



**Identyfikacja i analiza dokumentów regulujących zasady
współpracy szkół wyższych kształcących kadry dla potrzeb branży
gastronomicznej wraz z propozycjami zmian.**

Rekomendacje dla SRKT

Zamawiający:

Raport zrealizowany został na zlecenie Szkoły Głównej Handlowej, w ramach projektu „Sektorowa Rada ds. Kompetencji Turystyka”.

Raport współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach europejskiego Funduszu Społecznego na podstawie umowy nr UDA-POWR.02.12.00-00-0010/16-00.

Miejsce i termin realizacji:

Warszawa 2022

Autorzy opracowania:

Instytut Turystyki

Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa VISTULA

Zespół w składzie:

- **dr Piotr Kociszewski** – Prodziekan Wydziału Turystyki SGTiH Vistula, adiunkt, Wydziałowy Koordynator ds. praktyk zawodowych
- **Magdalena Markiewicz** – Kierownik Biura Rektora SGTiH Vistula
- **Piotr Tatara** – Dyrektor Instytutu Turystyki SGTiH Vistula

Wstęp

Współczesne zmiany zachodzące na rynku turystycznym są szerokim wyzwaniem, nie tylko dla podmiotów na nim funkcjonujących, lecz również dla instytucji szkolnictwa wyższego w szczególności zajmujących się kształceniem przyszłych kadr dla potrzeb szerokorozumianej branży gastronomicznej. Turbulentne otoczenie, zmienność, nieprzewidywalność, zarządzanie kryzysowe, pandemia, konflikty – to tylko niektóre hasła towarzyszące naszemu życiu w wymiarze społeczno-gospodarczym, zarówno na poziomie makro – gospodarek krajów i kontynentów, lecz na poziomie mikro – rodzin i środowiska codziennego funkcjonowania każdego człowieka. Z drugiej strony potrzeba funkcjonowania innowacyjnych kierunków studiów, zakładających równoczesne zdobywanie wiedzy teoretycznej na poziomie akademickim i doświadczenia zawodowego, w przypadku branży gastronomicznej – m.in. umiejętności praktycznych w dziedzinie technologii i organizacji gastronomii. Ich absolwenci, dzięki zdobytej wiedzy, umiejętnościom i kompetencjom społecznym oraz na podstawie zdobytych kwalifikacji mogą zostać pozytywnie przyjęci, a wręcz zabsorbowani przez mocno ukierunkowany na poszukiwanie nowych sił rynek pracy.

Ta – na pozór idealna sytuacja – będzie możliwa jeśli w kształcenie kadr dla poszczególnych branż sektora turystyki na poziomie wyższym zostaną zaangażowani przedsiębiorcy, aktywnie, konstruktywnie i konsekwentnie włączając się różne aspekty procesu dydaktycznego (może również badawczego?) poszczególnych uczelni, zgodnie z odpowiednimi ramami formalnymi.

Warto jednocześnie, przyjmując za punkt wyjścia wielowymiarowość i złożoność współczesnej turystyki i w ogóle – całego rynku i kształtującego go turbulentnego otoczenia, dostrzec zróżnicowanie, implikujące postulat identyfikacji poszczególnych branż i ich specyfiki, co zostanie omówione w dalszej treści. Niemniej wspomniana dywersyfikacja usług generuje

potrzebę pozyskiwania i legitymizacji zróżnicowanych kompetencji, niezbędnych do prawidłowego wykonywania poszczególnych zadań, czemu powinny odpowiadać również zróżnicowane programy kształcenia kierunków studiów w szkołach wyższych.

Cel i zakres badania oraz struktura raportu

Celem ogólnym niniejszego badania jest zatem ustalenie istnienia lub braku potrzeby wprowadzenia zmian w przepisach prawnych obejmujących swym zakresem problematykę zasad współpracy szkół wyższych z przedsiębiorcami z branży gastronomicznej. Sformułowanie w powyższy sposób ram merytorycznych, wraz z nadrzędnym celem opracowania generuje oraz określa poszczególne pytania badawcze, a następnie etapy działania, które przedstawiono poniżej w formie punktów:

- Jaka jest specyfika kształcenia kadr na poziomie wyższym dla potrzeb branży gastronomicznej i w ramach jakich kierunków studiów ma to miejsce?

→ *Działanie 1 oczekiwane przez Zamawiającego: Kształcenie kadr na poziomie wyższym dla potrzeb branży gastronomicznej.*

- Jakie akty prawne na różnych poziomach tworzą ramy formalne dla współpracy uczelni w zakresie gastronomii z przedsiębiorcami tej branży? Jakie kwestie dotyczące współpracy szkół z przedsiębiorcami zostały przez nie uregulowane, a które obszary nie podlegają przepisom?

→ *Działanie 2 oczekiwane przez Zamawiającego: Identyfikacja i analiza aktów prawnych, które regulują zasady współpracy uczelni z przedsiębiorcami oraz identyfikacja form współpracy uczelni z przedsiębiorcami objętych regulacją prawną.*

- Jaki wpływ na współpracę szkół wyższych z przedsiębiorcami, szczególnie z branży gastronomicznej, mają aktualnie funkcjonujące rozwiązania prawne i czy w tym zakresie powinny być wprowadzone

zmiany? Czy istniejące zapisy stymulują czy utrudniają współdziałanie uczelni z różnymi grupami interesariuszy?

→ Działanie 3 oczekiwane przez Zamawiającego: Ocena wprowadzonych rozwiązań pod kątem ułatwiania lub utrudniania tej współpracy.

→ Działanie 4 oczekiwane przez Zamawiającego: Identyfikacja istnienia lub braku zmian zasad współpracy uczeni z przedsiębiorcami w związku z wystąpieniem pandemii COVID-19 oraz ich ocena.

→ Działanie 5 oczekiwane przez Zamawiającego: Ocena objętych analizą regulacji pod kątem istnienia lub braku potrzeby wprowadzenia w nich zmian.

→ Działanie 6 oczekiwane przez Zamawiającego: Wskazanie rekomendacji dla Sektorowej Rady ds. Kompetencji Turystyka w tym rekomendacji dotyczących istnienia lub braku potrzeby wystąpienia w sprawie zmian przepisów.

Niniejszy raport stanowi jedno z trzech opracowań w tematycznym cyklu dotyczącym identyfikacji i analizy dokumentów regulujących zasady współpracy szkół wyższych kształcących kadry dla potrzeb sektora turystyki z przedsiębiorcami z trzech obszarów, tj. branży gastronomii, branży hotelarstwa i branży organizacji turystyki, przygotowanych w 2022 r. przez Instytut Turystyki SGTiH Vistula dla Sektorowej Rady ds. Kompetencji Turystyka.

Ze względu na specyfikę sektora turystyki i tworzących go branż, a ponadto złożoność i wielowymiarowość, przenikanie się poszczególnych sfer, a przez to także nakładanie się ram prawnych lub ich szeroki, a nie wąski charakter (dostosowany do każdego z tytułowych obszarów) treść każdego z raportów może w wybranych fragmentach pozostawać zbieżna. Dodatkowym argumentem przemawiającym za przyjęciem takiego rozwiązania jest fakt, iż pozwala to w ujęciu całościowym na uzyskanie obrazu sytuacji w całym sektorze turystyki, a nie tylko na pozostanie na

poziomie poszczególnych branż. Przyjęte podejście, jak i zastosowane rozwiązania pozostają również zbliżone do wcześniejszych raportów opracowywanych dla Sektorowej Rady ds. Kompetencji Turystyka (m.in. do cyklu publikacji M. Barczaka z 2020 dotyczącego szkół branżowych, w kontekście poszczególnych branż sektora turystyki).

Zagadnienia terminologiczne

Dokonując określenia ram dla niniejszego opracowania, a de facto cyklu opracowań charakteryzujących poszczególne obszary sektora turystyki, warto przedstawić rozumienie podstawowych pojęć. Zaprezentowana poniżej kwerenda pozostaje analogiczna z już zastosowanym w praktyce podejściem podczas przygotowania przez jednego z Autorów raportu dotyczącego sezonowego zatrudnienia w turystyce (por. Kociszewski, red. 2021) na potrzeby Sektorowej Rady ds. Kompetencji - Turystyka. Zastosowanie kryterium rodzaju świadczonych usług (inaczej charakteru produktu) pozwala na podział przedsiębiorstw według podstawowych rynków branżowych, choć w sytuacji integracji i przenikania branż, zdaniem M. Kachniewskiej i E. Nawrockiej, staje się to coraz trudniejsze (Kachniewska (red.), 2012). Wykorzystując kryterium rynków branżowych wyróżnia się m.in. przedsiębiorstwa transportu turystycznego, obiekty noclegowe, gastronomiczne, przedsiębiorstwa uzdrowiskowe oraz jednostki zajmujące się informacją i promocją turystyczną, a także biura podróży.

Warto również wykorzystać wypracowaną już nomenklaturę, przyjętą ramach Sektorowej Ramy Kwalifikacji dla Turystyki, a zaprezentowaną w opracowaniu Instytutu Badań Edukacyjnych (2018), na podstawie wcześniejszej wykładni H. Zawistowskiej (2015). Na etapie przygotowywania tej ramy zdecydowano o objęciu SRKT czterech podstawowych branż wchodzących w skład sektora turystyki tj. (1) branży hotelarstwa, (2) branży gastronomii (w szczególności gastronomii hotelowej), (3) branży organizacji i sprzedaży imprez turystycznych oraz

pośrednictwa turystycznego – wspólnie określonej jako branża organizacji turystyki oraz (4) branży pilotażu, przewodnictwa i animacji czasu wolnego. Dla każdej z tych branż opracowano odrębną „podramię” ponieważ „każda z tych branż oferuje inny rodzaj usług, co znajduje odzwierciedlenie w zróżnicowaniu kompetencji niezbędnych do pracy w poszczególnych branżach, a także terminologii branżowej”. Warto nadmienić, że Sektorowa Rama Kwalifikacji dla sektora turystyki została włączona do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (*Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka, Dz. U. poz. 1155*).

Zestawiając zatem określenia zawarte w założeniach procesu badawczego z powyższą propozycją podziału na rynki branżowe należy zauważyć, że w przypadku tego raportu tematycznej sytuacja wydaje się w miarę klarowna, podobnie jak w przypadku branży hotelarskiej, a w odróżnieniu od większej złożoności branży organizacji turystyki. Przyjęto bowiem, iż istotą funkcjonowania branży gastronomicznej jest świadczenie usługi gastronomicznej, „mającej na celu zaspokojenie potrzeb turystów w zakresie wyżywienia – poprzez przygotowanie i dostarczanie posiłków i napojów oraz stworzenie warunków do ich konsumpcji na miejscu” (IBE 2018). Usługi gastronomiczne, w odróżnieniu od przedstawionych w innym raporcie z przygotowanego cyklu dotyczącym usług hotelarskich, nie zostały zdefiniowane w przepisach prawnych. Określenie to pojawia się razem z usługami cateringowymi w przepisach dotyczących kwestii VAT. Za to w statystyce GUS obecne są określenia definiujące miejsca świadczenia usług gastronomicznych. W dziedzinie „Działalność handlowa, hotelarska, gastronomiczna i inne wybrane rodzaje działalności usługowych” pojawia się jako najszersze pojęcie „placówki gastronomicznej”, rozumianej jako „Zakład lub punkt gastronomiczny stały lub sezonowy, którego przedmiotem działalności jest przygotowanie oraz sprzedaż posiłków i napojów do spożycia na miejscu i na wynos.” (<https://stat.gov.pl/metainformacje/slownik-pojec/pojecia-stosowane-w->

statystyce-publicznej/300,pojecie.html, 12.09.2022). Dodatkowo w ramach wyjaśnień metodologicznych wskazano, że „placówki gastronomiczne dzielą się na: placówki ogólnie dostępne oraz placówki nastawione na obsługę określonych grup konsumentów. Placówki gastronomiczne mogą być prowadzone m.in. w obrębie hoteli, moteli, zajazdów, schronisk, pól campingowych, w pensjonatach, domach wypoczynkowych i innych miejscach krótkotrwałego pobytu jak też w wagonach kolejowych wchodzących w skład pociągu oraz na statkach pasażerskich. Do placówek gastronomicznych nie zalicza się ruchomych punktów sprzedaży detalicznej i automatów sprzedażowych” (<https://stat.gov.pl/metainformacje/slownik-pojec/pojecia-stosowane-w-statystyce-publicznej/300,pojecie.html>, 12.09.2022).

Na użytek niniejszego raportu – Autorzy przyjęli szerokie spojrzenie na wielowymiarowy kontekst funkcjonowania różnego typu placówek gastronomicznych, w warstwie formalnej stosując jednak tytułowe określenie branży gastronomicznej. Warto ponadto zauważyć, że częściowo usługi gastronomiczne świadczone są w różnego typu obiektach noclegowych, jako kluczowa w wielu przypadkach część usługi hotelarskiej. Należy zatem przyjąć założenie, że wiele treści poruszonych w raporcie temat branży hotelarskiej będzie odnosiło się również częściowo do branży gastronomicznej. Potwierdzeniem zasadności tego założenia jest stosowane często określenie, łączące obie te grupy przedsiębiorców w formule wspólnej, tj. branży hotelarsko-gastronomicznej. Autorzy mają świadomość, że na tytułowe określenie branży gastronomicznej mogą składać się również podmioty będące np. producentami żywności czy dostawcami szerokokorozumianych składników lub dodatków do żywności. Celowo jednak treści zawarte w niniejszym raporcie w warstwie merytorycznej odnoszą się do kontekstu turystyki, a więc świadczenia usług gastronomicznych w różnej formie i przestrzeni osobom podróżującym.

Należy również przyjąć założenie, iż branża gastronomiczna, analogicznie jak branża hotelarska będzie miała nieco inny punkt odniesienia niż branża organizacji turystyki – w odczuciu Autorów bardziej zmaterializowany, poprzez specyfikę świadczenia usług gastronomicznych w różnego typu obiektach i przestrzeniach. Z drugiej strony, analizując wzajemne relacje można zauważyć, że różnego typu placówki gastronomiczne, funkcjonując samodzielnie lub w ramach obiektów noclegowych stanowią podstawę przygotowania i realizacji imprez turystycznych.

Struktura raportu pozostaje w zgodności z ramami wskazanymi przez Zamawiającego, jak również odpowiada założonym na wstępie celom, a także przyjętemu schematowi procesu badawczego, finalnie składając się z rozdziałów merytorycznych, wstępu oraz podsumowania wraz z wnioskami i rekomendacjami dla Sektorowej Rady ds. Kompetencji – Turystyka oraz właściwych spisów.

Metody badawcze

Złożoność i różnorodność podejmowanych w tym opracowaniu wątków wymagały zastosowania odpowiedniego podejścia badawczego, sprawdzonego również we wcześniejszych podobnych pracach badawczych (por. Kociszewski, red. 2021) za które uznano triangulację metod badawczych. Według koncepcji tej zakłada się, że badany temat ujmuje się z co najmniej dwóch różnych punktów widzenia, dzięki zastosowaniu różnych perspektyw metodologicznych. Na użytek niniejszego opracowania najbardziej właściwa wydaje się triangulacja poszczególnych metod jakościowych – wywodzących się z różnych podejść badawczych i opartych na zdywersyfikowanych źródłach danych, ale mieszczących się w ramach badań jakościowych.

Jednocześnie należy dodać, że ze względu na potrzebę zarówno uzyskania całościowego obrazu sytuacji w sektorze turystyki w ogóle, jak i dokonywania porównań pomiędzy tworzącymi go branżami w niniejszym raporcie zastosowano analogiczny zestaw metod w formule wspomnianej triangulacji, jak w przypadku pozostałych raportów tworzących cykl, tj. dotyczących hotelarstwa i organizacji turystyki.

Zatem w ramach realizowanego procesu badawczego zastosowano metody i charakterystyczne dla nich techniki i narzędzia, takie jak:

- identyfikacja i analiza treści – przede wszystkim aktów prawnych, komentarzy do nich i interpretacji zawartych w publikacjach naukowych – np. książkach, artykułach, dokumentach, na stronach internetowych – w tym głównie w poszukiwaniu wątków związanych z podstawowymi zagadnieniami i próbą właściwej konceptualizacji stosowanych pojęć. W tym miejscu należy wskazać, że dla tematyki branży gastronomicznej niestety w ramach zrealizowanej kwerendy nie udało się dotrzeć do stricte tematycznych publikacji – artykułów podejmujących zagadnienia współpracy szkolnictwa wyższego z biznesem. Założono, że w szerszym spektrum wnioski płynące z publikacji dotyczących hotelarstwa, na zasadzie wzajemnej kompatybilności branż można rozszerzyć na całą branżę hotelarsko-gastronomiczną. W ramach nawiązania z kolei do wniosków płynących z artykułu P. Dominika (2013) przywołano interesujący przykład studiów dualnych z rynku polskiego.
- analiza istniejących danych statystycznych – o szerokim spektrum, m.in. zgromadzonych przez Główny Urząd Statystyczny (prezentowane w raporcie Instytutu Turystyki) lub dostępnych w systemach POLON i RADON, a dotyczących stricte kierunków studiów.
- kwerenda stron internetowych wybranych uczelni i analiza jakościowa prezentowanych treści – szczególnie pod kątem identyfikacji regulacji prawnych w omawianym zakresie na poziomie uczelni.

- kwerenda działań ministra właściwego ds. turystyki¹ w ostatnich latach dedykowanych szkołom wyższym i rozwoju ich współpracy z biznesem – poprzez identyfikację działań prezentowanych na stronach ministerialnych w ramach obszaru „kształcenie i szkolenie” (dostępne niepełne dane od 2013 roku).

Należy wspomnieć, że pomocna była także kwerenda wcześniejszych raportów tematycznych i opracowań przygotowanych w ramach projektu Sektorowej Rady ds. Kompetencji Turystyka, a dostępnych w formie baz publikacji na tematycznych stronach zaangażowanych instytucji – m.in. Szkoły Głównej Handlowej lub Konfederacji Pracodawców Lewiatan.

Niezwykle istotne przy opracowaniu niniejszego raportu było dotychczasowe doświadczenie zawodowe zespołu Autorów, związane po pierwsze z co najmniej kilkuletnim funkcjonowaniem w strukturze uczelni wyższej (odpowiednio w przypadku poszczególnych osób na różnych stanowiskach), kształcącej studentów na różnych kierunkach o charakterze praktycznym, a po drugie – z realną znajomością sektora turystyki i jego poszczególnych branż. Konstruktywnie wykorzystano również wcześniejsze prace Instytutu Turystyki w Warszawie (obecnie w strukturach Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa VISTULA) oraz realizowane inne projekty, które pozostawały spójne z podejmowanymi w tym opracowaniu zagadnieniami.

