coraz to nowe formy wypoczynku⁸⁰. Z tego też względu, skoro mają one przygotowywać do funkcjonowania na rynku usług turystycznych, nauczanie przyszłych techników geologów w zakresie turystyki powinno zostać uzupełnione o regulacje prawne z tej materii, gdyż ustawa z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych, która wejdzie w życie z dniem 1 lipca 2018 r. wprowadza nowe definicje imprezy turystycznej oraz powiązanych usług turystycznych. W nowym stanie prawnym także osoby wykonujące zawód technika geologa mogą stać się przedsiębiorcą turystycznym, skoro mają oni pełnić zadanie w postaci organizowania ruchu geoturystycznego. Dlatego też powinni potrafić dodatkowo:

- a. ułatwiać nabywanie powiązanych usług turystycznych w sposób stacjonarny;
- b. ułatwiać nabywanie powiązanych usług turystycznych w sposób ukierunkowany od innego przedsiębiorcy turystycznego w zakresie co najmniej jednej dodatkowej usługi turystycznej.

Zgodnie z § 1 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka, do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji włącza się Sektorową Ramę Kwalifikacji w sektorze turystyka dla branży: 1) hotelarstwo; 2) gastronomia; 3) organizacja turystyki; 4) pilotaż, przewodnictwo i animacja czasu wolnego. Brak uwzględnienia w tym zakresie obszaru rolniczo-leśnego z ochroną środowiska, dlatego nie można mówić o właściwym dostosowaniu kwalifikacji nabywanych w ramach tego zawodu do zmian na rynku turystycznym. Przypisywanie poszczególnych zawodów do obszarów w ramach programów nauczania powoduje rozbieżności, które pogłębiają się w przypadku braku istnienia sektorowych ram w poszczególnych sektorach. Nieskoordynowane działania legislacyjne w obszarze kształcenia mogą w dalszej perspektywie doprowadzić do sytuacji, w której pracodawca chętniej zatrudni na stanowisku związanym z ruchem geoturystycznym technika obsługi turystycznej aniżeli technika geologa. Wobec powyższego rozważenia wymagałoby w przyszłości stworzenie jednej regulacji obejmującej podstawy programowe kształcenia w zawodach i wyznaczanie poszczególnych kwalifikacji w ramach sektorowych ram, tak aby kształcenie w poszczególnych zawodach odpowiadało potrzebom rynkowym. Podsumowując należy stwierdzić, iż kształcenie w zawodach z branż opisanych w sektorowej ramie kwalifikacji w turystyce w znacznie lepszy sposób umożliwi dostosowanie poziomu

⁸⁰ T. Słomka, A. Kicińska-Świdorska, M. Doktor, A. Joniec, Katalog obiektów geoturystycznych w Polsce, AGH Kraków 2006, s. 7 i nast.

nauki do wymogów rynku usług turystycznych, aniżeli omówione kształcenie w zawodach z obszaru rolniczo-leśnego z ochroną środowiska.

V. Bibliografia

1. Czabańska E., Przemarsze i podróże konne, rajdy turystyczne i długodystansowe, Koń Polski 1980;
2. Cybula P., Usługi turystyczne. Komentarz, LEX el.
3. Dmytrowski P., Górna. M. [w:] Rajchel J. (red.), Modelowe zagospodarowanie geoturystyczne, Jubileusz Katedry Geologii Ogólnej, Ochrony Środowiska i Geoturystyki Akademii Górniczo-Hutniczej 1920–2010, Wyd. AGH Kraków 2010;
4. Durydiwka M., Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej, Prace i Studia Geograficzne 2013, t. 52;
5. Frydrykiewicz F., Przybywa klientów w biurach podróży, <http://www.rp.pl/Biura-podrozy/311159998-Przybywa-klientow-biurach-podrozy.html>;
6. Gospodarek J., Prawo w turystyce i rekreacji, Warszawa 2007;
7. Górską K., Cybula P., Forma umowy o imprezę turystyczną – uwagi *de lege lata* i *de lege ferenda* [w:] Cybula P. (red.), Transformacje prawa turystycznego, , Kraków 2009;
8. Idziak W., Turysta jako współtwórca oferty turystyki kulturowej, s. 259-268, [w:] Włodarczyk B. (red.), Krakowiak B. (red.), Kultura i turystyka wspólne korzenie, Łódź 2012;
9. Jaramen D [w:] Panasiuk A. (red.), Marketing w turystyce i rekreacji, Warszawa 2013;

10. Larwood J., Prosper C., Geotourism, Conservation and Society [w:] *Geologica Balcanica* 1998 (ang.), Nr 28 (3–4);
11. Kapała A., Prawne pojęcie agroturystyki, [w:] *Przegląd prawa rolnego* nr 1/2008;
12. Magda M., Jak ustrzec się niewypłacalnych klientów? [w:] Turakiewicz J. (red.), *Bezpieczny Hotel*, Warszawa 2001;
13. Mandziuk A., Janeczko K., Turystyczne i rekreacyjne funkcje lasu w aspekcie marketingowym, *Studia i Materiały Centrum Edukacji Przyrodniczo-Leśnej* R. 11, 2009, z. 4 (23);
14. Nesterowicz M., Projekt regulacji umowy o podróż w kodeksie cywilnym;
15. Ożegalska-Trybulska J., Ochrona nazw obiektów hotelarskich w Internecie [w:] Cybula P. (red.), Raciborski J. (red.), *Turystyka a prawo*, , Sucha Beskidzka-Kraków 2008;
16. Panasiuk A., [w:] Panasiuk A. (red.), *Marketing w turystyce i rekreacji*, Warszawa 2013;
17. Preferencje pracodawców branży hotelarskiej, gastronomicznej i turystycznej w zakresie sylwetki absolwenta szkolnictwa zawodowego raport z badania ankietowego, Warszawa 2016;
18. Ratajczyk K., Łabaj M., *Ekologizacja Hoteli w Polsce-Studiom Przypadków*, [w:] *Ewolucja podaży i popytu w turystyce*, Sucha Beskidzka 2014;
19. Sawicki B. (red.), Begier J. (red.), *Uwarunkowania rozwoju turystyki związanej z obszarami wiejskimi*, Biała Podlaska 2005;
20. Słomka T., Kicińska-Świdarska A., *Geoturystyka – podstawowe pojęcia*, *Geoturystyka* 2004 (pol.);
21. Słomka T., Kicińska-Świdarska A., Doktor M., Joniec A., *Katalog obiektów geoturystycznych w Polsce*, AGH Kraków 2006;
22. Sosnowski J., Ciepła G. A., Jankowski K., *Rola zwierząt w podnoszeniu atrakcyjności gospodarstw agroturystycznych* [w:] *Wybrane zagadnienia z turystyki wiejskiej*, Bargier J. (red.), Sawicki B. (red.), Biała Podlaska 2005.
23. Stasiak A., *Rozwój turystyki kulinarnej w Polsce*, *Kultura i Turystyka-Wokół Wspólnego Stołu*.
24. Topczewska J., *Turystyka konna szansą na rozwój obszarów wiejskich Podkarpacia – studium przypadku*, *Stowarzyszenie Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, Roczniki Naukowe*, t. XVII, z. 4;
25. Woźniczko M., Jędrasik T., Orłowski D., *Turystyka kulinarna*, Warszawa 2015.
26. Zawadzka A., *Turystyka konna – marzenia czy rzeczywistość?*, Koń Polski 1983;