

Mladá veda

Young Science



**Formovanie teritoriálnej identity
Čechov a Slovákov**

**Analýza vývoja cestovného ruchu
a hotelierstva na Slovensku po roku 1989**

Rozhovor s historikom prof. P. R. Magocsim

Mladá veda

Young Science

MEDZINÁRODNÝ VEDECKÝ ČASOPIS MLADÁ VEDA / YOUNG SCIENCE

November 2013 (číslo 2)

Ročník prvý

ISSN 1339-3189

Kontakt: info@mladaveda.sk, tel.: +421 908 546 716, www.mladaveda.sk

Fotografia na obálke: Singapore 2013. © Branislav A. Švorc, foto.branisko.at

REDAKČNÁ RADA

doc. Ing. Peter Adamišin, PhD. (Katedra environmentálneho manažmentu, Prešovská univerzita, Prešov)

doc. Dr. Pavel Chromý, PhD. (Katedra sociálnej geografie a regionálneho rozvoje, Univerzita Karlova, Praha)

doc. PaedDr. Peter Čuka, PhD. (Katedra cestovného ruchu, Slezská univerzita v Opavě)

prof. Dr. Paul Robert Magocsi (Chair of Ukrainian Studies, University of Toronto; Royal Society of Canada)

Ing. Lucia Mikušová, PhD. (Ústav biochémie, výživy a ochrany zdravia, Slovenská technická univerzita, Bratislava)

doc. Ing. Peter Skok, CSc. (Ekomos s. r. o., Prešov)

prof. Ing. Róbert Štefko, Ph.D. (Katedra marketingu a medzinárodného obchodu, Prešovská univerzita, Prešov)

prof. PhDr. Peter Švorc, CSc., predseda (Inštitút histórie, Prešovská univerzita, Prešov)

doc. Ing. Petr Tománek, CSc. (Katedra veřejné ekonomiky, Vysoká škola báňská - Technická univerzita, Ostrava)

REDAKCIA

Mgr. Richard Nikischer (Sociologický ústav Akadémie vied ČR, Praha)

Mgr. Branislav A. Švorc, šéfredaktor (Katedra turizmu a hotelového manažmentu, Prešovská univerzita, Prešov)

PhDr. Veronika Trstianska, PhD. (Ústav stredoeurópskych jazykov a kultúr FSŠ UKF, Nitra)

Mgr. Veronika Zuskáčová (Geografický ústav, Masarykova univerzita, Brno)

VYDAVATEĽ

Vydavateľstvo UNIVERSUM-EU s.r.o.

www.universum-eu.sk

Javorinská 26, 080 01 Prešov

Slovenská republika

© Magazín Mladá veda / Young Science. Akékoľvek šírenie a rozmnožovanie textu, fotografií, údajov a iných informácií je možné len s písomným povolením redakcie.

PRÍPRAVA BUDÚCICH ZAMESTNANCOV PRE OBLASŤ TURIZMU V SEKTORE STRAVOVACÍCH SLUŽIEB

PREPARATION OF FUTURE WORKERS IN THE FIELD OF TOURISM
IN THE CATERING SECTOR

Kristína Šambronská¹

Autorka je odborná asistentka na Katedre turizmu a hotelového manažmentu Fakulty manažmentu Prešovskej univerzity.

Abstract

Košice is a second biggest city. It has large potential for tourism development. Every year there come lots of tourists that require high standard services. The key year for Košice city is year 2013. This is the year of European capital of Culture. Košice is the city with this title in this year. Employees of tourist facilities make the final impression and experience that also build an image of the city. For these reasons it is needed to investigate if the quality of services in catering establishments is at the convenient level. The aim of article is compare the quality of training and opinions on training students for future careers. Key words: tourism, quality, students, education