¹ Autorzy celowo stosują określenie ustawowe na poziomie ogólnym, bowiem w omawianym przedziale czasowym ewoluowało przyporządkowanie materii turystyki do konkretnych ministerstw (de facto od Ministerstwa Sportu i Turystyki, poprzez różne modyfikacje Ministerstwa Rozwoju, do ponownego funkcjonowania Ministerstwa Sportu i Turystyki od 26.10.2021, co skutkuje również na poziomie praktycznym niepełnym dostępem do danych ze względu na zmiany stron internetowych i przeniesienie części treści do tzw. wersji archiwalnej).

1. Ogólna charakterystyka kształcenia na poziomie wyższym kadr dla potrzeb branży gastronomicznej

1.1 Różnorodne uwarunkowania funkcjonowania systemu kształcenia kadr na poziomie wyższym oraz współpracy z przedsiębiorcami – analiza wybranych publikacji

Punktem wyjścia dla zrealizowanej analizy w każdym z trzech raportów był cykl raportów przygotowanych dla Sektorowej Rady ds. Kompetencji Turystyka. W pierwszej kolejności sięgnięto do serii opracowań z 2019 r. autorstwa Z. Kowala, poruszających zagadnienia „Barier we współpracy przedsiębiorców ze szkołami kształcącymi kadry na poziomie wyższym dla potrzeb branż – odpowiednio hotelarstwa, gastronomii i organizacji turystyki”. Ze wskazanej grupy opracowań wykorzystano zarówno zagadnienia teoretyczne, jak i wątki aplikacyjne – tj. wyniki zrealizowanych wówczas badań (do których odniesiono się w dalszej treści).

Z. Kowal (2019) podjął w swoim raporcie roboczą próbę ujęcia etapów ewolucji systemu kształcenia kadr na poziomie wyższym dla potrzeb turystyki, proponując podział na 3 okresy:

- 1 okres: przed transformacją, który charakteryzował się ograniczonym dostępem do studiów wyższych,
- 2 okres: wdrażanie procesu bolońskiego, które polegało na wdrażaniu modelu dwustopniowych studiów /licencjackich i magisterskich/, stwarzających warunki do szybkiego wejścia na rynek pracy z dyplomem ukończenia studiów wyższych i możliwości kształcenia równoległego z wykonywaniem obowiązków zawodowych,

- 3 okres: obecnie realizowana reforma szkolnictwa wyższego, która stanowi dalszy krok do upraktycznienia studiów wprowadzając dwa profile kształcenia – ogólnoakademicki przygotowujący do pracy naukowo-badawczej i praktyczny przygotowujący do pracy w przedsiębiorstwie.

Autor omawianego opracowania wyjaśnił, że określenie: „obecnie realizowana reforma” – odnosiło się do 2019 r. Obecnie należałoby zatem propozycję Z. Kowala rozbudować o kolejny 4 okres: po reformie szkolnictwa wyższego (z zachowaniem dualizmu profili kształcenia, tj. ogólnoakademicki lub praktyczny), ale kształtowany przez zmieniające się warunki otoczenia. Wśród czynników można wymienić np. pandemię COVID lub konflikt w Ukrainie, a w dalszym kroku próby dostosowania się z perspektywy uczelni do specyfiki aktualnego okresu za pomocą np. metod i technik kształcenia na odległość (zwanym potocznie nauką zdalną).

W ramach zrealizowanej kwerendy wykazano brak stricte publikacji tematycznych odnoszących się do podjętego tematu i specyfiki współpracy przedsiębiorstw z branży gastronomicznej ze szkołami wyższymi. Jest to stan zbliżony do branży organizacji turystyki. Autorzy niniejszego raportu zaproponowali sięgnięcie do wniosków z szerszego opracowania A. Tokarz-Kocik zatytułowanego „Kształcenie kadr dla potrzeb obsługi ruchu turystycznego”, opublikowanego w 2016 r. w czasopiśmie naukowym „Ekonomiczne Problemy Turystyki” nr 2 (34). Mimo, że w tytule pojawia się określenie dotyczące branży sektora turystyki stanowiącej temat innego z raportów w opracowanym cyklu, to jednak pewne wnioski o charakterze ogólnym dotyczą również branży gastronomicznej.

Autorka w szeroki sposób przedstawia w swoim artykule system kształcenia zawodowego dla potrzeb obsługi ruchu turystycznego, rozumianego (za Mydłowską (2015, s. 118) jako „wszystkie formy kształcenia zawodowego ukierunkowane na generalny cel, jakim jest dostarczenie uczestnikom tego procesu wiedzy i umiejętności niezbędnych

do skutecznego i efektywnego wykonywania wyuczonego zawodu". Tokarz-Kocik opisuje poszczególne poziomy systemu kształcenia, począwszy od pierwszego ogniwa – jakim są szkoły ponadgimnazjalne o profilu turystycznym, następnie szkoły pomaturalne, aż wreszcie studia wyższe – licencjackie, magisterskie i doktorskie. Autorka wskazuje wpierrw na wybrane profile kształcenia na poziomie wyższym, wymieniając m.in. profil turystyki i rekreacji, profil ekonomiczny oraz profil zarządzania. Następnie Tokarz-Kocik odnosi się do formalnego ukończenia studiów, zaznaczając, iż profil turystyczno-rekreacyjny wiąże się z uzyskaniem tytułu magistra lub licencjata turystyki i rekreacji. W pozostałych przypadkach tytuł wynika z kierunku, na którym odbywało się kształcenie. Założeniem kształcenia na poziomie wyższym jest przygotowanie absolwentów do pełnienia w przedsiębiorstwach turystycznych obowiązków kierowniczych. W artykule nie wskazano jednak praktycznych aspektów dotyczących współpracy z przedsiębiorcami, a chociażby samo ich zaangażowanie w tworzenie programów studiów powinno być kluczowe.

Zawężając spojrzenie do branży hotelarsko-gastronomicznej warto przedstawić spojrzenie P. Dominika (2013), który przywołuje w swoim artykule różne przykłady i doświadczenia kształcenia kadry hotelarskiej w szkołach średnich i wyższych w Polsce na tle wybranych krajów Europy. Mimo, że publikacja dotyczy hotelarstwa, to przyjmując wyrażone we wstępie założenia dotyczące bliskich relacji branży hotelarskiej i gastronomicznej, a wręcz ich wzajemną kompatybilność, jak również postulat szerszego spojrzenia, warto przywołać wybrane konstatacje, streszczone w formie punktowej, aby zwiększyć ich czytelność, a jednocześnie aplikacyjność:

- Zdaniem P. Dominika „pierwszym istotnym elementem w kształceniu kadry hotelarskiej w szkołach wyższych w powiązaniu z biznesem jest nowatorskie podejście do programu kształcenia studentów, które powinny zawierać moduły uczące analitycznego myślenia, rozwijające

umiejętności pracy zespołowej czy projektowej. Zmiany programów powinny także dotyczyć kształcenia tzw. kompetencji miękkich studentów, coraz bardziej cenionych przez pracodawców. Do takich kompetencji należy fachowość, sumienność, wysoka kultura osobista, znajomość języków obcych czy urządzeń biurowych”.

- Autor dostrzega również znaczenie praktyk zawodowych, podkreślając, że „obserwacja prawdziwej pracy i wykonywanie zadań pod okiem specjalistów rozwija umiejętności i pomaga nabyć doświadczenie z danej dziedziny, dlatego też praktyki mają ogromny wpływ na rozwój kariery zawodowej. Jest to inwestycja w przyszłość zawodową studenta, która gwarantuje efektywne wykonywanie zawodu”.
- Dominik zwraca uwagę, że szczególną formą kształcenia, która wymaga zaangażowania podmiotów gospodarczych (pracodawców) są studia przemienne (dualne). W tym systemie student przemienne odbywa zajęcia w uczelni i praktyki w firmie. Obie formy uczenia składają się na uzyskanie przewidzianych programem studiów efektów kształcenia.
- Autor przywołuje udane przykłady zastosowania systemu dualnego w krajach Europy Zachodniej, wskazując (z perspektywy publikacja opracowania – w 2013 r.) na jego upowszechnienie w Niemczech, Austrii, Szwajcarii, Norwegii i Francji. Jako przykład bogactwa rozwiązań kształcenia przemiennego służyć mogą rozwiązania niemieckie. U naszych zachodnich sąsiadów w szkolnictwie wyższym prowadzone są m.in.:
 - studia zawierające komponent praktyczny dający kwalifikacje uznawane w konkretnym zawodzie,
 - studia z elementem zatrudnienia dla osób już mających pewne kwalifikacje zawodowe,
 - studia przemienne dające tytuł zawodowy, ale już nie dające uznanych kwalifikacji (uprawnień) zawodowych – Dominik wskazuje, że polskie przykłady są najbliższe temu statutowi.

W ramach realizowanej kwerendy natrafiono na interesujący artykuł, co prawda o charakterze bardziej informacyjnym i branżowym, niż naukowym, niemniej stanowiący ciekawą egzemplifikację dla propozycji Piotra Dominika (2013), m.in. w kontekście kształcenia w modelu dualnym. Publikacja ta na portalu „Dziennika Bałtyckiego”² dotyczy roku 2019 r. i zawartej umowy pomiędzy Akademią Leona Koźmińskiego w Warszawie a McDonald’s Polska, na mocy której powstały założenia uruchomienia wspólnego kierunku studiów licencjackich dla pracowników restauracji o nazwie „Zarządzanie w sektorze QSR”, czyli restauracjach szybkiej obsługi (*quick service restaurant*). W informacjach wstępnych wskazano, że „studia te skierowane są do wszystkich pracowników McDonald's, którzy posiadają minimum 3-miesięczne doświadczenie w pracy i wykształcenie średnie. Kandydaci zostaną wyłonieni w wewnętrznej rekrutacji. Zajęcia będą darmowe - wszystkie koszty edukacji pokrywać będzie firma w ramach programu "Archways to Opportunity". Ukończenie tych studiów ma być szansą na uzyskanie wyższych kwalifikacji, które w przyszłości mogą pomóc pracownikom w rozwoju kariery w korporacji. Szansę uzyskania dyplomu jednej z najlepszych uczelni ekonomicznych w Polsce otrzyma stu pracowników.” (<https://dziennikbaaltycki.pl/studia-dla-pracownikow-restauracji-mcdonalds-amerykanska-firma-uruchamia-nowy-kierunek-studiow-we-wspolpracy-z-akademia-leona/ar/c1-14302101>, 10.09.2022).

W ujęciu formalnym wskazano, że "Zarządzanie w sektorze OSR" to studia niestacjonarne o charakterze dualnym, który cieszy się ogromną popularnością w krajach europejskich. Studenci w trakcie studiów pobierają równocześnie teoretyczną wiedzę i praktyczne doświadczenie u pracodawcy, tutaj w McDonald's. W założeniach przyjęto, że „łącznie liczba zajęć wynosić będzie 1100 godzin, w trakcie których połowa przypada na

² Ciekawe, że w ramach kwerendy m.in. dokonywanej za pomocą narzędzi Google i celowego wyszukiwania fraz takich jak: *gastronomia, restauracje, szkoły wyższe, uczelnie, biznes* natrafiono na artykuł tematyczny właśnie na stronie „Dziennika Bałtyckiego”, mającego zatem wysokie pozycjonowanie. Dopiero w dalszym kroku treści na temat wspólnego kierunku studiów znaleziono na stronach partnerów – sieci McDonald's czy Akademii Koźmińskiego. Autorzy zdecydowali się zatem jako przypis wykorzystać pierwotny adres wykazany w kwerendzie.

zajęcia i wykłady, a druga połowa na warsztaty i praktyki w restauracji. (...) Zajęcia prowadzone będą przez pracowników naukowych Akademii Leona Koźmińskiego i specjalistów z sieci McDonald's. Wśród treści wykładowych znajdą się zagadnienia z takich obszarów jak: zarządzanie, zarządzanie zespołem, marketing, finanse, IT, logistyka czy ochrona środowiska” (<https://dziennikbałtycki.pl/studia-dla-pracownikow-restauracji-mcdonalds-amerykanska-firma-uruchamia-nowy-kierunek-studiow-we-wspolpracy-z-akademia-leona/ar/c1-14302101>, 10.09.2022).

Studia planowano uruchomić jesienią 2019 r., niestety nie znaleziono informacji o ich dalszych losach i skuteczności projektu z punktu widzenia biznesowego, zapewne częściowo przerwano globalną pandemią COVID od marca 2020 r., a więc jeszcze w tym samym roku akademickim. Niemniej, sama koncepcja i jej założenia stanowią przykład wdrożenia modelu dualnego realizowanego we współpracy uczelni z biznesem.

Należy zwrócić uwagę na istotne cechy tego projektu, tj. po pierwsze skalę działalności partnerów – globalnego giganta gastronomicznego z sektora fast food, z dużą liczbą pracowników, usystematyzowaną wizją ich rozwoju i zapleczem finansowym oraz jedną z czołowych uczelni prywatnych kształcących w zakresie kompetencji biznesowych. Po drugie warto zauważyć, że wspólny kierunek nie ma charakteru ściśle gastronomicznego w ujęciu technologicznym, a raczej jego założone efekty powiązane są z zagadnieniami biznesowymi, przywódczymi itd. Z tak ujętej konkluzji rodzi się pytanie czy taki model został wykorzystany w innych miastach i na innych uczelniach? Czy potencjał stworzenia takich studiów dualnych musi być wprost proporcjonalny do skali partnerów czy jednak może dotyczyć też mniejszych jednostek?

Poniekąd odpowiedzią na tak postawione pytania może być drugi przykład, również wyselekcjonowany w ramach kwerendy, a mianowicie fakt otwarcia od jesieni 2018 r., tj. w roku akademickim 2018/2019 we Wrocławiu w strukturach tamtejszego Uniwersytetu Przyrodniczego

kierunku *Technologia i organizacja gastronomii*, który wówczas uważany był za pierwsze uniwersyteckie studia dualne, a więc prowadzone przez dwa podmioty – uczelnię wyższą i przedsiębiorstwo. Przyjęto założenie, że kierunek ten będzie realizowany jako studia inżynierskie, trwające 3,5 roku (7 semestrów), z czego z perspektywy strukturalnej tylko 4 semestry mają obejmować stacjonarną naukę w salach, laboratoriach i pracowniach na uniwersytecie, a pozostałe (3 semestry) „będą nauką pracy w najlepszych firmach z sektora HoReCa (hotelarstwo – gastronomia – catering)

(https://upwr.edu.pl/aktualnosci/pierwsze_uniwersyteckie_studia_dualne-351.html, 9.10.2022).

Cały projekt takiej formuły studiów dualnych, określony roboczo HoReCa DUO możliwy był w ramach projektu finansowanego z funduszu Unii Europejskiej w ramach programu POWER o całkowitej wartości 2 295 968 PLN, przy wkładzie Funduszy Europejskich – wartości dofinansowania na poziomie 2 227 089 PLN. Jego realizacja w założeniach podzielona była na dziewięć etapów, od Prac Rady Programowej i formalnych zatwierdzeń w odpowiednich gremiach, przez kampanię promocyjną i rekrutację, aż wreszcie realizację pełnego cyklu kształcenia. Ponadto należy podkreślić, że projekt zakładał finansowanie dodatkowych komponentów – m.in. organizację i realizację staży u pracodawców, organizację i przeprowadzenie dodatkowych szkoleń certyfikowanych dla studentów, jak i udział studentów w konferencjach naukowych związanych z kierunkiem kształcenia. Zamknięciem całego procesu zgodnie z założeniami ma być obrona prac inżynierskich i podsumowanie właściwe projektu. Należy dodać, że finansowanie obejmuje całość podejmowanych działań w poszczególnych etapach, włącznie z pensjami studentów w trakcie staży, kosztem udziału w konferencjach oraz szkoleniach branżowych, a nawet ubrania robocze.

W ujęciu praktycznym wskazano, że „program studiów obejmuje niezbędny zakres wiedzy teoretycznej zdobywanej na UPWr oraz

umiejętności zdobywanych podczas pracy na różnych stanowiskach w branży HoReCa (hotelarstwo-gastronomia-catering). Staże będą organizowane w najlepszych, placówkach gastronomicznych i hotelach na terenie Dolnego Śląska i woj. ościennych, będących regionem turystycznym z licznymi przedsiębiorstwami z branży” (<https://upwr.edu.pl/wspolpraca/projekty/horeca-duo>, 9.10.2022). Warto dodać, że staże zgodnie z założeniami projektu mają być podzielone na cztery etapy, tj. odpowiednio staż techniczny, technologiczny, managerski oraz dyplomowy, aby dać studentom różne umiejętności praktyczne. Dodatkowo prace dyplomowe poświęcone wyłącznie konkretnym praktycznym zagadnieniom i problemom z życia wziętym będą powstawać pod opieką i specjalisty-praktyka z branży żywnościowej, i nauczyciela akademickiego. Wreszcie, wartością dodaną, zgodnie z założeniami kierunku mają być też dodatkowe szkolenia zawodowe, choć ujęte w programie studiów jako obowiązkowe, a dokładnie trzy weekendowe szkolenia zawodowe: baristerskie, barmańskie, sommelierskie, które uzupełnią wiedzę, ale i umożliwią studentom zdobycie certyfikatów potwierdzających przydatne umiejętności zawodowe.

