



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Projekt „Modelowy program doskonalenia zawodowego
nauczycieli w przedsiębiorstwach”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach
Europejskiego Funduszu Społecznego

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Analiza dostępnych programów doskonalenia zawodowego

Kształcenie zawodowe w systemie szkolnym i pozaszkolnym – tradycja i nowoczesność

Opracował: dr Jolanta Pułka

**MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ**

Projektodawca:
Szkoła Wyższa im. Bogdana Jańskiego
00-724 Warszawa, ul. Chelmska 21a
tel. 22 851-28-88
www.janski.edu.pl

Biuro Projektu:
Szkoła Wyższa im. Bogdana Jańskiego
Wydział Zamiejscowy w Krakowie
30-612 Kraków, ul. Witosa 9
tel. 12 654-54-69



**Szkoła Wyższa
im. Bogdana Jańskiego**



Spis treści

Diagnoza funkcjonującego systemu kształcenia zawodowego z uwzględnieniem szkół i placówek, w których zatrudniani są nauczyciele.....	4
Wsparcie finansowe ze środków EFS – szanse dla podniesienia jakości i efektywności kształcenia zawodowego	16
Spis wykresów.....	39





Wstęp

Kształcenie zawodowe przygotowujące do podjęcia pracy w danej specjalności realizowane jest w **systemie szkolnym**, na różnych poziomach i w różnych zakresach (zakłada przechodzenie od umiejętności niższego rzędu do coraz wyższych kwalifikacji w sposób systematyczny i zorganizowany) oraz w **systemie pozaszkolnym**, skierowanym do osób doskonalących się w zakresie wykonywanego zawodu (np. w ramach kursów, szkoleń organizowanych przez uprawnione podmioty specjalizujące się w danym zakresie, ośrodki dokształcania i doskonalenia).

W obu wskazanych systemach zatrudnieni są nauczyciele kształcenia zawodowego, którzy w myśl idei kształcenia w ciągu całego życia (life long learning), zmian w zakresie programów nauczania na szczeblu europejskim (Europejskie Ramy Kwalifikacji) i krajowym (Krajowe Ramy Kwalifikacji) wymagają wsparcia w zakresie aktualizowania wiedzy o toczących się procesach przemian, o najnowszych rozwiązaniach technologicznych w dziedzinie, której nauczają oraz wsparcia metodycznego w zakresie doskonalenia własnego warsztatu pracy.

Kierunkiem zmian w Polsce zgodnie z realizowaną reformą kształcenia zawodowego jest zintegrowany system kształcenia, umożliwiający zgodnie ze standardami Unii Europejskiej nabywanie i potwierdzenie kwalifikacji zawodowych na jednakowych zasadach w systemie szkolnym i pozaszkolnym. Kształcenie zintegrowane to łączenie treści i umiejętności z różnych dziedzin wiedzy w zamknięte cykle dydaktyczne (moduły) realizowane w toku jednolitych zadań edukacyjnych. Obowiązujący system kształcenia powinien umożliwić zwiększenie poziomu mobilności zawodowej Polaków oraz powiązanie systemu kształcenia zawodowego z rynkiem pracy.

Zmiany, które są wprowadzane stawiają przed nauczycielami kształcenia zawodowego nowe wyzwania, stawiając ich w obliczu konieczności dokształcania siebie wedle nowoczesnych trendów i kompleksowych strategii uczenia się, jak i w roli twórców nowych programów dla swoich podopiecznych.





Diagnoza funkcjonującego systemu kształcenia zawodowego z uwzględnieniem szkół i placówek, w których zatrudniani są nauczyciele

W niniejszej części opracowania wskazują szacunkowe liczby, szkół i placówek, w których zatrudniani są nauczyciele kształcenia zawodowego w systemie szkolnym i pozaszkolnym, mając na uwadze fakt, iż mogą stanowić oni grupę beneficjentów planowanego do przygotowania innowacyjnego programu doskonalenia zawodowego nauczycieli.

Kształcenie zawodowe w systemie szkolnym

W obszarze kształcenia zawodowego w systemie szkolnym nauczyciele pracują z uczniami na różnych poziomach kształcenia. Możemy wyróżnić 3 poziomy uzyskiwania określonych kwalifikacji przez uczniów/ określonego poziomu wykształcenia:

1 poziom: zawodowy (ukończenie zasadniczej szkoły zawodowej)

Poziom ten obejmuje specjalności przygotowujące uczniów do podjęcia pracy w 82 zawodach, ujętych w klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego. **Zasadnicze szkoły zawodowe** w odniesieniu do turystyki działają przeważnie przy szkołach gastronomicznych i hotelarskich stopnia średniego (przyuczając głównie do wykonywania zawodu cukiernika). Nauka w szkołach zasadniczych trwa dwa lub trzy lata. Poziom zawodowy umożliwia wykonywanie czynności pracowniczych pod nadzorem innej osoby, posiadającej wyższe kwalifikacje.

Praktyczna nauka zawodu w ZSZ realizowana jest tylko w formie zajęć praktycznych (nie ma praktyk zawodowych). Dla uczniów zajęcia praktyczne organizuje szkoła – najczęściej w warsztatach lub pracowniach szkolnych. Opcjonalnie uczniowie mogą realizować naukę u wybranego pracodawcy, w Centrum Kształcenia Praktycznego lub indywidualnego gospodarstwa rolnego.

Po zasadniczej szkole zawodowej możliwe jest również kontynuowanie nauki w dwuletnim liceum uzupełniającym, kończącym się maturą lub trzyletnim technikum





uzupełniającym (kontynuacja nauki zawodu z ZSZ), kończącym się egzaminem zawodowym i/lub maturą¹.

2 poziom: średni (ukończenie technikum, liceum, szkoły policealnej)

Poziom ten stanowi ważne ogniwo przygotowania zawodowego do pracy w turystyce. Nauka prowadzona jest w specjalistycznych klasach zespołów szkół zawodowych (w których funkcjonują technika i licea), rzadziej w specjalistycznych szkołach turystycznych lub hotelarskich.

