

Załącznik nr 2
do Uchwały Nr 2/2017
Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej
z dnia 12 stycznia 2017 r.

RAPORT Z WIZYTACJI

(profil praktyczny)

dokonanej w dniach 21 – 22 października 2017 r.

**na kierunku „turystyka i rekreacja”
prowadzonym**

w Wyższej Szkole Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu

Warszawa, 2017

PTAP

Spis treści

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu	4
1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej.....	4
1.2. Informacja o procesie oceny	4
2. Podstawowe informacje o programie kształcenia na ocenianym kierunku	5
3. Ogólna ocena spełnienia kryteriów oceny programowej	9
4. Szczegółowy opis spełnienia kryteriów oceny programowej.....	10
Kryterium 1. Koncepcja kształcenia i jej zgodność z misją oraz strategią uczelni.....	10
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1	10
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	14
Dobre praktyki	14
Zalecenia	14
Kryterium 2. Program kształcenia oraz możliwość osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia	14
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 2.....	14
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	22
Dobre praktyki	22
Zalecenia	22
Kryterium 3. Skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia	22
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3.....	22
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	26
Dobre praktyki	27
Zalecenia	27
Kryterium 4. Kadra prowadząca proces kształcenia	27
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4.....	27
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	31
Dobre praktyki	32
Zalecenia	32
Kryterium 5. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w procesie kształcenia.....	32
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5.....	32
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	33
Dobre praktyki	33
Zalecenia	33
Kryterium 6. Umiędzynarodowienie procesu kształcenia	33
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6.....	33
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	35
Dobre praktyki	35

Zalecenia	35
Kryterium 7. Infrastruktura wykorzystywana w procesie kształcenia	36
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7.....	36
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	39
Dobre praktyki	40
Zalecenia	40
Kryterium 8. Opieka nad studentami oraz wsparcie w procesie uczenia się i osiągnięcia efektów kształcenia	40
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8.....	40
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	42
Dobre praktyki	42
Zalecenia	42
5. Ocena dostosowania się jednostki do zaleceń z ostatniej oceny PKA, w odniesieniu do wyników bieżącej oceny.....	42
Załączniki:	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 2. Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 3. Ocena wybranych prac etapowych i dyplomowych	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 4. Wykaz nauczycieli akademickich, którzy mogą być zaliczeni do minimum kadrowego kierunku (spośród nauczycieli akademickich, którzy złożyli oświadczenie o wyrażeniu zgody na zaliczenie do minimum kadrowego)....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 5. Wykaz nauczycieli akademickich, którzy nie mogą być zaliczeni do minimum kadrowego kierunku (spośród nauczycieli akademickich, którzy złożyli oświadczenie o wyrażeniu zgody na zaliczenie do minimum kadrowego)....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 6. Wykaz modułów zajęć, których obsada zajęć jest nieprawidłowa	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 6. Wykaz modułów zajęć, których obsada zajęć jest nieprawidłowa studia II stopnia.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 7. Informacja o hospitowanych zajęciach i ich ocena	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Przewodniczący: prof. dr hab. Tadeusz Kufel, członek PKA
członkowie:

1. prof. dr hab. Danuta Strahl, ekspert PKA
2. dr hab. Jadwiga Berbeka, ekspert PKA
3. mgr Karolina Martyniak, ekspert ds. postępowania oceniającego
4. Przemysław Ogórek, ekspert ds. studenckich

1.2. Informacja o procesie oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku „turystyka i rekreacja” prowadzonym w Wyższej Szkole Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2016/2017. PKA po raz trzeci oceniała jakość kształcenia na tym kierunku. Dwie poprzednie akredytacje zakończyły się wydaniem ocen pozytywnych.

Wizytacja została przygotowana i przeprowadzona zgodnie z obowiązującą procedurą. Raport Zespołu wizytującego został opracowany po zapoznaniu się z następującymi źródłami informacji: przedłożonym przez Uczelnię raportem samooceny, raportem MNiSW z kontroli formalnej kierunku (13.02.2017), zintegrowanego systemu informacji o nauce i szkolnictwie wyższym POL-on, portalu <http://www.wyberzstudia.nauka.gov.pl/> oraz strony internetowej Uczelni (<http://www.wshig.pl/>, dostęp w dn. 21-22.10.2017), a także na podstawie przedstawionej w toku wizytacji dokumentacji, hospitacji zajęć dydaktycznych, analizy losowo wybranych prac zaliczeniowych oraz dyplomowych, przeglądu infrastruktury dydaktycznej, jak również spotkań i rozmów przeprowadzonych z Władzami Uczelni i Wydziału, pracownikami, studentami ocenianego kierunku oraz przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym pracodawcami.

Podstawa prawna oceny została określona w Załączniku nr 1, a szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji, uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego, w Załączniku nr 2.

2. Podstawowe informacje o programie kształcenia na ocenianym kierunku

Nazwa kierunku studiów	„turystyka i rekreacja”
Poziom kształcenia (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	Studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia	Praktyczny
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne / niestacjonarne
Nazwa obszaru kształcenia, do którego został przyporządkowany kierunek (w przypadku, gdy kierunek został przyporządkowany do więcej niż jednego obszaru kształcenia należy podać procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdego z tych obszarów w liczbie punktów ECTS przewidzianej w planie studiów do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej poziomowi kształcenia)	1. obszar nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej; 10.2%; 23 ECTS 2. obszar nauk społecznych; 54.6%; 117 ECTS 3. obszar nauk przyrodniczych; 16,3%, 37 ECTS 4. obszar nauk humanistycznych; 12,3%; 28 ECTS 5. obszar nauk rolniczych 5.8%, 12 ECTS
Dziedziny nauki/sztuki oraz dyscypliny naukowe/artystyczne, do których odnoszą się efekty kształcenia na ocenianym kierunku (zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 8 sierpnia 2011 w sprawie obszarów wiedzy, dziedzin nauki i sztuki oraz dyscyplin naukowych i artystycznych, Dz.U. 2011 nr 179 poz. 1065)	<u>Dziedziny</u> : nauki medyczne, nauki o zdrowiu, nauki o kulturze fizycznej, nauki społeczne, nauki ekonomiczne, nauki prawne, nauki biologiczne, nauki o ziemi, nauki humanistyczne, nauki rolniczych. <u>Dyscypliny</u> : nauki o polityce, nauki o poznaniu i komunikacji społecznej, pedagogika, psychologia, socjologia, ekonomia, finanse, nauki o zarządzaniu , towaroznawstwo, prawo, ekologia, geografia, historia sztuki, językoznawstwo, technologia żywności i żywienia.
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS przewidziana w planie studiów do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej poziomowi kształcenia	6 semestrów / 217 ECTS
Wymiar praktyk zawodowych / liczba godzin praktyk	15 tygodni / 600 godzin
Specjalności realizowane w ramach kierunku studiów	1. Hotelarstwo i Gastronomia, 2. Obsługa Ruchu Turystycznego, 3. Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji.
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwentów	Licencjat
Liczba nauczycieli akademickich zaliczanych do minimum kadrowego	14

	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	575	98
Liczba godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów na studiach stacjonarnych	217 ECTS (2220 godzin)	217 ECTS (1407 godzin)

Nazwa kierunku studiów	„turystyka i rekreacja”	
Poziom kształcenia (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	Studia drugiego stopnia	
Profil kształcenia	Praktyczny	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne / niestacjonarne	
Nazwa obszaru kształcenia, do którego został przyporządkowany kierunek (w przypadku, gdy kierunek został przyporządkowany do więcej niż jednego obszaru kształcenia należy podać procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdego z tych obszarów w liczbie punktów ECTS przewidzianej w planie studiów do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej poziomowi kształcenia)	1. obszar nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej; 12%; 17 ECTS 2. obszar nauk społecznych; 46.1%; 65 ECTS 3. obszar nauk przyrodniczych; 15,2%, 22 ECTS 4. obszar nauk humanistycznych; 16,.0%; 20 ECTS 5. obszar nauk rolniczych 9.5%, 10 ECTS	
Dziedziny nauki/sztuki oraz dyscypliny naukowe/artystyczne, do których odnoszą się efekty kształcenia na ocenianym kierunku (zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 8 sierpnia 2011 w sprawie obszarów wiedzy, dziedzin nauki i sztuki oraz dyscyplin naukowych i artystycznych, Dz.U. 2011 nr 179 poz. 1065)	<u>Dziedziny</u> : nauki medyczne, nauki o zdrowiu, nauki o kulturze fizycznej, nauki społeczne, nauki ekonomiczne, nauki prawne, nauki biologiczne, nauki o ziemi, nauki humanistyczne, nauki rolniczych. <u>Dyscypliny</u> : nauki o polityce, nauki o poznaniu i komunikacji społecznej, pedagogika, psychologia, socjologia, ekonomia, finanse, nauki o zarządzaniu , towaroznawstwo, prawo, filozofia, geografia, historia sztuki, językoznawstwo, technologia żywności i żywienia.	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS przewidziana w planie studiów do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej poziomowi kształcenia	4 semestry / 134 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych / liczba godzin praktyk	12 tygodni / 400 godzin	
Specjalności realizowane w ramach kierunku studiów	1. Hotelarstwo i Gastronomia, 2. Obsługa Ruchu Turystycznego, 3. Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji.	
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwentów	Magister	
Liczba nauczycieli akademickich zaliczanych do minimum kadrowego	14	
	Studia	Studia

	stacjonarne	niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	176	53
Liczba godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów na studiach stacjonarnych	134 ECTS (2315 godzin)	134 ECTS (godzin)

3. Ogólna ocena spełnienia kryteriów oceny programowej

Kryterium	Ocena stopnia spełnienia kryterium ¹ Wyróżniająca / W pełni / Zadowolająca/ Częściowa / Negatywna
Kryterium 1. Koncepcja kształcenia i jej zgodność z misją oraz strategią uczelni	W pełni
Kryterium 2. Program kształcenia oraz możliwość osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia	W pełni
Kryterium 3. Skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia	W pełni
Kryterium 4. Kadra prowadząca proces kształcenia	W pełni
Kryterium 5. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w procesie kształcenia	W pełni
Kryterium 6. Umiędzynarodowienie procesu kształcenia	W pełni
Kryterium 7. Infrastruktura wykorzystywana w procesie kształcenia	Wyróżniająco
Kryterium 8. Opieka nad studentami oraz wsparcie w procesie uczenia się i osiągania efektów kształcenia	Wyróżniająco

Jeżeli argumenty przedstawione w odpowiedzi na raport z wizytacji lub wniosku o ponowne rozpatrzenie sprawy będą uzasadniały zmianę uprzednio sformułowanych ocen, raport powinien zostać uzupełniony. Należy, w odniesieniu do każdego z kryteriów, w obrębie którego ocena została zmieniona, wskazać dokumenty, przedstawić dodatkowe argumenty i informacje oraz syntetyczne wyjaśnienia przyczyn, które spowodowały zmianę, a ostateczną ocenę umieścić w tabeli 1.

Tabela 1

Kryterium	Ocena spełnienia kryterium ¹ Wyróżniająca / W pełni / Zadowolająca/ Częściowa
Uwaga: należy wymienić tylko te kryteria, w odniesieniu do których nastąpiła zmiana oceny	

¹ W przypadku gdy oceny dla poszczególnych poziomów kształcenia różnią się, należy wpisać ocenę dla każdego poziomu odrębnie.

4. Szczegółowy opis spełnienia kryteriów oceny programowej

Kryterium 1. Koncepcja kształcenia i jej zgodność z misją oraz strategią uczelni

1.1.Koncepcja kształcenia

1.2.Prace rozwojowe w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej właściwych dla kierunku studiów

1.3.Efekty kształcenia

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1

1.1

Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu (WSHiG) jest Uczelnią niepubliczną, która rozpoczęła swą działalność w roku akademickim 1993/1994 i prowadzi kształcenie tylko na jednym kierunku studiów *turystyka i rekreacja* na studiach pierwszego stopnia, a od 2005 roku na studiach drugiego stopnia.

W roku akademickim 2017/18 uczelnia prowadzi studia tylko na tym jednym kierunku w trybie stacjonarnym i niestacjonarnym, na trzech specjalnościach: Hotelarstwo i Gastronomia, Obsługa Ruchu Turystycznego, Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji. Koncepcja kształcenia jest zdeterminowana przez fakt, że uczelnia realizuje kształcenie o profilu praktycznym. Stara się włączyć koncepcję w misję, w której zwraca się uwagę na wartości wspólnotowe, postawy otwartości na świat i ludzi, tolerancji oraz rozwijania wiedzy i umiejętności „służące rozwojowi własnemu oraz doskonaleniu kompetencji społecznych, istotnych dla podejmujących pracę w branży hotelarsko-turystycznej. Koncepcja kształcenia zmierza do umożliwienia realizacji hasła uczelni: ZDOBYWASZ WIEDZĘ – ZDOBYWASZ ŚWIAT. Rzeczywiście, koncepcja kształcenia, ukierunkowana na praktyczne przygotowanie do świadczenia usług z zakresu hotelarstwa i gastronomii, jak również obsługi ruchu turystycznego, ma służyć absolwentom do nabycia kwalifikacji, przy pomocy których będą mogli ubiegać się o pracę w branży turystycznej w ujęciu globalnym. Należy podkreślić, że kształcenie realizowane jest na wysokim poziomie szczególnie w zakresie hotelarstwa i gastronomii. Duża waga przykładana jest również do języków, co jest ważne na kierunku *turystyka i rekreacja* i w pełni wpisuje się w koncepcję kształcenia i misję uczelni.

Jednym z elementów przygotowania są zajęcia praktyczne na terenie restauracji zlokalizowanej na uczelni, posiadającej kilka sal, w których serwowane są potrawy gotowane przez studentów i podawane przez studentów. Uczelnia dba o rozwój praktycznej wiedzy i umiejętności zapewniając system praktyk – najpierw krajowych (obowiązuje sekwencyjność), a potem zagranicznych.

Należy uznać, że absolwent kierunku *turystyka i rekreacja* jest przygotowany do pracy w obiektach hotelarskich i gastronomicznych. Dzięki praktykom zawodowym odbywanym w kraju i zagranicą absolwent, obok nabytej wiedzy, posiada umiejętności praktyczne pozwalające świadomie kreować i świadczyć usługi hotelarskie i gastronomiczne oraz kierować i zarządzać obiektami tych branż oraz zarządzać personelem pracującym w bezpośrednim kontakcie z klientem. Absolwent umie komunikować się w co najmniej jednym języku obcym. Absolwent studiów I stopnia kierunku *turystyka i rekreacja* posiada wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne do pracy w hotelach, ośrodkach wypoczynkowych, gospodarstwach agroturystycznych, administracji samorządowej różnych szczebli, organizacjach społecznych, fundacjach i stowarzyszeniach. Absolwent może pracować też w dużych sieciach hotelowych w kraju i poza granicami, na różnych stanowiskach. Obowiązkowa nauka języka migowego dowodzi otwartości programów kształcenia na potrzeby różnych grup klientów.

Studia drugiego stopnia na kierunku *turystyka i rekreacja* w Wyższej Szkole Hotelarstwa i Gastronomii trwają 4 semestry i kończą się uzyskaniem tytułu zawodowego magistra. Studia

magisterskie są prowadzone, podobnie jak studia licencjackie, w systemie stacjonarnym i niestacjonarnym, mają profil praktyczny. Absolwenci posiadają rozszerzoną – w stosunku do studiów I stopnia - wiedzę oraz umiejętności umożliwiające podejmowanie samodzielnej działalności gospodarczej w obszarze branży hotelarsko – gastronomicznej. Absolwent WSHiG może pracować w dużych sieciach hotelowych w kraju i poza granicami. Natomiast koncepcja kształcenia w mniejszym stopniu uwzględnia inne – poza hotelarstwem i gastronomią – formy działalności w branży turystycznej.

Porozumienia uczelni z zagranicznymi partnerami, którymi są hotele i inne obiekty noclegowe, jak również restauracje, powodują, że zarówno pracownicy uczelni, jak i studenci podczas wyjazdów mają okazję obserwować nowatorskie rozwiązania o charakterze praktycznym. Te dobre praktyki są następnie implementowane w rozwiązaniach na uczelni. Natomiast w mniejszym stopniu zaznacza się troska o nadążanie za rozwojem naukowym, zwłaszcza w skali międzynarodowej.

Na uczelni działa Rada Naukowo-Dydaktyczna, która współuczestniczy w opracowywaniu programów studiów i po konsultacjach z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi je zatwierdza.

Opinie interesariuszy wewnętrznych, tj. studentów, są uwzględniane w dyskusjach nad modyfikacją planów studiów, potwierdzają to studenci w czasie wizytacji. Istnieje Konwent, w skład którego wchodzi prorektorzy i kierownicy katedr, studenci, przedstawiciele mediów, przedsiębiorstw administracji samorządowej, branży hotelarskiej i gastronomicznej oraz organizacji pozarządowych. Jest to ciało składające się z osób silnie powiązanych z Uczelnią. W praktyce stanowią go absolwenci oraz praktykodawcy studentów. Zbierają się systematycznie na Uczelni, stanowiąc realne ciało doradcze. Część z członków Konwentu realizuje w swoich przedsiębiorstwach praktyki studenckie i dzieli się z kadrą swoimi przemyśleniami.

Praktyczne zawodowe doświadczenia kadry, w wielu przypadkach znaczące, są wykorzystywane w opracowywaniu koncepcji kształcenia. Podobnie jak już wspomniane przejmowanie zagranicznych rozwiązań jako benchmarków.

Uczelnia posiada umowy bilateralne zarówno z uczelniami zachodnimi (5 z hiszpańskimi, 3 z portugalskimi, 2 z tureckimi, 2 z irlandzkimi, 1 z Wielkiej Brytanii) oraz z wschodnimi, choć część z nich jest „martwa”, na przykład z uczelniami z Krymu.

Jednakże należy ocenić, że zakres międzynarodowych kontaktów naukowych pracowników jest niewielki.

Oryginalność organizacji procesu kształcenia przejawia się w symulowaniu warunków pracy już na terenie uczelni. Studenci noszą mundurki-garnitury takie jak obsługa hotelowa lub kelnerska, obowiązuje reżim ubioru studenta. Wystrój uczelni nawiązuje do hotelu, są zorganizowane miejsca pracy analogiczne jak w obiekcie noclegowym – np. recepcja. Jak już wspomniano jest prawdziwa restauracja, z zapleczem kuchennym na terenie uczelni.

Od 2017 roku szkoła jest właścicielem ośrodka wypoczynkowego Willa Sandra w Stroniu Śląskim, który jest wykorzystywany jako miejsce wypoczynku i praktyk dla studentów wszystkich specjalności.