Konkludując, tak przedstawiona koncepcja innowacyjnych studiów dualnych wydaje się niezwykle interesująca, stanowiąc właściwą egzemplifikacją na poziomie aplikacyjnym dla przywołanej koncepcji teoretycznej, zapisanej w aktach prawnych. W tym przypadku warto dostrzec kilka zmiennych, powodujących prawie automatycznie, że ten projekt musi się udać, a warunkiem koniecznym jest (była) po prostu rekrutacja studentów w zakładanej liczbie 27 osób. Główną zmienną, będącą dla porównania zapewne bolączką wielu zbliżonych koncepcji, być może powstałych w zaciszach gabinetów i odłożonych do szuflady... na lepszy czas jest kwestia finansowania – w tej idei studiów dualnych – całościowego, kompleksowego, zagwarantowanego z projektu POWER. Po drugie to dobór partnerów w projekcie, gwarantem sukcesu – z jednej strony jest potężna uczelnia publiczna w osobie Uniwersytetu

Przyrodniczego we Wrocławiu, a dokładnie Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności, z potencjałem pracowników, innowacyjnej wiedzy, badań i patentów. Z drugiej strony na poziomie pracodawców również można założyć łatwość działania, bowiem przystąpienie do projektu będzie raczej budować rozpoznawalność i swoisty prestiż, a jednocześnie nie obciążać rachunków bieżących, ponieważ pensje pracowników – studentów, przyjętych na poszczególne staży zgodnie z założeniami wstępnymi są finansowane ze środków projektu. Wreszcie, kolejną zmienną generującą raczej pozytywny oddźwięk jest innowacyjność i wielowymiarowość założonego programu studiów, ograniczonego nie tylko do typowych przedmiotów i stażu u potencjalnych pracodawców, ale wzbogaconego o komponent konkretnych szkoleń branżowych, automatycznie budujących elastyczność przyszłego absolwenta, szerszy zakres kompetencji i umiejętności, a całościowo przewagę konkurencyjną wobec innych osób na rynku pracy.

Autorzy jednocześnie pragną podkreślić, że w tym miejscu, na podstawie zrealizowanej kwerendy, podobnie jak w przypadku pierwszego przykładu studiów dualnych w Akademii Koźmińskiego odnoszą się do samej koncepcji i założeń zawartych w projektach. Istotnym byłoby w obu tych przypadkach dokonanie próby oceny skuteczności podejmowanych działań w kontekście kluczowej zmiennej, tj. pandemii COVID-19, rozpoczętej w marcu 2020 r., więc de facto w trakcie planowanych studiów na wrocławskiej uczelni.

Podsumowując i jednocześnie przechodząc do dalszych rozważań, można stwierdzić, że zrealizowana jako jeden z etapów procesu badawczego kwerenda artykułów tematycznych stanowi ramy merytoryczne dla dalszych rozważań i identyfikacji postulowanych w publikacjach wątków (np. koncepcji studiów dualnych) w sposób praktyczny w dalszych etapach.

Wzorem pozostałych raportów ujętych w przygotowanym cyklu warto również odnieść się do publikacji ujmujących w ogóle relacje uczelni z otoczeniem społeczno-gospodarczym.

Tematykę „zarządzania relacjami uczelni publicznych z przedsiębiorstwami” podjęła po pierwsze M. Ławicka (zarówno w artykule z 2021, jak i szerzej w monografii z 2020), skupiając się w swoich badaniach na wydziałach ekonomicznych publicznych uczelni w województwie zachodniopomorskim. W części teoretycznej swojego opracowania z 2021 r. nawiązując do zapisów *Ustawy – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* Ławicka (2021, s. 603) podkreśla, „że z jednej strony obowiązujące akty prawne dotyczące szkolnictwa wyższego i nauki regulują zasady transferu wiedzy i technologii z uczelni do gospodarki”, a jednocześnie zwraca uwagę, iż w zapisach ustawowych nie wskazano żadnych metod oceny skuteczności takiej współpracy.

Autorka w swoim tekście sięga również do teorii interesariuszy, odnosząc ją do specyfiki szkoły wyższej i podejmując próbę identyfikacji „komu służy uczelnia i w jakim otoczeniu funkcjonuje, a także czy jej działania są zgodne z ich (interesariuszy – aut.) oczekiwaniami?”.

Szukając odpowiedzi na tak postawione pytanie Ławicka zaznacza, że Uczelnie powinny koncentrować się na konstruktywnej orientacji w kierunku nabywców swoich usług, nie tylko studentów, ale także potencjalnych pracodawców – przedstawicieli rynku pracy. Jak słusznie już w 2012 r. zauważyła A. Drapińska (za Ławicka 2021, s. 605) – wręcz „uczelnie powinny budować i wzmacniać relacje z otoczeniem biznesowym, tak by dłużej nie oddzielać swojej istoty społecznej i naukowej od biznesowej”.

Specyfikę współczesnej rzeczywistości i kształtujących ją uwarunkowań identyfikuje ponadto K. Leja (2005, s. 5), zaznaczając, że „obecnie coraz większego znaczenia nabierają relacje uczelni z otoczeniem gospodarczym i społecznym, a jakość tych relacji ma kluczowe znaczenie dla budowania

pozycji społecznej uczelni". Leja sięga do teorii interesariuszy oraz procesu zarządzania interesariuszami, przedstawionych przez R. E. Freemana (1984), zwracając uwagę, że „każda organizacja po uprzednim zidentyfikowaniu swoich interesariuszy powinna dokonać próby określenia ich potencjalnego udziału w kreowaniu wartości organizacji”. Przywołany badacz zaznacza również, że „uczelnia wyższa, będąc organizacją o znaczącym wpływie na otoczenie zarówno w ujęciu lokalnym, regionalnym, jak i krajowym, realizuje trzecią misję szkolnictwa wyższego skutecznie, współpracując ze swoimi interesariuszami³” (Leja 2005, s. 5).

Warto byłoby wymienić również, z geograficznego punktu widzenia, jako istotną zmienną także skalę współpracy z otoczeniem, szczególnie z wspomnianej przez Leję perspektywy ujęcia lokalnego i regionalnego. Postuluje się, aby współtworzona z otoczeniem społeczno-gospodarczym oferta edukacyjna była dostosowana do specyfiki, a przez to konkretnych potrzeb regionów, poprzez tworzenie ośrodków myśli innowacyjnej.

W tym miejscu warto wrócić jeszcze do spojrzenia M. Ławickiej (2021, s. 605), która podkreśla, że uczelnie, aby zdobyć i utrzymać interesariusza, który znajduje się w profilu ich zainteresowań, „muszą zaproponować mu ekstra wartość, a przede wszystkim pełne partnerstwo”. W związku z tym wydaje się, że pilnym wymogiem na konkurencyjnym rynku edukacyjnym powinno stać się stałe uczestnictwo przedstawicieli praktyki gospodarczej w posiedzeniach gremiów naukowych na uczelniach oraz aktywne włączenie w umiejętnie planowanie treści zawartych w programach studiów, w sposób spełniający wymogi współczesnego rynku pracy, do czego niezbędne jest nawiązanie trwałych relacji uczelni

³ K. Leja w swoich publikacjach (m.in. 2015) wskazuje, że „współczesna uczelnia ma do wypełnienia trzy misje, z których pierwszą jest kształcenie, drugą działalność naukowo-badawcza, a trzecią kreowanie wzajemnych relacji z otoczeniem, których efektem ma być upowszechnianie i popularyzacja wyników badań oraz ich wdrażanie, w tym komercjalizacja.” Autor podkreśla dodatkowo, że „trzecia misja ma służyć większemu niż dotychczas angażowaniu się instytucji akademickich w procesy rozwoju społecznego na różnych poziomach – ekonomicznym, cywilizacyjnym, moralnym i etycznym” (Leja 2015). Warto dodać, że pojęcie trzeciej misji pojawiło się w piśmiennictwie u schyłku ubiegłego wieku i towarzyszyło koncepcji uniwersytetu przedsiębiorczego zaproponowanej przez Burtona Clarka (*Creating entrepreneurial universities: Organizational pathways of transformation*, Pergamon, 1998 za: Leja 2015), a współcześnie obrazowane jest jednym z wierzchołków trójkąta wiedzy (badania-edukacja-innowacje).

z otoczeniem gospodarczym. Pojawia się zatem pytanie o charakterze poznawczo-aplikacyjnym – czy to rzeczywiście dzieje się w kontekście uczelni wyższych przygotowujących kadry dla branży gastronomicznej? Czy ta współpraca ma charakter realny i wiąże się z właściwym zaangażowaniem przedstawicieli branży w różne aspekty funkcjonowania uczelni czy pozostaje widoczna tylko na papierze na użytek kontroli i ocen związanych z parametryzacją? W kontekście branży gastronomicznej, która wraz z branżą hotelarską, wydaje się najbardziej dostępna dla uczelni ze względów logistycznych – m.in. ze względu na strukturę i skalę obiektów – pojawia się dodatkowe pytanie – czy relacje między uczelniami a obiektami i ich zarządcami mają charakter tylko teoretyczny czy jednak wiążą się z komponentem praktycznym, np. wizytami studyjnymi studentów i/lub kadry, zaangażowaniem personelu hotelowego w różne formy kształcenia czy wręcz zbudowaniem silnego partnerstwa w formie studiów dualnych? Wreszcie – czy są one tylko jednostronne czy jednak mają charakter bilateralnej relacji?

Konkludując, w niniejszym podrozdziale przedstawiono wybrane uwarunkowania – o charakterze przede wszystkim formalnym, ale i organizacyjnym współpracy uczelni z szerokim otoczeniem społeczno-gospodarczym, ze szczególnym zwróceniem uwagi na specyfikę branży hotelarskiej, o wiele szerszej scharakteryzowanej na etapie artykułów i opracowań naukowych. Przywołano w ograniczonej formie, zarówno publikacje o węższym charakterze, stricte odnoszące się do współpracy uczelni z przedsiębiorstwami hotelarsko-gastronomicznymi, jak i te, które dotyczą w ogóle relacji szkół wyższych z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Wyłania się z nich jednak wspólny obraz – tj. potrzeby aktywnej współpracy uczelni z szerokim gronem interesariuszy, w tym przedsiębiorców i kompleksowego włączania ich w prowadzone działania, zarówno o charakterze dydaktycznym, jak i badawczym, przy jednoczesnej wzajemnej chęci identyfikacji niedostatków wśród

aktualnych i potencjalnych pracowników oraz podejmowaniu wielopłaszczyznowych działań mających na celu upracticznienie wzajemnych relacji, z postulatem wyjścia tylko poza relacje nieformalne i odejściem od budowania relacji jedynie przez osobę studenta i realizowanych przez niego praktyk zawodowych.

1.2 Aktualny obraz kształcenia na poziomie wyższym kadr na potrzeby branży hotelarskiej

Po wstępie o charakterze bardziej deskryptywnym i bazującym na literaturze przedmiotu, warto przejść również na poziom ilościowy, przedstawiając wybrane dane obrazujące kształcenie na poziomie wyższym kadr na potrzeby sektora turystyki i tworzących go branż, a z perspektywy niniejszego raportu – szczególnie branży gastronomicznej. W tym celu wykorzystano informacje zebrane w Systemie Informacji o Nauce i Szkolnictwie Wyższym POL-on, który stanowi obszerne repozytorium danych o wielowymiarowym funkcjonowaniu uczelni wyższych, a jednocześnie – co ciekawe – jest jednym z największych, z punktu widzenia zakresu zbieranych danych, działającym systemem publicznym.

W ramach dokładnej kwerendy korzystano z narzędzia RADON, umożliwiającego zestawianie wyselekcjonowanych danych oraz ich dalszą analizę i raportowanie. Za pomocą konkretnych kryteriów przygotowano zestawienie uczelni wyższych – instytucji systemu szkolnictwa wyższego i nauki związanych z sektorem turystyki – branżą gastronomiczną, a w dalszym kroku przy użyciu różnych zmiennych wyfiltrowano odpowiednie informacje, przedstawione w poniższych tabelach. Podobny model zastosowano w każdym z raportów tworzących tematyczny cykl, zwracając jednak uwagę na pojawiające się różnice i specyfikę kształcenia kadr na poziomie wyższym każdej z branż.

Jednocześnie należy podkreślić, że w kontekście branży gastronomicznej użyto wąskiego kryterium, bowiem dokonano selekcji kierunków studiów posiadających właściwe określenie *gastronomia* w nazwie. Automatycznie zatem wyniki są w ujęciu nominalnym i strukturalnym o wiele skromniejsze niż w przypadku przyjętego dla branży organizacji turystyki wykorzystania szerokiego i pojemnego hasła *turystyka*, a z kolei zbliżone do casusu branży hotelarskiej, bowiem za pomocą opisanych powyżej narzędzi wyselekcjonowano jedynie siedem przykładów kierunków studiów. Implikuje to również nieco bardziej skróconą formę dalszej prezentacji w porównaniu z pozostałymi raportami i przy tak małej próbie ($n=7$) odejście od prezentacji statystyki procentowej, a bazowanie na liczbach bezwzględnych.

Autorzy mają jednocześnie świadomość ograniczeń tak przyjętych założeń szczególnie wynikających z faktu, iż *gastronomia* (w różnych formułach językowych – także w formie powiązanych słów, najczęściej z *hotelarstwem*) może być ukryta w studiach turystycznych w ogóle, jako jedna ze specjalności na poziomie licencjackim lub magisterskim. Wówczas postuluje się, aby z punktu widzenia merytorycznego analizować przedstawione dane we wzajemnej łączności z raportem nt. branży organizacji turystyki, a w ujęciu praktycznym rozszerzyć spojrzenie wynikające z prezentowanych w tym opracowaniu treści również o wnioski odnoszące się do kierunków studiów w ogóle podejmujących tematykę turystyczną⁴.

Po pierwsze, warto przyrzeć się zróżnicowaniu uczelni pod kątem charakteru prowadzonych studiów, szczególnie z perspektywy kształcenia w ramach profilu praktycznego, który mimo małej próby jest dominujący.

⁴ Jak wykazano w raporcie na temat branży organizacji turystyki najczęściej w nazwie kierunków pojawia się określenie „turystyka i rekreacja”, ale nie brakuje również wielu innych alternatywnych formuł.

Tabela 1. Kształcenie na poziomie wyższym kadr na potrzeby branży gastronomicznej – kryterium profilu studiów

Profil studiów	Liczba kierunków
Ogólnoakademicki	2
Praktyczny	5
Razem	7

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z systemu POLON-RADON

Jednocześnie zauważono, że większość (n=6) kierunków związanych z branżą gastronomiczną funkcjonuje w ramach studiów licencjackich – tj. pierwszego stopnia, a więc należy założyć, że przygotowują one pracowników operacyjnych różnego typu oraz niższą i średnią kadrę menadżerską.

Tabela 2. Kształcenie na poziomie wyższym kadr na potrzeby branży gastronomicznej – według kryterium poziomu studiów

Poziom studiów	Liczba kierunków
Pierwszego stopnia (studia licencjackie)	6
Drugiego stopnia (studia magisterskie)	1
Razem	7

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z systemu POLON-RADON

Kolejnym analogicznym krokiem (także wobec pozostałych raportów) jest zestawienie nazw kierunków, w których w ogóle pojawia się określenie *gastronomia* i weryfikacja na jakich uczelniach są one prowadzone.

Tabela 3. Kształcenie na poziomie wyższym kadr na potrzeby branży gastronomicznej – z punktu widzenia nazwy kierunku studiów

Nazwa kierunku	Uczelnia/e, gdzie jest realizowany
Gastronomia i hotelarstwo	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Gastronomia i hotelarstwo	Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach
Gastronomia	Śląska Wyższa Szkoła Medyczna w Katowicach
Gastronomia i sztuka kulinarna	Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
Gastronomia – sztuka kulinarna	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z systemu POLON-RADON

Powyższe zestawienie danych pozwala po pierwsze na wnioskowanie, iż w porównaniu z bardzo szerokim spektrum kierunków studiów wykazanych w raporcie na temat branży organizacji turystyki, posiadających w nazwie określenie *turystyka* w różnych konstelacjach językowych, zupełnie inaczej sprawa ma się z określeniem *gastronomia*, a z kolei obraz ten pozostaje zbliżony do opisanych realiów w branży gastronomicznej. Jak widać w powyższej tabeli występuje ona tylko w trzech typach kierunków studiów, co wynika także ze specyfiki jednostek gdzie dane studia są prowadzone. W dwóch pierwszych przypadkach kierunek studiów *Gastronomia i hotelarstwo* prowadzony jest na wydziałach ewidentnie związanych ze zdrowiem i żywieniem: w SGGW Wydział Żywnienia Człowieka (inne kierunki to *Dietetyka i Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności*), a w Siedlcach Wydział Nauk Medycznych i o Zdrowiu (inne kierunki to m.in. *Kosmetologia, Pielęgniarstwo, Ratownictwo Medyczne*, ale także *Turystyka*

i Rekreacja). Można się zatem spodziewać, że w tym przypadku jest to duży plus z punktu widzenia branży gastronomicznej, bowiem przyszły absolwent w trakcie studiów większy nacisk będzie kładziony na treści związane z żywieniem i gastronomią, niż na stricte zagadnienia hotelarskie, choć oczywiście treści te się przenikają.

Interesujące wydaje się z kolei bardziej szczegółowe spojrzenie na pozostałe kierunki, w pierwszej kolejności na Gastronomię realizowaną w Śląskiej Wyższej Szkole Medycznej w Katowicach, która jest kierunkiem studiów inżynierskich, realizowanych w tej prywatnej uczelni w formule 7 semestrów, zarówno stacjonarnej jak i niestacjonarnej. Jako szczególny atut wskazano autorski program studiów, który „łączy wiedzę z zakresu nauk biochemicznych, dietetycznych i gastronomicznych, z praktyczną umiejętnością wykonywania zawodu w nowoczesnych warunkach rynkowych. (...) Dodatkowo poszerzony został o przedmioty przygotowujące do pracy w wybranej specjalności. W ramach tych przedmiotów będą przedstawione treści dotyczące m.in. sztuki kulinarnej, carvingu, czy realizacji potrzeb żywieniowych różnych grup populacyjnych i kulturowych.” (<https://www.swsm.pl/pl/gastronomia#program>, 12.09.2022). Podkreślono, że studia mają **charakter praktyczny**, w szczególności znaczna część zajęć warsztatowych będzie prowadzona w specjalistycznie pracowniach, w tym w specjalistycznie wyposażonej kuchni. Dodatkowo prowadzonymi zajęciami są także praktycy – pracownicy przemysłu spożywczego lub branży gastronomicznej.

Studenci mają do wyboru trzy komplementarne ścieżki, tj. *Sztukę kulinarną, Zarządzanie gastronomią* lub *Gastronomię w hotelarstwie i zakładach żywienia zbiorowego*.