W **technikum** (T), gdzie nauka trwa cztery lata, młodzież może kształcić się w pięćdziesięciu zawodach, natomiast w trzyletnim technikum uzupełniającym (TU) – czterdziestu ośmiu. Praktyczna nauka zawodu realizowana jest poprzez:

- zajęcia praktyczne, odbywające się najczęściej w warsztatach bądź pracowniach szkolnych, ewentualnie u pracodawcy, w CKP lub w gospodarstwie rolnym
- praktyki zawodowe, odbywające się u pracodawcy lub w gospodarstwie rolnym.

Po technikum możliwa jest kontynuacja nauki w szkole policealnej albo w szkole wyższej. Dyplom technika upoważnia do podjęcia pracy na średnim poziomie kierowniczym, natomiast matura do podjęcia studiów wyższych.

Licea, w których zatrudniani są nauczyciele kształcenia zawodowego, są typem szkół które przygotowują do zawodu, nie dając jednak uprawnień do jego wykonywania. Osoba ucząca się w liceum zobowiązana jest do dalszego kształcenia, jeśli planuje pracę w zawodzie. Po uzyskaniu świadectwa dojrzałości może kontynuować naukę nadal na poziomie średnim w szkole policealnej lub podjąć kształcenie na poziomie wyższym – w ramach studiów.

Szkoły policealne są przewidziane dla absolwentów liceów ogólnokształcących. Czas nauki trwa dwa lata, a absolwenci uzyskują dyplom technika w danym zawodzie równoznaczny z dyplomem absolwenta technikum m.in. szkoły te przygotowują w zakresie turystyki do wykonywania zawodu dietetyka, technika obsługi turystycznej.

¹ Raport „Nauka zawodu...”





Nauka w szkole policealnej odbywa się w systemie dziennym (pięć dni nauki tygodniowo), wieczorowym (trzy dni tygodniowo, na ogół w godzinach popołudniowych) lub zaocznym (sobota-niedziela, na ogół co dwa tygodnie). Praktyczna nauka zawodu realizowana jest w taki sam sposób, jak w technikum i technikum uzupełniającym.

W szkole policealnej (nie wymagającej matury) uczeń/słuchacz zdobywa zawód w ciągu jednego lub dwóch lat.


Chcąc kontynuować naukę, absolwent szkoły policealnej może podjąć kształcenie w nowym zawodzie w szkole policealnej lub rozpocząć studia wyższe po zdaniu egzaminu maturalnego².

3 poziom: wyższy (ukończenie studiów)

Poziom wyższy kształcenia w zawodach turystycznych uzyskuje się poprzez ukończenie **wyższych studiów zawodowych**. Założeniem wyższych studiów zawodowych jest przygotowanie absolwentów do pełnienia obowiązków kierowniczych każdego, również wyższego, szczebla. Oznacza to, że absolwenci otrzymują pełną wiedzę umożliwiającą wykonywanie zawodu osiągniętej specjalności. Studia zawodowe trwają trzy (wyjątkowo cztery) lata i są dostępne dla posiadaczy matury, a absolwenci uzyskują dyplom licencjata w danym zawodzie. Absolwenci studiów zawodowych mają prawo kontynuować studia magisterskie w wyższej uczelni, zgodnie z ustalonymi przez Uczelnię kryteriami rekrutacji.

Najwyższe kwalifikacje zawodowe w ramach instytucjonalnego kształcenia zawodowego uzyskuje się dzięki ukończeniu studiów magisterskich. Studia te są dostępne dla maturzystów, czyli młodzieży w wieku 19 lat oraz dla absolwentów wyższych studiów zawodowych. Studia kończą się uzyskaniem dyplomu magisterskiego.

Studia magisterskie przygotowujące do pracy w obszarze turystyki prowadzone są między innymi:

-  w uniwersytetach: w zakresie geografii turystycznej, zagospodarowania turystycznego oraz zarządzania i marketingu turystycznego;

² Raport „Nauka zawodu...”





- ✚ w akademiach ekonomicznych: w zakresie zarządzania, marketingu i finansów turystycznych;
- ✚ w akademiach wychowania fizycznego: w zakresie turystyki i rekreacji.

Nauczyciele, którzy podjęli lub są gotowi podjąć pracę w systemie szkolnym znajdują zatrudnienie w określonym typie szkoły lub placówki, prowadzącej kształcenie zawodowe. W zamieszczonym poniżej fragmencie przedstawione zostały liczby placówek, w których możliwe jest zatrudnienie w obszarze kształcenia zawodowego.

Typy szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe w systemie szkolnym

W Polsce funkcjonują następujące typy szkół i placówek, prowadzących kształcenie zawodowe w systemie szkolnym³:

- ✚ Zasadnicza szkoła zawodowa
- ✚ Technikum
- ✚ Technikum uzupełniające dla absolwentów zasadniczych szkół zawodowych
- ✚ Technikum na podbudowie szkoły zasadniczej
- ✚ Liceum profilowane
- ✚ Liceum ogólnokształcące uzupełniające dla absolwentów zasadniczych szkół zawodowych
- ✚ Liceum ogólnokształcące na podbudowie szkoły zasadniczej
- ✚ Szkoła policealna