Dla realizowanego programu kształcenia, wraz z jego historią ewaluacji, zasobami kadrowymi i dydaktycznymi, a także kierunkami rozwoju rynku pracy lepszą nazwą kierunku byłaby nazwa „*turystyka, hotelarstwo i gastronomia*”.

1.2.

W opracowaniu koncepcji kształcenia istotnym sposobem jest wykorzystanie osiągnięć badawczo-rozwojowych wypracowanych przez pracowników akademickich Uczelni oraz współpracujących z nimi przedstawicieli świata nauki i praktyki, Wiele z tych wyników badań jest prezentowana na konferencjach organizowanych przez WSHiG Poznaniu. Tematyka

konferencji na przestrzeni ostatnich lat była zróżnicowana, ujmowała wieloobszarowość zagadnień naukowych takich jak: turystyka, hotelarstwo i żywienie, czas wolny i rekreacja w badaniach naukowych, turystyka w procesie integracji europejskiej, kierunki przemian w świecie postindustrialnym, zarządzanie i usługi w obszarze kultury fizycznej i hotelarstwa, współczesne tendencje w rekreacji i turystyce, wpływu światowego kryzysu finansowego na rozwój sportu, turystyki i rekreacji, rozwój usług turystyczno-rekreacyjnych i hotelarsko-gastronomicznych w warunkach globalizacji, badań własnych na rzecz jakości usług turystyki międzynarodowej, elementów wpływających na zmiany kultury organizacyjnej wybranych przedsiębiorstw turystyczno-rekreacyjnych i hotelarsko-gastronomicznych.

Niektóre opracowania przyspieszyły proces formułowania konkretnych treści programu nauczania i pozwoliły studentom na rozwój ich kompetencji zawodowych. Dotyczy to m.in. takich publikacji opracowanych przez pracowników Uczelni jak: kalkulacje cenowe w hotelarstwie, gastronomii, turystyce i rekreacji; podstawy kalkulacji komputerowych, podstawy statystyki praktycznej, rachunkowość finansowa od podstaw, pedagogika czasu wolnego, praktyka masowej rehabilitacji i rekreacji, wyznaczniki wyboru turystycznych form rekreacji, podstawy marketingu produktu, reklama w turystyce i rekreacji czy uznana publikacja z zakresu żywienia dietetycznego we współczesnej gastronomii. Powyższe zagadnienia przyczyniły się do zaprojektowania, udoskonalenia i realizacji praktycznej koncepcji kształcenia na I i II stopniu w zakresie poznania i rozumienia poszerzonej wiedzy związanej z terminologią obszaru nauk.

Badania realizowane są także przez studentów w ramach przedmiotu Projekt badawczy (konwersatorium kierunkowe), ich efektem są tzw. prace rozwojowe. Rocznie realizowanych jest około 30 takich prac. Prace dowodzą, że nacisk kładziony jest na umiejętność prowadzenia badań, natomiast problematyka służy poszerzaniu wiedzy ściśle powiązanej z kierunkiem i programem studiów, co podnosi kompetencje zawodowe studentów. Tematy powiązane są z zarówno z hotelarstwem i gastronomią (np. *Innowacyjność i futurologia w rozwoju destynacji, architektury oraz usług gościnności w hotelarstwie XXI wieku*), obsługą ruchu turystycznego (*Ocena ryzyka zawodowego w przedsiębiorstwie turystycznym; Różne aspekty overbookingu w rezerwacjach hotelowych ruchu turystycznego i ich rozwiązywanie*), jak i rekreacją (np. *Domy kultury jako instytucje wspomagające rozwój rekreacji w środowisku społeczności lokalnej, na przykładzie wybranych domów kultury w Poznaniu, Aktywność fizyczna a styl życia mieszkańców pomorskich wsi*).

Na uczelni systematycznie organizowane są konferencje naukowo-branżowe. Ostatnia Ogólnopolska Konferencja Naukowa pt. Wybrane aspekty turystyki i rekreacji organizowanej miała miejsce 6 grudnia 2016 roku. Oprócz pracowników naukowych uczestniczą w niej praktycy, w tym również członkowie Konwentu, wygłaszając referaty. Ich tematyka odnosi się do nowych trendów w branży, jak również potrzeb rynku z zakresie kompetencji pracowników. Transfer wiedzy mający miejsce w czasie konferencji służy udoskonalaniu koncepcji kształcenia.

Pracownicy uczelni opracowali książki pomocne przy przygotowywaniu prac naukowych z zakresu turystyki. Jedną z nich to *Metodologia badań naukowych*, wydana przez WSHiG w 2006 r, a druga stanowi pomoc w przygotowywaniu prac dyplomowych: *Praktyczny poradnik pisania prac dyplomowych*, Polskie Stowarzyszenie Naukowe Animacji Rekreacji i Turystyki, Poznań 2010.

Współpraca z zagranicznymi podmiotami z branży hotelarskiej i gastronomicznej pozwala na korzystanie z dobrych praktyk, zarówno studentów w ich pracy zawodowej, jak i kadry, przy modyfikacji programu studiów. W latach 2014-2016 dziesięciu pracowników wyjeżdżało za granicę w ramach programu Erasmus, bądź uczestniczyło w szkoleniach. Natomiast liczba studentów na praktykach była bardzo wysoka i tak: Francja - 140 osób, Hiszpania - 73 osoby, Włochy - 55 osób, Wielka Brytania i Irlandia po 40 osób, Grecja - 30 osób, Niemcy - 3 osoby.

Należy podkreślić, że są to kraje o bardzo rozwiniętym i dojrzałym rynku turystycznym. Na liście podmiotów, z którymi uczelnia współpracuje są znane obiekty (Chateau d'Etoges, Chateau de Castel Novel, Manoir de la Roseaie, Bovey Castle, London Hilton on Park Lane, Hotel Melia Cala D'Or). Można uznać, że współpraca z podmiotami zagranicznymi, zarówno o charakterze naukowym, jak i praktycznym, pozwala na doskonalenie praktycznego profilu programu kształcenia zgodnie z oczekiwaniami współczesnego rynku turystycznego, w szczególności branży hotelarsko-gastronomicznej.

1.3

Rada Naukowo-Dydaktyczna WSHiG w dniu 25 kwietnia 2015 r. Uchwałą nr 9/2015 zatwierdziła zmiany efektów kształcenia na studiach I i II stopnia, przyjmując profil praktyczny.

Kierunkowe efekty kształcenia na studiach I stopnia przypisano aż do 5 obszarów, co skutkuje sformułowaniem dużej liczby efektów.

W zakresie wiedzy przyjęto 24 efekty kształcenia, z czego 15 odnosi się do efektów z zakresu nauk o zdrowiu, medycznych i kultury fizycznej. Podkreślić jednakże należy, że część z nich (jak K_W01 i K_W02) są sformułowane na tyle ogólnie, że mogą zostać przypisane do każdego obszaru (np. nauk społecznych), a w niektórych przypadkach (K_W05, K_W06, K_W07) przypisanie do nauk społecznych wydaje się właściwsze.

W zakresie umiejętności sytuacja jest zbliżona: spośród sformułowanych 22 efektów kształcenia 14 przypisano do efektów z zakresu nauk medycznych i kultury fizycznej, 6 do nauk społecznych i po jednym do przyrodniczych i humanistycznych. W przypadku kilku efektów uwagi o ich ogólności i możliwości przypisania do innego obszaru są jak wyżej.

W przypadku efektów kierunkowych w zakresie kompetencji społecznych, sformułowano ich 19, z czego 15 przypisano do nauk medycznych, o zdrowiu i nauk o kulturze fizycznej, a po 2 do przyrodniczych i społecznych (bez humanistycznych).

Na II stopniu kierunek *turystyka i rekreacja* przypisany został podobnie do pięciu obszarów: nauki medyczne, nauki o zdrowiu oraz nauki o kulturze fizycznej, nauk społecznych, nauk humanistycznych, nauk przyrodniczych i nauk rolniczych. Liczba sformułowanych efektów kształcenia była niższa: 14 wiedzy, 16 umiejętności i 7 kompetencji, w każdym przypadku zdecydowana większość efektów kierunkowych odnosiła się do efektów z zakresu nauk medycznych, o zdrowiu i kultury fizycznej oraz społecznych.

Efekty kształcenia poszczególnych przedmiotów i modułów zajęć są spójne z kierunkowymi efektami kształcenia, choć większość z nich odwołuje się do b. ogólnie sformułowanych celów (na przykład K_W01- K_W03). Są kierunkowe efekty osiągnięte tylko na jednym przedmiocie, co oznacza, ich bardzo szczegółowy charakter.

W zakresie wiedzy różnica między efektami określonymi dla I i II stopnia polega w większości przypadków na dodaniu przymiotnika „głębszą” czy „pogłębiają” w opisie efektu.

W zbiorze efektów kształcenia określonych dla ocenianego kierunku oraz dla modułów zajęć znajdują się efekty związane ze zdobywaniem przez studentów umiejętności praktycznych właściwych dla zakresu działalności zawodowej odpowiadającego kierunkowi *turystyka i rekreacja*, a w szczególności z zakresu gastronomii i hotelarstwa oraz kompetencji społecznych niezbędnych na rynku pracy. Część kierunkowych efektów kształcenia jest sformułowana zbyt ogólnie, mało precyzyjnie, co utrudnia weryfikację ich osiągnięcia przez studentów.

Efekty kształcenia dla studiów prowadzonych w formie stacjonarnej i niestacjonarnej są zgodne.

W niektórych sylabusach cele sformułowane są bardzo ogólnie (np. Architektura w krajach bałkańskich, Bezpieczeństwo w turystyce) i nie oddają specyfiki danego przedmiotu.

Na specjalności Zarządzanie i Marketing w Gastronomii, Turystyce i rekreacji jest za mało efektów związanych z kompetencjami z zakresu zarządzania.

Opracowane efekty kształcenia dla Praktyk są dość ogólne, co wynika z różnego charakteru praktyk. Za słabo są wyszczególnione efekty praktyczne.

Profil praktyczny, odzwierciedlony w programie i jasno określony w koncepcji kształcenia jest relatywnie słabo opisany poprzez sformułowane efekty kształcenia.

Uwaga już wcześniej formułowana, ogólnikowość sformułowań efektów kształcenia może utrudniać ich zrozumiałość dla studentów.

Analiza programów kształcenia i hospitacja zajęć prowadzi do konkluzji, że studenci mają realną możliwość osiągnięcia efektów kształcenia z zakresu turystyki i rekreacji, choć ten drugi obszar jest uboższy jeśli chodzi o moduły zajęć przeznaczone na realizację efektów kształcenia.

Do nauczania języków obcych przywiązuje się na uczelni dużą uwagę, co jest odzwierciedlone także w efektach kształcenia. Program kształcenia przewiduje zajęcia z kilku języków obcych, pozwalając na opanowanie jednego z nich na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, za które student otrzymuje 6 punktów ECTS. Efekty kształcenia na obu formach studiów są zgodne.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

- Koncepcja kształcenia na I i II stopniu prawidłowo oddaje cechy kształcenia dla profilu praktycznego, o bardzo silnych elementach kształcenia zawodowego związanego ze stanowiskami pracy w branży hotelarskiej i gastronomicznej.
- Mocną stroną kierunku jest bardzo dobre praktyczne przygotowanie studentów do pracy w branży hotelarskiej i gastronomicznej.
- Słabą stroną jest realizacja efektów kształcenia z zakresu rekreacji.
- Słabą stroną jest realizacja koncepcji kształcenia na drugim stopniu studiów, w zbyt małym stopniu zróżnicowana w stosunku do pierwszego stopnia.

Dobre praktyki

Praktyczny wymiar kształcenia zasługuje na słowa uznania i wyróżnienia.

Zalecenia

Poświęcić uwagę na II stopniu na efekty wiedzy oraz umiejętności prowadzących do ich pogłębienia, a także wykorzystywania ich rezultatów w praktyce.

Kryterium 2. Program kształcenia oraz możliwość osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia

2.1 Program i plan studiów - dobór treści i metod kształcenia

2.2 Skuteczność osiągania zakładanych efektów kształcenia

2.3 Rekrutacja kandydatów, zaliczanie etapów studiów, dyplomowanie, uznawanie efektów kształcenia oraz potwierdzanie efektów uczenia się

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 2

2.1.

Program kierunku *turystyka i rekreacja* wraz z efektami kształcenia został zatwierdzony przez Radę Naukowo-Dydaktyczną WSHiG w dniu 27 września 2012 r. Uchwałą nr 8/2012 roku.

Program jest bardzo obszerny, co wynika z przypisania I stopnia aż do 5 obszarów i 12 dyscyplin nauki. Skutkiem tego prowadzący zobligowani są do realizacji dużej liczby efektów kształcenia, co wydaje się trudne.

Na I stopniu studiów stacjonarnych liczba godzin zajęć jest bardzo duża. Np. na Hotelarstwie i Gastronomii jest to 3100 godzin, nie licząc 600 godzin praktyk. Na pozostałych specjalnościach jest podobnie. Na studiach niestacjonarnych, np. na specjalności „Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji” jest to 1407 godzin, nie licząc praktyk. Na II stopniu jest to 1635 godzin na studiach stacjonarnych i 641 godzin na niestacjonarnych, nie licząc praktyk.

Profil praktyczny jest realizowany poprzez odpowiedni dobór przedmiotów, a ponadto odpowiednio większy udział ćwiczeń w relacji do wykładów, jak również przez 600 godzin praktyk zawodowych na I stopniu i 400 godzin na II stopniu.

Widać zróżnicowanie między nakładem pracy własnej oczekiwanej od studentów - w module przedmiotów podstawowych liczba godzin kontaktowych z prowadzącym jest wyższa, a w zakresie przedmiotów kierunkowych niższa.

Na studiach niestacjonarnych są moduły 4 godzin wykładu i 8 godzin ćwiczeń – to mała liczba i można mieć obawy, czy pozwoli ona zrealizować efekty kształcenia.

Program studiów umożliwia studentowi wybór modułów kształcenia (również w zakresie specjalności), do których przypisane jest ponad 30% punktów ECTS.

Plan studiów jest właściwy dla profilu praktycznego. Na I stopniu, na obu formach studiów liczba godzin praktyk wynosi 600. Natomiast sylabus praktyk zawodowych, oddając wspomniane już ukierunkowanie przygotowywania absolwentów do pracy w hotelarstwie i gastronomii wymienia cele niezbędne przede wszystkim dla tej specjalności. W celach nie wskazuje się takich, które powiązane byłyby z rekreacją.

W roku 2016/17 na studiach stacjonarnych 72% zajęć stanowiły ćwiczenia, a na niestacjonarnych 71%. Na studiach stacjonarnych na II stopniu 57% godzin przypada na ćwiczenia, na niestacjonarnych 79%, co znacząco wskazuje na spełnienie wymogu profilu praktycznego.

Jeśli chodzi o formy zajęć dydaktycznych to istnieje pewne nieścisłości między poszczególnymi fragmentami wewnątrz Raportu samoceny a faktyczną realizacją. O wykorzystaniu prezentacji multimedialnych i interaktywnego prowadzenia zajęć jest informacja przy sprawdzaniu efektów kształcenia, ale nie ma jej przy formach zajęć. W praktyce są one jednak wykorzystywane.

Grupy studenckie nie są liczne (maksymalnie 20 osób), łączone w czasie wykładów. Mała liczebność jest czynnikiem sprzyjającym osiągnięcia efektów kształcenia.

Praktyki zagraniczne realizowane są – jak wynika ze spisu umów – w hotelach lub innych obiektach noclegowych oraz restauracjach, co w pełni odpowiada specjalności hotelarstwo i gastronomia, a tylko w pewnym stopniu dwóm pozostałym specjalnościom.

Natomiast praktyki krajowe realizowane są w zróżnicowanych obiektach i instytucjach, które umożliwiają uzyskanie umiejętności praktycznych zgodnych z zakładanymi efektami kształcenia na kierunku *turystyka i rekreacja*. Umowy o stałej współpracy w zakresie praktyk zawodowych podpisane są z 34 instytucjami. Duża liczba miejsc praktyk wskazuje na możliwość wyboru ich przez studentów.

Studenci studiów niestacjonarnych, którzy pracują na podstawie umowy o pracę w obiektach branży hotelarsko-gastronomicznej rozliczają praktyki zawodowe w oparciu o zrealizowane efekty kształcenia dla praktyk zawodowych.

Harmonogramy dla studiów stacjonarnych, dla roku 2016/17, jak również te przedstawione w trakcie wizytacji dla semestru zimowego 2017/18 świadczyły o właściwym zaplanowaniu zajęć dydaktycznych w skali tygodnia, jak i semestru. Zajęcia są zablokowane, ale z zaplanowanymi przerwami.

Również harmonogramy dla II stopnia świadczą, że zajęcia są zaplanowane zgodnie z zasadami higieny pracy umysłowej. Na 2 roku czasem są tylko w soboty (V HG), ale zablokowane w sposób niebudzący zastrzeżeń.

Na uczelni nie prowadzi się kształcenia na odległość.

Przypisanie punktów ECTS jest właściwe dla profilu praktycznego.

Na I stopniu na studiach stacjonarnych 51% punktów ECTS uzyskuje się w ramach modułu kształcenia kierunkowego, 23% w ramach modułu kształcenia podstawowego i 26% w ramach modułu kształcenia kierunkowego.

Na I stopniu na studiach niestacjonarnych 54% punktów ECTS uzyskuje się w ramach modułu kształcenia kierunkowego, 24% w ramach modułu kształcenia podstawowego i 22% w ramach modułu kształcenia kierunkowego.

Na II stopniu na studiach stacjonarnych 80% punktów ECTS uzyskuje się w ramach modułu kształcenia kierunkowego, 9% w ramach modułu kształcenia podstawowego i 11% w ramach modułu kształcenia kierunkowego.

Na II stopniu na studiach niestacjonarnych 79% punktów ECTS uzyskuje się w ramach modułu kształcenia kierunkowego, 10% w ramach modułu kształcenia podstawowego i 11% w ramach modułu kształcenia kierunkowego.

Treści programowe zostały skonstruowane tak, by zapewnić osiągnięcie założonych efektów kształcenia. Do części tych bardzo ogólnie sformułowanych efektów jest odwołuje się wiele modułów zajęć, natomiast niektóre efekty są realizowane na pojedynczych przedmiotach. To wynika z podkreślanego już dużego rozproszenia tematycznego i obszarowego efektów kształcenia.

Treści lektoratów są zgodne z zakładanymi efektami kształcenia na kierunku *turystyka i rekreacja*, kształtują umiejętność komunikacji niezbędną w praktyce w pracy zgodnej z sylwetką absolwenta poszczególnych specjalności. Dowodzą tego Sylabusy, jak również hospitowane w trakcie wizytacji zajęcia.