Ciekawe jest również podsumowanie opisu kierunku znajdującego się na stronie uczelni, w którym zaznaczono, że „Studia na kierunku Gastronomia, to nie zbiór kursów doskonalenia zawodowego. To holistyczne podejście do żywienia, kształtujące specjalistów uzupełniających

się dziedzin. To podniesienie jakości i świadomości rynku konsumenckiego.” (<https://www.swsm.pl/pl/gastronomia#dlaczego-gastronomia>, 12.09.2022). Wreszcie wskazano szerokie spektrum zagadnień mieszczących się we współczesnej gastronomii, podkreślając, że „**Gastronomia** to nie tylko gotowanie, ale też kompozycja potraw, właściwy dobór składników, ich pochodzenie, obróbka, technologia żywności, sposób podania, wartości odżywcze, budowanie zadowolenia, zdrowia, a co za tym idzie dobrego samopoczucia i lojalności gości. To praca z ludźmi, psychologia, zarządzanie lub bycie członkiem zespołu, poznawanie nowoczesnych technologii, przyrządów, urządzeń, technik, metodologii sprzedaży, zrównoważonego rozwoju, rynku lokalnego, a także holistycznej opieki nad ciałem, obejmującej dietę, indywidualny sposób przyswajania jej składników, lecznicze właściwości potraw itp. **Gastronomia** to też dziennikarstwo kulinarne, prasowe i telewizyjne, turystyka, wydarzenia, jak wesela, catering, dostawy, rynek artykułów do wyposażenia i dekoracji, design i oczywiście biznes.” (<https://www.swsm.pl/pl/gastronomia#dlaczego-gastronomia>, 12.09.2022). Interesująca jest również puenta, iż współcześnie gastronomia urosła do rangi „sztuki kulinarnej”, co w tym przypadku znalazło swój wyraz w nazwie jednej ze specjalności, a w kontekście kolejnych uczelni – w nazwie kierunku studiów, odpowiednio zapisanego z myślnikiem lub w postaci koniunkcji z wykorzystaniem spójnika „i”.

Warto zatem spojrzeć na dalszy opis, tym razem kierunku *Gastronomia – sztuka kulinarna* realizowanego w Olsztynie na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim, zarówno na studiach pierwszego i drugiego stopnia, który został opracowany z udziałem o pracowników Wydziału Nauki o Żywności, a także dzięki współpracy wydziału z praktykami i ekspertami w dziedzinie sztuki kulinarnej. Na stronie kierunku wskazano, że „w trakcie studiów zaplanowana jest praktyka w renomowanym zakładzie gastronomicznym, restauracji, kawiarni, która ma umożliwić studentom

poznanie specyfiki pracy na różnych stanowiskach pod okiem doświadczonego szefa kuchni. Nowatorski charakter kierunku, innowacyjność i wszechstronność programu nauczania, wysoka jakość prowadzonych zajęć, doskonale przygotowana do pracy kadra pracowników naukowo-dydaktycznych, w tym specjalistów w zakresie technologii gastronomicznej a także związek kształcenia z potrzebami rynku pracy i współpraca z pracodawcami, zostały docenione przez Jury III edycji Ogólnopolskiego Konkursu i Programu Akredytacji Kierunków Studiów. W 2018 roku kierunek Gastronomia – sztuka kulinarna uzyskał prestiżowy certyfikat „STUDIA Z PRZYSZŁOŚCIĄ.” (<http://www.uwm.edu.pl/wnz/ksztalcenie/programy-ksztalcenia/gastronomia-sztuka-kulinarna>, 12.09.2022).

Z przedstawionych informacji wyłania się ciekawy obraz kierunków kształcących na poziomie wyższym potencjalne kadry dla branży gastronomicznej. Mimo różnych nazw samych programów studiów i ulokowania kierunków w różnych strukturach wydziałowych uczelni, zarówno prywatnych jak i publicznych, wydaje się, że – przynajmniej w swoich założeniach – mogą być to bardzo interesujące studia, co ważne – bardzo powiązane z realnym biznesem. Ciekawym byłaby dalsza kwerenda poszczególnych kierunków, w odnośnie modelu budowania współpracy z interesariuszami zewnętrznymi i ustalenie – czy w przypadku takiego merytorycznego kierunku przedstawiciele branży gastronomicznej przemysłu spożywczego mają wpływ na program tych studiów?

Poszukując informacji o kształceniu kadr na poziomie wyższym dla potrzeby branży gastronomicznej warto sięgnąć także do dodatkowych źródeł informacji, jednocześnie przyjmując założenie, że pochodzące z nich dane nie będą miały charakteru kompletnego, m.in ze względu na wskazywaną już kilkakrotnie złożoność.

Po pierwsze, warto przywołać dane pochodzące z corocznych raportów czasopisma „Perspektywy”, prezentowanych w formie Rankingu Szkół

Wyższych. Już na samym etapie selekcji kierunków można mieć wrażenie, że nie pasuje on tematycznie do branży gastronomicznej, bowiem w ramach przyjętej całościowej metodologii ujęty jest tylko jeden kierunek tj. "Turystyka i rekreacja" i co ciekawe – został on zaliczony do grupy kierunków zatytułowanych jako "Medyczne i o zdrowiu", wśród m.in typowych kierunków medycznych lub związanych z aktywnością fizyczną jak wychowanie fizyczne (por. Ryc. 1). Nawiązując jednak do wyrażonych już dotychczas przez Autorów opinii dotyczących wzajemnych powiązań i faktu, że specjalności gastronomiczne – samodzielnie lub w połączeniu z hotelarstwem są w dużym stopniu obecne na kierunkach turystycznych, warto również w tym raporcie odnieść się do przywołanych rankingów.

Rycina 1. Kierunki studiów zaliczone w rankingu czasopisma Perspektyw do kierunków medycznych i zdrowiu.



Źródło: zrzut ekranowy ze strony Rankingu Perspektyw

W samym rankingu zostało ujętych 25 uczelni, a zestawienie 10 najlepszych ukazano na zrzucie ekranowym z rankingu.

Rycina 2. Zestawienie najlepszych uczelni kształcących na kierunku

Miejsce 2022 ↑↓	Nazwa uczelni	Miejsce 2021 ↑↓	Miejsce 2020 ↑↓	WSK ↑↓
1	Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu	1	1	100
2	Akademia Wychowania Fizycznego im. Jerzego Kukuczki w Katowicach	2	18	94.9
3	Akademia Wychowania Fizycznego i Sportu im. Jędrzeja Śniadeckiego w Gdańsku	4	21	93.9
4	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie	11	12	91.2
5=	Akademia Wychowania Fizycznego we Wrocławiu	3	11	90.2
5=	Akademia Górniczo-Hutnicza im. Stanisława Staszica w Krakowie	5	4	90.0
7	Akademia Wychowania Fizycznego Józefa Piłsudskiego w Warszawie	8	5	88.0
8=	Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu	8	5	85.5
8=	Uniwersytet Łódzki	8	2	85.3
10	Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie	11	5	82.2

Turystyka i Rekreacja wg rankingu czasopisma Perspektywy

Źródło: zrzut ekranowy ze strony Rankingu Perspektyw

Kolejnym źródłem informacji pozostaje coroczny Ranking Szkół Wyższych, przygotowywany przez – magazyn branży turystycznej „Wiadomości Turystyczne”, w którym są oceniane uczelnie kształcące na kierunkach turystycznych. Według założeń Redakcji „Ten prestiżowy ranking od lat cieszy się dużym uznaniem, wyznacza mapę najbardziej liczących się uczelni turystycznych w Polsce, porządkuje informacje oferowanych przez nie kierunków i warunków studiowania. To wszystko buduje reputację uczelni i pomaga studentom w wyborze studiów.”

(http://www.wiadomosciturystyczne.pl/menu/tekst/162,129,162,0,ranking_szkol_wyzszych.html, 10.07.2022).

Jednocześnie w kolejnym akapicie tego samego opisu Redakcja „Wiadomości Turystycznych” niejako wskazuje główny mankament tego zestawienia i formułę jego przygotowania, tj. „Ranking opiera się na ankietach nadesłanych przez szkoły wyższe, wypełnionych zgodnie z deklarowanym profilem kształcenia”. Nie może być on zatem uznawany za w pełni obiektywny, bowiem w ostatnim roku zestawienia w formie rankingowej (2021) wzięły w nim udział tylko 22 szkoły wyższe, co w ujęciu względnym z dotychczas prezentowanymi wartościami liczbowymi stanowi... niestety słaby wynik. Ponadto istnieje ryzyko, że ze względu na

komercyjny charakter funkcjonowania czasopisma i kształt publikacji ranking jest tylko tłem dla przede wszystkim funkcji marketingowej i prezentacyjnej. Razi więc w opinii Autorów również zastosowanie w opisie bardzo wzniosłego określenia „prestżowy”, co w praktyce nie znajduje potwierdzenia w podejmowanych krokach ze strony Redakcji – m.in. na etapie konstruowania metodologii i zapraszania uczelni do aktywnego udziału.

Plusem rankingu jest bezdyskusyjnie zaangażowanie ciekawych przedstawicieli świata nauki, polityki turystycznej, biznesu, a także coroczna aktualizacja ankiet o np. nowe wątki, odpowiadające bieżącym trendom, m.in. w latach 2021-22 o zagadnienia dotyczące funkcjonowania uczelni w dobie pandemii COVID. Co ciekawe – w 2022 roku nie przedstawiono jak w latach wcześniejszych pełnego rankingu, lecz odmiennie przyjęto formułę prezentacji szkół wyższych. Zatem ostatnie pełne dane rankingowe pochodzą z 2021 roku i na ich podstawie stworzono poniższą tabelę, prezentującą wyróżnione uczelnie, wg poszczególnych profili kształcenia.

Wydaje się, że warto byłoby w pracę nad rankingiem, tudzież jego aktualną formułą – czyli prezentacją zaangażować w większym stopniu przedstawicieli potencjalnych pracodawców z sektora turystyki i jego poszczególnych branż. W praktyce mogłoby to przynieść obustronne korzyści, a dla przedsiębiorców stanowić potencjalny kanał pozyskiwania praktykantów, stażystów, a może docelowo pracowników.

Tabela 4. Wybrane dane prezentujące wyróżnione uczelnie w Rankingu Szkół Wyższych czasopisma Wiadomości Turystyczne.

PROFIL MIESZANY		
1 miejsce	Akademia Wychowania Fizycznego	Kraków
2 miejsce	Akademia Wychowania Fizycznego	Poznań
PROFIL PRAKTYCZNY		
1 miejsce	Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych	Warszawa
Wyróżnienie	Wyższa Szkoła Gospodarki	Bydgoszcz
2 miejsce	Wyższa Szkoła Turystyki i Ekologii	Sucha Beskidzka
3 miejsce	Wyższa Szkoła Bankowa	Toruń
PROFIL OGÓLNOAKADEMICKI		
1 miejsce	Uniwersytet Łódzki	Łódź
Wyróżnienie	Uniwersytet Adama Mickiewicza	Poznań
2 miejsce	Uniwersytet Marii Skłodowskiej-Curie	Lublin
3 miejsce	Górnośląska Wyższa Szkoła Handlowa	Katowice

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z Rankingu Szkół Wyższych czasopisma Wiadomości Turystyczne.

Dodatkowym źródłem danych mogą być informacje pochodzące z raportów i zestawień tabelarycznych Głównego Urzędu Statystycznego, gromadzone w ramach tematu „Szkolnictwo wyższe” i corocznie aktualizowane. Autorzy raportu postanowili wykorzystać dane za zakończony pełen rok akademicki 2020/21, zagregowane i opracowane graficznie i opisowo przez Instytut Turystyki, i wydane w formie komunikatu „Turystyka i hotelarstwo w wyższych uczelniach w roku akademickim 2020/21” pod redakcją K. Łopacińskiego. Należy jednak uwzględnić niekompletność i niekompatybilność tak zebranych danych, bowiem w swoich statystykach GUS używa określenia „kierunek studiów turystyka i rekreacja i kierunki pokrewne” – z tego względu nie do końca można je zestawić z szerokim spektrum i specyfiką tytułowej branży gastronomicznej czy w ogóle

hotelarsko-gastronomicznej. Można jednak na ich podstawie zidentyfikować podstawowe trendy i zachodzące zmiany.

Po pierwsze, sięgając do danych historycznych, również z poprzednich lat K. Łopaciński wskazuje, że w latach (ujętych jako poszczególne roczniki akademickie) – 2013/2014 – 2020/2021 liczba studentów na kierunku „turystyka i rekreacja” i kierunkach pokrewnych spadła o 48,9%, co wynosi znacznie więcej niż ogólny spadek liczby studentów w Polsce w tym samym okresie. Ponadto na podstawie danych GUS stwierdzono, że „W roku akademickim 2021/2020 na 84 wyższych uczelniach na kierunkach bądź specjalnościach (turystyka i rekreacja, turystyka, turystyka historyczna i dziedzictwo kulturowe, turystyka i kultura śródziemnomorska, turystyka i zarządzanie dziedzictwem, turystyka międzynarodowa, hotelarstwo i usługi czasu wolnego, turystyka przygodowa, turystyka religijna oraz hotelarstwo i animacja czasu wolnego) na studiach licencjackich i magisterskich studiowało 16 543 osób w tym na studiach licencjackich 14 876 osób, a na magisterskich 3826 osób. Ponadto na specjalnościach HoReCa (gastronomia i hotelarstwo) na trzech uczelniach studiowało 667 studentów, w tym 11 na studiach magisterskich.”

Wnioski na podstawie treści rozdziału 1

- Aktualna rzeczywistość funkcjonowania uczelni wyższych w Polsce to wydawałoby się końcowy etap wdrażania zmian po ostatniej reformie i ustabilizowanie ich działalności, z zachowaniem podziału na profil ogólny i praktyczny. Jednak od wiosny 2020 r. ramy działalności szkolnictwa wyższego zachwiane zostały przez pandemię COVID i jej kolejne fale, powodując m.in. potrzebę nauczania zdalnego, przy wykorzystaniu metod i technik kształcenia na odległość. Dodatkowym czynnikiem od I kwartału 2022 r. jest również wojna blisko granic Polski – w Ukrainie, co może mieć złożony wpływ na różne aspekty działalności dydaktycznej i

operacyjnej uczelni. Szczególnie dotyczy to tych szkół wyższych, w których społeczność tworzą studenci z Ukrainy, lecz również z Rosji i Białorusi (m.in. kwestia wzajemnego bezpieczeństwa, poszanowania itd.), a także tych jednostek, które w trybie specjalnym przyjęły dodatkowych studentów. To także dodatkowa szansa albo wyzwanie dla rynku pracy, zatem dla partnerów społeczno-gospodarczych uczelni wyższych.

- Kwerenda literatury przedmiotu wykazała, że temat współpracy uczelni z przedsiębiorcami z branży gastronomicznej jest stosunkowo mało rozpoznany, zatem podobnie jak to miało miejsce w przypadku branży organizacji turystyki, a z kolei inaczej niż w branży hotelarskiej. Przywołano zatem najważniejsze wnioski dotyczące w ogóle branży hotelarsko-gastronomicznej, m.in. odnoszące się do istotnego zagadnienia studiów dualnych i dobrych rozwiązań w tym zakresie, jak i kwestii praktyk studenckich. W ramach zilustrowania tego tematu wskazano model partnerstwa pomiędzy siecią McDonald's, a Akademią Koźmińskiego. Wykazano również, że nie brakuje interesujących opracowań dotyczących szerszego spektrum – współpracy uczelni z biznesem w ogóle, analizowanych z różnych perspektyw – od ram prawnych, przez cyfryzację po aspekty wdrażania innowacyjności i wymiany wiedzy i technologii na bardzo wyspecjalizowanym poziomie. Wątek komercjalizacji badań na linii uczelnia-biznes celowo został pominięty, bowiem dotyczy on bardziej wyspecjalizowanych dziedzin nauki czy przemysłu wysokich technologii.
- Wskazano, że w bardzo ograniczonym stopniu w nazwach kierunków studiów stosuje się określenie *gastronomia*, samodzielnie, w połączeniu z *hotelarstwem* lub w bardziej innowacyjny sposób – z terminem *sztuka kulinarna*. W przeważającej większości kierunki zawierające *gastronomię* w nazwie są realizowane na studiach licencjackich i mają charakter praktyczny. Wykazano jednak zdywersyfikowanie wydziałów, gdzie są realizowane poszczególne studia, a także scharakteryzowano

bardziej szczegółowo wybrane kierunki, m.in. podkreślając dostępne specjalności lub powiązania z biznesem. Zidentyfikowana – – dywersyfikacja wynika z niezależności uczelni w konstruowaniu programów kształcenia.

- Brakuje pełnych danych liczbowych, które mogłyby zobrazować oczekiwany przez Zamawiającego zakres branży gastronomicznej. Z kolei w dostępnych opracowaniach np. GUS zastosowano określenia o szerszym charakterze. Istniejące natomiast rankingi – m.in. Perspektyw lub Wiadomości Turystycznych również obarczone są niekonsekwencją i mają bardziej charakter promocyjny i marketingowy, niż stricte merytoryczny. Ponadto w przygotowaniu wspomnianych rankingów jest stosunkowo znikomy udział potencjalnych pracodawców, j oceny dokonują głównie pracownicy akademicy poszczególnych uczelni kształcących na kierunkach turystycznych. Warto zatem, aby grono ekspertów zaangażowanych w przygotowanie poszczególnych rankingów uwzględniało przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego z różnych branż sektora turystyki.

2. Identyfikacja i analiza regulacji prawnych obejmujących swym zakresem formy współpracy szkół wyższych kształcących w zakresie gastronomii z przedsiębiorcami z branży gastronomicznej

2.1 Identyfikacja regulacji prawnych obejmujących swym zakresem formy współpracy szkół wyższych z przedsiębiorcami

W ramach prowadzonego procesu badawczego za nadrzędny cel postawiono identyfikację, a w dalszym kroku analizę treści regulacji

prawnych dotyczących współpracy szkół wyższych kształcących w zakresie gastronomii z przedsiębiorcami z branży gastronomicznej. Taki też charakter w ujęciu strukturalnym przyjął niniejszy rozdział i jego dalsze podrozdziały, pozostając bardzo zbliżonym do raportów dotyczących organizacji turystyki i hotelarstwa, ponieważ – ramy prawne mają charakter bardzo ogólny, bez możliwości wyróżnienia specyfiki dla poszczególnych branż sektora turystyki.

Specyfikę złożoności aktów prawnych dotyczących szkolnictwa wyższego właściwie wskazali w jednym z wcześniejszych raportów przygotowywanych dla Sektorowej Rady ds. Kompetencji Turystyka A. Borek i K. Świtaj (2017-2018). Przywołani Autorzy (Borek, Świtaj 2017-2018, s. 5) zauważyli bowiem, że „system powszechnie obowiązujących aktów prawnych regulujących kwestie kształcenia dla potrzeb branż turystycznych na poziomie szkolnictwa wyższego jest dość ograniczony”. W dalszym kroku wskazano zapisy art. 70 ust. 5 Konstytucji RP i wynikającą z niego gwarancję autonomii uczelni, m.in. w zakresie definiowania profilu uczelni, tworzenia i zamykania programów studiów.