Abstrakt

Košice, ako druhé najväčšie mesto na Slovensku, majú obrovský potenciál pre rozvoj turizmu. Každoročne ich navštívi množstvo turistov, ktorí vyžadujú služby na najvyššej úrovni. Ťažiskovým bol pre Košice práve rok 2013, kedy sa pýšili titulom Európske hlavné mesto kultúry. Personál podnikov turizmu vytvára celkový dojem a zážitok, ktorý buduje aj imidž mesta. Z tohto dôvodu je potreba stále skúmať, či kvalita služieb poskytovaných v stravovacích zariadeniach je na vyhovujúcom stupni. Cieľom predkladaného príspevku je porovnať kvalitu prípravy a názory študentov na prípravu pre ich budúce povolanie. Kľúčové slová: turizmus, kvalita, študent, výučba

¹ Adresa pracoviska: Prešovská univerzita, Fakulta manažmentu, Katedra turizmu a hotelového manažmentu, Slovenská 67, 080 01 Prešov
Email: kristina.sambronska@gmail.com

Úvod

Košice sú kultúrno-hospodárskym centrom Košického kraja. Mesto s bohatou a slávnou minulosťou, o ktorej svedčí množstvo historickým pamiatok, sa snaží byť lákadlom pre turistov. Za tým je snaha o propagáciu mesta zo strany magistrátu, ktorý vypracoval akčné plány na zvýšenie návštevnosti a v súčasnosti výrazne podporuje prebiehajúci projekt Európske hlavné mesto kultúry 2013. Bolo vydaných množstvo propagačných materiálov, ktoré majú zahraničným, ale i domácim turistom priblížiť mesto v tom najlepšom svetle a informovať ich o aktuálnom dianí. Mitříková a kol. (2012) upozorňuje, že „Košice sú nie len pre turistov, ale aj pre domácich obyvateľov dôležitým územím, kde trávajú svoj voľný čas. Územie mesta i jeho okolie pre nich predstavujú ťažiskovú destináciu počas víkendu.“ Okrem hlavných atraktivít mesta je však dôležitá aj existencia ubytovacích a stravovacích zariadení. Pri poskytovaní služieb akéhokoľvek charakteru je základným predpokladom na docielenie pozitívneho ohlasu a vytvorenia zážitku ľudský potenciál. Práca v stravovacích zariadeniach je vysoko náročná na takzvanú manuálnu, alebo živú prácu. Preto kvalitné služby môžu byť poskytnuté len vtedy, ak podnik vedú odborníci na vykonávanú prácu. Z toho vyplýva, aká je nevyhnutná odborná školská príprava zamestnancov.

Stravovacie služby ako súčasť turizmu

Služby turizmu predstavujú činnosti, ktorých výsledkom je užitočný individuálny alebo spoločenský efekt. Individuálny efekt je zvyčajne súčasťou cieľa účasti na cestovaní a môže mať charakter zvolenej formy účasti, napríklad rekreačný, kultúrny a podobne. Spoločenský efekt umožňuje dosiahnutie individuálneho efektu, napríklad služby súvisiace s udržiavaním čistoty a hygieny verejných priestranstiev.

Štruktúra služieb turizmu je heterogénna a uspokojujú sa dve hlavné skupiny potrieb. Sú to potreby primárne (cieľové), kde je možné spomenúť napríklad potrebu športového vyžitia sa, odpočinku, poznávanie a podobne. Ďalej sú to potreby sekundárne (realizačné), ktoré podmieňujú efektívne uspokojovanie cieľových potrieb, napríklad ide o potrebu prepraviť sa do rekreačného priestoru, stravovania, prenocovania a podobne (Orieška, 1994).

Rozsah uspokojenia potrieb účastníkov vyjadruje spotreba. Tá sa spája s kategóriou životnej úrovne. Práve tu dochádza k určitému hodnotiacemu posúdeniu, či sa potreba uspokojila, alebo nie. Z uvedeného vyplýva, že spotreba je zároveň aj predpokladom ďalšej produkcie služieb cestovného ruchu.