Na uczelni nie ma innych zajęć, oprócz lektoratów, prowadzonych w językach obcych.

Program kształcenia przewiduje zajęcia z języka obcego, pozwalając na jego opanowanie na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, za które student otrzymuje 18 punktów ECTS.

Również treści programowe praktyk zawodowych są zgodne z efektami kształcenia zakładanymi dla kierunku *turystyka i rekreacja*, choć jak już wspomniano, przede wszystkim powiązane ze specjalnością hotelarstwo i gastronomia.

Na uczelni podkreśla się uzyskiwany efekt synergii osiągnięty w zakresie nauki języków podczas praktyk zagranicznych, które odbywają się po II roku studiów.

Treści programowe uwzględniają przede wszystkim standardy działalności zawodowej właściwej w zakresie kierunku *turystyka i rekreacja*. Potwierdzają to opinie członków Konwentu wyrażane w trakcie spotkania na uczelni z Komisją.

Nacisk na osiągnięcie efektów praktycznych wpisuje się w oczekiwania rynku pracy w Wielkopolsce. Jak podkreślali przedstawiciele interesariuszy zewnętrznych, Wielkopolska kładzie nacisk na kształcenie praktyczne, jest to historycznie wykształcone. Uczelnia ze swoimi treściami programowymi dobrze wpisuje się w ten nurt.

Wątpliwość budzą treści związane z nowoczesnymi technologiami informatycznymi, z którymi powinien zapoznawać się student kierunku *turystyka i rekreacja*. W efektach kształcenia taki efekt sformułowano (Potrafi posługiwać się nowoczesnymi technologiami informatycznymi w zakresie turystyki i rekreacji), natomiast nie jest jasne jak to jest osiągnięte.

Studenci mają przedmiot, na którym uczą się posługiwać systemami rezerwacyjnymi. Natomiast w sylabusie przedmiotu technologie informatyczne wskazana jest obsługa pakietu Office, to za mało na kierunku *turystyka i rekreacja*. Za moduł technologia informacyjna

student otrzymuje tylko 2 punkty ECTS, co dowodzi zbyt małej wagi przywiązywanej do tego zagadnienia.

Na drugim stopniu treści programowe w niewielkim stopniu uwzględniają wyniki aktualnych badań, w każdym razie nie zaznacza się to w sylabusach.

Treści programowe są bardzo różnorodne, w związku z przypisaniem kierunku do pięciu obszarów kształcenia. Ten szeroki wachlarz treści wiąże się z koniecznością osiągnięcia wielu efektów kształcenia, możliwość ich osiągnięcia budzi pewne wątpliwości.

Bardzo symptomatyczne jest umieszczenie na tablicy w uczelni modelu matrycy z efektami kształcenia osiąganymi w poszczególnych modułach, pozwalające monitorować kompleksowość i spójność systemu i przypominające o tej konieczności.

Profil praktyczny determinuje dobór metod kształcenia, one ukierunkowane są na wypracowanie praktycznego przygotowania zawodowego. Natomiast pewne wątpliwości mogą budzić kompetencje zarządcze po II stopniu.

Istnieje rozbieżność między metodami przedstawianymi w sylabusach, które robią wrażenie przestarzałych, niedostosowanych do przekazywanych treści, a rzeczywistością, którą można było obserwować w trakcie hospitacji lub o której mówili nauczyciele i studenci, która jest znacznie lepiej dostosowana.

Regulamin studiów przewiduje iż w przypadku, gdy niepełnosprawność studenta uniemożliwia jego bezpośredni udział w zajęciach dydaktycznych, rektor na wniosek studenta może: ustalić indywidualną organizację studiów, wyrazić zgodę na zmianę formy sprawdzania wiedzy. Jeśli wynika to z rodzaju niepełnosprawności, rektor na wniosek studenta może wyrazić zgodę na zastosowanie rozwiązań polegających na włączaniu do udziału w zajęciach osób trzecich, w szczególności asystenta osoby niepełnosprawnej.

Z drugiej strony w Raporcie Samooceny wskazywano na możliwość bezpośredniego kontaktu z prowadzącymi, nie proponując innych, dogodniejszych form kontaktu (skype, e-mail).

Nauka języka migowego dowodzi otwartości programów kształcenia na potrzeby różnych klientów. W gronie studentów były osoby z niepełnosprawnością – głuchonieme i dobrze odnajdywały się w realizowanym programie kształcenia.

Studenci uczelni podkreślali, że otrzymują wszelkie możliwe wsparcie. Szeroko rozwinięta samorządność studencka jest na to dowodem. Także formy prowadzenia zajęć, włączające studentów, uczące ich pracy w grupach, dowodzą rozwijania ich samodzielności.

Metody kształcenia stosowane przez nauczycieli akademickich na wizytowanym kierunku są zorientowane na studenta i jego indywidualne potrzeby. Studenci wizytowanego kierunku zauważają zorientowanie, metod kształcenia na osiągnięcie praktycznych umiejętności potrzebnych na rynku pracy.

Typowymi formami prowadzenia zajęć dydaktycznych na kierunku Turystyka i rekreacja są wykłady, zajęcia projektowe, ćwiczenia oraz zajęcia odbywające się w salach specjalnie przystosowanych do kształtowania umiejętności praktycznych. Jednostka posiada sale restauracyjną, w której studenci odbywają zajęcia dydaktyczne podczas, których uczą się m.in. podstaw obsługi kelnerskiej, zasad nakrycia stołów, czy także wcielają się w rolę menedżera restauracji. Studenci dostrzegają dostosowanie metod kształcenia do specyfiki danego przedmiotu np. przedmiot *Informatyka w Turystyce i rekreacji* prowadzony jest w laboratorium informatycznym z wykorzystaniem m.in. programu KW Hotel. Nauczyciele akademicy stosują aktywizujące metody kształcenia wśród nich znajdują się: praca w grupach, dyskusja, case study, prezentacja studentów na wcześniej przygotowany temat lub odgrywanie ról.

Zasady zaliczania praktyk zawodowych przedstawiane są przez osoby odpowiedzialne za organizację praktyk zawodowych na spotkaniach z nowymi studentami, które odbywają się co dwa tygodnie przez pierwszy semestr studiów. Regulamin i wykaz potrzebnych

dokumentów do zaliczenia praktyk dostępny jest na stronie internetowej jednostki. Praktyki zawodowe na kierunku *turystyka i rekreacja* są obowiązkowe dla każdego studenta w wymiarze 15 tygodni. Student ma możliwość odbycia praktyk w zagranicznym podmiocie po uprzednim zaliczeniu minimum 4 tygodni praktyk w ośrodku krajowym. Wysoki odsetek studentów korzysta z możliwości odbycia praktyk w zagranicznych przedsiębiorstwach, z którymi jednostka ma podpisane umowy o praktykach. Szerokie możliwości odbywania praktyk w około 100 przedsiębiorstwach w różnych krajach na całym świecie stwarza studentom szanse zdobycia umiejętności przydatnych na rynku pracy.

Studenci wiedzą w jaki sposób mogą uzyskać indywidualną organizację zajęć dydaktycznych. Jednostka zapewnia możliwość dostosowania metod nauczania do szczególnych potrzeb studentów z niepełnosprawnościami. Procedura przyznania indywidualnego programu studiów nie jest znana studentom. Studenci są motywowani przez nauczycieli akademickich do nauki poza zajęciami dydaktycznymi szczególnie przez wymagania znajomości fragmentów literatury, kolokwia śródsesemstralne oraz zadania pisemne zadawane do samodzielnego wykonania przed kolejnymi zajęciami.

Studenci podali przykład problemu z harmonogramem zajęć dydaktycznych z poprzedniego roku akademickiego, który podlegał ciągłym zmianom podczas trwania semestru. W chwili obecnej, po zgłoszeniu tego problemu do władz jednostki, problem został rozwiązany. Harmonogram zajęć dydaktycznych podawany jest z dwutygodniowym wyprzedzeniem przed początkiem danego semestru, co zapisane jest w regulaminie studiów.

Każdy nauczyciel akademicki na pierwszych zajęciach dydaktycznych podaje miejsce oraz termin konsultacji. Terminy konsultacji dostępne są również na stronie internetowej jednostki. Podczas rozmowy z ZO studenci wyrazili pozytywne opinie z zakresu konsultacji z nauczycielami akademickimi wskazując na dostępność nauczycieli nie tylko podczas ustalonych godzin konsultacji, ale także możliwości ustalenia indywidualnych godzin konsultacji.

Jednostka oferuje studentom wizytowanego kierunku kształcenie w zakresie siedmiu języków obcych tj.: języka rosyjskiego, języka niemieckiego, języka angielskiego, języka hiszpańskiego, języka francuskiego, języka włoskiego oraz języka migowego. Studenci potwierdzają możliwość wyboru języka zgodnie ze swoimi preferencjami. Kształcenie w zakresie znajomości języków jest jednym z priorytetów kształcenia na wizytowanym kierunku. Program kształcenia zakłada zdobywanie umiejętności z zakresu trzech języków obcych oraz języka migowego. Język angielski jest obowiązkowy dla wszystkich studentów, drugi język obcy uzależniony jest od wybranej specjalności, trzeci język obcy jest wybierany przez studentów zgodnie z ich preferencjami oraz język migowy jest obowiązkowy dla wszystkich studentów. Na etapie rekrutacji na studia student wybiera, który język obcy go interesuje, a następnie na początku pierwszego semestru organizowany jest test językowy kwalifikujący studentów do odpowiednich grup zaawansowania. Dodatkowymi możliwościami jakie stwarza jednostka są kursy dodatkowe z języków, na które studenci zgłosili zapotrzebowanie. W ostatnim roku jednostka realizowała kursy z języka chińskiego, norweskiego oraz greckiego.

Nauka języka migowego, w wymiarze 120 godz. pozwala na zdobycie umiejętności komunikacji. Na uczelni studiowały osoby głuchonieme, stosowano do nich zindywidualizowane podejście i w opinii pracowników i studentów udało się im przekazać odpowiednią wiedzę, umiejętności i kompetencje. Być może właśnie fakt nauki języka migowego był dla nich przesłanką wyboru szkoły. Z analizy treści sylabusów oraz przebiegu wizytacji dostrzega się troskę o wykształcenie właściwych kompetencji społecznych w zakresie świadczenia usług osobom z niepełnosprawnością. Bardzo ważne w kontekście charakteru przyszłej pracy zawodowej studentów.

Wielkości grup językowych to maksymalnie 20 studentów, ćwiczeniowych 30, a wykładowych 100. Studenci nie sygnalizują, aby grupy na zajęciach dydaktycznych były zbyt liczne, a w ich opinii wielkość grup jest dostosowana do specyfiki prowadzonych przedmiotów.

Seminarium dyplomowe poprzedza przedmiot *Metodologia badań*, na którym studenci nauczeni są w jaki sposób przeprowadzać badania naukowe, stawiać hipotezy oraz również jak projektować badania ankietowe. Umiejętności i wiedza nabyta podczas przedmiotu *metodologia badań* studenci wykorzystują podczas opracowywania prac dyplomowych.

Ankietyzacja zajęć dydaktycznych jest przeprowadzana raz w semestrze i umożliwia studentom ocenę m.in. metod prowadzenia zajęć dydaktycznych oraz efektów kształcenia realizowanych podczas zajęć dydaktycznych.

2.2.

Profil praktyczny narzuca określony model kształcenia, osiągania efektów kształcenia i ich weryfikacji. Praktyczną wiedzę, umiejętności i kompetencje osiąga się w trakcie ćwiczeń i praktyk. Prowadzący zajęcia, eksperci w swej branży, są w stanie je oceniać. Przedsiębiorstwa i instytucje oferujące praktyki w trakcie bezpośrednich kontaktów z opiekunami praktyk, władzami uczelni i poszczególnymi prowadzącymi przedstawiają swoje opinie na temat kompetencji studentów.

Analiza ocen uzyskanych w sesji letniej 2016/17 wskazuje, że były one zróżnicowane. Można zauważyć interesującą prawidłowość, że oceny na studiach stacjonarnych były niższe niż na niestacjonarnych. Również dostrzegalny jest wyższy poziom ocen na II stopniu niż na I. Może to świadczyć o likwidacji barier językowych, ułatwiających osiągnięcie efektów kształcenia w przypadku cudzoziemców.

Na podstawie rozmów ze studentami w trakcie wizytacji można stwierdzić, że mają poczucie wsparcia ze strony prowadzących. Z drugiej strony nie wszystkie prace etapowe to potwierdzają (np. z Marketingu), brak tam jakiegokolwiek informacji zwrotnej.

Przegląd prac etapowych, egzaminacyjnych i rygorowych (licencjackich i magisterskich), jak również zestawienia ich tytułów pozwala stwierdzić, że ogólnie są one związane z koncepcją kształcenia na kierunku *turystyka i rekreacja* i pozwalają zrealizować zakładane efekty kształcenia.

Tematy przygotowywanych prac licencjackich i magisterskich studentów świadczą o ich zgodności z koncepcją kształcenia. Nagrody osiągane przez studentów na konkursach praktycznych (z gastronomii) za granicą (np. w Hiszpanii, Chile) świadczą o osiągnięciu efektów praktycznych.

Po zakończeniu semestru prorektorzy studiów stacjonarnych i niestacjonarnych przedstawiają wyniki nauczania na zebraniach Rady Naukowo-Dydaktycznej. Przeprowadza się analizę osiągnięć efektów kształcenia studentów, wyniki ich weryfikacji, co w toku dyskusji prowadzi do ewentualnej modyfikacji treści programowych bądź zmiany form zaliczania przedmiotu.

Uczelnia śledzi losy swoich absolwentów. Ostatnie badania Wielkopolskiego Urzędu Pracy jednoznacznie stwierdzają, że absolwenci WSHiG nie tworzą grupy bezrobotnych. To właściwa weryfikacja przydatności osiągniętych efektów kształcenia.

Dobrym miernikiem przydatności osiągniętych efektów kształcenia przez absolwentów był fakt, że jeden z nich uzyskał tytuł Animatora roku.

Analiza ocen z sesji zimowej 2016/17 i sesji letniej wskazuje, że oceny są zróżnicowane. Ogólny rozkład zbliżony jest do normalnego, z lekkim prawostronnym przesunięciem, to znaczy przewagą ocen bardzo dobrych nad dostatecznymi.

Oceny z wyników egzaminów dyplomowych i magisterskich są bardzo wysokie, co budzi wątpliwości. Oceny losowo wybranych 15% przeglądniętych prac dyplomowych nie budzą większych wątpliwości, a tylko kilka ocen prac dyplomowych/magisterskich były zawyżone.

Instytucje i przedsiębiorstwa, w których odbywają się praktyki dobierane są bardzo świadomie przez uczelnię, stąd należy wnosić, że osoby tam zatrudnione są w stanie właściwie ocenić efekty kształcenia o charakterze praktycznym, które zostały osiągnięte w czasie praktyk.

Wszystkie prace licencjackie i dyplomowe poddawane są procedurze kontroli przez system antyplagiatowy. W przypadku zbyt wysokich współczynników podobieństwa student jest proszony o usunięcie fragmentów podobnych lub nawet może otrzymać polecenie napisania nowej pracy.

Prowadzący deklarują niedopuszczanie do powstawania sytuacji niepoprawnych (możliwość ściągania).

Do tej pory na uczelni nie było studentów z niepełnosprawnością ruchową. Natomiast studenci z innymi formami niepełnosprawności mają zapewnioną możliwość indywidualnej formy sprawdzania i oceniania efektów kształcenia.

Na pierwszym wykładzie przekazywana jest dokładna informacja o kryteriach i metodach oceny na danym module. Ponadto Sylabusy do każdego przedmiotu są dostępne na stronie uczelni.

Opinie studentów, jak również harmonogramy składania prac wskazują, że proces sprawdzania i oceny efektów kształcenia w roku akademickim 2016/17 i na jego zakończenie przebiegał właściwie.

Na pierwszych zajęciach dydaktycznych nauczyciele akademicy informują studentów o metodach weryfikacji efektów kształcenia i stosują je konsekwentnie. Nauczyciele akademicy przeciwdziałają i nie tolerują zachowań nieetycznych. Studenci czują się oceniani sprawiedliwie i rzetelnie. Nauczyciele akademicy przedstawiają jasny system oceny i wyjaśniają studentowi, jeżeli wyrazi taką potrzebę, szczegóły jego oceny. Wyniki kolokwium, prac zaliczeniowych oraz egzaminów przekazywane są studentom za pomocą poczty elektronicznej. Metody weryfikacji osiągniętych efektów kształcenia mogą być dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami na przykład poprzez: wydłużenie czasu trwania egzaminu, zmianę formy egzaminu czy pomoc asystenta osoby niepełnosprawnej podczas egzaminu.

Na wizytowanym kierunku nauczyciele akademicy stosują zróżnicowane metody oceny osiągniętych efektów kształcenia przez studentów. Metody weryfikacji są dopasowane do specyfiki danego przedmiotu. Studenci na spotkaniu z ZO poinformowali, że nauczyciele akademicy sprawdzają stopień osiągniętych efektów kształcenia jeszcze podczas trwania procesu uczenia się na przykład poprzez kolokwia śródsesestralne, prezentacje oraz case study.

Wszystkie sytuacje problemowe są traktowane przez władze jednostki z należytą starannością. Studenci poinformowali, że w przypadkach konfliktowych spotykają się z otwartością oraz chęcią rozwiązania sytuacji przez władze jednostki.

Harmonogram sesji egzaminacyjnej, w opinii studentów, jest dobrze dostosowany do ich potrzeb, a w sytuacjach kilku egzaminów w jednym dniu nauczyciel akademicki stara się zmienić termin egzaminu, tak aby studenci mogli przystąpić do niego w bardziej komfortowych warunkach.

2.3.

Zasady rekrutacji określa w każdym roku akademickim Rada Naukowo - Dydaktyczna Uczelni, a precyzują zarządzenia Rektora i Kanclerza. Warunki finansowe dotyczące opłat obowiązujących studentów określa w swoich zarządzeniach Założyciel. Informacje dotyczące rekrutacji dostępne są w informatorze oraz na stronie internetowej Uczelni.

W październiku 2017 roku na I stopniu studiowało 673 studentów, na II stopniu 229 studentów, razem 902 osoby.

Procedury rekrutacji są jednoznacznie opisane i nie budzą wątpliwości. Należy także podkreślić, że większość studentów WSHiG stanowią cudzoziemcy.