Tak przyjęta wykładnia implikuje dalszy charakter prowadzonej analizy na potrzeby niniejszego opracowania i zakres kwerendy aktów prawnych – tj. przejście od dokumentów o charakterze ogólnym – m.in. regulujących szkolnictwo wyższe jako całość w stronę szczegółowych zapisów wewnętrznych na poziomie poszczególnych uczelni. Warto jednak w tym miejscu raz jeszcze przywołać spojrzenie A. Borek i K. Świtaja (2017-2018, s. 6) i zgodzić się z Badaczami, że regulaminy uczelni wyższych są „aktami o charakterze wewnętrznym obowiązującym wyłącznie w granicach uczelni i wyłącznie na danej uczelni”.

Finalnie zidentyfikowano następujące regulacje prawne obejmujące swym zakresem kształcenie na poziomie wyższym dla

potrzeb gastronomii, które można uporządkować roboczo w następujący sposób:

a) Akty prawne o charakterze ogólnym:

- a. *Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* (tekst ujednoczony Dz. U. 2022 r. – poz. 574).
- b. *Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów* (Dz. U. 2018 poz. 1861, tekst ujednoczony Dz. U. 2021 poz. 661).

b) Akty prawne zmieniające treść zasadniczą regulacji ogólnych w obliczu pandemii COVID-19:

- a. *Rozporządzenia w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania niektórych podmiotów systemu szkolnictwa wyższego i nauki w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19* (Dz. U. z 2020 r. poz. 405, poz. 455, poz. 511, poz. 511, poz. 528 i poz. 643, Dz. U. z 2021 r. poz. 363)
- b. *Ustawa z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych* (Dz. U. 2020 poz. 374)
- c. *Ustawa z dnia 21 stycznia 2021 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw* (Dz. U. 2021 poz. 159)

c) Orzecznictwo Polskiej Komisji Akredytacyjnej:

- a. Stanowisko interpretacyjne nr 3/2020 z 21 maja 2020 r.

b. Stanowisko interpretacyjne nr 4/2020 z 2 lipca 2020 r.

d) Informacje o regulacjach branżowych – zostaną przedstawione w kolejnym podrozdziale.

Należy podkreślić, że powyższe zestawienie regulacji prawnych na różnych poziomach stanowi punkt wyjścia do ich szczegółowej analizy, która zostanie zaprezentowana w analogicznym układzie w kolejnych podrozdziałach. Ponadto przykłady regulacji na poziomie wybranych uczelni wyższych zostaną zilustrowane tematyką ram formalnych praktyk dla kierunku turystyka w Szkole Głównej Turystyki i Hotelarstwa VISTULA.

2.2 Analiza regulacji prawnych obejmujących swym zakresem formy współpracy szkół wyższych z przedsiębiorcami z branży gastronomicznej

2.2.1 Akty prawne o charakterze ogólnym

Przechodząc do analizy kluczowych aktów prawnych należy rozpocząć od zapisów *Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* (zwanej dalej Ustawą), regulującej kwestie prawne związane ze szkolnictwem wyższym i działalnością naukową, potocznie zwaną również „Ustawą 2.0” lub „Konstytucją dla nauki”. Zastąpiła one poprzednie akty prawne, w tym wcześniejszą, obowiązującą od 2005 ustawę – *Prawo o szkolnictwie wyższym*. Ustawę z 2018 r. nowelizowano dotychczas wielokrotnie od jej uchwalenia, a ostatnie zmiany weszły w życie w 2022 r. stąd aktualne oznaczenie tekstu jednolitego w Dzienniku Ustaw to Dz. U z 2022 r. poz. 574, podczas gdy publikacja oryginalna miała miejsce w Dz. U z 2018 r. poz. 1668.

Warto odnieść się do wybranych aspektów Ustawy z perspektywy współpracy z przedsiębiorcami, co zostało określone w omawianym akcie prawnym jako „współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym”. Ponadto drugim istotnym zagadnieniem pozostaje wątek praktyk zawodowych, któremu również poświęcono nieco więcej uwagi.

Już w art. 2 Ustawy wskazano, iż „Misją systemu szkolnictwa wyższego i nauki jest prowadzenie najwyższej jakości kształcenia oraz działalności naukowej, kształtowanie postaw obywatelskich, a także uczestnictwo w rozwoju społecznym oraz tworzeniu gospodarki opartej na innowacjach.” Następnie w art. 4 podkreślono, że obok badań naukowych i twórczości artystycznej działalność uczelni obejmuje „prace rozwojowe”, definiowane jako „nabywanie, łączenie, kształtowanie i wykorzystywanie dostępnej aktualnie wiedzy i umiejętności, w tym w zakresie narzędzi informatycznych lub oprogramowania, do planowania produkcji oraz projektowania i tworzenia zmienionych, ulepszonych lub nowych produktów, procesów lub usług, z wyłączeniem działalności obejmującej rutynowe i okresowe zmiany wprowadzane do nich, nawet jeżeli takie zmiany mają charakter ulepszeń”.

To istotne zapisy, które w odniesieniu do branży gastronomicznej mogą stanowić pomost pomiędzy szkolnictwem wyższym, a realnymi potrzebami przedsiębiorców świadczących usługi gastronomiczne. Powstaje jednak pytanie czy uczelnie ten wątek realnie podejmują w toku kształcenia i np. proponują studentom profili praktycznych w ramach prac dyplomowych przygotowanie projektów, które można byłoby opisać ustawowym określeniem „prac rozwojowych”, w powiązaniu z np. specyfiką i potrzebami konkretnych placówek gastronomicznych, dodatkowo skorelowanych przestrzennie z miastem lub regionem ?

Z kolei w artykule 11 omawianej ustawy wśród podstawowych zadań uczelni wskazano m.in.

- prowadzenie działalności naukowej, świadczenie usług badawczych oraz transfer wiedzy i technologii do gospodarki;
- upowszechnianie i pomnażanie osiągnięć nauki i kultury, w tym przez gromadzenie i udostępnianie zbiorów bibliotecznych, informacyjnych i archiwalnych;
- działanie na rzecz społeczności lokalnych i regionalnych.

Powstaje pytanie, a jednocześnie postulat o charakterze aplikacyjnym – czy uczelnie kształcące na kierunkach związanych z turystyką, hotelarstwem i gastronomią świadczą również usługi badawcze lub czy wchodzą w kooperację z przedsiębiorcami, działając na rzecz społeczności lokalnych i regionalnych? Jest to interesujące zagadnienie badawcze, wymagające pogłębionych studiów, m.in. uwzględnienia jako zmiennej profilu uczelni. Wydaje się słuszną roboczą hipotezą, że ilekroć na danym wydziale studia będą miały profil akademicki będzie to generowało obowiązek pracy badawczo-naukowej kadry, a nie tylko prowadzenia zajęć dydaktycznych. Wówczas w orbicie zainteresowań zapewne pojawia się tematyka współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, np. w skali miasta lub regionu. Jednocześnie należy przyjąć, że może być to złożona tematyka, bowiem realna współpraca może mieć także charakter bardziej subiektywny, wynikający z indywidualnych zainteresowań lub powiązań poszczególnych pracowników, np. jednoczesnej pracy w biznesie lub zaangażowania w działalność np. organizacji pozarządowych. Wreszcie, badania te oprócz wskazanego powyżej charakteru „oddolnego”, mogą mieć również ukierunkowanie „odgórne”, tj. być efektem zleceń badawczych (o charakterze regularnym lub jednorazowym) z poziomu np. władz centralnych lub regionalnych i lokalnych.

Istotny pozostaje również artykuł 15, w którym zdefiniowano pojęcie „uczelni zawodowej”, wskazując, że dotyczy to prowadzenia kształcenia uwzględniającego potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego.

Następnie w artykule 49 wspomniano o możliwości funkcjonowania w uczelni „akademickiego biura karier”, tworzonych na podstawie *Ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach na rynku pracy* (Dz. U. z 2021r. poz. 1000, z późniejszymi zmianami). W przywołanym akcie wskazano, iż pojęcie „akademickie biuro karier” oznacza „jednostkę działającą na rzecz aktywizacji zawodowej studentów i absolwentów szkoły wyższej, prowadzoną przez szkołę wyższą lub organizację studencką, do której zadań należy w szczególności:

- a) dostarczanie studentom i absolwentom szkoły wyższej informacji o rynku pracy i możliwościach podnoszenia kwalifikacji zawodowych,
- b) zbieranie, klasyfikowanie i udostępnianie ofert pracy, staży i praktyk zawodowych,
- c) prowadzenie bazy danych studentów i absolwentów uczelni zainteresowanych znalezieniem pracy,
- d) pomoc pracodawcom w pozyskiwaniu odpowiednich kandydatów na wolne miejsca pracy oraz staże zawodowe,
- e) pomoc w aktywnym poszukiwaniu pracy”.

Zagadnienie funkcjonowania akademickich biur karier wydaje się interesujące i wymagające właściwych badań, m.in. w kilku perspektywach – przede wszystkim w ujęciu formalnym i strukturalnym (np. zróżnicowanie działalności w zależności od charakteru uczelni, wielkości, lokalizacji), a także w ujęciu operacyjnym (wielkości, zadań pracowników), oraz realnej współpracy z potencjalnymi interesariuszami.

Autorzy niniejszego Raportu mogą legitymizować się bardzo pozytywnymi doświadczeniami Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa VISTULA, w strukturze której funkcjonuje Dział Karier i Praktyk. W tym przypadku pracownicy tego Działu praktycznie zajmują się bieżącą współpracą ze studentami w zakresie obsługi zawodowych praktyk studenckich (których materię opisano w dalszych paragrafach), tj. przyjmowaniem dokumentów, ich formalną weryfikacją, a następnie przekazywaniem do

oceny odpowiednich Opiekunów Praktyk. Ponadto w ramach Działu Karier i Praktyk podejmowane jest wiele działań, które mają ułatwić studentom właściwą realizację praktyk, m.in.: doradztwo zawodowe i możliwość indywidualnych konsultacji z doradcą (np. w kwestii CV i ścieżki kariery), a także wykonania testów kompetencji, organizacja targów pracy w ciągu roku (Job Day i Job Spot), wreszcie prowadzenie portalu e-kariera.vistula.edu.pl – w ramach którego publikowane są bieżące ogłoszenia pracodawców i oferty praktyk lub staży. Ponadto pracownicy Działu Karier i Praktyk, w porozumieniu z Koordynatorem Wydziałowym i Kierunkowymi Opiekunami Praktyk Zawodowych pozyskują potencjalnych partnerów – instytucje i przedsiębiorstwa, z którymi następnie podpisywane są porozumienia o współpracy w zakresie przyjmowania studentów na praktyki. Znajduje to zastosowanie również do branży hotelarsko-gastronomicznej, bowiem aktualnie największą liczbę zawartych porozumień stanowią umowy właśnie z obiektami noclegowymi różnego typu, głównie z Warszawy, mającymi także rozbudowane zaplecze gastronomiczne, a także z różnego typu placówkami gastronomicznymi. W kontekście hoteli należy dodać, że są to głównie hotele sieciowe, bowiem ze względu na swoją skalę, i wypracowane mechanizmy w strukturze wewnętrznej, przedsiębiorstwa te otwarte są na współpracę z uczelnią, szczególnie w zakresie praktyk studenckich i staży. Na skutek jednak działań Działu Karier i Praktyk przedstawiciele poszczególnych hoteli i placówek gastronomicznych, głównie ich kadra kierownicza, angażują się również w takie działania jak prezentacje obiektów, organizację wizyt studyjnych czy wreszcie współpracę w ramach uczelnianej Rady Biznesu SGTiH Vistula.

Wydaje się, że ciekawym z perspektywy badawczej byłoby zestawienie tych doświadczeń z przykładami z różnych uczelni kształcących kadry dla gastronomii – w formie oddzielnego raportu tematycznego w ramach szerokich działań Sektorowej Rady ds. Kompetencji – Turystyka.

W kontekście branży hotelarsko-gastronomicznej warto również przywołać art. 62 omawianej ustawy. Wskazano w nim, że „uczelnia może prowadzić studia dualne, które są studiami o profilu praktycznym, prowadzonymi z udziałem pracodawcy. Organizację studiów określa umowa zawarta w formie pisemnej”. Wynikające z tego zapisu implikacje warto postrzegać w różnych skalach. Jest to kolejne potwierdzenie swobody i autonomii poszczególnych uczelni w zakresie kształtowania, wdrażania i realizacji modelu takich studiów. Jednocześnie stanowi to interesujący, a wydaje się że niedostatecznie rozpoznany wątek, przywołany w tym raporcie w kontekście projektu McDonald’s i Akademii Koźmińskiego, który wymagałby bardziej szczegółowych badań – obejmujących identyfikację jednostek prowadzących takie studia, ich partnerów i mechanizmy, a następnie realnego zgromadzenia danych pierwotnych – przy np. wykorzystaniu narzędzia kwestionariusza wywiadu. Ciekawym zagadnieniem jest również charakter zawieranych umów, zakres ról i obowiązków partnerów oraz założone modele i formy współpracy.

Kolejne zapisy analizowanej ustawy odnoszą się do studiów o profilu praktycznym, który zgodnie z art. 64 ust. 2 rozumiany jest jako ten, w którym ponad połowa punktów ECTS jest przypisana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne. Jednocześnie przyjęcie przez uczelnię praktycznego profilu studiów generuje potrzebę uwzględnienia w programie takich studiów praktyk zawodowych, których wymiar - zgodnie z art. 67 ust. 5 omawianej ustawy - wynosi co najmniej:

- 1) 6 miesięcy – w przypadku studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich;
- 2) 3 miesięcy – w przypadku studiów drugiego stopnia.

Zagadnienie praktyk jest niezwykle istotne. Samo jego wprowadzenie i określenie wymiaru czasowego stanowi wyzwanie dla uczelni kształcących na profilu praktycznym. To bardzo ważny krok, bowiem nikt nie ma wątpliwości, że w kształceniu praktycznym czas praktyk może być bardzo

konstruktywnym okresem – zarówno rozszerzenia dotychczasowych treści teoretycznych, rozszerzenia umiejętności, kompetencji społecznych, a być może również poznania przyszłego pracodawcy, co zaznaczano również na stronie uczelni – m.in. z Katowic i Olsztyna. Jednak z drugiej strony pojawia się wątpliwość, wskazana w cytowanym już opracowaniu Z. Kowala (2019, s. 40), która wystąpiła również na podstawie zrealizowanych badań – w tym rozmów z przedstawicielami uczelni turystycznych – : „jak zmieścić w okresie trzech lat studiów 6 miesięcy praktyki zawodowej bez wydłużania okresu studiów i analogicznie – na studiach uzupełniających magisterskich, trwających maksymalnie 2 lata (4 semestry) z wymaganą praktyką 3 miesiące?”. Do tematu praktyk Autorzy powrócą jeszcze w dalszej treści, także w kontekście wykładni Polskiej Komisji Akredytacyjnej.

Następna grupa zagadnień zawartych w poszczególnych artykułach omawianej Ustawy dotyczy uznawania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów. W artykule 71, ustępie 4 i 5 przyjęto, że „efekty uczenia się mogą zostać potwierdzone osobie posiadającej:

1) dokumenty, o których mowa w art. 69 ust. 2 (niezbędne do przyjęcia na studia – np. świadectwo dojrzałości i wyniki matury oraz odpowiedni dyplom – aut.), i co najmniej 5 lat doświadczenia zawodowego – w przypadku ubiegania się o przyjęcie na studia pierwszego stopnia lub jednolite studia magisterskie;

2) kwalifikację pełną na poziomie 5 Polskiej Ramy kwalifikacji (PRK) albo kwalifikację nadaną w ramach zagranicznego systemu szkolnictwa wyższego odpowiadającą poziomowi 5 Europejskich Ram Kwalifikacji (ERK), o których mowa w załączniku II do zalecenia Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 kwietnia 2008 r. w sprawie ustanowienia europejskich ram kwalifikacji dla uczenia się przez całe życie (Dz. Urz. UE

C 111 z 06.05.2008, str. 1) – w przypadku ubiegania się o przyjęcie na studia pierwszego stopnia lub jednolite studia magisterskie;

3) kwalifikację pełną na poziomie 6 PRK i co najmniej 3 lata doświadczenia zawodowego po ukończeniu studiów pierwszego stopnia – w przypadku ubiegania się o przyjęcie na studia drugiego stopnia;

4) kwalifikację pełną na poziomie 7 PRK i co najmniej 2 lata doświadczenia zawodowego po ukończeniu studiów drugiego stopnia albo jednolitych studiów magisterskich – w przypadku ubiegania się o przyjęcie na kolejne studia pierwszego stopnia lub drugiego stopnia lub jednolite studia magisterskie”.

Ponadto w kolejnym 5 ustępie omawianego artykułu stwierdzono, że „w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS przypisanych do zajęć objętych programem studiów”.

Jednocześnie należy wyraźnie podkreślić, że wskazana powyżej procedura nie dotyczy wszystkich uczelni wyższych, tylko tych, które spełniają warunki opisane w art. 71 ust. 1 Ustawy, zgodnie z którym: „Uczelnia może potwierdzić efekty uczenia się uzyskane w procesie uczenia się poza systemem studiów osobom ubiegającym się o przyjęcie na studia na określonym kierunku, poziomie i profilu, jeżeli posiada:

- 1) pozytywną ocenę jakości kształcenia na tych studiach albo
- 2) kategorię naukową A+, A albo B+ w zakresie dyscypliny, o której mowa w art. 53 ust. 1, albo dyscypliny wiodącej, do której przyporządkowany jest ten kierunek.”

Te zapisy są kluczowe z punktu widzenia kierunków praktycznych i ewentualnego zainteresowania kształceniem osób z doświadczeniem praktycznym, np. na studiach magisterskich o charakterze menadżerskim, przygotowujących do pełnienia funkcji kierowniczych. Powstaje istotne pytanie badawcze, które warto byłoby objąć dodatkowymi badaniami – czy wskazane rozwiązania ustawowe są stosowane na kierunkach związanych z przygotowaniem kadry dla potrzeb branży gastronomicznej?