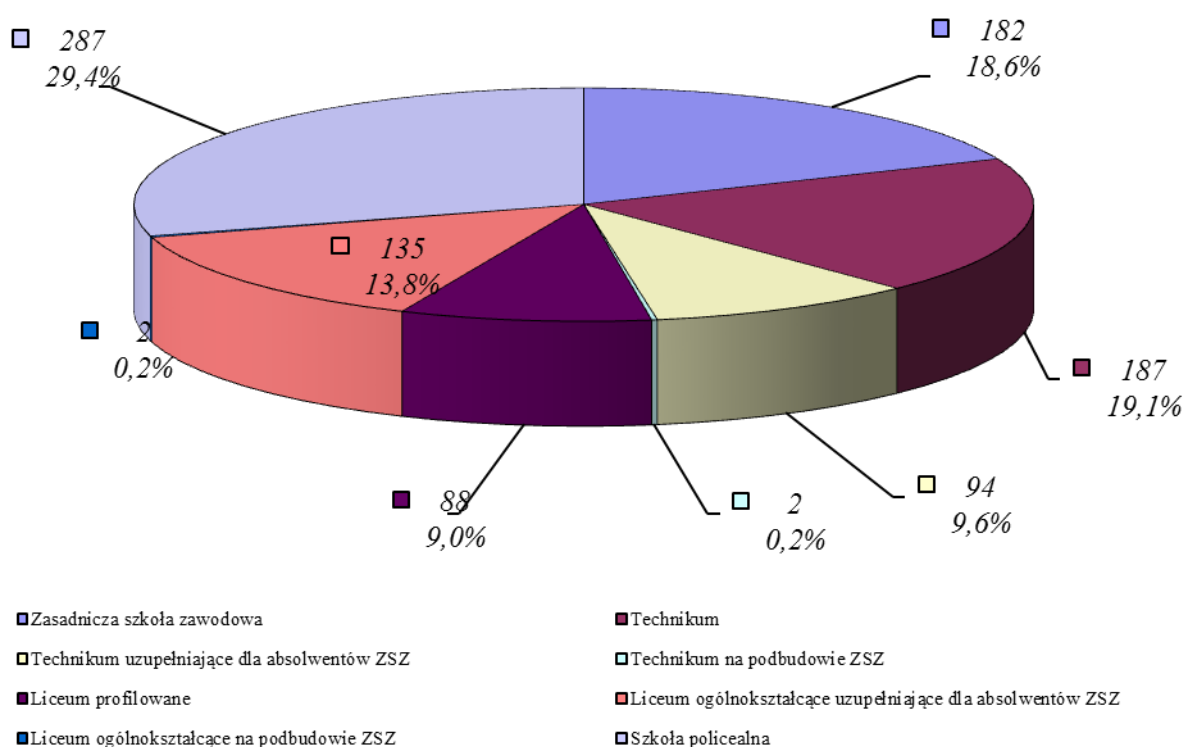
³ Por. z danymi Centrum Informacji Oświatowej <http://www.cie.men.gov.pl/index.php/sio.html>, 10.09.2010.





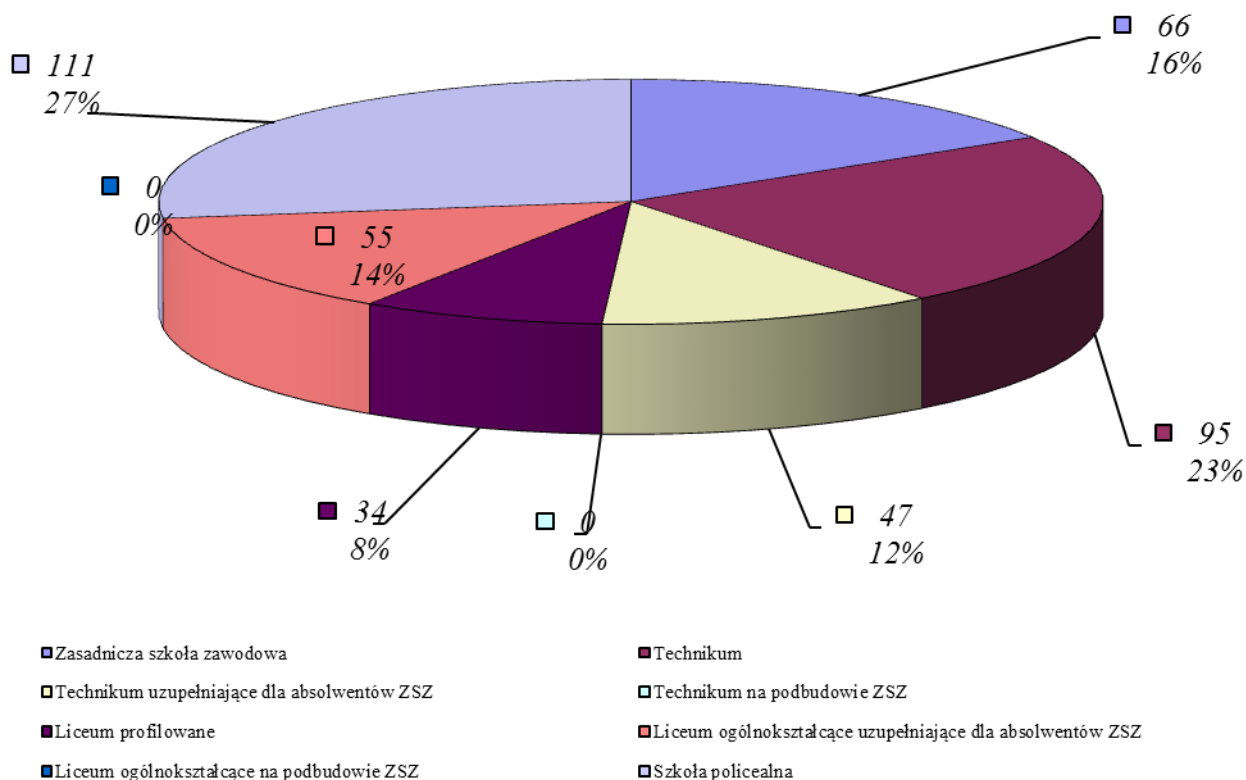
Typy szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe z uwzględnieniem podziału na województwa w systemie szkolnym

Wykres nr 1. Zestawienie zbiorcze typów szkół i placówek kształcenia zawodowego w systemie szkolnym na terenie województwa małopolskiego