Proces dyplomowania. Studenci dokonują wyboru promotora (grupy seminaryjnej) na pierwszym spotkaniu organizacyjnym po dniu inauguracyjnym rok akademicki. Na spotkanie to są zaproszeni pracownicy akademicki prowadzący seminaria oraz w dwóch terminach studenci stacjonarni oraz studenci niestacjonarni w podziale na studia I i II stopnia. Pracownicy akademicki prezentują tematykę z zakresu, której prowadzą prace. Następnie po spotkaniu ogólnym, które trwa 1,5 godzin, promotorzy udają się do sal, w których spotykają się z zainteresowaną grupą studentów. Podobnie jest zorganizowany wybór promotorów prowadzących seminaria magisterskie. Tematyka prac poszczególnych promotorów jest dostępna studentom na tablicach informacyjnych znajdujących się na parterze Uczelni już w roku poprzedzającym wybór promotora.

Grupy seminaryjne liczą do 15 osób. Opiekunem naukowym pracy dyplomowej studenta powinien być pracownik tytułem naukowym profesora lub stopniem naukowym doktora habilitowanego, bądź doktora. Promotorem pracy magisterskiej może być nauczyciel akademicki posiadający stopień co najmniej doktora, jeśli posiada duże doświadczenie zawodowe i wyrazi na to zgodę.

Proces egzaminu dyplomowania jest różnie przedstawiony w różnych częściach raportu, co utrudnia ocenę. Wszystkie wybrane tematy prac licencjackich i magisterskich muszą być zaakceptowane przez Rektora, ale jest za to zauważalna zgodność tematyczna.

Praca dyplomowa czy magisterska powstaje w procesie przygotowania, który ma określone ramy czasowe i zasady. Opracowano wytyczne dla promotorów i recenzentów prac dyplomowych oraz studentów Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii jako Załącznik nr 1 do zarządzenia Rektora WSHiG nr 03/03/2015 z dnia 19 marca 2015 r. Pierwszej weryfikacji poziomu naukowego i formalnego dokonuje promotor. Po zaakceptowaniu zostaje poddana sprawdzeniu przez system antyplagiacyjny. Regulamin Antyplagiacyjny wprowadzono z zarządzeniem Rektora nr 02/01/2015 z dnia 07/01/2015. Recenzenta pracy wyznacza prorektor. O dopuszczeniu pracy do obrony decyduje prorektor na podstawie pozytywnych opinii promotora i recenzenta.

Pewne wątpliwości budzi możliwość weryfikacji osiągnięcia efektów kształcenia w procesie dyplomowania. Oceny uzyskiwane w trakcie egzaminu dyplomowego i magisterskiego są przede wszystkim bardzo dobre, co może budzić wątpliwości.

Uczelnia posiada Regulamin potwierdzania efektów uczenia się zorganizowanego lub niezorganizowanego instytucjonalnie poza systemem studiów. Określa on zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się. W trakcie wizytacji wyjaśniono, że sytuacja faktycznego potwierdzania efektów uzyskanych poza systemem studiów nie miała miejsca.

Przebieg działań uczelni wskazuje, że podejmuje działania zmierzające do doskonalenia procedur. Należy podkreślić, że uczelnia dąży do włączania studentów w proces oceny. Uchwałą nr 14/2016 Rady Naukowo-Dydaktycznej z dn.29.09.2016 r. powołano Kierunkowy Zespół Studencki oceniający realizację efektów kształcenia na specjalnościach prowadzonych przez Uczelnię.

Informacje, które są dostępne dla studentów nie budzą zastrzeżeń. Szczegółowe informacje o praktykach zawiera Regulamin studenckich praktyk zawodowych WSHiG. Proces weryfikacji efektów kształcenia określonych dla pracy dyplomowej określa Regulamin Antyplagiacyjny.

Studenci podczas spotkania z ZO poinformowali, że podstawowym powodem, dla którego wybrali wizytowany kierunek jest możliwość odbywania praktyk zagranicznych w hotelach i restauracjach na całym świecie. W opinii studentów jednostka stwarza możliwości zdobycia doświadczenia praktycznego na arenie międzynarodowej, co przekłada się bezpośrednio na sukces zawodowy. O możliwości studiowania na wizytowanym kierunku

studenci dowiedzieli się najczęściej od swoich znajomych oraz ze spotkań organizowanych przez jednostkę w szkołach ponadgimnazjalnych. Jednostka prowadząca wizytowany kierunek publikuje na swojej stronie internetowej zasady rekrutacji kandydatów na studia. Studenci podczas spotkania z ZO poinformowali, że procedury rekrutacyjne są w ich opinii sprawiedliwe i łatwo dostępne. Jedynymi warunkami koniecznymi w procesie rekrutacji na kierunku są złożone dokumentów wymagane w zasadach rekrutacji oraz posiadanie świadectwa dojrzałości lub innego dokumentu umożliwiającego podjęcie studiów wyższych w Polsce. Zasady dyplomowania dostępne są na stronie internetowej jednostki. Każdy student jest z nimi zapoznawany przez promotora na zajęciach *seminarium dyplomowe*. Zasady zaliczania kolejnych etapów studiów zawarte są w regulaminie studiów, który jest dostępny na stronie internetowej jednostki.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Metody kształcenia na kierunku *turystyka i rekreacja* są elastycznie dostosowywane do profilu i do charakteru danego przedmiotu oraz do aktualnych potrzeb studentów. Studenci są motywowani do pracy własnej poza zajęciami. Harmonogram zajęć dydaktycznych jest podawany studentom z odpowiednim wyprzedzeniem. Metody weryfikacji efektów kształcenia są zorientowane na weryfikację umiejętności studenta. Nauczyciele akademicy stosują metody weryfikacji efektów kształcenia w czasie trwania procesu uczenia się. Kryteria rekrutacji na wizytowany kierunek są wystarczające. Wsparcie studentów z niepełnosprawnościami w zakresie dostosowania metod kształcenia oraz weryfikacji efektów kształcenia zapewnia studentom z niepełnosprawnościami możliwość studiowania na wizytowanym kierunku.

Dobre praktyki

Program kształcenia wyróżniająco uwzględnia praktyczne aspekty kształcenia z zakresu specjalności *Hotelarstwo i Gastronomia*, co jest pożądane na praktycznym profilu studiów.

Zalecenia

Zweryfikować liczbę punktów ECTS, szczególnie na I stopniu.

Oceny egzaminów dyplomowych i magisterskich, jak również prac są bardzo wysokie. Należy dbać o ich adekwatność do przedstawianego przez studenta poziomu wiedzy, umiejętności i kompetencji.

Dbać o właściwy poziom przekazywanej wiedzy, zwłaszcza na II stopniu. Uczelnia powinna rozważyć możliwość prowadzenia zajęć (na przykład wybranych modułów) w językach obcych.

Kryterium 3. Skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia

- 3.1. Projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie i okresowy przegląd programu kształcenia
- 3.2. Publiczny dostęp do informacji

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3

3.1

Założyciel zmienił strukturę Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia (WSZJK) w Wyższej Szkole Hotelarstwa i Gastronomii (WSHiG) w Poznaniu z dn. 08.10.2013r., *Zarządzeniem nr 2/2016 z dn. 25.01.2016r.*, którą aktualnie tworzą: Założyciel/Kanclerz, Rektor i Rada Naukowo-Dydaktyczna (RND); za sprawne funkcjonowanie WSZJK odpowiedzialni są: Założyciel, Rektor, Prorektorzy, Kierownicy

katedr, Koordynator ds. Organizacyjno-Programowych (odpowiada za koordynowanie i nadzorowanie działań związanych z WSZJK), Przewodniczący Konwentu. Ponadto działania związane z wprowadzeniem i funkcjonowaniem WSZJK w Uczelni koordynuje **Zespół ds. Jakości Kształcenia (ZJK;** aktualny skład z 25.01.2016r.), który zgodnie z zapisami dokumentu pt. „*Struktura i zasady funkcjonowania WSZJK w WSHiG w Poznaniu z dn. 25.01.2016r.*” zajmuje się m.in.: działaniem w zakresie monitorowania procesu dydaktycznego, w tym badaniami ankietowymi: jakości realizacji zajęć dydaktycznych, losów zawodowych absolwenta, opinii pracodawców o absolwentach (nie przedłożono do wglądu ZO PKA wyników tego badania), sporządzanie raportów z badań ogólnouczelnianych (przedłożono do wglądu m.in. notatkę z dn. 20.06.2017r.), nadzorem nad upowszechnianiem wyników analiz jakości kształcenia, współpracą z **Kierunkowym Zespołem Studenckim ds. Oceny Procesu Dydaktycznego (KZSOPD,** *Uchwała RND nr 14/2016 z dn. 29.09.2016r.*), sporządzaniem protokołu z corocznego przeglądu funkcjonowania WSZJK i przedstawianiem go w formie Raportu Samooceny z realizacji WSZJK (przedłożono do wglądu m.in.: *Raport Samooceny z realizacji WSZJK w WSHiG za r.a. 2016/2017*).

Ponadto na Uczelni powołano **Komisję Dydaktyczną (KD,** *Uchwała RND nr 13/2016 z dn. 29.09.2016r.*), której zadaniem jest bieżące weryfikowanie efektów kształcenia i modułów nauczania w WSHiG oraz **Komisję ds. Oceny Procesu Dydaktycznego (KOPD,** *Zarządzenie Rektora nr 7/2016 z dn. 7.12.2016r.*), która ma zajmować się oceną jakości przebiegu zajęć oraz oceną pracowników akademickich przy współpracy z KZSOPD (ma przeprowadzać badania ankietowe wśród studentów mające na celu poprawę jakości zajęć oraz szeroko pojętego życia studenckiego w WSHiG).

ZO PKA zwraca w tym miejscu uwagę na nadmierne rozbudowanie struktury systemu i zaleca rozważenie zlikwidowania zespołów/komisji, których kompetencje się dublują, np. w zakresie ankietyzacji (zajmują się tym: ZJK, KZSOPD, KOPD).

Z informacji uzyskanych podczas wizytacji wynika, że zakres i źródła informacji uwzględnianych w projektowaniu programu kształcenia obejmują: dane pozyskane od przedstawicieli rynku pracy (kontakty bezpośrednie, wykłady praktyków), rozmowy ze studentami, np. nt. praktyk, wyniki ankiet (papierowe, zbierane co semestr), np. *Ankieta studentów - Ocena realizacji efektów kształcenia dla przedmiotu (propozycje zmian: efektów kształcenia, treści kształcenia, form realizacji zajęć i form oceny)*, informacje od pracowników WSHiG - *Raport nauczyciela akademickiego z realizacji przedmiotu (ocena opisowa opanowania efektów kształcenia; ocena realizacji treści kształcenia wraz z wnioskami obejmującymi zmiany form realizacji zajęć i form oceny; Raport Kierownika Katedry z oceny uzyskanych efektów kształcenia dla programu kształcenia (propozycje zmian: efektów kształcenia, treści kształcenia, form realizacji zajęć i form oceny)*. W projektowaniu programu kształcenia biorą udział interesariusze wewnątrzni i zewnątrzni, tj.: studenci poprzez wypełnianie ankiet, pracownicy poprzez wypełnianie raportów, dydaktycy-praktycy poprzez konsultacje i dyskusje. Ponadto na spotkaniach dydaktycznych pracowników katedr omawiane są kwestie realizacji efektów kształcenia, następuje wymiana informacji i doświadczeń, np. żeby uniknąć powtarzania się przedmiotów. Założyciel *Zarządzeniem nr 2/2016 z dn. 17.12.2016r.* wprowadził wytyczne do opracowania programów kształcenia na studiach pierwszego i drugiego stopnia oraz sposobu ich przygotowania.

Zakres, systematyczność przeprowadzania i kompleksowość monitorowania oraz okresowego przeglądu programu kształcenia, a także oceny osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów kształcenia obejmują: wszystkie przeglądy i analizy oraz zbierane raporty, wyniki ankiet i hospitacji dokonywane co najmniej raz w roku (przedłożono do wglądu m.in.: *Protokoły z zebrania członków Zespołu WSZJK w dn. 22.12.2016r.* oraz w dn.

15.05.2017r. – Omówienie wyników hospitacji; omówienie obowiązujących oraz propozycji nowych efektów kształcenia dla „turystyki i rekreacji”). W monitorowaniu i okresowym przeglądzie programu kształcenia oraz w ocenie osiągnięcia przez studentów efektów kształcenia biorą udział interesariusze wewnętrzni i zewnętrzni, tj.: prowadzone są dyskusje na ten temat m.in. podczas posiedzeń **Konwentu** (powołany *Uchwałą RND nr 2/2015 z dn. 8.01.2015r.*), w skład którego wchodzi: prorektorzy, kierownicy katedr, studenci oraz przedstawiciele mediów, przedsiębiorstw, administracji samorządowej, organizacji pozarządowych, branży hotelarskiej i gastronomicznej (7.04.2017r. – prezentacja udziału członków Konwentu w realizacji efektów kształcenia na kierunku „turystyka i rekreacja”; zamierzenia Konwentu na r.a. 2017/2018 to m.in.: zgłaszanie kandydatów na ekspertów, działających w ramach WSZJK, w celu corocznej oceny zawartości przygotowanego programu kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem poziomu dostosowania efektów kształcenia do potrzeb rynku pracy). Zakres i źródła danych wykorzystywanych w monitorowaniu, okresowym przeglądzie programów kształcenia oraz w ocenie osiągnięcia przez studentów efektów kształcenia, a także metody analizy danych i opracowania wyników obejmują m.in.: oczekiwania studentów i pracodawców, sylabusy, program kształcenia, plan studiów, wyniki ankiet, opracowania ww. raportów (przedłożono do wglądu m.in.: *Sprawozdanie z działalności KZSOPD za r.a. 2016/2017* nt. wyników i analizy ankiet oceniających prowadzącego zajęcia oraz jakość i przebieg zajęć).

Z informacji uzyskanych przez ZO PKA podczas wizytacji wynika, że sposób wykorzystania wyników monitorowania, okresowego przeglądu programu kształcenia oraz oceny osiągnięcia przez studentów efektów kształcenia, a także zewnętrznych ocen jakości kształcenia jako podstawy doskonalenia programu kształcenia wygląda następująco: jako odpowiedź na uwagi PKA z poprzedniej wizytacji Uczelnia opracowała m.in.: „*Wytyczne dla promotorów i recenzentów prac dyplomowych oraz studentów WSHiG*”, „*Regulamin antyplagiatowy*” (system Plagiat.pl), zaproponowała kandydatom nową specjalność Rekreacja Ruchowa (z braku chętnych nie została uruchomiona), powołała KZSOPD - oceniający realizację efektów kształcenia na specjalnościach prowadzonych przez Uczelnię oraz prowadzący badania ankietowe (przedłożono do wglądu m.in.: *Protokół z obrad RND w dn. 29.09.2017r.* – analiza przebiegu sesji oraz egzaminów dyplomowych; ww. *Sprawozdanie z działalności KZSOPD*). W r.a. 2016/17 przeprowadzono także ocenę warunków kształcenia oraz weryfikację zakładanych efektów kształcenia poprzez analizę sylabusów oraz matrycy efektów kształcenia. Prowadzona jest także weryfikacja, w sposób wyrywkowy, jakości recenzji prac dyplomowych. Uczelnia określiła swoją ogólną ocenę udoskonalenia jakości kształcenia na ocenianym kierunku studiów w ubiegłym roku akademickim na poziomie 4/5.

Skuteczność działań doskonalących podejmowanych na podstawie wykorzystania wyników monitorowania i okresowego przeglądu programu kształcenia oraz oceny osiągnięcia przez studentów efektów kształcenia a także zewnętrznych ocen jakości kształcenia WSHiG ocenia na 80%, gdyż: studenci chcą się uczyć języków obcych (często egzotycznych), ale potem szybko rezygnują, co wprowadza chaos w planie zajęć; zwiększono liczbę godzin języka francuskiego (dla osób odbywających obowiązkowe praktyki gastronomiczne we Francji); zwiększono liczbę godzin języka angielskiego dla początkujących; wprowadzono dodatkowe języki na czwarty rok studiów; dla studentów ze specjalności Obsługa Ruchu Turystycznego wprowadzono obowiązek przygotowanie programu wycieczki (jako odpowiedź na sugestie biur podróży).

Jednostka wdrożyła zasady projektowania i zatwierdzania programów kształcenia na wizytowanym kierunku. Przedstawiciele studentów podczas rozmowy z ZO PKA poinformowali, że są zapoznawani z planowanymi zmianami w programach studiów oraz z nowymi programami studiów oraz sami przedstawiają propozycje przedmiotów do wyboru na

danym roku akademickim. Materiały potrzebne do oceny programu kształcenia są wysyłane przedstawicielom studentów z odpowiednim wyprzedzeniem. Zdanie studentów brane jest pod uwagę, a władze jednostki starają się, aby programy studiów odpowiadały aktualnym potrzebom studentów. Zgodnie z zaleceniem PKA z poprzedniej oceny w realizowanej koncepcji kształcenia uwzględniono profil edukacji dla potrzeb rekreacji wprowadzając specjalność „Rekreacja ruchowa”. Jednakże, pomimo intensywnie prowadzonych działań marketingowych, nie zrekrutowano kandydatów zainteresowanych podjęciem studiów na tej specjalności. Studenci są włączani w etap projektowania i monitorowania programów studiów. Z informacji uzyskanych od ich przedstawicieli i reprezentantów Władz Uczelni, program studiów wizytowanego kierunku jest regularnie przystosowywany do aktualnych potrzeb studentów. Przykładem takiego dostosowywania się może być zwiększenie liczby godzin zajęć z języków obcych.

Interesariusze wewnętrzni (studenci, pracownicy) i zewnętrzni (kandydaci, pracodawcy) mają zapewniony dostęp do informacji nt. programu kształcenia i realizacji procesu kształcenia, zarówno w wersji elektronicznej, jak i papierowej. Przekazywane informacje są uaktualniane na bieżąco, zrozumiałe oraz zgodne z potrzebami odbiorców. Zakres, aktualność i zgodność z potrzebami różnych grup odbiorców, udostępnianej publicznie informacji o warunkach rekrutacji, programie kształcenia i jego realizacji przedstawia się następująco: strona internetowa WSHiG (aktualnie w przebudowie) – zakładki: *o Uczelni* (opis Uczelni, lokalizacja, infrastruktura), *Kandydat* (podstawowa oferta kształcenia, wymagania dla kandydatów), *Student* (ECTS, sylabusy, praktyki krajowe i zagraniczne), *Komunikaty* (organizowane kursy, plan studiów, zmiany w planie, sylabusy); tablice informacyjne Uczelni (Regulamin Studiów, plan zajęć, godziny konsultacji, informacje o zmianach w planie (także na bieżąco w Internecie), organizacja roku akademickiego, harmonogram sesji. Z informacji uzyskanych od WSHiG wynika, że interesariusze zewnętrzni najchętniej korzystają z danych nt.: efektów kształcenia, sylwetki absolwenta, regulaminu organizacyjnego oraz miejsc praktyk krajowych i zagranicznych.