Wreszcie, wspomniane na samym początku otoczenie społeczno-gospodarcze zostało ujęte w zapisach ustawowych dotyczących oceny programowej – rozumianej jako ocena jakości kształcenia na danym kierunku studiów. Wówczas, obok oceny programu studiów, standardów itd. również wspomniana współpraca jest uwzględniana jako element w całościowej ocenie dokonywanej przez komisję Polskiej Komisji Akredytacyjnej. W praktyce na ogół podczas pobytu komisji Polskiej Komisji Akredytacyjnej jedną z aktywności jest spotkanie z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego – instytucji i przedsiębiorstw realnie współpracujących z daną uczelnią.

Spośród z kolei wielu rozporządzeń uzupełniających w wymiarze praktycznym omawianą Ustawę o szkolnictwie wyższym należy wskazać *Rozporządzenie w sprawie studiów* (Dz.U. 2018 poz. 1861) w odniesieniu do współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym i praktyk zawodowych.

W sposób szczególny rozszerzono w nim zdefiniowaną w ustawie problematykę praktyk zawodowych na studiach o profilu praktycznym, podkreślając w kolejnych ustępach, iż w programie studiów określa się wymiar, zasady i formę odbywania praktyk zawodowych oraz liczbę punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk. Z kolei w dalszej treści rozporządzenia wskazano, w kontekście wniosku o pozwolenie na utworzenie studiów, iż dołącza się do niego „kopie porozumień z pracodawcami albo deklaracji pracodawców w sprawie przyjęcia określonej liczby studentów na praktyki”. Dla kierunków o charakterze praktycznym ważne jest, aby od początku funkcjonowania budować odpowiednie i długofalowe relacje z potencjalnymi pracodawcami w skali danego miasta lub regionu. Cenną jednostką w tym zakresie może być wskazane również w Ustawie Akademickie Biuro Karier – w zależności od uczelni przyjmujące różny charakter i strukturę funkcjonowania.

Jednocześnie należy podkreślić, że wspomniany przepis, wymusza na danej uczelni nawiązanie współpracy z przedsiębiorcami. To również temat, który może być potencjalnie dalszym interesującym zagadnieniem badawczym – z kim realnie uczelnie kształcące na kierunkach turystycznych o charakterze praktycznym mają podpisane takowe porozumienia, jakie są kryteria wyboru partnerów, jaki jest ich charakter z punktu widzenia różnych zmiennych?

Jednocześnie zapisy omawianego rozporządzenia dotyczą zajęć kształtujących umiejętności praktyczne (w przypadku profilu praktycznego stanowiących wymiar większy niż 50% punktów ECTS), prowadzonych w warunkach właściwych dla danego zakresu działalności zawodowej oraz w sposób umożliwiający wykonywanie czynności praktycznych przez studentów. W tym kontekście pojawia się kolejne pytanie wymagające przeprowadzenia dodatkowych badań – jak organizowane są na podstawie tak wyartykułowanych przepisów zajęcia na kierunkach związanych z kształceniem kadr dla branży gastronomicznej? W wymiarze materialnym i przestrzennym wydaje się, że w kontekście branży w ogóle hotelarsko-gastronomicznej jest to o wiele łatwiejsze i bardziej logistycznie dostępne niż w przypadku branży organizacji turystyki, realizującej imprezy w różnych destynacjach i formułach. Czy zatem poszczególne jednostki związane poprzez swoje kierunki studiów z treściami hotelarskimi i gastronomicznymi realnie współpracują z konkretnymi obiektami i przy ich udziale zapewniają realizację czynności praktycznych? Czy może w ramach swojej infrastruktury, wzorem np. techników hotelarskich i gastronomicznych uczelnie posiadają przestrzenie umożliwiające symulacje realnej pracy operacyjnej w placówce gastronomicznej? Zrealizowana kwerenda i pogłębione studium kameralne poszczególnych uczelni, np. z Katowic wykazało, że tak – funkcjonują tam specjalne pracownie i kuchnia, ale jak sprawa wygląda w innych przypadkach? Wreszcie należy postawić dodatkowe pytanie – jak

postulowane w omawianym rozporządzeniu zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne były realizowane w czasie pandemii?

Podsumowując, w niniejszym podrozdziale poddano analizie wybrane regulacje prawne dotyczące współpracy uczelni z otoczeniem społeczno-gospodarczym na poziomie centralnym. Kluczowym aktem jakim jest *Ustawa... - Prawo o szkolnictwie wyższym*, oraz wydane na jej podstawie akty wykonawcze – tj. rozporządzenia. W ocenie autorów w objętych analizą aktach uregulowane są istotne zagadnienia dotyczące współpracy uczelni z przedsiębiorcami – m.in. postulat współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, kwestie profilu praktycznego i wynikających z tego skutków, aż wreszcie zagadnienie praktyk i funkcjonowania w strukturze uczelni akademickiego biura karier (w różnym formacie). Jednocześnie należy zauważyć, że zarysowane ramy prawne mają charakter bardzo ogólny, pozostawiając dużą swobodę poszczególnym uczelniom kształcącym na kierunkach związanych z branżą gastronomiczną. Stąd też w niniejszym podrozdziale zidentyfikowano zagadnienia, wymagające bardziej szczegółowych badań.

2.2.2 Zmiany kluczowych aktów prawnych w kontekście pandemii COVID-19

W ramach kolejnego etapu realizowanego procesu badawczego warto przywołać akty prawne z okresu pandemii COVID, wprowadzające zmiany obowiązujących wówczas dokumentów nadrzędnych – odpowiednio omówionej Ustawy i związanych z nią rozporządzeń i dokonać ich szerszej charakterystyki.

Wymienić należy zatem następujące akty (zgodnie z wcześniej dokonaną identyfikacją w podrozdziale 2.1):

- a. *Rozporządzenia w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania niektórych podmiotów systemu szkolnictwa wyższego i nauki w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19*

(Dz. U. z 2020 r. poz. 405, poz. 455, poz. 511, poz. 511, poz. 528 i poz. 643, Dz. U. z 2021 r. poz. 363)

- b. *Ustawa z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych* (Dz. U. 2020 poz. 374)
- c. *Ustawa z dnia 21 stycznia 2021 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw* (Dz. U. 2021 poz. 159)

Pandemia COVID-19 spowodowała wprowadzenie w *Ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* zmiany polegającej na dodaniu art. 51a w brzmieniu: „Art. 51a. W przypadkach uzasadnionych nadzwyczajnymi okolicznościami zagrażającymi życiu lub zdrowiu członków wspólnoty uczelni minister właściwy do spraw szkolnictwa wyższego i nauki, w drodze rozporządzenia, może czasowo ograniczyć lub czasowo zawiesić funkcjonowanie uczelni na obszarze kraju lub jego części, uwzględniając stopień zagrożenia na danym obszarze.” Pokłosiem, czego było wydanie rozporządzeń wykonawczych w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania niektórych podmiotów systemu szkolnictwa wyższego i nauki w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. z 2020 r. poz. 405, poz. 455, poz. 511, poz. 511, poz. 528 i poz. 643, Dz. U. z 2021 r. poz. 363).

Zaistniałe okoliczności wymusiły na uczelniach zmiany realizacji form kształcenia i szybkie dostosowanie się do panującej sytuacji, poprzez przejście w tryb pracy zdalnej. W praktyce polegała ona na prowadzeniu zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, niezależnie od tego, czy zostało to przewidziane w programie danego

kształcenia. Ustawodawca doprecyzował na szczęście, że w zaistniałej sytuacji „nie stosuje się ograniczeń w zakresie liczby punktów ECTS, jaka może być uzyskana w ramach kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, określonych w programach studiów.” W związku z wprowadzeniem ograniczeń związanych ze stanem pandemii w różnych obszarach życia społecznego i gospodarczego, skutkujących brakiem możliwości realizacji przez studentów praktyk zawodowych, będących znaczną częścią programu studiów kluczowe okazało się sformułowanie przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego rekomendacji z dnia 17 czerwca 2020 r. dotyczących praktyk zawodowych na studiach (*Rekomendacje dotyczące praktyk zawodowych na studiach - Ministerstwo Edukacji i Nauki - Portal Gov.pl (www.gov.pl)*). Pozwoliły one uczelniom wykorzystać alternatywne rozwiązania (nie ujęte w pierwotnym ustawodawstwie), dające studentom możliwość osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się przypisanych w programie studiów do praktyk zawodowych. Wśród proponowanych przykładów wspomnianych alternatywnych rozwiązań znalazły się „zajęcia symulowane realizowane przez kadre akademicką lub projekty praktyczne realizowane przez studentów pod nadzorem nauczycieli akademickich”.

Natomiast kolejna zmiana *Ustawy – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce*, wprowadziła art. 51b ust. 6 w brzmieniu „W przypadku ograniczenia lub zawieszenia funkcjonowania uczelni wymiar praktyk zawodowych przewidzianych w programie studiów o profilu praktycznym może zostać ustalony na poziomie niższym niż określony w art. 67 ust. 5 (omówiony w poprzednich rozdziałach wymiar odpowiednio 6 i 3 miesięcy – aut.). Senat dokonuje zmian w programie studiów, w tym ustala wymiar praktyk zawodowych, mając na względzie konieczność zapewnienia wysokiej jakości kształcenia i umożliwienia osiągnięcia efektów uczenia się określonych w programie studiów.” Zmiana w tekście zasadniczym Ustawy dała uczelniom, dla których w związku ze specyfiką kierunku studiów, logistyczne ulokowanie studentów na praktykach zawodowych w okresie

epidemii jest problematyczne, możliwość zmniejszenia wymiaru tychże praktyk. Ustawodawca nie wskazał ograniczeń dotyczących zmniejszenia wymiaru praktyk zawodowych, pozostawiając również i w tym kontekście, analogicznie jak w innych obszarach, autonomię w tym zakresie uczelniom.

W okresie pandemii przepisy ustawy i ich interpretacje dotyczące braku możliwości zaliczania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem szkolnictwa wyższego w trakcie studiów okazały się jeszcze większym utrudnieniem uzyskania przez studentów zaliczenia praktyk zawodowych, przy jednoczesnym wskazaniu przez uczelnie miejsca ich odbywania.

Podsumowując, w ramach analizy zmian kluczowych aktów prawnych w kontekście pandemii COVID-19 wykazano, że w największym stopniu dotyczyły one zagadnienia praktyk zawodowych i możliwości wprowadzenia zmian w formule ich realizacji oraz założonym dla uczelni o profilu praktycznym okresie. Jednocześnie zdaniem Autorów warto rozważyć postulat, aby wykładnia przepisów dotyczących zaliczania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem szkolnictwa wyższego w kontekście praktyk zawodowych została szczegółowo rozpoznana i zaakcentowana w działaniach Sektorowej Rady ds. Kompetencji – Turystyka, z rekomendacją modyfikacji i uelastycznienia tych przepisów.

2.2.3 Orzecznictwo Polskiej Komisji Akredytacyjnej – wybrane stanowiska interpretacyjne

Kolejną grupą dokumentów o charakterze ogólnym, odnoszących się do interpretacji przepisów prawa (zarówno powszechnie obowiązującego jak i wewnętrznego) jest tzw. Orzecznictwo Polskiej Komisji Akredytacyjnej, gromadzone w postaci specjalnej bazy. Odpowiedzialna za to działanie jest specjalny zespół, utworzony w dniu 30 stycznia 2020 r. Jak wskazano na tematycznej stronie <https://www.pka.edu.pl/baza-orzecznictwa-pka/>:

„Zadaniem Zespołu jest wypracowywanie stanowisk w sprawie interpretacji przepisów prawa (powszechnie obowiązującego i wewnętrznego), stanowiących podstawę prac Komisji, a w szczególności regulujących przeprowadzanie ocen programowych i opiniowanie wniosków o pozwolenie na utworzenie studiów.” Stanowiska te, po konsultacjach i przyjęciu przez Prezydium Komisji, mają służyć ujednoliceniu poglądów członków i ekspertów Komisji w kwestiach rozumienia prawa w przypadkach powodujących duże rozbieżności interpretacyjne.

Spośród dziesięciu zaprezentowanych na stronie stanowisk interpretacyjnych dwa dotyczą tematyki praktyk zawodowych.

Pierwszy dokument to stanowisko interpretacyjne nr 4/2020 z 2 lipca 2020 r. Najważniejsze wnioski w nim zawarte przedstawione zostaną poniżej w punktach, będących jednocześnie dokładnymi cytatami, bez stosowania parafrazowania, aby nie zaburzyć oryginalnego brzmienia i ciągu logicznego:

- „Osiągnięcie i weryfikacja efektów uczenia się przypisanych do zajęć w postaci praktyk zawodowych, o ile nie są uregulowane w sposób szczególny, powinny przebiegać w sposób typowy dla wszystkich zajęć, to jest opierać się na udziale studenta w zajęciach ujętych w programie i planach studiów, zorganizowanych przez uczelnię oraz na weryfikacji jego wysiłku przez osobę prowadzącą zajęcia, w trakcie tych zajęć oraz po ich zakończeniu.”
- „Nie znajduje żadnego umocowania prawnego, rozpowszechnione w odniesieniu do wielu kierunków studiów, działanie w postaci „zaliczania” praktyk zawodowych na podstawie indywidualnej, zawodowej aktywności studenta, wykazywanej przed rozpoczęciem studiów, lub w ich trakcie, realizowanej w całości poza zajęciami w postaci praktyk zawodowych, organizowanych przez uczelnię. Działanie to stanowi naruszenie dyspozycji norm ustawy, które

stanowią jednoznacznie, iż odmienne sposoby osiągania i weryfikacji efektów uczenia się, niż typowe, a zatem oparte na udziale studenta w zajęciach ujętych w programie i planach studiów, zorganizowanych przez uczelnię oraz na weryfikacji jego wysiłku przez osobę prowadzącą zajęcia, w trakcie tych zajęć oraz po ich zakończeniu, mogą być stosowane przez uczelnię tylko na podstawie przepisów szczególnych. W przypadku praktyk zawodowych, takich szczególnych przepisów brak, pomijając przepisy dotyczące kierunków studiów objętych standardami kształcenia oraz sytuacji nadzwyczajnych.”

- „Nie istnieje ustawowa definicja praktyk zawodowych. Także w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U. z 2018 r., poz. 1861 ze zm.) kategoria ta nie została zdefiniowana. Z przepisu § 3 ust. 1 pkt 8 powołanego rozporządzenia wynika jedynie, iż wymiar, zasady i formę odbywania praktyk zawodowych oraz liczbę punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk określa program studiów. Nie oznacza to jednak, iż nie jest możliwe bliższe wskazanie desygnatów pojęcia „praktyki zawodowe”.

Wydaje się, że takie stanowisko interpretacyjne Polskiej Komisji Akredytacyjnej otwiera kolejne pole do dyskusji na temat organizacji praktyk, ich ram formalnych i weryfikacji ich zaliczania. W tym miejscu należy postawić kolejne pytanie badawcze – jaka jest wiedza na ten temat na poziomie poszczególnych uczelni i osób / podmiotów odpowiedzialnych za koordynację praktyk i jak przedstawione stanowisko interpretacyjne jest wdrażane w praktyce? Z doświadczenia jednego z Autorów wynika, że poziom percepcji wśród przedstawicieli uczelni z różnych miast pozostaje mocno zróżnicowany – od pełnej świadomości, potwierdzonej indywidualnym – spersonalizowanym stanowiskiem PAK-i (np. w toku procedowania nowego kierunku studiów), aż po niestety zupełny brak wiedzy z omawianego zakresu i niestosowanie się do tak przyjętej

interpretacji. Stanowisko to jest również dyskusyjne w kontekście specyfiki branży hotelarsko-gastronomicznej i faktu, potwierdzonego również obserwacjami jednego z Autorów, z których wynika, że bardzo wielu studentów łączy kształcenie na poziomie wyższym, nawet już na studiach licencjackich z czynną pracą w turystyce, hotelarstwie czy gastronomii na stanowiskach operacyjnych, np. w trakcie weekendów lub w okresie wakacyjnym – wolnym od zajęć, a czasem – co wynika ze specyfiki funkcjonowania obiektów noclegowych i placówek gastronomicznych – także w tygodniu. Postuluje się, aby omawiany temat praktyk zawodowych został j rozpoznany i zaakcentowany w działaniach Sektorowej Rady ds. Kompetencji Turystyka, co ze strony Autorów znajdzie swój wyraz w finalnych rekomendacjach.

Drugi dokument to stanowisko interpretacyjne nr 3/2020 z dnia 21 maja 2020 r. Jego wykładnia jest stosunkowo logiczna, bowiem opiera się w swojej istocie na wskazaniu, że „Sześciu miesiącom praktyk zawodowych, o których mowa w art. 67 ust. 5 pkt 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz. 85 z późn. zm.), odpowiada 720 godzin zegarowych, natomiast trzem miesiącom praktyk zawodowych, o których mowa w art. 67 ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz. 85 z późn. zm.), odpowiada 360 godzin zegarowych.” W dalszej treści – uzasadnienia, a szczególnie punkcie III podano dokładną formułę wyliczenia wskazanych powyżej odpowiedników godzinowych.

Reasumując, analiza stanowisk Polskiej Komisji Akredytacyjnej pokazuje jak złożony, a jednocześnie różnie interpretowany pozostaje wątek praktyk zawodowych na studiach o profilu praktycznym. Nie ma wątpliwości co do interpretacji zapisów na temat przeliczania czasu praktyk, wręcz ten krok należy ocenić, jako próbę uporządkowania różnie pojmowanej materii. Natomiast głębszej refleksji i być może szerszej wymiany poglądów na forum Sektorowej Rady ds. Kompetencji –

Turystyka wymaga tematyka mechanizmu zaliczania praktyk i możliwości uznawania aktywności zawodowych oraz poznanie rozwiązań stosowanych na poziomie poszczególnych uczelni. Wzajemna dyskusja na temat dobrych przykładów działań w kontekście praktyk zawodowych mogłaby doprowadzić do wspólnej identyfikacji kluczowych problemów i wypracowania stanowiska na temat oczekiwanych rozwiązań, które z poziomu Rady mogłoby zostać przekazane do odpowiednich – wyższych gremiów.

2.2.4 Informacje o regulacjach branżowych

Zrealizowana w toku przygotowania raportu szeroka kwerenda źródeł nie wykazała istnienia regulacji na poziomie branżowym – dedykowanych tylko dla branży gastronomicznej. Podobną sytuację stwierdzono w przypadku pozostałych branż sektora turystyki stanowiących zakres raportów w przygotowanym cyklu. Mimo, że wydane zostały w okresie ostatnich kilkunastu lat akty prawne ministra właściwego ds. turystyki to dotyczące poszczególnych branż to nie ma w nich odniesienia do współpracy szkół wyższych z przedsiębiorcami – otoczeniem społeczno-gospodarczym.