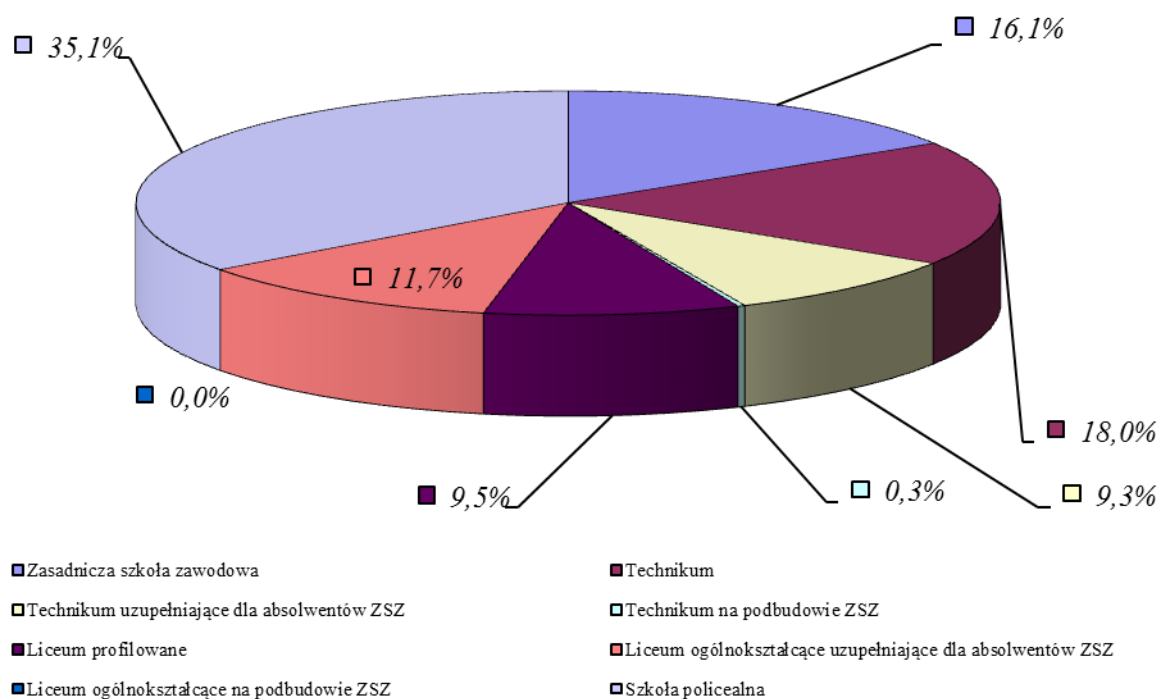


Wykres nr 2. Zestawienie zbiorcze typów szkół i placówek kształcenia zawodowego w systemie szkolnym na terenie województwa świętokrzyskiego





Wykres nr 3. Zestawienie zbiorcze typów szkół i placówek kształcenia zawodowego w systemie szkolnym na terenie województwa śląskiego



Kształcenie zawodowe w systemie pozaszkolnym

W obszarze kształcenia zawodowego pozaszkolnego wyróżniamy następujące typy placówek doskonalenia nauczycieli:

- ✚ Zakłady kształcenia i placówki doskonalenia nauczycieli

Rodzaje, zadania oraz szczegółową organizację placówek dokształcania doskonalenia zawodowego określa rozporządzenie MEN z dn. 15.06.2009 r. w sprawie publicznych





placówek kształcenia ustawicznego, publicznych placówek kształcenia praktycznego oraz publicznych ośrodków doksztalania i doskonalenia zawodowego⁴.

Publiczne ośrodki doksztalania i doskonalenia zawodowego prowadzą doksztalanie teoretyczne młodocianych pracowników, oraz kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych.

Do zadań ośrodków należy m.in.:

- organizowanie doksztalania teoretycznego młodocianych, zatrudnionych u pracodawców w celu nauki zawodu, wynikającego z programu nauczania dla danego zawodu;
- organizowanie i prowadzenie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.

Ośrodki doksztalania i doskonalenia zawodowego (OD i DZ)

Ośrodki OD i DZ są publicznymi placówkami kształcenia ustawicznego. Do zadań ośrodków należy:

- doksztalanie młodocianych nieuczęszczających do zasadniczej szkoły zawodowej w zakresie teoretycznej nauki zawodu
- doksztalanie młodocianych uczęszczających do zasadniczych szkół zawodowych, jeżeli szkoła nie realizuje kształcenia w zakresie teoretycznych przedmiotów zawodowych.

Placówki kształcenia ustawicznego i praktycznego

⁴ Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 czerwca 2009 r. w sprawie publicznych kształcenia ustawicznego, publicznych placówek kształcenia praktycznego oraz publicznych ośrodków doksztalania i doskonalenia zawodowego. Dziennik Ustaw, nr 99, poz. 828.





Centrum kształcenia ustawicznego realizuje m.in. zadania związane z :

- opracowywaniem i wydawaniem materiałów metodyczno- dydaktycznych dla prowadzonego kształcenia;
- przygotowywanie oferty kształcenia ustawicznego skierowanej do uczestników tego kształcenia, zwiększającej szansę ich zatrudnienia, oraz współpracę z pracodawcami w tym zakresie;
- gromadzenie informacji naukowo-technicznej dla potrzeb kształcenia ustawicznego, ze szczególnym uwzględnieniem kierunków i form tego kształcenia, prowadzonego przez centrum kształcenia ustawicznego⁵.

Centrum Kształcenia Praktycznego (CKP) realizuje zadania z zakresu praktycznej nauki zawodu, wynikające z programu nauczania dla danego zawodu oraz prowadzi kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych. CKP m.in.:

- organizuje zajęcia praktyczne dla uczniów szkół prowadzących kształcenie zawodowe, w zakresie całego lub części programu nauczania dla danego zawodu
- prowadzi zajęcia edukacyjne w zakresie przysposobienia do pracy dla uczniów gimnazjów
- doskonalą nauczycieli teoretycznych przedmiotów zawodowych i nauczycieli praktycznej nauki zawodu w zakresie nowoczesnych technik i technologii
- organizuje kursy umożliwiające uzyskanie lub podniesienie kwalifikacji zawodowych
- organizuje zajęcia uzupełniające w zakresie nauki zawodu dla młodocianych
- kształcą w formie modułowej, zgodnie z programem nauczania dla danego zawodu lub profilu kształcenia ogólnozawodowego
- organizuje pozaszkolne formy kształcenia umożliwiające spełnianie obowiązku nauki⁶.