Informacje o uznawaniu efektów kształcenia i kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym, zasadach dyplomowania oraz zasadach potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów zawierają m.in.: *Regulamin potwierdzania efektów uczenia się zorganizowanego lub niezorganizowanego instytucjonalnie poza systemem studiów* (dostępny na tablicach informacyjnych; szczegółowo omawiany w ramach przedmiotu: „Wprowadzenie do studiów dla studentów I roku wszystkich specjalności”) oraz *Wytyczne dla promotorów i recenzentów prac dyplomowych oraz studentów WSHiG* (Załącznik nr 1 do Zarządzenia Rektora nr 03/03/2015 z dn. 19.03.2015r.).

Sposoby, częstotliwość i zakres oceny publicznego dostępu do informacji, udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów, a także skuteczności działań doskonalących w tym zakresie zawiera *Raport CS Group dot. optymalizacji Serwisu Internetowego Uczelni oraz jego treści pod kątem wyszukiwarek internetowych, a także promocji Serwisu Internetowego WSHiG przy użyciu własnych narzędzi i technik dla domeny: wshig.pl*. (Przykładowa sesja, w której użytkownicy aktywnie korzystają ze strony www.wshig.poznan.pl obrazuje Raport CS Group).

Uczelnia stara się badać ogólny dostęp do informacji na swój temat na różne sposoby, np. prowadzona wśród absolwentów ankieta (2016/17) - „Ocena jakości i przebiegu studiów” zawiera pytanie, pt.: „*Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów w Uczelni?*” (uzyskane wyniki to 79 pkt. na 85 możliwych). 15.06.2017r. KOPD zaakceptowała przedłożoną przez KZSOPD ankietę dla studentów I roku/dla studentów z krajów byłego Bloku Wschodniego/ nt. przyczyn wyboru WSHiG, która zawiera m.in. pytania: „*Jaki wpływ na twoją decyzję miały:*

Informacje i opinie o Uczelni znalezione w Internecie?”, „*Z jakiego źródła dowiedziałeś/aś się o WSHiG?*” (informatory, portale edukacyjne w Internecie, Facebook). Z informacji uzyskanych od Uczelni wynika, że dostęp do informacji jest zapewniony poprzez stały i bezpośredni kontakt pracowników zarówno z interesariuszami wewnętrznymi, jak i zewnętrznymi, a także stałą dyspozycyjność poszczególnych działów (są na ten temat także pytania w ankietach, np. „*W jakim stopniu warunki Działu Obsługi Studentów spełniają Pana/ni oczekiwania?*”).

Uczelnia nie opracowała jeszcze w ramach WSZJK procedury analizy dostępu do informacji nt. programu i procesu kształcenia na ocenianym kierunku oraz jego wynikach, np. jako dodatkowe pytanie do ankiet już funkcjonujących. Strona internetowa WSHiG nie posiada zakładki „Jakość Kształcenia”, która mogłaby przykładowo zawierać informacje nt.: aktualnego składu uczelnianych organów kolegialnych/komisji (RND, ZJK, KD, KOPD, KZSOPD, Konwent), zakresu ich działania/obowiązków oraz terminów i tematyki spotkań, itp. W takiej zakładce można by także zamieścić ogólne zbiorowe opracowania dot. wyników ankiet studentów i absolwentów oraz wdrożonych na ich podstawie działań naprawczych, w celu zachęcenia większej liczby studentów i absolwentów do ich wypełniania.

3.2

Publiczny dostęp do informacji na wizytowanym kierunku zapewnia czytelna strona internetowa. Przepływ informacji między studentami a jednostką realizowany jest przede wszystkim przez kontakt bezpośredni, wiadomości e-mail oraz radiowęzeł zainstalowany w budynku jednostki. Stronę internetową można opisać jako kompleksową, aktualną oraz dostosowaną do oczekiwań różnych grupy odbiorców. Można na niej znaleźć obszerne opisy procedur i wzory dokumentów obowiązujących w jednostce, dokumenty potrzebne w procesie rekrutacji, warunki otrzymania stypendium oraz jak zaliczyć praktyki zawodowe. Uczelnia w ostatnim okresie zleciła zewnętrznemu przedsiębiorstwu badanie aktywności użytkowników swojej strony internetowej. Na podstawie wyników tego badania podjęła kroki w celu przeprojektowania i stworzenia lepszej strony internetowej. Przepływ informacji między studentami a władzami jest skuteczny i sprawny. Informacje o zmianach w planie zajęć oraz wydarzeniach przekazywane są przez nauczycieli akademickich starostom grup.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Podsumowując, według ZO PKA obecnie funkcjonujący w WSHiG w Poznaniu Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia w zakresie projektowania, zatwierdzania, monitorowania i okresowego przeglądu programu kształcenia oraz publicznego dostępu do informacji jest skuteczny, ale w celu jego dalszego doskonalenia należy wprowadzić opisane poniżej poprawki.

Interesariusze wewnętrzni oraz zewnętrznymi (np. Konwent) mają możliwość uczestniczenia w projektowaniu, zatwierdzaniu, monitorowaniu i okresowym przeglądzie programu kształcenia. Mocną stroną Uczelni, co szczególnie podkreśla, jest dostosowanie programu kształcenia i każdej jego zmiany do zapisów swojej misji. Studenci są włączani w ten proces, a program studiów jest regularnie przystosowywany do ich aktualnych potrzeb (np. zwiększenie liczby godzin z języków obcych). Studenci uczestniczą w ankietyzacji oraz w procedurze projektowania ankiet (KZSOPD), ale nie otrzymują informacji zwrotnej nt. ich wyników oraz działań podjętych na tej podstawie (słaba strona WSHiG). Na zebraniach katedr i RND uwzględniane są opinie nauczycieli wliczanych do minimum kadrowego w zakresie ewentualnego skorygowania efektów kształcenia. WSHiG pozyskiwała także opinie nt. praktyk od podmiotów przyjmujących studentów na praktyki poprzez zapis w dzienniku praktyk oraz potwierdzenie odbycia praktyki oraz ocenę pracodawcy.

ZO PKA uzyskał na spotkaniach potwierdzenie, że interesariusze wewnętrzni i zewnętrzni mają zapewniony publiczny dostęp do informacji nt. programu kształcenia i realizacji procesu kształcenia, zarówno w wersji elektronicznej, jak i papierowej, a przekazywane informacje są uaktualniane na bieżąco, zrozumiałe oraz zgodne z ich potrzebami. Aby zapewnić studentom możliwość konsultacji z nauczycielem akademickim pracownicy Uczelni zostali zobowiązani do odbywania dyżurów oraz podania kontaktu mailowego na pierwszych zajęciach.

Program kształcenia podlega systematycznej ocenie i jeżeli zaistnieje taka potrzeba aktualizacji. Przedstawiciele studentów uczestniczą w procesie monitorowania, projektowania i zatwierdzania programów. Kompleksowa zawartość strony internetowej zapewnia publiczny dostęp do informacji. Jednostka opiera komunikację na kontakcie bezpośrednim oraz korespondencji e-mailowej, a przepływ informacji oceniany jest przez studentów bardzo wysoko (mocna strona).

Dobre praktyki

Przedstawiciele studentów na podstawie wniosków zgłoszonych przez studentów przedstawiają zbiór przedmiotów do wyboru, który następnie zostaje poddany analizie i w ramach możliwości wprowadzony jest do siatki zajęć.

Zalecenia

ZO PKA sugeruje:

- 1) rozważenie likwidacji zespołów/komisji, których kompetencje się dublują, np. w zakresie ankietyzacji (zajmują się tym: ZJK, KZSOPD, KOPD), co powoduje nadmierne rozbudowanie struktury WSZJK;
- 2) utworzenia na stronie internetowej WSHiG zakładki „Jakość Kształcenia” i zamieszczenie tam, np. informacji nt.: aktualnego składu uczelnianych organów kolegialnych/komisji (RND, ZJK, KD, KOPD, KZSOPD, Konwent) zakresu ich działania/obowiązków oraz terminów i tematyki spotkań, itp.;
- 3) zamieszczenia w ww. zakładce ogólnych zbiorowych opracowań dot. wyników ankiet studentów i absolwentów oraz wdrożonych na ich podstawie działań naprawczych, w celu zachęcenia większej liczby studentów i absolwentów do ich wypełniania;
- 4) dodanie pytania do ankiet już funkcjonujących dot. oceny publicznego dostępu do informacji nt. programu i procesu kształcenia;
- 5) wprowadzenie ankiety dla pracodawców nt. programów kształcenia oraz nt. zatrudnionych absolwentów (wspomina o tym dokument pt. „*Struktura i zasady funkcjonowania WSZJK w WSHiG w Poznaniu z dn. 25.01.2016r.*”) i wysyłania jej, np. do placówek, gdzie studenci odbywają praktyki.

Kryterium 4. Kadra prowadząca proces kształcenia

4.1. Liczba, dorobek naukowy/artystyczny, doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią oraz kompetencje dydaktyczne kadry

4.2. Obsada zajęć dydaktycznych

4.3. Rozwój i doskonalenie kadry

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

4.1

Zajęcia na kierunku *turystyka i rekreacja* na studiach I i II stopnia prowadzi 50 nauczycieli akademickich, w tym 10 profesorów i doktorów habilitowanych, 21 doktorów i 18 magistrów, a także jedna osoba - kwalifikowany tłumacz języka migowego. Struktura

kwalfikacji kadry wykazuje różnorodność ze względu na specjalności naukowe jak i doświadczenie zawodowe. Wśród 50 osób prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku, 32 posiada doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią wyższą, zgodne z opisem efektów kształcenia w zakresie umiejętności zakładanych dla kierunku *turystyka i rekreacja*, jak też i efektów przedmiotowych, co odpowiada założeniom i wymogom profilu praktycznego.

Oceniając kwalifikacje kadry prowadzącej zajęcia, z uwagi na dorobek naukowy, trzeba wskazać, iż są to przedstawiciele: nauk ekonomicznych dyscyplin nauki o zarządzaniu i ekonomia, oraz towaroznawstwo; nauk społecznych w dyscyplinie socjologia; nauk prawnych w dyscyplinie prawo; nauk humanistycznych w dyscyplinach historia, językoznawstwo; nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, ochrony i kształtowania środowiska; nauk przyrodniczych w dyscyplinie geografia, ochrona środowiska; nauk medycznych nauk o zdrowiu i nauk o kulturze fizycznej w dziedzinie nauki o kulturze fizycznej, dziedzinie nauk o zdrowiu, w zakresie dietetyki. Wśród kadry jest też specjalista kwalifikowany języka migowego. Z kolei wśród kadry z doświadczeniem zawodowym są osoby związane z branżą turystyczną, hotelową i gastronomiczną, pracujące na stanowiskach dyrektorów hoteli, kierowników działu marketingu, organizatorów ruchu turystycznego, pilotów wycieczek, kierowników działów żywienia, księgowych, pracowników kancelarii prawnej, technologów żywności czy też prowadząc własne firmy. Na podkreślenie zasługuje kadra lektorów języków obcych (języka angielskiego, francuskiego, niemieckiego, rosyjskiego i hiszpańskiego) o wieloletnim doświadczeniu dydaktycznym i zawodowym, o kwalifikacjach tłumaczy przysięgłych, tłumaczy dla środowisk biznesowych, turystycznych. Ta różnorodność zakresu dziedzinowego dorobku naukowego i zawodowego kadry odpowiada potrzebom kierunku *turystyka i rekreacja*, którego program kształcenia odnosi się do kilku obszarów wiedzy i dyscyplin naukowych. Specjalizacja naukowa i zawodowa poszczególnych osób prowadzących zajęcia jest zgodna z prowadzonymi specjalnościami kształcenia jak również z zakresem modułów kierunkowych i podstawowych co zapewnia kompleksowość kadry z punktu widzenia realizacji wszystkich zakładanych efektów kształcenia i w zakresie wiedzy i umiejętności, a w szczególności umiejętności praktycznych. Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym prowadzi w zdecydowanej większości kadra posiadająca odpowiednie doświadczenie zawodowe. Uczelnia do minimum kadrowego na rok akademicki 2017/2018 studiów I stopnia zaproponowała 22 osoby w tym 9 samodzielnych nauczycieli akademickich i 13 doktorów zaś dla studiów drugiego stopnia 19 osób w tym 6 samodzielnych nauczycieli akademickich i 13 doktorów. Zespół Oceniający, z uwagi, iż raport Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego odnosi się do roku akademickiego 2016/2017, dokonał oceny dorobku naukowego, obciążeń dydaktycznych, a także oświadczeń deklarujących przynależność do minimum 2017/2018. Na podstawie tej oceny do minimum kadrowego studiów I stopnia Zespół Oceniający zaliczył 18 osób w tym 9 samodzielnych nauczycieli akademickich i 9 doktorów, zaś do minimum kadrowego studiów II stopnia 6 profesorów lub doktorów habilitowanych oraz 9 doktorów. Do minimum kadrowego zarówno studiów I jak i II stopnia Zespół Oceniający nie zaliczył 4 osób, w tym jednej z uwagi na brak zaświadczenia o równoważności dyplomu uzyskanego zagranicą, jak i brak odpowiedniego doświadczenia zawodowego, zaś trzech doktorów z uwagi na brak aktualnego dorobku naukowego oraz doświadczenia zawodowego. Spośród 18 osób zaliczonych do minimum kadrowego studiów I stopnia i 15 osób zaliczonych do minimum kadrowego II stopnia 11 osób posiada doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią związane z umiejętnościami wskazanymi w opisie efektów kształcenia.

Dorobek naukowy kadry zaliczonej do minimum zarówno studiów I jak i II stopnia mieści się w takich obszarach kształcenia jak nauki społeczne (odpowiednio 5 osób studia I stopnia i 4 osoby studia II stopnia), nauki humanistyczne (4/4), nauki przyrodnicze (3/1), nauki medyczne, nauki o zdrowiu i kulturze fizycznej (3/3) oraz nauki rolnicze, leśne i

weterynaryjne (3/3) a więc we wszystkich obszarach, do których został przyporządkowany kierunek *turystyka i rekreacja*. Dorobek ten mieści się odpowiednio w takich dziedzinach i dyscyplinach jak: nauki ekonomiczne dyscypliny: ekonomia, nauki o zarządzaniu, towaroznawstwo; nauki społeczne - dyscyplina socjologia; nauki prawne - dyscyplina prawo, nauki humanistyczne - dyscyplina historia, dziedzina nauki o kulturze fizycznej, nauki o Ziemi - dyscyplina geografia, nauki rolnicze – dyscyplina technologia żywności i żywienia, ochrona i kształtowanie środowiska a więc w dyscyplinach, do których odnoszą się zakładane efekty kształcenia. Zatem osoby zaliczone do minimum kadrowego studiów I jak i II stopnia posiadają odpowiedni dorobek naukowy zapewniający realizację programu studiów we wskazanych obszarach wiedzy odpowiadający obszarom kształcenia, do których został przyporządkowany kierunek *turystyka i rekreacja* i w dyscyplinach lub dziedzinach do których odnoszą się zakładane efekty kształcenia. Osoby te prowadzą zajęcia w wymaganym wymiarze i złożyły odpowiednie oświadczenia na rok akademicki 2017/2018. Kadra prowadząca zajęcia posiada na ogół długoletnie doświadczenie dydaktyczne zdobyte w Uczelni jak i innych uczelniach poznańskich a młodzi nauczyciele są pod opieką dydaktyczną kierowników zakładów.

Studenci wyrazili pozytywne opinie na temat kadry prowadzącej proces kształcenia, w szczególności studenci doceniają doświadczenie praktyczne nauczycieli akademickich. Wykładanie treści z użyciem przykładów z własnego doświadczenia wspomaga studentów w lepszym zrozumieniu treści oraz zastosowaniu ich w pracy zawodowej. Zdaniem studentów, nauczyciele akademicy stosują różnicowane i aktywizujące metody nauczania. Nauczyciele motywują studentów do rozwijania różnych zainteresowań oraz zapraszają do uczestnictwa w badaniach naukowych.

4.2.

Obsada zajęć na ogół przestrzega zasady zgodności dorobku naukowego i doświadczenia zawodowego nauczyciela z zakresem prowadzonego przedmiotu. Moduły związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym prowadzone są w zdecydowanej większości przez kadrę posiadającą doświadczenie zawodowe zgodne z opisem dla danego przedmiotu efektów kształcenia w zakresie umiejętności. Przy obsadzie zajęć uwzględnia się również kompetencje dydaktyczne kadry. Można jednak dostrzec w obsadzie kilku przedmiotów brak zgodności dyscypliny naukowej, z której się przedmiot wywodzi z dyscypliną naukową dorobku nauczyciela prowadzącego przedmiot lub też brak odpowiedniego doświadczenia zawodowego osoby prowadzącej. Dotyczy to takich przedmiotów jak: na studiach I stopnia - finanse przedsiębiorstw, propedeutyka socjologii, komunikacja społeczna, ekonomia, socjologia czasu wolnego, historia architektury, na studiach II stopnia - filozofia, etyka zarządzania. Wykaz tych przedmiotów wraz ze wskazaniem formy zajęć oraz przyczyny niewłaściwej obsady podano w załączniku nr 5. Wizytacja zajęć pozwala uznać, iż zajęcia odbywały się zgodnie z planem, nauczyciele byli dobrze przygotowani do zajęć, stosując odpowiednie metody dydaktyczne do osiągnięcia celu zajęć jak np. dyskusja, analiza studium przypadku, pokaz, wykorzystując środki audiowizualne.

4.3.

Przeprowadzone podczas wizytacji rozmowy z Rektorem Uczelni pozwalają stwierdzić, iż polityka kadrowa prowadzona jest przez Założyciela, Rektora i Kanclerza przy współpracy prorektorów oraz kierowników katedr, w porozumieniu z Dyrektorem ds. Administracyjno-Kadrowych i Pełnomocnikiem ds. Wewnętrznego Systemu Jakości Kształcenia. Podstawowym kryterium doboru kadry akademickiej jest zgodność dorobku naukowego i doświadczenia zawodowego z profilem kształcenia i programem studiów kierunku *turystyka i rekreacja*. Priorytetem polityki kadrowej jest zapewnienie minimum kadrowego na studiach I i II stopnia ze szczególnym uwzględnieniem samodzielnych nauczycieli akademickich, pozyskiwanie

praktyków o doświadczeniu zawodowym w branży hotelarskiej, gastronomicznej i obsługi ruchu turystycznego a także rekreacji jak również lektorów potrafiących efektywnie uczyć języka specjalistycznego w zakresie wybranych języków obcych. Zatrudnianie nowych pracowników, w tym również nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe na kierunek *turystyka i rekreacja* jest zawsze ustalane z kierownikami katedr, którzy decydują o obciążeniu godzinowym i przedmiotowym.