Aby zidentyfikować charakter działań branżowych, podejmowanych na poziomie ministra właściwego ds. turystyki⁵ w ostatnich latach dedykowanych szkołom wyższym i rozwoju ich współpracy z biznesem – skupiono się na eksploracji działań prezentowanych na stronach ministerialnych w ramach obszaru „kształcenie i szkolenie” (dostępne niepełne dane od 2013 roku). Na wstępie należy zaznaczyć, że

⁵ Autorzy celowo stosują określenie ustawowe na poziomie ogólnym, bowiem w omawianym przedziale czasowym ewoluowało przyporządkowanie materii turystyki do konkretnych ministerstw (de facto od Ministerstwa Sportu i Turystyki, poprzez różne modyfikacje Ministerstwa Rozwoju, do ponownego funkcjonowania Ministerstwa Sportu i Turystyki od 26.10.2021, co skutkuje również na poziomie praktycznym niepełnym dostępem do danych ze względu na zmiany stron internetowych i przeniesienie części treści do tzw. wersji archiwalnej.

prowadzone w tym zakresie obserwacje obciążone są ryzykiem niekompletności, m.in. ze względu na zmieniające się aspekty techniczne zawartości stron wynikające ze zmian usytuowania Departamentu Turystyki w różnych ministerstwach. Finalnie poniżej w formie punktowej zebrano najistotniejsze przykłady działania Departamentu Turystyki z pogranicza uczelni wyższych i otoczenia społeczno-gospodarczego:

- Od 2002 roku organizowany był konkurs o nagrodę Ministra (w 2013 – Ministra Sportu i Turystyki) za najlepszą pracę magisterską z zakresu gospodarki turystycznej. Jak wskazywano w założeniach głównym celem było „wyłonienie najlepszych prac magisterskich z zakresu gospodarki turystycznej dotyczących problematyki związanej z podnoszeniem konkurencyjności polskiej oferty turystycznej na rynku krajowym i rynkach zagranicznych, wynikającej z realizacji przyjętych przez Radę Ministrów strategicznych dokumentów w dziedzinie turystyki. Wśród obszarów tematycznych wskazywano również sfery związane bezpośrednio z branżą organizacji turystyki, w tym kondycję ekonomiczną przedsiębiorstw turystycznych w Polsce. Aspektem praktycznym było również zaproszenie do Kapituły Konkursu obok przedstawicieli kadry naukowo-dydaktycznej uczelni także przedstawicieli branży turystycznej. Obecnie wydaje się, że kontynuacją tej pierwotnej formuły, realizowanej od kilkunastu lat, jest Konkurs na Najlepszą Pracę Magisterską pt. „Teraz Polska Turystyka”, organizowany przez Polską Organizację Turystyczną, we współpracy z Fundacją Polskiego Godła Promocyjnego TERAZ POLSKA. Niezależnie od formuły sama idea jest bardzo pozytywna i potrzebna, bowiem w wyraźny sposób zbliża środowisko akademickie z otoczeniem społeczno-gospodarczym, pokazując – zarówno studentom, jak i ich promotorom, że warto aby powstające prace dyplomowe, szczególnie na kierunkach o charakterze praktycznym miały aplikacyjny charakter.

- W 2015 r. opublikowano wyniki badania pt. „Losy absolwentów szkół i uczelni kształcących kadry dla turystyki”. Jak wskazano w założeniach – „Badanie realizowane jest w ramach monitorowania efektywności procesu kształcenia kadr dla turystyki na poziomie ponadgimnazjalnym i wyższym. Jest to jedno z priorytetowych zadań Departamentu Turystyki umieszczone w programach rozwoju sektora turystyki w Polsce”. Do tej informacji również warto odnieść się dwutorowo – bowiem po pierwsze – znów należy pochwalić samą inicjatywę i wręcz postulować jej regularne powtarzanie, lecz z drugiej strony dostrzec też mankamenty – szczególnie z perspektywy podjętego tematu, tj. zbyt ogólny charakter.

2.2.5 Regulacje prawne na poziomie uczelni

W toku prowadzonego procesu badawczego, za punkt wyjścia dla niniejszej części przyjęto założenie, iż na mocy przepisów o charakterze ogólnym, w tym zapisów konstytucyjnych, szkoły wyższe posiadają dużą swobodę w kształtowaniu swojego funkcjonowania i swobody współpracy z przedsiębiorcami. Warto raz jeszcze podkreślić, że regulaminy uczelni wyższych i dokumenty z nimi powiązane są „aktami o charakterze wewnętrznym obowiązującym wyłącznie na danej uczelni”.

Jednocześnie w ramach realizowanych działań badawczych o charakterze praktycznym, z wykorzystaniem metod kameralnych i pracy zdalnej, zapoznano się z profilami wybranych uczelni przywołanych w rozdziale 1, a w ujęciu bardziej szczegółowym – z zawartością ich stron internetowych, w poszukiwaniu regulacji dotyczących różnych aspektów współpracy danej szkoły wyższej z przedsiębiorcami – w szczególności z branży gastronomicznej. Z przeprowadzonej eksploracji wynika, że omawiana rzeczywistość jest bardzo złożona i może być postrzegana na kilku poziomach, stąd wnioski zdecydowano się zaprezentować w formie

punktowej, odnosząc je do szerszego spektrum uczelni ujętych w raporcie.

:

- W głównej mierze obszarem potencjalnej współpracy na linii uczelnia wyższa – przedsiębiorcy w kontekście branży organizacji gastronomicznej pozostaje płaszczyzna zajęć praktycznych np. w placówkach gastronomicznych, praktyk zawodowych (obligatoryjnych na studiach praktycznych), staży i ofert pracy (promocja podmiotów branży jako pracodawców na uczelniach oraz poszukiwanie pracowników – o charakterze sezonowym np. na sezon letni lub permanentnym w przypadku absolwentów), organizacja wspólnych wydarzeń w skali np. miasta lub regionu czy włączanie przedsiębiorców w funkcjonowanie uczelni – w wymiarze dydaktycznym lub doradczym.
- W bardzo małym stopniu udało się zidentyfikować istnienie konkretnych ram prawnych na linii szkoły wyższe – przedsiębiorcy, które mogłyby być postrzegane na poziomie ogólnym. Są to raczej wewnętrzne rozwiązania poszczególnych uczelni, które jako dokumenty odpowiednio Senatów lub Rad Wydziałów lub w randze zarządzeń rektorów lub dziekanów nie są prezentowane publicznie, więc dostęp do nich pozostaje ograniczony. Z przeprowadzonych rozmów z przedstawicielami uczelni oraz doświadczenia Autorów wynika, że mogą mieć one różny charakter – od dokumentów niezbędnych formalnie do otwarcia kierunku, poprzez porozumienia dotyczące praktyk zawodowych (znów – o charakterze stałym lub jednorazowym) aż po jednorazowe dokumenty, dotyczące współpracy np. w zakresie konkretnego wydarzenia lub projektu.
- W ramach konkluzji warto dodać, że w opinii Autorów, a jednocześnie w kontekście przedstawionych powyżej zmiennych operacyjnych należy dostrzec specyfikę branży gastronomicznej w ramach całościowego sektora turystyki. Chodzi o zasady bezpieczeństwa i dodatkowe regulacje związane z bezpieczeństwem studentów i pracowników, a wynikające z pracy z żywnością i w specyficznych warunkach – np. w

ramach praktyk placówek gastronomicznych różnego typu czy w ogóle firm z sektora HoReCa lub całej branży gastronomicznej. Każdorazowo zatem, w zależności od przyjętego modelu działania wewnętrznego (np. w zakresie własnych pracowni, laboratoriów czy kuchni), jak i współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym (np. w zakresie praktyk, staży, wspólnych wdrożeń i projektów) należy definiować te dodatkowe warunki brzegowe o charakterze formalnym, niesprecyzowane na poziomie ogólnym, a przeniesione właśnie na poziom konkretnych przypadków.

Studium przypadku: Przykład Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa VISTULA w kontekście dokumentacji praktyk

Analiza wykazała, że w miarę stałymi ramami prawnymi dotyczącymi większości uczelni, kształcących na kierunkach związanych z branżą gastronomii pozostają dokumenty praktyk zawodowych, prezentowane na ogół w zakładkach dedykowanych studentom. Nawiązując jednak do wskazywanej kilkakrotnie autonomii uczelni, widać jednoznacznie bardzo dużą dywersyfikację wzorów dokumentów i stosowanych rozwiązań w tym zakresie. Wykorzystując zatem wskazane we wstępie doświadczenie praktyczne Autorzy postanowili przywołać przykłady rozwiązań i schemat procesów decyzyjnych ze Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa VISTULA w Warszawie.

Po pierwsze, należy zauważyć, że wejście w życie zapisów *Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* spowodowało odejście od pojęcia i konstrukcji podstawowych jednostek organizacyjnych uczelni na rzecz swobodnego decydowania o typach jednostek w statucie. Praktycznym skutkiem tych modyfikacji była likwidacja podstawowych jednostek organizacyjnych, tj. rad wydziałów oraz ich kierowników, tj. dziekanów z dniem 30 września 2019 r. Nowe przepisy dały uczelniom pełną swobodę w zakresie kształtowania struktury organizacyjnej. W

przypadku SGTiH Vistula zadania Rady Wydziału przejęła Rada ds. Jakości Kształcenia, będąca ciałem opiniodawczo-doradczym Rektora, oraz Senat, będący organem kolegiальnym Uczelni.

W odniesieniu do dokumentacji zawodowych praktyk studenckich procedura tworzenia wewnątrz uczelnianych aktów prawnych ma charakter kilkietapowy. Przyjmując ujęcie chronologiczne w kontekście aktualnych ram formalnych praktyk można wskazać, że w pierwszej kolejności Rektor, w formie Zarządzenia, wprowadził Regulamin zawodowych praktyk studenckich, w którym definiuje się organizację i tok praktyk oraz związane z nimi prawa i obowiązki. Ponadto zapisy Regulaminu określają, że programy zawodowych praktyk studenckich wraz ze szczegółowymi zasadami ich odbywania opracowywane są przez Dyrektorów Programu Kształcenia we współpracy z Kierunkowymi Opiekunami Zawodowych Praktyk Studenckich według sformalizowanego wzoru. Natomiast wejście w życie programu praktyk, będącego integralnym elementem programu studiów na danym kierunku, wymaga w pierwszej kolejności uzyskania pozytywnej opinii Wydziałowej Komisji Programowej oraz akceptacji Dziekana, który kieruje go pod obrady Rady ds. Jakości Kształcenia. Po wystawieniu przez Radę ds. Jakości Kształcenia pozytywnej opinii, program kierowany jest w dalszej kolejności pod obrady Senatu, który ostatecznie decyduje o jego wejściu w życie poprzez podjęcie stosownej uchwały.

Wszystkie zmiany w treści przyjętego już programu wynikające m.in. ze zmiany przepisów ustawowych (np. w związku z pandemią COVID-19), wewnętrznych czy też konieczności dostosowania do zmieniających się warunków społeczno-gospodarczych i zapotrzebowania rynku na posiadanie przez studentów konkretnego doświadczenia i kompetencji wymagają przejścia takiej samej procedury jak w przypadku wprowadzania nowego programu.

Warto również nadmienić, że wprowadzanie zmian w programach studiów, w tym programach praktyk, w trakcie cyklu kształcenia jest stosunkowo

rzadkim zjawiskiem, ponieważ zgodnie z zapisami analizowanego już we wcześniejszej treści opracowania *Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego w sprawie studiów* w takim przypadku uczelnie mogą wprowadzić zmiany wyłącznie:

- 1) w doborze treści kształcenia przekazywanych studentom w ramach zajęć, uwzględniających najnowsze osiągnięcia naukowe, artystyczne lub związane z działalnością zawodową;
- 2) konieczne do:
 - a) usunięcia nieprawidłowości stwierdzonych przez Polską Komisję Akredytacyjną,
 - b) dostosowania programu studiów do zmian w przepisach powszechnie obowiązujących.

Natomiast w związku z pandemią COVID-19 ustawodawca wprowadził do *Ustawy – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* dodatkowy zapis w postaci art. 51b ust. 6 umożliwiając tym samym uczelniom dokonanie zmian w wymiarze praktyk zawodowych w przypadku ograniczenia lub zawieszenia funkcjonowania uczelni. Po przeanalizowaniu zmian w funkcjonowaniu przedsiębiorstw w kontekście pandemii COVID-19, w których to studenci powinni odbyć praktyki zawodowe władze SGTiH Vistula uznały za konieczne skorzystanie z możliwości zmniejszenia wymiaru praktyk zawodowych w stosunku do jednego z prowadzonych kierunków studiów – właśnie praktycznych studiów licencjackich na kierunku *Turystyka i rekreacja*. W związku z taką decyzją w styczniu 2021 r. została wszczęta procedura wprowadzenia zmian w programie studiów odnoszących się do zmniejszenia wymiaru praktyk zawodowych w stosunku do cyklu kształcenia rozpoczętego w roku akademickim 2020/2021.

Warto jeszcze nadmienić w kontekście specyfiki praktyk realizowanych w placówkach i podmiotach branży gastronomicznej, że szczególnie istotne wydają się zapisy Regulaminu Zawodowych Praktyk Studenckich SGTiH Vistula, które obligują zarówno studenta, jak i Instytucję /

Przedsiębiorstwo przyjmujące studenta na praktyki do dokładnego (odpowiednio w zależności od podmiotu) poznania/ przedstawienia specyfiki pracy i wynikającej z tego kwestii przepisów BHP oraz wymogów formalnych i technicznych dotyczących funkcjonowania instytucji jako całości, jak również poszczególnych stanowisk i działań. Z perspektywy pracodawcy przyjmującego na praktyki istotne jest również wyznaczenie opiekuna z odpowiednim doświadczeniem zawodowym. Wreszcie, w uzasadnionych formalnie przypadkach Instytucja / Przedsiębiorstwo przyjmujące studenta na praktyki może oczekiwać od uczelni specjalnego skierowania, które funkcjonuje jako jeden z załączników w całej procedurze, jak również – w powiązaniu z tym – np. przeprowadzenia przez studenta odpowiednich badań, m.in. wymaganych przy pracy z żywnością. Jest to zatem przykład uszczegółowienia zapisów o charakterze ogólnym i dostosowania ich do specyfiki branży, w tym przypadku gastronomicznej.

3. Ocena wprowadzonych rozwiązań pod kątem ułatwiania lub utrudniania tej współpracy i potrzeby (lub jej braku) wprowadzenia w nich zmian)

Zrealizowana w ramach prowadzonego procesu badawczego analiza miała charakter dwutorowy – dotyczyła bowiem po pierwsze literatury przedmiotu - publikacji, artykułów, raportów – w celu stworzenia podbudowy dla dalszych rozważań, a po drugie – objęto nią różne akty prawne dokonując ich uporządkowania i na tej podstawie charakterystyki – od poziomu centralnego, przez ewentualne regulacje branżowe, aż wreszcie uczelniane.

Odnosząc się do pierwszej sfery, tj. analizy literatury przedmiotu, warto w przypadku tematyki gastronomicznej zauważyć sytuację zbliżoną do branży organizacji turystyki – tj. bardzo małą liczbę opracowań tematycznych dotyczących relacji z biznesem, inaczej niż to miało miejsce

w przypadku branży hotelarskiej, przy jednoczesnym szerokim omówieniu relacji uczelni z otoczeniem społeczno-gospodarczym na poziomie ogólnym. Jednak dostrzeżono jednocześnie potrzebę pogłębienia badań odnoszących się do różnych aspektów funkcjonowania uczelni kształcących kadry dla turystyki i ich relacji z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Wydaje się, iż najważniejsze zadanie w tym kontekście może stanowić próba identyfikacji interesariuszy – obecnych, ale i potencjalnych, podobieństw lub różnic w tym zakresie w zależności od różnych zmiennych, jak również próba określenia charakteru wzajemnych relacji i ich istoty. Pozwoli to na rozpoznanie już istniejących powiązań, ale być może także pobudzenie i zachętę do tworzenia nowych relacji sieciowych z otoczeniem społeczno-gospodarczym, nie tylko o charakterze incydentalnym.

Z kolei przechodząc do kolejnego poziomu należy podkreślić, że właściwa analiza ram prawnych została poprzedzona charakterystyką aktualnego stanu kształcenia kadr dla potrzeb sektora turystyki i branży gastronomicznej na podstawie dostępnych danych z systemu POLON i RADON. Na zidentyfikowany stan rzeczy należy spojrzeć z dwóch perspektyw. Po pierwsze – wykazano ograniczoną liczbę uczelni stosujących nazwę *gastronomia* w głównej nazwie kierunku studiów, a jeśli ma to miejsce (7 przypadków) to w połączeniu z drugim określeniem – odpowiednio *hotelarstwem* lub innowacyjnym określeniem – *sztuka kulinarna*. Po drugie jednak przyjęto, że ta identyfikacja obarczona jest dużym ryzykiem, bowiem *gastronomia*, podobnie jak i *hotelarstwo* (w różnych połączeniach językowych) może stanowić specjalność w ramach szerokiego kierunku studiów turystycznych (co zilustrowano w raporcie na temat branży organizacji turystyki).

Wydaje się, że ta dowolność w nazewnictwie, a przez to przyjmowanym programie studiów wymaga nieco bardziej pogłębionej refleksji i jak postulowano w kilku miejscach niniejszego opracowania – także bardziej pogłębionych badań. Pojawia się bowiem wątpliwość czy w przypadku

każdego programu studiów uwzględnia się zróżnicowaną specyfikę usług turystycznych, ale także ich wzajemne relacje i kompatybilność, co w finale powinno zaowocować wciąż zwiększającą się korelacją pomiędzy tematyką realizowanych zajęć (w randze programu studiów), a konkretnym zapotrzebowaniem ze strony rynku pracy.

W kontekście branży gastronomicznej, podobnie jak w kolejnym z raportów na temat branży hotelarskiej, warto jeszcze w ramach konkluzji przywołać zagadnienie studiów dualnych, wynikające z ram prawnych wprowadzonych na poziomie *Ustawy – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce*. W ocenie Autorów to interesujące rozwiązanie, które staje się bardzo konstruktywną formą współpracy uczelni z kluczowymi partnerami z w głównej mierze lokalnego bądź regionalnego otoczenia społeczno-gospodarczego. Wydaje się, że w tym przypadku poziom ogólności zapisów ustawowych jest atutem, przekierowując kształt i charakter właściwego porozumienia na poziom już danej umowy i konsekwencji wynikających z jej zapisów. Jednocześnie wykazano, że zagadnienie to wymaga bardziej pogłębionej identyfikacji w formie szczegółowych badań.