⁵ Rozporządzenie... opcit





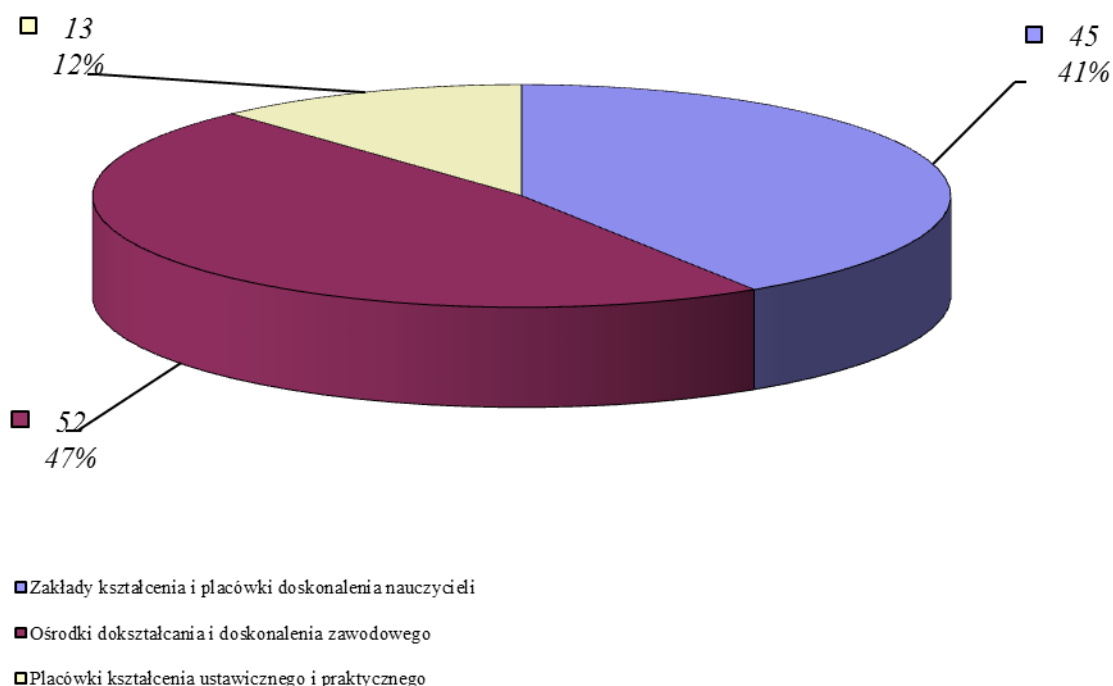
Typy placówek prowadzących kształcenie zawodowe w systemie pozaszkolnym

Na terenie Polski Południowej możemy wyróżnić następujące typy szkół i placówek, prowadzących kształcenie zawodowe w systemie pozaszkolnym ⁷:

-  Zakłady kształcenia i placówki doskonalenia nauczycieli
-  Ośrodki dokształcania i doskonalenia zawodowego
-  Placówki kształcenia ustawicznego i praktycznego.

Typy placówek prowadzących kształcenie zawodowe z uwzględnieniem podziału na województwa w systemie pozaszkolnym

Wykres nr 4. Zestawienie zbiorcze typów szkół i placówek kształcenia zawodowego w systemie pozaszkolnym na terenie województwa małopolskiego



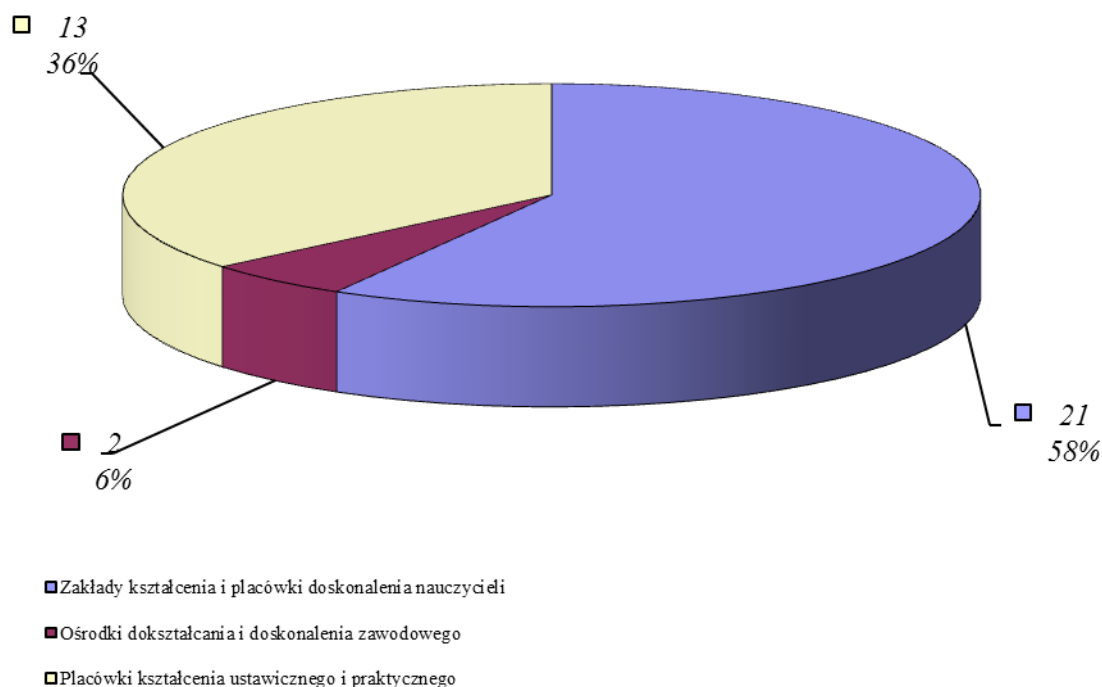
⁶ Raport „ Nauka zawodu...”

⁷ Por. z danymi Centrum Informacji Oświatowej <http://www.cie.men.gov.pl/index.php/sio.html>, 10.09.2010.