Stravovanie služby „sú jednou zo základných podmienok rozvoja turizmu, pretože dlhší pobyt mimo trvalého bydliska nie je možný bez zabezpečenia stravovania“ (Kompasová, 2010, s. 7). Šenková (2012, s. 4) uvádza, že v rámci stravovacích služieb je potrebné „termín „gastronomická kultúra“ chápať v širšom kontexte ako viacvýznamový globálny fenomén zložený z dvoch pojmov „gastronómia“ a „kultúra“, ktoré sú sami o sebe ťažko definovateľné.“

Stravovacie zariadenia pôsobia v štruktúre ekonomických aktivít obytných, výrobných, obchodných i obslužných zónach sídelných útvarov, v priestoroch a lokalitách turizmu a dopravy, taktiež sa vyskytujú ako nekomerčné formy (v školách, nemocniciach a tak ďalej) (Sládek, 2003b).

Súčasný vývoj v stravovacích službách úzko súvisí s vývojom životného štýlu. Práve ten zásadne ovplyvňuje podnikanie v gastronómii, ktorá sa orientuje aj na nové formy ponuky zodpovedajúce formujúcemu sa prejavu dopytu.

Pracovníci - nevyhnutná súčasť stravovacích služieb

„Úspechom organizácie sa stávajú nehmotné aktíva a intelektuálny kapitál (human capital), charakterizovaný vedomosťami, zručnosťami, schopnosťami, postojmi, výkonnosťou a hodnotami ľudského kapitálu. Druhou jednotkou je štrukturálny kapitál (structural capital), ktorý je založený na vzťahoch. Tieto vzťahy môžu medzi rôzne, napr. vzťah zamestnanca k organizácii, vzťahy medzi zamestnancami navzájom, vzťahy medzi zamestnancami a manažermi atď.“ (Matušíková, 2007). Práca v stravovacích zariadeniach charakterizuje má vysokú náročnosť na takzvanú živú prácu - vykonávanú manuálne. Väčšina úkonov je tak rôznorodá, že ich nie je možné nahradiť mechanizmami. Vo všeobecnosti platí, že čím väčšia je kapacita, produkcia, výkony a tržby zariadenia, tým viac je potrebných špecializovaných pracovníkov. Podnikanie, nielen v gastronómii, môže byť úspešné len vtedy, ak podnik vedú odborníci. Na riadení stravovacieho podniku sa podieľa niekoľko špecialistov, odborníkov, manažerov, ďalej sú to pracovníci pre skladovanie potravín, prípravu jedál a nápojov, ich predaj a obsluhu. U takýchto profesií je nevyhnutná odbornosť personálu. Okrem nich pracujú v týchto zariadeniach aj nekvalifikovaní zamestnanci, ktorí sú najímaní najmä na rôzne pomocné práce, údržbu a podobne. Tieto práce sú jednoduché a nevyžadujú špeciálne pripravených pracovníkov ani odbornosť a majú zväčša sezónny charakter (Sládek, 2003a).

Už učňovské školy pripravujú svojich študentov na takéto spojené profesie. Príkladom môžu byť odbory ako kuchár-časník, alebo kuchár-cukrár a podobne. Veľké rozdiely sa objavujú aj v požiadavkách na kvalifikáciu. Pre vedúce pozície sa vyžadujú vedomosti nielen z oblasti ekonómie a manažmentu, ale aj znalosť cudzích jazykov, kým na druhej strane pre najjednoduchšie práce napríklad v sklade, v kuchyni postačuje základné vzdelanie.