Ocena kadry akademickiej przeprowadzana jest systematycznie poprzez ocenę okresową nauczyciela akademickiego. Ocena ta uwzględnia dorobek naukowy, zawodowy w tym doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią, dydaktyczny i organizacyjny. W ocenie okresowej uwzględnia się oceny studentów dokonywane w procesie ankietyzacji. Ponadto przeprowadzane są systematycznie hospitacje zajęć. Hospitacje realizowane są wg planu na każdy rok akademicki. Plan ustala Koordynator ds. organizacyjno-programowych w porozumieniu z kierownikiem katedry. Oprócz planowanych są doraźne hospitacje wynikające z opinii studentów w procesie ankietyzacji. W ostatnim roku akademickim 2016/2017 przeprowadzono 53 hospitacje czyli około 90% planowanych hospitacji. Procesowi hospitacji podlegają doktorzy i osoby z wykształceniem magisterskim, pracownicy samodzielni nie podlegają hospitacji, chyba, że zgłoszą taką prośbę. Przegląd podczas wizytacji arkuszy pohospitacyjnych wskazuje, iż oceny z hospitacji są na ogół bardzo pozytywne, ale brak w nich konstruktywnych zaleceń. Zespół Oceniający uważa, iż hospitacjom powinni podlegać wszyscy nauczyciele akademicy, a uwagi powinny wносить zalecenia doskonalące jakość prowadzonych zajęć. Uczelnia od wielu lat prowadzi systematycznie badania ankietowe. Studenci oceniają prowadzących zajęcia odpowiadając na 10 pytań: czy prowadzący zajęcia jest dostępny w czasie wyznaczonych konsultacji, jasno określa zasady zaliczenia, obiektywnie ocenia wiedzę i wkład pracy studenta, jest życzliwy i taktowny w stosunku do studentów, jest punktualny, jest przygotowany do zajęć, przekazuje wiedzę w sposób jasny i komunikatywny, wykorzystuje na zajęciach środki audiowizualne, inspirowuje studentów do samodzielnego myślenia, pokazuje związki przedmiotu z pokrewnymi dziedzinami wiedzy, pokazuje związki przedmiotu z praktyką. Studenci dokonują oceny w skali pięciostopniowej: zdecydowanie tak, raczej tak, średnio, raczej nie, zdecydowanie nie. Uczelnia przedstawiła analizę statystyczną wyników ankietowych. W analizie tej brak jest jednak wniosków. Rozmowa ze studentami oraz władzami uczelni pozwala ustalić, iż opinia studentów jest uwzględniana w polityce kadrowej. Studenci podali przykład rezygnacji ze współpracy z nauczycielem bardzo nisko ocenionym w ankietach. Na Uczelni został powołany w dniu 18.11.2016 Kierunkowy Zespół Studencki, który co najmniej raz na semestr weryfikuje proces ankietyzacji. Ponadto wyniki ankiet są omawiane przez Komisję ds. Oceny Procesu Dydaktycznego oraz Samorząd Studencki. Zespół Oceniający zwraca uwagę na konieczność formułowania wniosków z procesu ankietyzacji i wdrażania zasadnych działań doskonalących a wynikających z tej oceny.

System motywacyjny Uczelni przewiduje nagrody, premie, awanse oraz wsparcie rozwoju naukowego i zawodowego, a także rozwijania kompetencji dydaktycznych. Władze Uczelni w celu uruchomienia systemu motywacyjnego monitorują:

- wyniki ankiet oceniających zajęcia dydaktyczne, które stanowią podstawę do wnioskowania o wyróżnienie pracownika,
- przeprowadzone hospitacje, które decydują o premiowaniu nauczyciela akademickiego,
- publikacje pracowników afiliowane przez Uczelnię i zewnętrzne,
- uzyskane stopnie i tytuły naukowe, - aktywność w pracach katedry, - działalność zewnętrzną w tym promocję Uczelni,
- udział w pracy konwentu Uczelni, - udział w pracach i opiece nad kałami studenckimi.

Pracownicy, którzy wyróżniają się w wymienionych aktywnościach, na wniosek Rektora, po konsultacji z prorektorami i Pełnomocnikiem ds. Wewnętrznego Systemu Jakości Kształcenia otrzymują nagrody pieniężne, bądź wyróżnienie w postaci skierowania na wykłady

zagraniczne z programu Erasmus+, listy pochwalne, medale okolicznościowe wręczone na Uczelnianych uroczystościach lub odczytanie wyróżnienia na zebraniu Rady Naukowo-Dydaktycznej, skierowania na wypoczynek do ośrodka uczelnianego Willa Sandra w Stroniu Śląskim, W ostatnich pięciu latach trzech samodzielnych nauczycieli akademickich otrzymało tytuł profesora, a trzech magistrów obroniło pracę doktorską, uzyskując stopień doktora. Spotkanie Zespołu Oceniającego z kadrami akademickimi potwierdziło skuteczność polityki kadrowej w szczególności w zakresie rozwoju zawodowego. Podkreślano możliwości wyjazdów na staże zagraniczne w ramach programu Erasmus+, które w opinii kadry umożliwią podniesienie kompetencji zawodowych, zapoznanie się z metodami kształcenia z zakresu turystyki, hotelarstwa, rekreacji i gastronomii w innych krajach.

Jednostka prowadząca wizytowany kierunek wdrożyła skuteczny system ankietyzacji kadry akademickiej. Badanie zadowolenia studentów z nauczycieli akademickich prowadzone jest cyklicznie raz w semestrze. Kwestionariusz ankiety zawiera pytanie m.in.: o punktualność, przygotowanie do zajęć nauczyciela akademickiego, komunikatywność, inspirowanie do samodzielnego zdobywania, praktyczność prowadzonych zajęć, dostępność na konsultacjach, czy zasady zaliczenia były zrozumiałe oraz życzliwość i sposób traktowania studentów.

Wyniki ankietyzacji nie są przekazywane studentom. W przypadku wystąpienia niskiej oceny nauczyciela akademickiego, jednostka podejmuje decyzje o przeprowadzeniu hospitacji zajęć danego nauczyciela. W przypadku powtórnej oceny negatywnej jednostka przeprowadza rozmowę wyjaśniającą i w przypadku stwierdzenia niezadowolających efektów podejmuje decyzje o rozwiązaniu umowy z nauczycielem akademickim. Przedstawiciele studentów poinformowali, że brali aktywny udział w projektowaniu procedury ankietyzacji, w szczególności w opracowywaniu ankiety oceny nauczyciela akademickiego.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Minimum kadrowe dla studiów I i II stopnia kierunku *turystyka i rekreacja* jest spełnione. W minimum kadrowym są reprezentanci wszystkich obszarów kształcenia do których został przyporządkowany oceniany kierunek. Wśród nauczycieli tworzących minimum kadrowe 11 osób posiada doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią i zgodne z opisem efektów kształcenia w zakresie umiejętności. Kadra prowadząca zajęcia na kierunku *turystyka i rekreacja* zarówno na studiach I jak i II stopnia posiada kwalifikacje naukowe i zawodowe odpowiadające potrzebom dydaktycznym kierunku *turystyka i rekreacja*. Różnorodność dorobku naukowego a przede wszystkim zawodowego umożliwia realizację wszystkich zakładanych efektów kształcenia. Obsada zajęć na ogół jest właściwa, ale są przedmioty, które nie zachowują odpowiedniej zgodności między dorobkiem naukowym lub zawodowym kadry. Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym prowadzą nauczyciele posiadający odpowiednie doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią w branży hotelarskiej, turystycznej i gastronomicznej, a także rekreacyjnej. Polityka kadrowa jest zorientowana na zapewnienie minimum kadrowego oraz zatrudnianie nauczycieli o kwalifikacjach naukowych i zawodowych odpowiadających potrzebom prowadzonego kierunku. Uczelnia prowadzi systematyczną ocenę kadry, poprzez ocenę okresową, hospitacje zajęć oraz pozyskiwanie opinii studentów w procesie ankietyzacji.

Zajęcia dydaktyczne na wizytowanym kierunku prowadzone są przez kompetentnych i posiadających praktyczne doświadczenie nauczycieli akademickich. Jednostka prowadząca kierunek stosuje skuteczne narzędzie do badania zadowolenia studentów z prowadzonych zajęć dydaktycznych oraz nauczycieli akademickich. Przedstawiciele studentów biorą czynny udział w projektowaniu ankiety wykorzystywanej przy badaniu zadowolenia studentów z zajęć dydaktycznych.

Dobre praktyki

Brak

Zalecenia

Należy zapewnić właściwą obsadę zajęć z przedmiotów wskazanych w załączniku nr 6 uwzględniając zgodność między dorobkiem naukowym lub zawodowym osób prowadzących a zakresem programowym przedmiotów.

Zaleca się przekazywanie studentom zbiorczej informacji o wynikach ankietyzacji zajęć dydaktycznych.

Kryterium 5. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w procesie kształcenia

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu współpracuje z licznymi instytucjami reprezentującymi różne podmioty z branży turystycznej, hotelarskiej i gastronomicznej. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego stanowią kluczową grupę interesariuszy w procesie określania i weryfikacji efektów kształcenia. Są wśród nich instytucje działające na rynkach o zasięgu globalnym, krajowym i regionalnym. Współpracują one z WSHiG na wielu płaszczyznach, stąd formy i przykłady takiego współdziałania są różnorodne.

Dzięki kontaktom ze specjalistami z branży gastronomiczno-mięsno-cukierniczej studenci obcokrajowcy zapoznają się również z normami, przepisami i standardami obowiązującymi w Polsce po wstąpieniu w 2004 roku do Unii Europejskiej. Innym aspektem o którym nie można zapomnieć pozostaje także bardzo ważną kwestia przyswojenia słownictwa i złożonej terminologii branżowej tj. gastronomiczno-hotelarskiej. Podczas imprez cyklicznych np. z okazji świąt katolickich, państwowych oraz branżowych (np. różnego rodzaju targi, także edukacyjne), studenci obcokrajowcy WSHiG naturalnie przyswajają trudną terminologię zawodową, co sprzyja ich lepszej integracji akademickiej i przyspiesza proces pełnego dostosowania się do polskiego i europejskiego rynku pracy absolwentów WSHiG po zakończeniu nauki.

Warto też zaznaczyć, że duża liczba zagranicznych studentów WSHiG odbywa w okresie wakacyjnym praktyki w swoich krajach macierzystych i bardzo często wzorce nabyte podczas tych działań przenosi na grunt polski i europejski. Tego rodzaju działania ogromnie rozwijają umiejętności zawodowe oraz wiedzę praktyczną naszych studentów. Wielu z nich po zakończeniu nauki tak na stopniu pierwszym jak i drugim posiada stosunkowo duże doświadczenie dzięki połączeniu pozytywnych wzorców z krajów swojego pochodzenia oraz rynku polskiego i europejskiego.

Zawodowy rozwój wprowadzony przez przedstawicieli uczelni branżowych z zagranicy jest największą wartością dla modyfikacji programu nauczania. Jest połączeniem doświadczeń przywożonych z praktyk zawodowych, imprez cyklicznych organizowanych przez WSHiG oraz spotkań z przedstawicielami jednostek gospodarczych.

W załączniku nr 2 do Raportu Samooceny przedstawiono różnorodne formy współpracy z 55 firmami, to jest krajowymi ośrodkami, przedsiębiorstwami, instytucjami (członkami konwentu) oraz partnerami mającymi wpływ na określenie i osiągnięcie właściwych efektów kształcenia jak również wpływających na opracowanie programu, w tym na realizację prac etapowych i dyplomowych oraz praktyk zawodowych.

Zespół Wizytujący miał możliwość spotkania się z członkami Konwentu – przedstawicielami otoczenia, w liczbie ponad 20 przedstawicieli i przedyskutowania form współpracy i pomocy w realizacji programu kształcenia na tym jedynym kierunku realizowanym w uczelni. Zakres współpracy obejmował: opiniowanie procesu kształcenia (efekty, specjalności, moduły, warsztaty), realizację praktyk zawodowych, warsztatów, konkursów i wystaw, a także prowadzenie zajęć dydaktycznych przez praktyków. Uczelnia posiada silne grono firm współrealizujących profil praktyczny kierunku *turystyka i rekreacja*.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu współpracuje z licznymi instytucjami reprezentującymi różne podmioty z branży turystycznej, hotelarskiej i gastronomicznej. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego stanowią kluczową grupę interesariuszy w procesie określania i weryfikacji efektów kształcenia. Są wśród nich instytucje działające na rynkach o zasięgu globalnym, krajowym i regionalnym. Współpracują one z WSHiG na wielu płaszczyznach, stąd formy i przykłady takiego współdziałania są różnorodne.

Dobre praktyki

Organizowanie konferencji, konkursów i wystaw promujących kierunek i uczelnię z pomocą partnerów otoczenia społeczno-gospodarczego.

Zalecenia

Brak

Kryterium 6. Umiejdzynarodowienie procesu kształcenia

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6

Uczelnia współpracuje od wielu lat z zagranicznymi ośrodkami akademickimi oraz organizacjami zawodowymi branży turystyczno-hotelarskiej. Uczestniczy w programach mobilnościowych, w tym Erasmus+, umożliwiając wymianę międzynarodową studentom i kadry akademickiej. Współpraca z Ukrainą zorientowana jest na kształcenie studentów z Ukrainy oraz na współpracę w budowaniu zasad programu praktyk zawodowych, czym w szczególności zainteresowani są partnerzy ukraińscy jak np. Charkowski Uniwersytet Technologii Żywnościowych, szkoły średnie kształcące w zakresie hotelarstwa i gastronomii. Partnerzy ukraińscy są zainteresowani przede wszystkim możliwościami rozwoju wiedzy zawodowej studentów, kompetencjami zawodowymi, przyswojeniem terminologii branżowej w polskim środowisku językowym oraz realnymi możliwościami absolwentów Uczelni na europejskim rynku pracy.

Program kształcenia na kierunku Turystyka i Rekreacja przewiduje obowiązkową naukę na wszystkich specjalnościach - języka angielskiego w wymiarze 360 godzin na studiach stacjonarnych oraz 60 godzin na studiach niestacjonarnych oraz w takim samym wymiarze nieobowiązkową naukę języka francuskiego na specjalności Hotelarstwo i Gastronomia, języka niemieckiego na specjalności Zarządzanie i marketing w turystyce, rekreacji, hotelarstwie i gastronomii i Obsługa ruchu turystycznego. Studenci mają też możliwość wyboru trzeciego języka spośród: rosyjskiego, włoskiego, norweskiego, hiszpańskiego. Zajęcia z języka angielskiego i drugiego nieobowiązkowego są realizowane przez sześć semestrów studiów po 60 godzin w semestrze na studiach stacjonarnych oraz 60 godzin na studiach niestacjonarnych i kończą się egzaminem. Celem egzaminu jest sprawdzenie stopnia opanowania języka w zakresie czynnym i biernym. Elementy składowe egzaminu pisemnego stanowią m.in.

następujące komponenty: test wyboru, tekst do tłumaczenia, parafrazy, przygotowanie formy wypowiedzi pisemnej, np. listu formalnego, zapytania ofertowego, listu motywacyjnego, reklamacji, Cechą charakterystyczną kształcenia językowego na uczelni jest podporządkowanie go celom praktyk zawodowych. Taki model kształcenia językowego został zapożyczony z uczelni europejskich kształcących w zakresie turystyki, co było podkreślane na spotkaniu z kadrami przez lektorów języka obcego.

Lektorzy zobowiązani są do uzupełniania programu nauczania języka ogólnego elementami turystyki i rekreacji. Integralną część każdego podręcznika kursowego stanowią pomoce edukacyjne jak kasety z nagraniem odpowiednim materiałem językowym oraz opracowanymi specjalnie do niego ćwiczeniami /projektami/ pytaniami. Uczelniane zaplecze sprzętowe – magnetofony, sprzęt do prezentacji multimedialnych, dostęp do Internetu, pozwalają na realizację materiału wspomaganą praktycznymi aspektami audio-wizualnymi. Uczelnia zakłada nauczanie języka obcego na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy oraz umiejętność posługiwania się językiem specjalistycznym z zakresu turystyki i rekreacji oraz studiowanej specjalności. Uczelnia tworzy warunki do zdobycia przez studentów certyfikatów językowych w zewnętrznych ośrodkach do tego upoważnionych. Lektorat języka obcego jest prowadzony w grupach liczących od kilku do 20 osób o odpowiednim stopniu zaawansowania znajomości języka. Do grup językowych na pierwszym semestrze studiów studenci są kwalifikowani na podstawie wstępnego testu bądź też na podstawie oceny uzyskanej na świadectwie maturalnym. Studenci, którzy nie mieli wybranego języka w szkole średniej rozpoczynają zajęcia w grupach podstawowych.

Bardzo silną stroną umiędzynarodowienia procesu kształcenia są praktyki zagraniczne. W ostatnim roku akademickim 2016/2017 na praktyki zagraniczne do hoteli wyjechało 606 studentów, w tym do Francji 248 osób, Hiszpanii 151 osób, Włoch 65 studentów, Wielkiej Brytanii 64 osoby, Grecji 34 osoby, Niemiec 41 studentów i 3 do Norwegii.

W ramach programu Erasmus naukę w uczelniach zagranicznych podjęło w roku akademickim 2016/2017 ośmiu studentów, w tym pięć w uczelniach Portugalii i 3 w Turcji. W wymianie międzynarodowej uczestniczy też kadra. Pięciu nauczycieli odbyło staże zawodowe w instytucjach turystyczno-hotelarskich: Francji, Hiszpanii, Włoch i Danii.

Realizowana współpraca międzynarodowa ma wpływ na budowanie koncepcji kształcenia i plany rozwojowe kierunku *turystyka i rekreacja*. Jak już wspomniano praktyki zawodowe traktowane są jako mocno zintegrowany moduł z celami i efektami kształcenia na wizytowanym kierunku, co sprawia, iż wiele modułów jest podporządkowanych celom praktyk zawodowych, jak np. języki obce czy też moduły prowadzące do uzyskania umiejętności praktycznych. Celem jest bowiem przygotowanie studenta do realizacji praktyk pod względem znajomości języka obcego oraz rozwiązywania problemów praktycznych, na które natknie się student podczas praktyki zawodowej, jak również do przygotowania studenta do wejścia na europejski rynek pracy. W Uczelni studiuje znacząca liczba studentów Ukrainy (około 30%), co tworzy przed Uczelnią zadanie zbudowania oferty kształcenia, np. w języku obcym, jak również poszukiwania projektów dydaktycznych pozwalających na doskonalenie procesu umiędzynarodowienia kierunku *turystyka i rekreacja*. Uczelnia w swojej ofercie nie ma zajęć w językach obcych, co ogranicza jednak możliwości nabycia przez studentów swobody językowej osadzonej w specjalistycznym programie. W celu przybliżenia studentom warunków określonych przez europejski rynek pracy, warto również wprowadzić do programu kształcenia cykliczne wykłady ludzi praktyki pełniących z sukcesem funkcje menedżerskie w sektorze turystycznym w krajach europejskich.