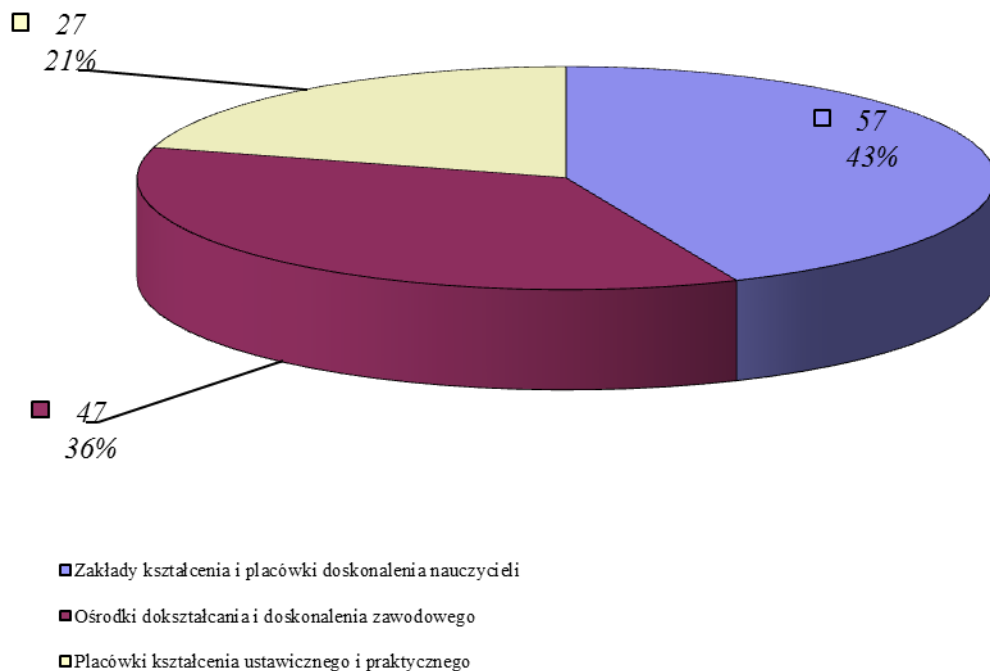


Wykres nr 5. Zestawienie zbiorcze typów szkół i placówek kształcenia zawodowego w systemie pozaszkolnym na terenie województwa świętokrzyskiego





Wykres nr 6. Zestawienie zbiorcze typów szkół i placówek kształcenia zawodowego w systemie pozaszkolnym na terenie województwa śląskiego





Wsparcie finansowe ze środków EFS – szanse dla podniesienia jakości i efektywności kształcenia zawodowego

Doskonalenie nauczycieli w systemie kształcenia zawodowego

Procesy globalizacyjne, mobilność geograficzna i zawodowa, zmiany w gospodarce, nowe techniki i technologie (szczególnie ITC8) oraz zmiany w organizacji pracy, wynikające częściowo z postępu technologicznego i wzrostu oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu kompetencji pracowników to główne przesłanki modernizacji kształcenia zawodowego w Polsce. Zmiany w systemie kształcenia zawodowego wynikają z potrzeb polskiej gospodarki i rynku pracy, powiązanych z nimi strategii rozwoju kraju i regionów oraz zobowiązań jako państwa członkowskiego Unii Europejskiej. Zobowiązania te odnoszą się w szczególności do Strategii Lizbońskiej oraz powiązanych z nią inicjatyw i dokumentów m.in. Strategii uczenia się przez całe życie (Life Long Learning) oraz Europejskich i Krajowych Ram Kwalifikacji.

Analizy Komisji Europejskiej poakują, iż wymogi w zakresie kompetencji i kwalifikacji do 2020 r. znacznie wzrosną we wszystkich zawodach i na wszystkich poziomach zatrudnienia, a popyt na wyższe i bardziej wyspecjalizowane umiejętności będzie się sukcesywnie zwiększał.⁹ Dostosowywanie oferty edukacyjnej do potrzeb zmieniającego się rynku pracy stało się także nieustannym wyzwaniem dla polskiego systemu kształcenia.

W pełni uzasadniona jest opinia wielu środowisk rynku pracy, dotycząca swoistego „rozdźwięku” pomiędzy funkcjonującym obecnie systemem kształcenia, w tym kształcenia zawodowego, a potrzebami rynku pracy. Z punktu widzenia efektywności i jakości działania całego systemu kształcenia zawodowego kluczowego znaczenia nabiera aktualizacja wiedzy i kompetencji nauczycieli oraz zapewnienie, aby ich wiedza odpowiadała aktualnemu rozwojowi danej dziedziny i była zgodna z trendami na rynku pracy. Problem adekwatności umiejętności i kompetencji dotyczy w szczególności nauczycieli, którzy prowadzą kształcenie zawodowe. Muszą oni nie tylko śledzić rozwój wiedzy w swojej dziedzinie, ale również mieć możliwość

⁸ TIK – Technologie Informacyjno-Komunikacyjne

⁹ Komunikat Komisji Europejskiej „Nowe umiejętności w nowych miejscach pracy – przewidywanie wymogów rynku pracy i potrzeb w zakresie umiejętności oraz ich wzajemne dopasowywanie” COM(2008) 868.





zdoływania wiedzy o tym, jak wygląda działalność organizacji, w szczególności przedsiębiorstw w praktyce.

Doświadczenia innych krajów¹⁰ wyraźnie pokazują, że działania zwiększające przygotowanie zawodowe nauczycieli do wypełniania ich obowiązków ukierunkowane są na podnoszenie atrakcyjności tego zawodu, co wiąże się z podniesieniem statusu nauczycieli, podwyższeniem wynagrodzeń i tworzeniem ścieżek rozwoju zawodowego. W wielu krajach podejmowane są różnego rodzaju działania, mające na celu aktualizację wiedzy nauczycieli zawodowych na temat zmian w przedsiębiorstwach. Wskazać można następujące sposoby rozwiązywania tego problemu:

- 1) okresowa praca, staż, praktyka nauczyciela u pracodawcy,
- 2) budowanie platform internetowych i sieci wspierających proces uczenia się i dzielenia się wiedzą, wymiany doświadczeń,
- 3) kursy i szkolenia podnoszące kompetencje i umiejętności.