V druhej polovici 20. storočia prebiehal rýchly rozvoj vzdelávania v dvoch hlavných smeroch. Prvým je organizovaný školský systém prípravy profesionálov a v druhom prípade ide o systém kvalifikačných kurzov a školení pre získanie odbornosti, respektíve jej zvýšenie. Cieľom oboch systémov je vyškoliť odborníkov pre základné profesie pre nižšiu, strednú a vyššiu úroveň prevádzky a pre riadenie podnikov. Obe prípravy sa organizujú v školskom systéme jednak ako štátne, alebo ako neštátne, teda súkromné. Školský systém zabezpečuje odbornú prípravu profesionálov na troch úrovniach. Prvým stupňom prípravy sú stredné odborné učilištia, ktoré vyučujú profesie kuchár, časník a cukrár. Dôraz sa kladie na primerané teoretické vedomosti spolu s rozsiahlou praxou, predurčujú študentov na zodpovedné zaradenie v gastronomickom zariadení. Druhý stupeň predstavujú hotelové akadémie. Tie pripravujú absolventov na vyššie funkcie ako stredný manažment v podnikoch turizmu. K tomuto stupňu sa radia aj profesionálne orientované dvojročné nadstavbové štúdiá. Tretím stupňom sú vysoké školy, hlavne ekonomického a manažérskeho charakteru, ktoré sú užšie špecializované na turizmus. Inou formou prípravy odborníkov je systém kvalifikačných kurzov a školení pre získanie alebo zvýšenie odbornosti. Vzdelanie sa poskytuje vo forme doškolovania, alebo samostatného odborného školenia, jednorazovo alebo pravidelne.

Stanovenie prieskumných oblastí a metódy

Pri hodnotení pripravenosti budúcich pracovníkov v oblasti stravovacích služieb sme vychádzali zo stanovených vybraných predpokladov. V dotazníku pre študentov stredných škôl to boli dva základné predpoklady:

1. Predpoklad: Študenti sú spokojní s úrovňou školy.
2. Predpoklad: Študenti nechcú pracovať vo vyštudovanom odbore na Slovensku.

Prvotný výskum, získavanie nových údajov, takzvaným výskumom z terénu, alebo Field Research, bol vykonaný pozorovaním a opytovaním. Opytovanie je najbežnejšie používaná metóda a uskutočňuje sa ústne alebo písomne. Pri písomnej forme ide hlavne o dotazníky sprostredkované poštou, alebo osobne výskumníkom.

V dotazníky boli použité uzavreté otázky, pričom časť otázok bola dichotomická s možnosťami áno, nie a neviem, respektíve možno. Ďalšiu časť tvorili výberové otázky, kde si respondenti mohli zvoliť jednu, alebo viacero možností. V tomto prípade však vo väčšine otázok bola aj posledná možnosť označená ako iná/iné, kde sa vyžadovalo uvedenie inej možnosti ako bola daná.

Výsledky prieskumu

V 2008 roku bol dotazník predložený 150 študentom stredných odborných škôl v Košiciach. Výnimkou bola len Hotelová akadémia a Technická univerzita, konkrétne Fakulta geoturizmu v Košiciach, kde sa napriek našej snahe nepodarilo získať odpovede žiakov. Dotazník bol súčasťou diplomovej práce študentky Turzákovej v roku 2009. Dotazník obsahuje 15 otázok, na ktoré odpovedalo 58 žien a 92 mužov.

V prvej otázke sme sa žiakov pýtali, kto im pomohol s výberom školy. Napriek tomu, že ide o stredoškolákov, až 45% odpovedalo, že školu si vybrali sami. Hneď za nimi boli rodičia, ktorí pomohli 35% žiakom. Oveľa menej respondentov dalo na svojich súrodencov, len 7%, alebo priateľov 8%. Necelých 5% si zvolilo poslednú možnosť, pričom najčastejšie uvádzali vzdialenejšiu rodinu, ako bratrancov, sesternice, starých rodičov a podobne. Opakovane sme dotazník zopakovali v roku 2013, s tou istou štruktúrou študentov a typom stredných odborných škôl. Takmer 40% študentov si školu vybralo samo. Badať väčší vplyv rodičov, ktorí mali vplyv na rozhodnutie ohľadom školy až v 50%. Súrodencov počúvalo 6% žiakov a priateľov 4%. Vzdialená rodina tento krát do výberu nezasahovala.

Druhá otázka zisťovala spokojnosť žiakov s kvalitou výučby. Výrazne prevažovala prostredná odpoveď, to znamená čiastočne mi vyhovuje, až 73%. Celkovo možno dedukovať, že žiaci sú viac menej spokojní s úrovňou štúdia. V roku 2013 vidno zmenu v spokojnosti študentov. Úplne systém výučby vyhovuje 30% študentov, čiastočne 35% študentom a skôr nevyhovuje 30%. Študenti neboli spokojní iba v 5%.