Oferta programów mobilności międzynarodowej umożliwi studentom kierunku *turystyka i rekreacja* zdobycie doświadczenia na międzynarodowej arenie w obszarze wizytowanego kierunku. Studenci studiów stacjonarnych chętnie korzystają z oferty programów mobilności studenckiej. Studenci studiów niestacjonarnych, ze względu na

zobowiązania prywatne nie korzystają z programów mobilności studenckiej. O zasadach i możliwościach wyjazdów zagranicznych studenci mogą dowiedzieć się ze strony internetowej jednostki, podczas rekrutacji na studia oraz od koordynatora programu Erasmus+, który bezpośrednio odpowiada za współpracę międzynarodową oraz umiędzynarodowienie procesu kształcenia w jednostce. Studenci wyrażają pozytywne opinie w zakresie oferty wyjazdów zagranicznych oferowanych im przez jednostkę.

Studenci wizytowanego kierunku mogą wybierać kształcenie z zakresu kursu języka angielskiego, niemieckiego, francuskiego, włoskiego, hiszpańskiego, rosyjskiego oraz obowiązkowego języka migowego. Na początku pierwszego semestru studenci deklarują chęć podjęcia kursu z wybranego przez nich języka, a następnie w trakcie trwania semestru rozwiązują test, który kwalifikuje ich do odpowiedniej grupy zaawansowania. Zajęcia z języka obcego trwają przez cały okres studiów i są prowadzone w zakresie trzech różnych języków obcych. Dodatkowo studenci uczą się w jaki sposób posługiwać się językiem migowym. Jednostka nie oferuje studentom przedmiotów prowadzonych w języku obcym.

Ważnym aspektem umiędzynarodowienia procesu kształcenia na wizytowanym kierunku jest możliwość odbywania praktyk zawodowych w zagranicznych ośrodkach związanych z turystyką i rekreacją. Jednostka posiada znaczącą liczbę umów o praktyki zawodowe, dzięki czemu około 60% studentów wyjeżdża na praktyki zawodowe poza granicę Polski.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Uczelnia od wielu lat realizuje proces umiędzynarodowienia kształcenia na kierunku *turystyka i rekreacja*. Bardzo silną stroną umiędzynarodowienia kształcenia są zagraniczne praktyki zawodowe, na które wyjechało 608 studentów do organizacji turystycznych krajów europejskich.

Ponadto zarówno studenci jak i kadra akademicka biorą udział w wymianie międzynarodowej, w ramach programu Erasmus + i wykorzystują zdobyte tam doświadczenie w realizacji programu studiów. Uczelnia tworzy możliwości nauki języka obcego w szczególności języka specjalistycznego.

Słabszą stroną jest brak oferty zajęć w języku obcym, a także udziału w realizacji programu studiów np. w formie cyklicznych spotkań ze studentami praktyków krajów europejskich.

Na wizytowanym kierunku prowadzone jest kształcenie w zakresie języków obcych, które uwzględnia indywidualne potrzeby studentów. Studenci kierunku *turystyka i rekreacja* mają stworzone możliwości wyjazdów na praktyki międzynarodowe, uzyskania podwójnego dyplomu czy studiowania na innej zagranicznej uczelni.

Dobre praktyki

Organizacja zagranicznych praktyk studenckich na tak znaczącą skalą. Podporządkowanie nauczania języka obcego celom i efektom praktyk zawodowych.

Zapewnienie studentom możliwości odbywania praktyk zawodowych w przedsiębiorstwach związanych z turystyką i rekreacją na całym świecie.

Zalecenia

Wprowadzenie do programu studiów zajęć prowadzonych i zaliczanych w językach obcych.

Organizacja spotkań ze studentami specjalistów - praktyków branży turystycznej państw europejskich.

Kryterium 7. Infrastruktura wykorzystywana w procesie kształcenia

7.1. Infrastruktura dydaktyczna oraz wykorzystywana w praktycznym przygotowaniu zawodowym

7.2. Zasoby biblioteczne, informacyjne oraz edukacyjne

7.3. Rozwój i doskonalenie infrastruktury

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

7.1

Uczelnia mieści się we własnym budynku w pełni przystosowanym do potrzeb kształcenia na kierunku *turystyka i rekreacja* z odpowiednim klimatem „hotelowym”, który nadają między innymi bardzo ładnie umeblowane kącki rekreacyjne dla studentów i oryginalne dywany na przestronnych korytarzach, klatkach schodowych, liczne wywieszane w gablotach i na ścianach puchary, medale i inne nagrody studentów, ilustrujące historię i rozwój Uczelni, a także obrazy. Łączna powierzchnia użytkowa części dydaktycznej oraz administracyjnej wynosi ponad 18 tys m² obejmując: aule, sale wykładowe i seminaryjne, pracownie specjalistyczne, sale komputerowe, bibliotekę wraz z czytelnią, dwa obiekty restauracyjne oraz obszerne zaplecze gastronomiczne a także ćwiczeniowy pokój hotelowy, szatnie. Przy uczelni jest parking. Aula o powierzchni ponad 500 m² na 360 miejsc jest przestronna i jasna z dużymi kilkunastoma oknami, wyposażona na stałe w system audiowizualny. Na III kondygnacji tzw. starej części budynku, znajduje się 5 sal wykładowych, z których największa mieści 100 osób. Duże sale wykładowe są wyposażone w rzutniki multimedialne i komputery, mikrofony i ekrany oraz w rzutniki tekstów. Na I i II kondygnacji budynku znajduje się 21 mniejszych sal dydaktycznych o różnej wielkości. Sale te wyposażone są w zestaw zawierający - rzutnik multimedialny, komputer i rzutnik pisma. Dwie pracownie komputerowe posiadają po 20 stanowisk z dostępem do Internetu, odpowiednim oprogramowaniem standardowym jak i specjalistycznym typu SI Hot i Hotel do zarządzania obiektami hotelowymi.

Wśród pracowni specjalistycznych znajdują się :

-pracownia wychowania zdrowotnego i promocji zdrowia wyposażona w odpowiednie plansze i pomoce edukacyjne,

-restauracja *Beverly Hills* oraz przylegający do niej ogród zimowy na parterze budynku. Restauracja jest kompleksowo wyposażona zgodnie z jej przeznaczeniem. Znajduje się tam 21 stołów po 5 miejsc przy każdym z nich oraz bufet, przy którym wydaje się zamówienia. Studenci odbywają tam praktykę gastronomiczną, zgodnie z programem studiów. Restauracja *Beverly Hills* jest ogólnodostępna, a w ramach ćwiczeń studenci obsługują gości, przyjmując zamówienia, obsługując kasę fiskalną oraz podając zamówione dania. Bezpośrednio do restauracji przylega ogród zimowy, w którym oprócz wspomnianych ćwiczeń, studenci mogą spędzać czas wolny, odbywać spotkania integracyjne, słuchać muzyki oraz degustować przygotowywane potrawy.

- restauracja *Versal* o powierzchni 50 metrów kwadratowych znajdująca się na parterze budynku przeznaczona jest wyłącznie do ćwiczeń i warsztatów dla studentów. Wyposażona jest w stoły restauracyjne z kompletnym nakryciem i zastawą. W sali tej prowadzone są zajęcia z obsługi kelnerskiej i zarządzania personelem.

-pokój hotelowy o pow. ok. 30 m² urządzony jest jako typowy pokój hotelowy do zajęć z zakresu hotelarstwa.

- sala barmańska o powierzchni ok. 30 m² wyposażona w odpowiednie oprzyrządowanie,

- pracownia gastronomiczna o powierzchni 40 m² wyposażona we wszelkie sprzęty i urządzenia związane z gastronomią, w której odbywają się zajęcia z towaroznawstwa i żywienia człowieka (przy stanowiskach przy kuchni, zawieszane są lustra skierowane pod

kątem do sali tak, aby wszyscy uczestniczący w zajęciach mogli dokładnie obserwować proces technologii produkcji),

- zaplecze kuchenne jest pomieszczeniem przylegającym bezpośrednio do restauracji *Beverly Hills* i ogrodu zimowego, składa się ono z 14 pomieszczeń: zmywaka, obieralni, przygotowalni nabiału, przygotowalni mięsa, kuchni, pomieszczenia piekarsko-cukierniczego, 3 magazynów: suchego, szkła i napojów, chłodni, mroźni, 2 wydawalni i zaplecza baru,

- pracownia obsługi ruchu turystycznego, w której studenci nabierają umiejętności obsługi klienta biura podróży, wyposażona jest w sprzęt komputerowy ze specjalistycznym oprogramowaniem,

- pracownia hotelarstwa – w której gdzie studenci uczą się stosowania programów stosowanych w recepcji hotelowej typu SI Hot i HOTEL,

- pracownia rekreacji (sala usprawnień ruchowych) znajdująca się w przyziemiu uczelni. Wyposażona jest w podstawowy sprzęt rekreacyjny, w której prowadzone są zajęcia z rekreacji oraz sprzęt sportowy najnowszej generacji pozwalającej studentom aktywnie uczestniczyć w zajęciach wychowania fizycznego.

Uczelnia posiada ośrodek rekreacyjno-wypoczynkowy VILLA SANDRA na 80 miejsc, położony w Bolesławowie, gmina Stronie Śląskie (woj. dolnośląskie). W obiekcie tym znajduje się 19 pokoi dwuosobowych, 4 pokoje trzyosobowe i 3 apartamenty. W pensjonacie zlokalizowany jest bar oraz restauracja na 80 miejsc konsumenckich. W okresie letnim czynna jest również kawiarnia. Tuż obok Willi Sandry został wybudowany pawilon gastronomiczny – nazwany *Karczmą u Michała* ze stylowym wystrojem i wyposażeniem góralskim. W obiekcie tym studenci odbywają praktykę zawodową w zakresie pełnej obsługi turystycznej i gastronomiczno-hotelarskiej. Ponadto studenci odbywają praktyki zagraniczne w obiektach hotelowych krajów europejskich i świata o ugruntowanej pozycji w branży hotelarskiej, o wysokim standardzie na co wskazują zawarte umowy jak i informacje internetowe.

Studenci podczas spotkania z ZO wyrazili pozytywne na temat infrastruktury, którą oferuje im jednostka prowadząca wizytowany kierunek. Sale dydaktyczne są wyposażone w ergonomiczne krzesła, rzutniki oraz są odpowiednio wentylowane. Jednostka posiada specjalistyczne pracownie, w których studenci mogą rozwijać umiejętności praktyczne m.in. pokój hotelowy, sale restauracyjną, bar oraz kuchnię. Wszystkie pracownie wyposażone są kompleksowo. Pracownie komputerowe wyposażone są w komputery dobrej jakości oraz oprogramowanie specjalistyczne, na którym studenci mogą kształtować praktyczne umiejętności związane m.in. z zarządzaniem hotelem oraz systemem rezerwacji. Jednostka posiada własną, w pełni wyposażoną kuchnię, w której studenci zainteresowani gastronomią mogą rozwijać swoje zainteresowania. W sali dydaktycznej „bar” odbywają się dodatkowe zajęcia z techniki przygotowania napojów i drinków. Na terenie jednostki znajduje się winda, która umożliwia studentom z niepełnosprawnościami swobodne poruszanie się po całym budynku. Studenci mają wyodrębnione specjalne miejsce, w którym mogą realizować projekty w grupie. Na terenie jednostki prowadzącej wizytowany kierunek znajduje się stołówka, w której studenci mogą zjeść posiłek. Pracownie specjalistyczne oraz sale komputerowe nie są dostosowane do studentów z niepełnosprawnościami.

7.2.

System biblioteczno-informacyjny Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu stanowi biblioteka uczelniana oraz archiwum. Biblioteka uczelniana pełni funkcję ogólnodostępnej biblioteki naukowej, realizującej zadania usługowe i dydaktyczne. W skład biblioteki wchodzi: wypożyczalnia, czytelnia oraz sala komputerowa. Powierzchnia ogólna biblioteki to 347,5m², w tym Czytelnia Ogólna na 30 miejsc oraz Sala internetowa (63m²).

Biblioteka gromadzi zbiory dla potrzeb dydaktycznych kierunku *turystyka i rekreacja* i potrzeb naukowych jednostki. Zasoby księgozbioru obejmują 18 000 woluminów, 135

tytułów czasopism specjalistycznych w tym branżowych. Biblioteka posiada około 700 jednostek inwentarzowych zbiorów specjalnych jak mapy, płyty DVD, katalogi.

Księgozbiór Biblioteki obejmuje głównie takie dziedziny jak: agroturystyka, ekologia, ekonomia, etyka, filozofia, gastronomia, geografia, historia, hotelarstwo, informatyka, języki obce, krajoznawstwo, logistyka, marketing, medycyna, prawo, psychologia, rachunkowość, rekreacja, socjologia, sport, statystyka, sztuka i historia sztuki, technologia żywności i żywienie, turystyka, zarządzanie.

Biblioteka zapewnia dostęp do WBN w tym baz elektronicznych Web of Science, Science Direct, Czasopisma Springer, EBSCO Publishing – pakiet podstawowy, JCR (Journal Citation Reports), CPCI (conference proceedings citation index). Zasoby WBN umożliwiają studentom korzystanie z literatury w języku angielskim co z uwagi na kontakty międzynarodowe studentów, liczne praktyki zagraniczne jest niezbędne.

Biblioteka zapewnia dostęp do literatury wskazanej w sylabusach przedmiotów wchodzących w program studiów. Uczelnia przestawiła wykaz pozycji literatury wskazanych w sylabusach i zawartych w zbiorach, wskazując również liczbę posiadanych egzemplarzy. Dostęp do zbiorów jest otwarty. Czasopisma branżowe umożliwiają studentom wykorzystanie literatury do realizacji efektów kształcenia, związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym. Są to takie czasopisma jak np. Podróże, Poznaj swój Kraj, Problemy Turystyki i Hotelarstwa, Hotelarz, Przegląd Gastronomiczny.

Biblioteka jest z informatyzowana w systemie komputerowym SOWA2, MARC21. Czytelnicy mają pełny dostęp do zasobów bibliotecznych oraz swoich kont przez Internet, za pośrednictwem strony internetowej WSHiG (zakładka – Biblioteka) lub przez portal internetowy w bibliotece.pl. Działalność informacyjna biblioteki realizowana jest w zakresie: - udzielania informacji bibliograficznych i rzeczowych, - udzielanie pomocy w zakresie korzystania z katalogów, baz danych oraz innych źródeł informacji, - realizacji zamówień na wypożyczenia międzybiblioteczne.

Biblioteka otwarta jest w od poniedziałku do czwartku w godzinach od 8:00 do 15:00, w piątki do 14:00, soboty w czasie zjazdów studentów studiów niestacjonarnych od 9:00 do 14:00. Godziny otwarcia biblioteki w opinii Zespołu powinny być przesunięte do godzin popołudniowych. Biblioteka jest przystosowana dla osób niepełnosprawnych. Trzeba też zauważyć, iż nauka języka migowego bardzo poprawia warunki studiowania osobom niepełnosprawnym.

Zasoby biblioteki są dostosowane do potrzeb studentów oraz wymagań stawianych przez nauczycieli akademickich. Pozycje literaturowe zalecane w sylabusach przedmiotowych znajdują się w bibliotece w odpowiedniej liczbie egzemplarzy. Studenci poinformowali, że w razie zaistniałej potrzeby mogą zgłosić daną książkę do obsługi biblioteki, a ta zakupi pożądaną książkę. W bibliotece znajdują się stanowiska komputerowe, z których studenci mogą korzystać w godzinach otwarcia biblioteki. Harmonogram godzin otwarcia biblioteki dostosowany jest do potrzeb studentów stacjonarnych oraz studentów niestacjonarnych. Komputery dostępne w bibliotece jednostki nie są dostosowane do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami.

7.3.

Uczelnia monitoruje infrastrukturę dydaktyczną wykorzystywaną w praktycznym przygotowaniu zawodowym studentów jak również system biblioteczno-informacyjny. Władze Uczelni prowadzą systematyczną i bieżącą ocenę infrastruktury dydaktycznej poprzez inwentaryzację oraz opracowywanie corocznych planów remontowych oraz zakupów wyposażenia. Plany te są poddawane ocenie kierownikom jednostek organizacyjnych: dydaktycznych i administracyjnych. Pomieszczenia użytkowane przez studentów, pracowników są na bieżącą monitorowane pod kątem sprawności sprzętu informatycznego i

multimedialnego. Za techniczny stan pomieszczeń dydaktycznych odpowiedzialny jest dział gospodarczy Uczelni, kierownicy katedr, opiekunowie poszczególnych sal. Uczelnia zapewnia w ocenie infrastruktury dydaktycznej udział studentów. Studenci w badaniu ankietowym zawierającym 9 pytań oceniają: bazę dydaktyczną, dostęp do zbiorów bibliotecznych, w tym literatury wskazanej w sylabusach i czytelni oraz Internetu, godzin otwarcia biblioteki, warunki socjalne, a każda odpowiedź jest w skali pięciostopniowej od 1 – 5. Baza dydaktyczna została oceniona jako średnia ze wszystkich ocen na ocenę 4.5, dostosowanie bazy do potrzeb osób niepełnosprawnych na ocenę 3, dostęp do pomocy naukowych w tym biblioteki i czytelni, stanowisk komputerowych, ocena 4. Z badań ankietowych sporządza się corocznie raport samooceny. Z badań tych wynikało, iż studenci niestacjonarni oczekują dłuższych godzin otwarcia biblioteki w soboty i niedziele. W ocenie Biblioteki brana jest pod uwagę opinia Rady Bibliotecznej. Infrastrukturę również oceniają absolwenci. W ankiecie absolwenta p.t. Ocena jakości i przebiegu studiów jest pytanie dotyczące oceny zasobów bibliotecznych i infrastruktury dydaktycznej. Ponadto baza dydaktyczna jest oceniana na bieżąco podczas hospitacji zajęć. Protokół z hospitacji zawiera bowiem punkt wypełniany przez osobę Hospitującą: ocena warunków kształcenia w tym stopnia wykorzystania infrastruktury. Istotną rolę w ocenie infrastruktury odgrywa Konwent skupiający między innymi przedstawicieli pracodawców z branży turystycznej i hotelowej, która współpracuje z Uczelnią systematycznie i dokonuje oceny działalności Uczelni w tym w zakresie infrastruktury co potwierdziło spotkanie Zespołu Oceniającego z Konwentem. Szczególną uwagę systematycznemu monitorowaniu poświęca się pracownikom wykorzystywanym w praktycznym przygotowaniu zawodowym co można było zaobserwować podczas wizytacji przy prezentacji bazy. Zatem można uznać, iż Uczelnia dokonuje wszechstronnej oceny bazy dydaktycznej i zasobów bibliotecznych jak i edukacyjnych wykorzystywanych do realizacji efektów kształcenia na ocenianym kierunku.