Działania te powinny być prowadzone w sposób przemyślany i starannie zaplanowany, aby uniknąć tzw. efektu selekcji, zgodnie z którym z działań wspierających nauczycieli korzystają tylko ci, którzy są najbardziej zmotywowani i chętni do nauki i pracy w zawodzie. System kształcenia i doskonalenia nauczycieli powinien osiągnąć więc taki kształt, by zapewnić optymalne, profesjonalne przygotowanie wszystkich nauczycieli do wykonywania zawodu. System ten powinien w sposób zintegrowany uwzględniać:

- określenie umiejętności, jakie powinni posiadać nauczyciele i osoby prowadzące szkolenia w świetle ich zmieniającej się roli w społeczeństwie wiedzy,
- stworzenie warunków ułatwiających nauczycielom i osobom prowadzącym szkolenia wypełnianie zadań, jakie stawia przed nimi społeczeństwo wiedzy, m.in. poprzez kształcenie i doskonalenie zawodowe w kontekście zasady uczenia się przez całe życie (kształcenia ustawicznego),

¹⁰ Czechy, Bułgaria, Wielka Brytania, kraje skandynawskie i nadbałtyckie





- zapewnienie odpowiedniego naboru kandydatów do zawodu nauczyciela – do wszystkich przedmiotów, na wszystkich szczeblach nauczania, a także uatrakcyjnienie kształcenia i doskonalenia zawodowego,
- pozyskanie do procesu nauczania i szkolenia osób, które zdobyły doświadczenie zawodowe w innych dziedzinach.¹¹

Odpowiedzią systemu oświaty jest wdrażana reforma programowa. Zmiany organizacyjne i programowe umożliwią sukcesywne i elastyczne zbliżanie kształcenia zawodowego do potrzeb rynku pracy. Służyć będą temu także m.in. następujące rozwiązania: możliwość realizacji przez szkoły form pozaszkolnych, mechanizmy zachęcające pracodawców do włączania się w proces kształcenia zawodowego, czy modernizacja systemu doskonalenia zawodowego nauczycieli, gdzie proponuje się między innymi wprowadzenie dla nauczycieli przedmiotów zawodowych okresowych szkoleń z zakresu nowoczesnych metod kształcenia zawodowego oraz nowoczesnych technik i technologii, obejmujących także staże bądź praktyki w przedsiębiorstwach.¹²

Rola Europejskiego Funduszu Społecznego w rozwiązywaniu problemów doskonalenia zawodowego nauczycieli

Problemy w obszarze kształcenia i doskonalenia nauczycieli, szczególnie w kontekście wymagań rynku pracy, zostały uwzględnione w celach i typach projektów możliwych do realizacji w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki na lata 2007–2013 (PO KL). Stanowi on najistotniejsze i największe źródło finansowania działań o charakterze edukacyjnym adresowanych do kadr oświaty z jakim Polska miała do czynienia. PO KL wykorzystuje środki Europejskiego Funduszu Społecznego, jednego z dwóch dostępnych w Polsce funduszy strukturalnych.¹³

¹¹ Kształcenie i doskonalenie nauczycieli, Ministerstwo Edukacji Narodowej, Warszawa 2010, s.11-12.

¹² Kształcenie zawodowe i ustawiczne, Ministerstwo Edukacji Narodowej, Warszawa 2010, s.8-9.

¹³ Drugim funduszem jest Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego finansujący przedsięwzięcia o charakterze inwestycyjnym, komplementarnym dla działań finansowanych w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.





Jego głównym celem jest wzrost zatrudnienia i spójności społecznej. Program podzielony jest na dziesięć priorytetów, dzielących się z kolei na działania i poddziałania. Priorytety od I-V składają się na komponent centralny, w którym realizowane są głównie projekty o znaczeniu systemowym i strategicznym. Z kolei priorytety od VI-IX stanowią komponent regionalny, w którym realizowane są projekty wspierające odbiorców indywidualnych oraz instytucje w poszczególnych województwach.

W programie tym znajdujemy dwa priorytety „oświatowe”: Priorytet III – Wysoka jakość systemu oświaty oraz Priorytet IX - Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach. Realizacja celów sformułowanych dla obu wymienionych priorytetów nie jest możliwa bez zapewnienia odpowiednio wysoko wykwalifikowanej kadry systemu oświaty, a więc bez inwestycji w zasoby ludzkie. PO KL uwzględnia ten aspekt na dwóch poziomach, tzw. centralnym (Priorytet III) oraz regionalnym (Priorytet IX). Działania na poziomie centralnym mają zapewnić wsparcie systemu i instytucji edukacyjnych, w tym również wdrażanie standardów w kształceniu i doskonaleniu nauczycieli, jednolitych dla całego systemu. Działania regionalne, odnoszące się do kadr oświatowych, mają zapewnić przede wszystkim możliwość elastycznego dopasowywania kwalifikacji nauczycieli do kierunków rozwoju poszczególnych regionów.

Ponadto, mając na uwadze zwiększenie zainteresowania specjalistów podejmowaniem pracy w szkołach prowadzących kształcenie zawodowe oraz przygotowanie nauczycieli do wykonywania zawodu nauczyciela kształcenia zawodowego, w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013, realizowane są projekty konkursowe: Uruchomienie nowego typu studiów podyplomowych dla osób przygotowujących się do wykonywania zawodu nauczyciela przedmiotów zawodowych oraz Opracowanie i pilotażowe wdrożenie programów doskonalenia zawodowego w przedsiębiorstwach dla nauczycieli kształcenia zawodowego oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu. Celem tych działań jest pozyskiwanie nowych osób do zawodu nauczyciela przedmiotów zawodowych, zapoznanie nauczycieli z nowoczesnymi technikami i technologiami oraz rzeczywistym środowiskiem pracy przedsiębiorstwa, jako niezwykle istotnych dla podnoszenia efektywności procesu kształcenia zawodowego.





Priorytet III Wysoka jakość oświaty

Działania tego Priorytetu wdrażane są w komponentcie centralnym i obejmują przeważnie projekty systemowe, tzn. takie, które realizowane są przez wskazane podmioty, w związku z zakresem ich zadań określonych najczęściej ustawowo. W ramach tych projektów planuje się i realizuje istotne dla problemu kształcenia i doskonalenia nauczycieli działania zmierzające m.in. do:

- opracowania i uruchomienia studiów stanowiących podstawowy element spójnego systemu kształcenia nauczycieli,
- opracowania i wdrożenia jednolitych zasad i procedur akredytacji placówek doskonalenia nauczycieli, które to zasady będą obowiązywać na terenie całego kraju.

Projekty związane z kształceniem i doskonaleniem nauczycieli zawarte zostały w Działaniu 3.3 Poprawa jakości kształcenia, obejmującym dwa Poddziałania odnoszące się do tego obszaru, jedno – systemowe i jedno – konkursowe:

- 3.3.1 Efektywny system kształcenia i doskonalenia nauczycieli – projekty systemowe
- 3.3.2 Efektywny system kształcenia i doskonalenia nauczycieli – projekty konkursowe

Projekty systemowe w ramach Poddziałania 3.3.1 realizuje: Ministerstwo Edukacji Narodowej – „Ujednolicenie systemu doskonalenia nauczycieli, ze szczególnym uwzględnieniem akredytacji placówek doskonalenia nauczycieli”.