Pri otázke čo by zmenili na systéme výučby, sa najčastejšie objavovala odpoveď - predĺženie praxe. Vybralo si ju až 42% respondentov. Za ňou nasledovalo rozšírenie výučby informatiky a práce s počítačom, ktorú požaduje 36% študentov. O niečo menej, 16% študentov, by uvítalo možnosť vybrať si z viacerých cudzích jazykov a iba 6 % by navrhovala vymeniť vyučujúcich. V roku 2013 o predĺžení praxe by uvažovalo 40% študentov. Zvýšil sa počet študentov, ktorý by privítali viac jazykov alebo ich väčšiu výmetu – 25%. Rozšírenie

práce s internetom by privítalo 20%. Nové predmety v rámci štúdia by uvítalo 13% študentov a iba 2% by uvítalo výmenu učiteľov.

V ďalšej otázke za najväčšiu výhodu štúdia na tej ktorej škole, uviedlo až 58% študentov spojenie teórie s praxou. Celých 29% označilo za výhodu získanie výučného listu a 13% si nemyslí, že existujú určité výhody spojené so štúdiom na ich škole. V roku 2013 dominuje jednoznačne výhoda praxe, ktorú označilo až 60% študentov. Naopak, získanie výučného listu ako výhodu vidí iba 15% študentov. Iné výhody v štúdiu vníma 25% študentov – najčastejšie označili ponuku doplnkových kurzov.

Študenti sa vyjadrovali aj k predmetom. Zaujímalo nás, ktoré je potrebné zlepšiť a rozšíriť. Ekonomické predmety si vybralo 34% študentov. Odborné predmety ako technika obsluhy, hotelový manažment a podobne, sa vyskytli v 9% a potrebu rozšírenia cudzích jazykov označilo 21% opýtaných. Opäť, pomerne výrazne, sa objavovala posledná možnosť o rozšírení odbornej praxe, ktorú si zvolilo 36% študentov. Po piatich rokoch sa situácia mierne modifikovala. Najväčší dôraz sa kládol na jazyky. Tie by upravilo alebo zlepšilo až 45% študentov. Rozšírenie praxe by privítalo 40% študentov. Zvyšných 15% si opätovne zvolilo odborné predmety.

Čo sa týka úrovne vyučujúcich, tak 78% ju hodnotí ako postačujúcu. Tretina študentov, konkrétne 34%, si myslí, že odbornosť učiteľského zboru je na vysokej úrovni a len 14% ju označilo ako slabú, respektíve nedostačujúcu. Tento stav v podstate ostal nezmenený aj v roku 2013.

V rámci siedmej otázky vyplynulo v 2008 roku, že žiaci majú záujem o zahraničné pobyty, alebo prax. Tri štvrtiny študentov by uvítalo možnosť zúčastniť sa zahraničnej praxe a zvyšná štvrtina ju nepovažuje za potrebnú v rámci štúdia. V 2013 roku by prevažná väčšina študentov absolvovala prax v zahraničí, zvyšná jedna tretina by preferovala domácu prax.

Zahraničnú prax, najmä v nemecky hovoriacich krajinách, by rado absolvovalo 52% študentov, ako napríklad Nemecko, Rakúsko, Švajčiarsko, ďalej sa vyskytli odpovede ako Veľká Británia, Írsko, Francúzsko. V niekoľkých prípadoch sa objavilo aj Španielsko. Do Grécka by rado pocestovalo 29% respondentov a Taliansko chce navštíviť iba 19% opýtaných. V roku 2013 študenti uprednostnili skôr anglicky hovoriace krajiny: Anglicko, ale objavilo sa aj USA či Austrália. Nemecky hovoriace krajiny (Rakúsko, Nemecko, Švajčiarsko) skončili ako druhé. 19% študentov by vycestovalo do Grécka, Talianska, českej republiky a síce malé percento cca 5% by prax absolvovalo aj v škandinávskych krajinách.