4. Wnioski i rekomendacje dla Sektorowej Rady ds.

Kompetencji Turystyka

Z racji tego, że w poszczególnych rozdziałach bądź podrozdziałach dokonywano prezentacji cząstkowych wniosków w tym miejscu zostaną one poddane syntezie i uogólnieniu, aby w dalszym kroku stanowić podstawę do oczekiwanych rekomendacji dla Sektorowej Rady ds. Kompetencji Turystyka, które odniesiono punktowo do poszczególnych konkluzji.

- Na podstawie kwerendy literatury przedmiotu wskazano małą obecność opracowań tematycznych dotyczących relacji biznesu z branżą gastronomiczną, bazując jednak na szerszym spojrzeniu i

łącząc branże gastronomiczną z hotelarską. Wydaje się jednocześnie, że wciąż istnieje potrzeba dostępu do aktualnych opracowań ilustrujących różne aspekty współpracy uczelni kształcących kadry dla sektora turystyki z szerokokorozumianym otoczeniem społeczno-gospodarczym – w skali zarówno ogólnopolskiej, jak i poszczególnych regionów i miast. Interesujące może być spojrzenie dwukierunkowe – zarówno z perspektywy „wejścia”, tj. wkładu przedsiębiorców i ich realnego zaangażowanie w działalność dydaktyczną i badawczą uczelni, jak i „wyjścia” tj. znaczenia np. projektów podejmowanych w danej jednostce dla różnych kategorii interesariuszy. Ciekawym zagadnieniem jest również próba identyfikacji w jakim zakresie zidentyfikowane na poziomie ogólnym formy współpracy uczelni z biznesem w ogóle znajdują odniesienie w kontekście specyfiki sektora turystyki i tworzących go branż, w tym tytułowej branży gastronomicznej.

Wychodząc od tytułowego zakresu raportu, tj. branży gastronomicznej podjęto próbę weryfikacji zakresu kierunków studiów kształcących potencjalne kadry. Wykazano ograniczoną liczbę kierunków stosujących określenie *gastronomia* na poziomie nazwy programu kształcenia, przyjmując, że o wiele większym stopniu ma to miejsce na poziomie nazwy specjalności w ramach w ogóle studiów turystycznych. Ma to oczywiście związek z przywoływaną kilkakrotnie niezależnością danej uczelni, jak i interdyscyplinarnością samej turystyki, ale budzi z drugiej strony niepokój czy w każdym przypadku tworzenie programów kształcenia odbywa się przy udziale przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego i czy w ogóle ma miejsce identyfikacja potencjalnych interesariuszy. Z drugiej jednak strony – tam gdzie nazwa ta już jest stosowana ma to często mocną podbudowę merytoryczną (wynikającą z charakteru w ogóle uczelni lub samego wydziału), jak

i w kilku przypadkach logistyczną (np. własne zaplecze gastronomiczne – pracownie i kuchnie).

Rekomendacja 1:

Postuluje się, aby Sektorowa Rada ds. Kompetencji – Turystyka podjęła inicjatywę, a być może przy uwzględnieniu ram operacyjnych i finansowych – także realne działania zmierzające do bardziej szczegółowych badań ilościowych i jakościowych na poziomie uczelni kształcących kadry dla sektora turystyki i jego poszczególnych branż właśnie w kontekście współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Wydaje się, że szczególnie interesującymi, a wręcz niezbędnymi zagadnieniami pozostaje kwestia realnej współpracy z przedsiębiorcami, charakterystyka powiązań i dwustronnych relacji, aż wreszcie stworzenie katalogu dobrych praktyk i wymiana pozytywnych doświadczeń w tym zakresie.

- Zrealizowana w ramach procesu badawczego analiza aktów prawnych na różnym poziomie wykazała, że są w nich zawarte tylko ogólne ramy dotyczące praktycznych aspektów współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, przy jednoczesnym zachowaniu dużej dowolności na poziomie uczelni w zakresie ich wdrażania. Są to jednak niezwykle istotne zagadnienia z perspektywy kształcenia potencjalnych kadr, a szczególnie kluczowa wydaje się tematyka praktyk zawodowych i wątków operacyjnych związanych z ich realizacją, jak i powiązanego z tym funkcjonowania akademickich biur karier. Jednocześnie, m.in. także na bazie doświadczeń Autorów i innych działań badawczych w tym zakresie wyrażono obawę, że to właśnie kwestia realizacji praktyk pozostaje bardzo zróżnicowana i problematyczna. Dostrzeżono także w kontekście branży gastronomicznej potencjał, a jednocześnie lukę poznawczą w kontekście tematyki studiów dualnych – realizowanych jako studia o profilu praktycznym przy udziale pracodawcy.

Przywołano dwa przykłady konkretnej realizacji, podkreślając skalę partnerów lub mechanizm – a de facto gwarancję finansowania ze źródła zewnętrznego (np. projektu UE), czyli w praktyce spokojnych działań różnych typów.

Rekomendacja 2:

Postuluje się, w łączności ze stanowiskiem wyrażonym w poprzedniej rekomendacji, aby elementem szerokiego procesu badawczego na poziomie poszczególnych uczelni było także zagadnienie praktyk zawodowych i rozwiązań stosowanych w tym zakresie. Warto dokonać próby po pierwsze rozpoznania różnych scenariuszy operacyjnych, a następnie oceny ich skuteczności, wskazania mocnych i słabych stron i ewentualnych luk. Być może warto, aby na podstawie tak zebranej wiedzy i krytycznej, a jednocześnie konstruktywnej analizy Sektorowa Rada ds. Kompetencji – Turystyka stała się animatorem działań zmierzających do wypracowania modelowych rozwiązań, które następnie po dostosowaniu do specyfiki otoczenia społeczno-gospodarczego mogłyby być wdrażane na poziomie poszczególnych uczelni. Szczególnie obszarem wartym zainteresowania ze strony SRKT wydaje się tematyka studiów dualnych i potrzeba promocji tego modelu, przy jednoczesnym wskazywaniu dobrych przykładów praktyk jego realizacji, np. pozyskania finansowania zewnętrznego dla pilotażowych działań i wdrożenia kierunku studiów, a następnie jego utrzymania.

Rekomendacja 3:

Warto pogłębić tematykę studiów dualnych, szczególnie przy uwzględnieniu specyfiki branży gastronomicznej (czy hotelarsko-gastronomicznej w ogóle) i wydaje się najłatwiejszego logistycznie dostępu uczelni do potencjalnych partnerów – obiektów hotelarskich lub placówek gastronomicznych w skali lokalnej bądź regionalnej. Zrealizowany w pierwszej kolejności proces badawczy mógłby stać się

przyczynkiem do szerszej dyskusji w zakresie tej tematyki na forum Sektorowej Rady ds. Kompetencji – Turystyki. Z kolei rozpoznane formuły współpracy oraz doświadczenia (zarówno te pozytywne jak i negatywne – ujawnione w toku badań i/lub ewentualnej konferencji /cyklu spotkań) mogłyby stać się punktem wyjścia do stworzenia potencjalnych modelowych rozwiązań i promocji tej tematyki na forum ogólnopolskim – zarówno po stronie uczelni, jak i po stronie przedsiębiorców, przy jednoczesnym zaproszeniu do projektu także branżowych izb gospodarczych.

- Mimo, że jak już wskazano, na poziomie aktów centralnych – tj. ustaw i rozporządzeń pozostawiono dużą swobodę uczelniom to swoiste uszczegółowienie stanowią rekomendacje Polskiej Komisji Akredytacyjnej. W ramach zrealizowanego procesu badawczego przywołano wybrane stanowiska, które de facto dotyczą tematyki praktyk zawodowych. Najbardziej dyskusyjna pozostaje wykładnia PAK-i dotycząca zaliczania praktyk na podstawie doświadczenia zawodowego i wynikający z tego chaos interpretacyjny, skutkujący wielością stosowanych rozwiązań w poszczególnych uczelniach, a w niektórych przypadkach – wręcz nieświadomością.

Rekomendacja 4:

Wydaje się, że Sektorowa Rada ds. Kompetencji – Turystyka mogłaby stać się „sprawcą”, a jednocześnie „forum” do dyskusji na temat praktyk zawodowych na kierunkach turystycznych, przy jednoczesnym zaproszeniu przedstawicieli już nie tylko samych uczelni i otoczenia społeczno-gospodarczego, ale także instytucji z poziomu centralnego, odpowiedzialnych za stanowienie prawa i jego wdrażanie (w tym przypadku Ministerstwo Edukacji i Nauki, Ministerstwo Sportu i Turystyki, ale i Polska Komisja Akredytacyjna). Być może wzajemne wysłuchanie, a przede wszystkim zarysowaniu szerszemu, acz decyzyjnemu gronu specyfiki sektora turystyki pozwoliłoby na wypracowanie właściwych

rozwiązań, w tym pójście w stronę zmianę problematycznych przepisów i wprowadzenia ułatwień w pożądanym zakresie.

Rekomendacja 5:

W ujęciu bardziej ogólnym postuluje się podejmowanie przez Sektorową Radę ds. Kompetencji – Turystyki działań mających na celu w ogóle promocję na forum uczelni kształcących kadry dla sektora turystyki współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, poprzez być może animowanie wspólnych wydarzeń lub stworzenie projektu konkursowego, przy zaangażowaniu np. Ministerstwa Sportu i Turystyki.

Konkludując, w opinii Autorów, ramy prawne określające relacje uczelni z otoczeniem społeczno-gospodarczym, jak wspomniano kilkakrotnie są bardzo szerokie, pozostawiając swobodę poszczególnym jednostkom co do charakteru, wymiarów i kierunków współpracy. Wydaje się zatem, że nie jest możliwa zmiana prawa na poziomie centralnym – m.in. przywołanych aktów w randze ustawy czy poszczególnych rozporządzeń, jak i w zakresie branżowym – bowiem jak wykazano nie istnieją takowe akty.

Rekomendacje, których wyrazicielem mogłaby stać się zatem Sektorowa Rada ds. Kompetencji – Turystyka dotyczą raczej poziomu aplikacyjnego, a szczególnie interpretacji zapisów aktów i stosowania praktycznych rozwiązań. Aktualnie zatem wydaje się, że najpilniejsza potrzeba dyskusji dotyczyć może tematyki praktyk i przywołanej interpretacji Polskiej Komisji Akredytacyjnej, jak i mającego potencjał rozwojowy zagadnienia studiów dualnych. Po drugie – istotny pozostaje kontekst również praktycznego budowania relacji uczelni z interesariuszami oraz w przeciwną stronę – ich wpływu na m.in. programy studiów i podejmowane na poziomie uczelni inicjatywy badawcze i dydaktyczne. W tym miejscu Autorzy postulują nie tyle wprowadzanie modyfikacji prawnych, a raczej zaangażowanie Sektorowej Rady ds. Kompetencji – Turystyka w różnego rodzaju działania edukacyjne i promocyjne, mające na celu pobudzenie

poszczególnych Uczelni do rozwijania tego komponentu funkcjonowania, tak istotnego w dzisiejszej dynamicznej rzeczywistości.

Spis literatury

Barczak M., 2020, *Regulacja zasad współpracy przedsiębiorców ze szkołami branżowymi kształcącymi dla potrzeb branży organizacji turystyki*, raport wykonany w ramach projektu Sektorowa Rada ds. Kompetencji w Turystyce, Warszawa, <https://ssl-kolegia.sgh.waw.pl/pl/KGS/projekty/Documents/RAPORT%20-%20WORD%204%20Regulacje%20org.%20turystyki.pdf>

Borek A., Świtaj K., 2017-2018, *Prawne ramy nabywania kwalifikacji dla potrzeb branż turystycznych. Ocena istniejącego stanu i propozycje zmian*, <https://ssl-kolegia.sgh.waw.pl/pl/KGS/projekty/Documents/RAPORT%20-%20Prawne%20ramy%20nabywania%20kwalifikacji%20.%20cz.%20II.pdf>.

Dominik P., 2017, *Kształcenie kadry hotelarskiej w szkołach średnich i wyższych w Polsce na tle wybranych krajów Europy*, „Problemy rynku usług turystycznych”, nr 2 (38), s. 31-48

Drapińska A., 2012, *Zarządzanie relacjami na rynku usług edukacyjnych szkół wyższych*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Freeman R. E., 1984, *Strategic Management: A Stakeholder Approach*. Boston: Pitman.

<http://www.uwm.edu.pl/wnz/ksztalcenie/programy-ksztalcenia/gastronomia-sztuka-kulinarna>, 12.09.2022.

http://www.wiadomosciturystyczne.pl/menu/tekst/162,129,162,0,ranking_szkol_wyzszych.html, 10.07.2022.

<https://dziennikbaltycki.pl/studia-dla-pracownikow-restauracji-mcdonalds-amerykanska-firma-uruchamia-nowy-kierunek-studiow-we-wspolpracy-z-akademia-leona/ar/c1-14302101>, 10.09.2022.

<https://www.swsm.pl/pl/gastronomia#program>, 12.09.2022.

https://upwr.edu.pl/aktualnosci/pierwsze_uniwersyteckie_studia_dualne-351.html, 9.10.2022.

<https://upwr.edu.pl/wspolpraca/projekty/horeca-duo>, 9.10.2022.

Instytut Badań Edukacyjnych, 2018, *Sektorowa Rama Kwalifikacji dla Turystyki (SRKT)*, http://www.krk-www.ibe.edu.pl/images/download/Publikacje/SRKT-pl_finalv.pdf

Kachniewska M. red., Nawrocka E., Niezgoda A., Pawlicz A., 2012, *Rynek turystyczny. Ekonomiczne zagadnienia turystyki*, Wydawnictwo Wolters Kluwer Polska S.A.

Kociszewski P. red., 2021, *Zatrudnienie sezonowe w turystyce (w branżach hotelarskiej, gastronomicznej i organizacji turystyki) w aspekcie potrzeb, wymogów kwalifikacyjnych i regulacji pracowniczych. Rekomendacje dla SRKT*, raport wykonany w ramach projektu Sektorowa Rada ds. Kompetencji w Turystyce, Warszawa, http://zptlewiatan.pl/?page_id=663.

Kowal Z., 2019, *Bariery we współpracy przedsiębiorców ze szkołami kształcącymi kadry na poziomie wyższym dla potrzeb branż – odpowiednio hotelarstwa, gastronomii i organizacji turystyki*, raport wykonany w ramach projektu Sektorowa Rada ds. Kompetencji w Turystyce, [https://ssl-kolegia.sgh.waw.pl/pl/KGS/projekty/Documents/HR_barier_highedu_SGH_www%20\(002\).pdf](https://ssl-kolegia.sgh.waw.pl/pl/KGS/projekty/Documents/HR_barier_highedu_SGH_www%20(002).pdf)

Leja K., 2005, *Społeczna odpowiedzialność uczelni*, Wyd. Politechniki Gdańskiej, Gdańsk.

Leja K., 2015, Trzy misje uczelni, trzy ścieżki kariery, <http://obywatelenauki.pl/2015/01/trzy-misje-uczelni-trzy-sciezki-kariery-krzysztof-leja-na-lamach-fa/> (5.09.2022), tekst w oryginale ukazał się w czasopiśmie *Forum Akademickie*, w podanym źródle nastąpił jego przedruk.

Ławicka M., 2020, *Rozwój relacji uczelni publicznych z przedsiębiorstwami – ujęcie modelowe*, Wydawnictwo CEDEWU, Warszawa.

Ławicka M., 2021, *Zarządzanie relacjami uczelni publicznych z przedsiębiorstwami* [w:] S. Gregorczyk, G. Urbanek (red.), „Zarządzanie strategiczne w dobie cyfrowej gospodarki sieciowej”, Wydawnictwo UŁ, Łódź.

Łopaciński K., 2021, Turystyka i hotelarstwo w wyższych uczelniach w roku akademickim 2020/21, raport Instytutu Turystyki Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula

Mydłowska B., 2015, *Charakterystyka systemu szkolnictwa zawodowego w Polsce*, „Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Przedsiębiorczości w Warszawie”, nr 2.

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka, Dz. U. poz. 1155

Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. 2018 poz. 1861, tekst ujednolicony Dz. U. 2021 poz. 661)

Rozporządzenie w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania niektórych podmiotów systemu szkolnictwa wyższego i nauki w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. z 2020 r. poz. 405, poz. 455, poz. 511, poz. 511, poz. 528 i poz. 643, Dz. U. z 2021 r. poz. 363)

Tokarz-Kocik A., 2016, *Kształcenie kadr dla potrzeb obsługi ruchu turystycznego*, „Ekonomiczne Problemy Turystyki”, nr 2(34), s. 377-385.

Ustawa z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz. U. 2020 poz. 374)

Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tekst ujednolicony Dz. U. 2022 r. – poz. 574)

Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2022 r. poz. 574)

Ustawa z dnia 21 stycznia 2021 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. 2021 poz. 159)

Ustawa z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych (Dz. U. 2017 poz. 2361).

Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. 2020, poz. 2211)

Ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach na rynku pracy (Dz. U. z 2021r. poz. 1000, z późniejszymi zmianami)

Zawistowska H. red., 2015, *Projekt sektorowej ramy kwalifikacji dla sektora turystyki w Polsce. Raport końcowy*, Szkoła Główna Handlowa, Warszawa

Spis tabel i rycin

Tabela 1. Kształcenie na poziomie wyższym kadr na potrzeby branży gastronomicznej – kryterium profilu studiów

Tabela 2. Kształcenie na poziomie wyższym kadr na potrzeby branży gastronomicznej – według kryterium poziomu studiów

Tabela 3. Kształcenie na poziomie wyższym kadr na potrzeby branży gastronomicznej – z punktu widzenia nazwy kierunku studiów

Tabela 4. Wybrane dane prezentujące wyróżnione uczelnie w Rankingu Szkół Wyższych czasopisma Wiadomości Turystyczne.

Rycina 1. Kierunki studiów zaliczone w rankingu czasopisma Perspektywy do kierunków medycznych i zdrowiu.

Rycina 2. Zestawienie najlepszych uczelni kształcących na kierunku Turystyka i Rekreacja wg rankingu czasopisma Perspektywy