W ostatnim okresie jednostka przeprowadziła badanie opinii nt. biblioteki i na podstawie wyników wydłużono godziny pracy biblioteki w niedziele. Dobre relacje samorządu studenckiego i władz jednostki owocują, że podczas posiedzenia rady wydziału omawiane są bieżące problemy i potrzeby studentów. Wyniki rozmów poddawane są analizie i w ramach możliwości wprowadzane natychmiast w życie.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Infrastruktura dydaktyczna stanowi silną stronę procesu kształcenia na kierunku *turystyka i rekreacja*. Pracownie specjalistyczne w pełni umożliwiają studentom nabywanie umiejętności praktycznych związanych z przygotowaniem zawodowym. Ponadto Uczelnia posiada własną bazę turystyczną, w której studenci odbywają praktyki zawodowe. Liczne praktyki zagraniczne odbywają się w obiektach o wysokim standardzie infrastruktury hotelowej, gastronomicznej i turystycznej, co wzmacnia nabywanie przez studentów kompetencji oczekiwanych na rynku pracy. Wyposażenie sal dydaktycznych, wystrój wnętrza Uczelni w pełni odpowiada potrzebom dydaktycznym procesu kształcenia.

Biblioteka zapewnia dostęp do literatury wskazanej w sylabusach jak i literatury branżowej niezbędnej w nabywaniu wiedzy i umiejętności zawodowych. Ocena infrastruktury dydaktycznej, biblioteki i zasobów edukacyjnych prowadzona jest systematycznie z udziałem studentów, absolwentów, kadry akademickiej i interesariuszy zewnętrznych. Szczególną wagę Uczelnia przywiązuje do systematycznego monitorowania pracowni specjalistycznych wykorzystywanych w praktycznym przygotowaniu zawodowym studentów, co można było zaobserwować podczas oglądu bazy dydaktycznej i jej prezentacji. Jako słabszą stronę można wskazać infrastrukturę dydaktyczną dla rekreacji.

Sal dydaktyczne dostosowane są do liczby studentów. Jakość wyposażenia sal nie budzi zastrzeżeń. Jednostka udostępnia liczne pracownie specjalistyczne wraz z

kompleksowym wyposażeniem, które wspomagają rozwój umiejętności praktycznych. Pracownie specjalistyczne nie są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Biblioteka nie jest dostosowana do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami. Zasoby biblioteki są wystarczające do kształtowania założonych efektów kształcenia. Jednostka nie bada regularnie poziomu zadowolenia studentów z oferowanej bazy dydaktycznej.

Dobre praktyki

Jednostka posiada pracownie specjalistyczne przeznaczone wsparciu rozwoju umiejętności praktycznych z zakresu: obsługi hotelarskiej, zarządzania restauracją, gotowania oraz sztuką przyrządzania drinków.

Kompleksowe dostosowanie warunków kształcenia w zakresie hotelarstwa, gastronomii i turystyki do potrzeb profilu praktycznego poprzez bazę dydaktyczną, zasoby edukacyjne, bazę zewnętrzną, w których odbywają się praktyki zawodowe - zagraniczne i krajowe uwzględniające trendy rozwojowe w branży gastronomicznej i hotelarskiej, a także opinie interesariuszy.

Zalecenia

Rozwój bazy rekreacyjnej i systematyczne wzbogacanie zbiorów bibliotecznych.

Kryterium 8. Opieka nad studentami oraz wsparcie w procesie uczenia się i osiągnięcia efektów kształcenia

- 8.1. Skuteczność systemu opieki i wspierania oraz motywowania studentów do osiągnięcia efektów kształcenia
- 8.2. Rozwój i doskonalenie systemu wspierania oraz motywowania studentów

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8

Nauczyciele akademicy informują studentów o zaplanowanych godzinach konsultacji na pierwszych zajęciach dydaktycznych. W opinii studentów są one dostosowane do potrzeb zarówno studentów studiów niestacjonarnych, jak i studentów studiów stacjonarnych.

W opinii studentów obsługa administracyjna stoi na bardzo wysokim poziomie. Pracownicy administracji są kompetentni i zawsze otwarci na potrzeby studentów. Studenci doceniają skuteczność i szybkość obsługi administracyjnej. Godziny otwarcia dziekanatów są dostosowane do oczekiwań studentów stacjonarnych oraz studentów studiów niestacjonarnych. Regulamin studiów umożliwia studentom wnioskowanie o indywidualną ścieżkę studiowania oraz indywidualny program studiów.

Studenci pierwszego roku odbywają cykliczne spotkania, co dwa tygodnie, z opiekunami swojego kierunku, na których studenci dowiadują się wszystkich informacji m.in. na temat: wsparcia w procesie uczelnia, procedur związanych z wnioskowaniem o stypendium, sposobu zaliczania i rekrutacji na praktyki krajowe oraz zagraniczne, życia studenckiego, kół zainteresowań oraz wydarzeń i konferencji organizowanych przez jednostkę. Na spotkaniach studenci mogą zadawać pytania i wyrażać wątpliwości. Studenci doceniają rolę spotkań w pierwszym semestrze studiów i uważają taką formę komunikacji z władzami jednostki za najlepszą.

Zgodnie z Regulaminem Studiów, na wniosek Samorządu Studenckiego, Prorektor powołuje opiekuna roku, który ma za zadanie wspierać studentów przez cały okres studiowania. Rolą opiekuna jest udzielenie studentom pomocy i konsultacji w sprawach związanych z problemami dydaktycznymi np. planu zajęć, wyboru drugiego czy trzeciego języka obcego, wyboru promotora. Pomocą służą również opiekunowie praktyk krajowych i

zagranicznych, a także koordynator WSHiG ds. organizacji i rozwoju Uczelni, a także koordynator programu Erasmus.

Należy szczególnie wyróżnić szerokie możliwości, jakie stwarza jednostka w procesie rozwoju kariery zawodowej studentów. Liczne umowy o praktyki z przedsiębiorstwami z całego świata umożliwiają studentom zdobycie cennego doświadczenia. Ponadto studenci wizytowanego kierunku motywowani są do brania udziału w konkursach i konferencjach międzynarodowych.

Studenci mają możliwość wnioskowania o wszystkie typy stypendiów przewidziane w ustawie Prawo o szkolnictwie wyższym. Zasady przyznawania stypendiów dostępne są publicznie na stronie Internetowej jednostki. Przedstawiciele studentów są odpowiedzialni za rozdzielanie stypendiów i stanowią większość komisji stypendialnej oraz odwoławczej komisji stypendialnej. Z informacji uzyskanych od przedstawicieli studentów wynika, że system wydawania stypendiów działa efektywnie, a kryteria oceny wniosków są sprawiedliwe. Samorząd studencki podejmuje liczne inicjatywy zmierzające do integracji całego środowiska akademickiego. Przedstawiciele samorządu biorą czynny udział w procesach zapewniania jakości kształcenia w jednostce i wyrażają pozytywne opinie nt. współpracy z władzami jednostki. Samorząd studencki otrzymuje adekwatne wsparcie finansowe oraz merytoryczne od władz uczelni.

Studenci z niepełnosprawnościami mają możliwość wnioskowania o dostosowanie form prowadzenia zajęć oraz form weryfikacji efektów kształcenia do ich indywidualnych potrzeb. Władze jednostki są otwarte na studentów z niepełnosprawnościami i na umożliwienie studentom na swobodne studiowanie. W jednostce powołano osobę odpowiedzialną za wsparcie studentów z niepełnosprawnościami, której zadaniem jest kontakt i pomoc w razie zaistniałych problemów. Jednostka zapewnia możliwość odbycia praktyk zawodowych studentowi z niepełnosprawnością w dziale administracji uczelni.

Władze jednostki prowadzącej wizytowany kierunek stawiają wysokie wymagania kadrcze dydaktyczno-naukowej i w przypadku negatywnych opinii ze strony studentów podejmowane są natychmiastowe kroki w celu rozwiązania problemu, a w przypadku brak rezultatu podejmowana jest decyzja o rozwiązaniu umowy z pracownikiem.

Na szczególne wyróżnienie zasługuje motywowanie studentów do zdobywania wiedzy i rozwijania zainteresowań poza zajęciami dydaktycznymi. W jednostce działa trzy koła zainteresowań: studenckie koło zarządzania i marketingu, studenckie koło gastronomiczne studenckie koło krajoznawcze i turystyczne – geograficzne. Poza kołami zainteresowań studenci aktywnie realizują przedsięwzięcia w ramach: samorządu studenckiego, akademickiego związku sportowego, chóru oraz grupy tanecznej. Co roku w grudniu jednostka wraz ze studentami organizuje wystawę kuchni regionalnej związanej z różnicami stołów wigilijnych w różnych zakątkach polski. Jednostka nagradza studentów za aktywność poza zajęciami oraz za dobre wyniki w nauce i ciekawe prace dyplomowe. Jednostka nagradza również studentów, którzy reprezentują jednostkę w środowisku, w różnego rodzaju konkursach, wyjazdach zagranicznych i podczas odbywania praktyk zagranicznych. Docenianie starań studentów przekłada się na powszechną aktywność studencka i wzbudzanie w studentach potrzeb rozwijania swoich talentów. Jednostka w szerokim zakresie wspiera studentów w rozwijaniu ich indywidualnych zainteresowań poprzez organizowanie zajęć dodatkowych z języków obcych, zajęć sportowych, tanecznych, wokalnych, kół zainteresowań sztuką barmańską, technik gastronomicznych czy pracy w biurze podróży. Jednostka umożliwia studentom odbycie dodatkowych kursów, po których student otrzymuje certyfikat lub uprawnienia np. kurs barmański, kurs kelnerski, kurs technika gastronomi, kurs pilota wycieczek, kurs rezydenta lub kurs animatora czasu wolnego. Dzięki takim działaniom studenci kierunku turystyka i rekreacja mają możliwość zdobycia szeroko uznawanych

umiejętności praktycznych z zakresu turystyki, a w efekcie stać się bardziej pożądanym na rynku pracy.

8.2

Studenci wyrażają pozytywne opinie na temat zmian jakie dostrzegają na przestrzeni lat na wizytowany kierunku. Informacje na temat wsparcia studentów w procesie uczenia się są zamieszczone do publicznego dostępu na stronie Internetowej jednostki. Na podstawie sugestii przekazywanych przez przedstawicieli studentów jednostka w ostatnim okresie zwiększyła liczbę godzin z języków obcych oraz podjęła inicjatywy, których celem jest integracja studentów pochodzących z zagranicy ze studentami z Polski.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

System stypendialny motywuje studentów do osiągnięcia lepszych wyników w nauce. Studenci wizytowanego kierunku mają zapewniony kompleksowo rozwinięty system wsparcia w procesie uczenia się. Jednostka zasługuje na szczególne wyróżnienie w zakresie motywowania studentów do działalności poza zajęciami dydaktycznymi oraz umożliwia studentom rozwój różnorodnych zainteresowań. Nauczyciele akademicy są życzliwi i otwarci w kontaktach ze studentami. Opinie i potrzeby studentów są traktowane z należytą starannością, poddawane analizie i w zakresie możliwości realizowane. Samorząd studencki wyraża pozytywne opinie w zakresie współpracy z władzami jednostki.

Dobre praktyki

Wszechstronne wsparcie w zakresie rozwijania zainteresowań studenckich.
Stwarzanie szerokich możliwości zdobywania umiejętności na arenie międzynarodowej.

Zalecenia

Brak

5. Ocena dostosowania się jednostki do zaleceń z ostatniej oceny PKA, w odniesieniu do wyników bieżącej oceny.

Wnioski z raportu ZO PKA z wizytacji w dn. 3-4.12.2010 r.:

Zalecenie	Charakterystyka działań doskonalących oraz ocena ich skuteczności
Analiza losowo wybranych prac licencjackich wskazuje, że ich tematy nie zawsze mieszczą się w granicach ocenianego kierunku.	Działania doskonalące w tym obszarze zostały opracowane w „Wytocznych dla promotorów i recenzentów prac dyplomowych oraz studentów WSHiG” jako Załącznik nr 1 do zarządzenia Rektora WSHiG nr 03/03/2015 z dn. 19.03.2015r. w par.35 pkt.8 Przy ustalaniu tematu pracy dyplomowej brane są pod uwagę: 1) kierunek studiów i specjalność, 2) zainteresowania studenta w zakresie kierunku studiów, 3) realne możliwości wykonania pracy przez studenta.
Większość analizowanych prac miała charakter teoretyczny. Komisja zaleca, aby	W odniesieniu do uwag ZO PKA zadbane aby prace podejmowane przez studentów

<p>podejmować prace empiryczne, w których studenci mają możliwość w większym wymiarze zmierzyć się z metodologią badań naukowych.</p>	<p>w większym wymiarze miały charakter empiryczny z wykorzystaniem metodologii badań naukowych. Przygotowaniem do pisania tego typu prac jest przedmiot „<i>Metodologia badań naukowych</i>” prowadzonym na II st. Ponadto nastąpiła zmiana profilu kształcenia na praktyczny, a w związku z tym dezaktualizacja zalecenia z poprzedniej wizytacji.</p>
<p>Usterki i niedociągnięcia w pracach znajdują zazwyczaj, ale nie zawsze, swoje odzwierciedlenie w uwagach promotorów i recenzentów oraz wystawianych notach. Należy zwrócić uwagę na jakość przygotowywanych recenzji, szczególnie oceny merytorycznej prac, ponieważ dotychczasowe zapisy promotorów i recenzentów są często lakoniczne. Recenzje w niektórych przypadkach są mało czytelne.</p>	<p>W ww. „<i>Wytycznych (...)</i>” opracowano uwagi ogólne i szczegółowe dotyczące oceny przez promotora i recenzenta prac dyplomowych.</p>
<p>Promotorzy i recenzenci winni zwrócić większą uwagę na poprawność zestawiania i cytowania piśmiennictwa.</p>	<p>W ww. „<i>Wytycznych (...)</i>” w części pt. Struktura pracy opracowano: Wymogi redakcyjne, Zalecenia edytorskie, jak również Bibliografię – zasady zapisu.</p>
<p>Recenzentami prac nie powinny być osoby z tytułem zawodowym magistra.</p>	<p>Po wskazaniach ZO PKA od 2010r. recenzentami nie są już osoby z tytułem zawodowym magistra.</p>
<p>Należy poddać pogłębionej analizie dotychczasową koncepcję systemu realizacji seminariów dyplomowych, egzaminu i obrony prac na studiach I i II stopnia oraz wprowadzić system antyplagiatowy.</p>	<p>Po wskazaniach ZO PKA od 2010r. poddano pogłębionej analizie dotychczasową koncepcję systemu realizacji seminariów dyplomowych, egzaminu i obrony pracy dyplomowej, co znajduje odzwierciedlenie w ww. „<i>Wytycznych (...)</i>”.</p> <p>Zgodnie z zarządzeniem Rektora nr 02/01/2015 z dn. 7.01.2015r. wprowadzono Regulamin Antyplagiatowy.</p>
<p>W realizowanej koncepcji kształcenia należy uwzględnić koniecznie profil edukacji dla potrzeb rekreacji, ponieważ jest to kierunek „turystyka i rekreacja”.</p>	<p>W realizowanej koncepcji kształcenia uwzględniono profil edukacji dla potrzeb rekreacji wprowadzając specjalność „<i>Rekreacja ruchowa</i>”, jednakże pomimo intensywnie prowadzonych działań marketingowych nie zrekrutowano kandydatów zainteresowanych podjęciem studiów na tej specjalności.</p>
<p>W Uczelni funkcjonuje system oceny jakości kształcenia, ale wyniki ankietyzacji nauczycieli akademickich oraz ewentualne wnioski i uwagi Władz Uczelni powinny być dostępne studentom.</p>	<p>Wyniki ankietyzacji nauczycieli akademickich są dostępne przedstawicielom studentów (a nie ogółowi), którzy prowadzą ankietyzację pracowników akademickich.</p>
<p>Zaleca się aktywizację studenckiego ruchu naukowego – w Uczelni aktualnie nie</p>	<p>Aktywnie funkcjonują 3 koła: zarządzania i marketingu, krajoznawcze i turystyczno-</p>

funkcjonuje żadne koło naukowe.	geograficzne, gastronomiczne. Ze względu na profil praktyczny I i II st. w ramach koła gastronomicznego są prowadzone badania naukowe wykorzystywane w pracach magisterskich.
Poza działaniami samorządu studenckiego nie zaobserwowano aktywności innych struktur, w których prace zaangażowani byłiby studenci wizytowanego kierunku.	Uchwałą nr 14/2016 Rady Naukowo-Dydaktycznej z dn. 29.09.2016r. powołano Kierunkowy Zespół Studencki ds. Oceny Procesu Dydaktycznego oceniający realizację efektów kształcenia na specjalnościach prowadzonych przez Uczelnię oraz przeprowadzający badania ankietowe wśród studentów.
Poprawie powinny ulec niektóre elementy systemu przyznawania pomocy materialnej, tj. procedury wnioskowania o przyznanie świadczeń oraz funkcjonowanie komisji.	W grudniu 2016r. przeprowadzono kontrolę z MNiSW nr/KSW/2016/BKA dotyczącą dotacji podmiotowej na zadania związane z bezzwrotną pomocą materialną dla studentów i doktorantów w 2015r. Kontrolujący w kontrolowanym zakresie ocenili działalność pozytywnie ze wskazanymi nieprawidłowościami, które zostały usunięte.
Sugeruje się poszerzenie opieki naukowej poprzez zaangażowanie studentów kierunku „turystyka i rekreacja” w prowadzone prace badawcze.	Poszerzono opiekę naukową poprzez zaangażowanie większej liczby promotorów z obszaru nauk o kulturze fizycznej, nauk o Ziemi, nauk przyrodniczych. Ponadto nastąpiła zmiana profilu kształcenia na praktyczny, a w związku z tym dezaktualizacja zalecenia z poprzedniej wizytacji.

Wnioski: Władze WSHiG podjęły skuteczne działania doskonalące w większości obszarów objętych zaleceniami z poprzedniej oceny PKA, przede wszystkim opracowały „*Wytyczne dla promotorów i recenzentów prac dyplomowych oraz studentów WSHiG*”, wprowadziły Regulamin Antyplagiatowy, zaktywizowały 3 studenckie koła naukowe: Zarządzania i Marketingu, Krajoznawcze i Turystyczno-Geograficzne oraz Gastronomiczne, powołały Kierunkowy Zespół Studencki ds. Oceny Procesu Dydaktycznego.