Po skončení školy plánuje v odbore pracovať až 60% študentov, 25% táto otázka zaskočila, pretože o nej ešte nepremýšľali. Len 15% si bolo istých, že po vyštudovaní nechcú pracovať v odbore. Súčasná ekonomická situácia sa odrazila aj na plánoch využiť svoje vzdelanie ako budúce zamestnanie. V 2013 roku je badateľný pokles študentov, ktorý chcú pôsobiť v odbore turizmu na 30%. Naopak nerozhodnutých je 45% a v turizme pracovať nechce 25% opýtaných.

Študentov sme sa pýtali, kde (v akej krajine) chcú po škole pracovať. V roku 2008 až 53% opýtaných chcelo pracovať výlučne v zahraničí. Len 16% vedelo jednoznačne odpovedať, že po ukončení štúdia chcú zostať a uplatniť sa na Slovensku. Pre zvyšných 31% nie je dôležitá krajina, kde budú pracovať. Na rovnakú otázku v roku 2013 sa pre zahraničie, ako budúce

pôsobisko, rozhodlo až 70% študentov. Slovensko by uprednostnilo 25% a pre 5% to nie je dôležité.

Čo sa týka nájdenia si práce/brigády, v roku 2008, 78% zo všetkých opýtaných odpovedalo, že si ju bez problémov vedia nájsť. Naopak iba 7% sa o to ani nepokúšalo a 15% študentov si síce brigádu nájde, ale majú problém s chodom prevádzky. Opätovne vidieť vplyv krízy aj v odvetví turizmu, nakoľko v 2013 roku, si problém nájsť prácu/brigádu cez leto nemalo problém iba 25% študentov. Problémy malo 45% študentov a 30% si ju ani nehľadalo.

Na otázku či chcú pokračovať v štúdiu na vysokej škole, v roku 2008, dokázalo jednoznačne odpovedať áno 42% študentov. 35% sa nevedelo rozhodnúť, pretože ešte o tom nerozmýšľali a 23% označilo odpoveď, že v žiadnom prípade nechcú študovať na vysokej škole. Záujem o štúdium na vysokej škole v roku 2013 malo 44% opýtaných, vzrástol počet študentov, ktorí sa ešte nerozhodli až na 43%. O ďalšom štúdiu neuvažuje 13% študentov.

Záujem o certifikát barmana vyjadřilo iba 14% študentov. Na druhej strane 28% nechce absolvovať barmanský kurz. Nerozhodných bola najväčšia časť opýtaných, až 58%, ktorí o tom nepremýšľali. O päť rokov neskôr malo o barmanský kurz záujem iba 20% študentov. 33% o ňom zatiaľ neuvažovalo a 47% o kurz nemá záujem. Túto otázku sme rozšířili o odôvodnenie nezájmu o daný kurz. Prevládala odpoveď, že miešanie drinkov nie je to, čo by sa v praxi nedokázali naučiť sami. Predpokladáme teda, že ide o platený kurz.

Presne naopak dopadla ďalšia otázka týkajúca sa kurzu sommeliéra. Záujem zúčastniť sa ho by malo 29% žiakov. Opäť najväčšiu časť tvorili tí, ktorí o tom nerozmýšľali, celkom 52% a zvyšných 19 % by sa kurzu v žiadnom prípade nezúčastnilo. V roku 2013 nám pozitívne odpovedalo až 42% študentov, zatiaľ o tom nerozmýšľalo 35% a iba 20% o ňom vôbec neuvažuje. V rozšířenej časti sa študenti vyjadřili, že o náročnejšiu aktivitu, ktorú treba študovať, je na trhu málo využívaná. Tí študenti, ktorí o kurz nemajú záujem uviedli ako dôvod finančnú stránku a fakt, že kurz im nepostačí, nakoľko ide o širokú a náročnú problematiku.

Posledná otázka sa týkala splnených očakávaní respondentov. V roku 2008 najväčší podiel tvorili odpovede, že škola čiastočne splnila očakávania a želania študentov, takto odpovedalo až 58%. Pomerne malé percento, 11%, predstavovali žiaci, ktorých prania a predstavy neboli uskutočnené vôbec. Ostávajúcich 31%, uspokojila škola absolútne. V roku 2013 bolo absolútne spokojných 42% študentov, 18% študentov štúdium vôbec neoslovilo a teda ani nesplnilo ich predstavu. Zvyšných 40% odpovedalo, že štúdium viac menej naplnilo ich predstavu.

Záver

Školstvo, je jedna zo sfér spoločenského života, ktorá tradične okrem nedostatku finančných prostriedkov intenzívne zaoberá dotváraním profilu svojho absolventa a, najmä u stredných odborných učilišť, zápasí s klesajúcim počtom záujemcov zo strany mladých študentov. Tendencia klesajúceho počtu uchádzačov o štúdium je spôsobená strachom z neuplatnenia sa na trhu práce v budúcnosti. Na druhej strane sa zo strany zamestnávateľov čoraz častejšie ozývajú hlasy po absolventoch, ktorí okrem všestranného a širokospektrálneho vzdelania budú zapadať do štruktúry konkrétneho podniku. Súčasní zamestnávatelia mnohokrát musia

investovať značné finančné prostriedky do doškolovania a doplnkovej prípravy svojich nových zamestnancov. Preto je namieste otázka, týkajúca sa stredných, či sa venovať príprave komplexného študenta, alebo zamerať sa na špecializáciu určitej šírky.

Na základe vykonaného prieskumu v roku 2008 a 2013, je badateľný posun vo vnímaní výučby a požiadaviek na vzdelanie na strane študentov. Jednoznačne dominuje požiadavka praxí a v neposlednom rade si aj samotní študenti uvedomujú nevyhnutnosť jazykovej prípravy. Badateľ nepriaznivý trend, ktorý pretrváva – plánovaný odchod do zahraničia. Samozrejme karty v tomto prípade mieša jednak pretrvávajúca kríza ako aj slabé platové ohodnotenie pracovníkov v turizme.

POUŽITÁ LITERATÚRA

1. ORIEŠKA, J., 1994. Technika služieb cestovného ruchu. 1. vyd. Nitra: Optima, 1994. ISBN 80-85708-01-9.
2. KOMPASOVÁ, K., 2010. Služby v cestovnom ruchu. On-line, citované dňa 5.10.2013. Dostupné na: http://www.euroregionvdi.sk/manazer/images/prednasky/Sluzby_v_cestovnom_ruchu.pdf
3. MATUŠÍKOVÁ, D., 2007. Spôsob výberu zamestnancov a inovačné metódy v priemysle cestovného ruchu. In: Recenzovaný zborník Medzinárodnej Baťovej konferencie. Zlín: Univerzita Tomáša Baťu v Zlíne. 2007, 366 s. ISBN 978-80-7318-529-9.
4. MITRÍKOVÁ, J. - TOMČÍKOVÁ, I. - LUKÁČOVÁ, A., 2012. Trávenie voľného času obyvateľmi Košíc v nákupných centrách ako nový druh víkendového cestovného ruchu. In: Význam ľudského potenciálu v regionálnom rozvoji [elektronický zdroj] : zborník vedeckých prác z medzinárodnej vedeckej konferencie. - Podhájska : Východoslovenská agentúra pre rozvoj n.o., 2012. – ISBN 978-80-89608-06-5. - s. 69-90.
5. SLÁDEK, G., 2003a. Podnikanie v pohostinstve a hotelierstve I. časť. Bratislava: Epos, 2003. ISBN 80-8057-523-1.
6. SLÁDEK, G. 2003b. Podnikanie v pohostinstve a hotelierstve II. časť. Bratislava: Epos, 2003. ISBN 80-8057-524-X.
7. ŠENKOVÁ, A., 2012. Význam národnej gastronómie v časoch globalizácie gastronomickej kultúry na Slovensku. Czech hospitality and tourism papers. Czech hospitality and tourism papers. ISSN: 1801-1535.