Poddziałanie 3.3.2 Efektywny system kształcenia i doskonalenia nauczycieli

W ramach tego podziałania realizowane mogą być projekty polegające na uruchomieniu nowego typu studiów wyższych i podyplomowych, przygotowujących do wykonywania zawodu nauczyciela, spełniających wymogi Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 7 września 2004 r. w sprawie standardów kształcenia nauczycieli (Dz.U. z 2004r nr 207. poz.2110) oraz przygotowanie wybranych szkół do realizacji praktyk przez studentów przygotowywanych do pełnienia zawodu nauczyciela.





Od 2008 r. realizowane są projekty przez 29 uczelni wyższych w całej Polsce, przedmiotem ich są studia podyplomowe przygotowujące do wykonywania zawodu nauczyciela przedmiotów zawodowych, do końca 2013 r. studia ma ukończyć ponad 7000 słuchaczy, łącznie w ramach 31 projektów konkursowych.

Na poziomie centralnym PO KL, możliwości finansowania projektów związanych z rozwojem zawodowym nauczycieli, znajdują się w ramach Poddziałania 3.4.3 Upowszechnienie uczenia się przez całe życie.

Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnienie uczenia się przez całe życie.

Wśród typów projektów, które mogą być dofinansowane w ramach tego Poddziałania, jeden wprost związany jest z doskonaleniem zawodowym nauczycieli - **opracowanie i pilotażowe wdrożenie programów doskonalenia zawodowego w przedsiębiorstwach dla nauczycieli kształcenia zawodowego**. W ramach Poddziałania możliwe jest uzyskanie wsparcia na opracowanie i wdrożenie innowacyjnych, ponadregionalnych programów doskonalenia nauczycieli kształcenia zawodowego we współpracy z przedsiębiorstwami. Projekty skierowane są do nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu. W latach 2008-2010 MEN zaplanowało na realizację tego poddziałania alokację 120 mln złotych, na rok 2011 przeznaczono kwotę w wysokości 150 mln.

Na potrzeby niniejszego opracowania dokonano przeglądu wszystkich projektów realizowanych w ramach powyższego działania, bazując na informacjach zamieszczonych na stronie internetowej MEN (www.efs.men.gov.pl) oraz stronach Beneficjentów realizujących projekty. Ze względu na bardzo ubogą zawartość stron konkretnych projektów, w wielu wypadkach całkowity brak informacji, ograniczono się ogólnego podsumowania oraz zaprezentowania (w dalszej części opracowania) studium przypadku projektu, który zakończył się w grudniu 2010 r.





Tabela nr 1. Liczba projektów doskonalenia zawodowego w ramach POKL (realizowane / łącznie)

Program	małopolskie ¹⁴	śląskie	opolskie	pozostałe
Poddziałanie 3.3.2 SP	3 / 5	2 / 3	0 / 0	11 / 32
Poddziałanie 3.4.3	6 / 8	5 / 6	1 / 3	58 / 70
Działanie 9.4	1 / 6	12 / 52	6 / 16	57 / 74
Razem	10 / 19	19 / 61	7 / 19	140 / 176

Źródło: opracowanie własne na podstawie informacji MEN oraz Beneficjentów

Od 2008 r. Ministerstwo Edukacji Narodowej rekomendowało do dofinansowania 70 projektów na terenie całego kraju, z tego 16 projektów już zakończono, 49 jest w trakcie realizacji, 5 projektów oczekuje na podpisanie umowy o dofinansowanie. Wszystkie projekty miały/mają na celu opracowanie i wdrożenie programów doskonalenia zawodowego nauczycieli przedmiotów zawodowych i/lub instruktorów praktycznej nauki zawodu. Spośród wszystkich projektów **23 dotyczyły doskonalenia nauczycieli przedmiotów zawodowych związanych z branżą turystyczno-rekreacyjną oraz hotelarsko gastronomiczną**, pozostałe projekty odnosiły się do takich branż jak: Samochodowa/motoryzacyjna (4), kosmetyczna/fryzjerska (3), ekonomiczna (7), techniczno-informatyczna (7), odzieżowa, budowlana (13), meblarska, przemysłowa (3), rolnicza/ogrodnicza (8), spożywcza (3), mechaniczno-mechatroniczna (7), elektrotechniczno-elektroniczna (2), lotnicza, medyczna (3), drzewna, leśna, ekologiczna.¹⁵

¹⁴ Dla poddziałania 3.3.2 i 3.4.3 przyjęto miejsce siedziby Beneficjenta, faktyczny obszar realizacji może wykraczać poza województwo, w którym Beneficjent ma siedzibę.

¹⁵ Niektóre projekty były adresowane do nauczycieli przedmiotów zawodowych więcej niż jednej branży





KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Projekt „Modelowy program doskonalenia zawodowego nauczycieli w przedsiębiorstwach”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Tabela nr 2. Projekty w ramach działania 3.4.3 skierowane do branży turystycznej, hotelarskiej i gastronomicznej

Lp.	Tytuł Projektu	Nazwa Beneficjenta	Liczba BO	Branża	Status projektu
1.	Profesjonalny nauczyciel w branży gastronomicznej i spożywczej	Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego	84	gastronomiczno-spożywcza	realizowany
2.	Doskonalenia nauczycieli poprzez praktyki w przedsiębiorstwach	Wyższa Szkoła Zarządzania i Przedsiębiorczości im. Bogdana Jańskiego w Łomży	40	turystyka/hotelarstwo	realizowany
3.	Wzrost jakości kształcenia zawodowego w branży hotelarskiej i gastronomicznej na Dolnym Śląsku	Dolnośląska Izba Gospodarcza	50	hotelarska i gastronomiczna	realizowany
4.	Szkoła Mistrzów	Eurokreator s.c. Rafał Kunaszyk, Anna Kunaszyk	120	turystyka / medyczna, uzdrowiskowa	realizowany
5.	Nowoczesny program	Wyższa Szkoła Zarządzania w	40	turystyka, hotelarstwo,	realizowany

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

Projektodawca:
Szkoła Wyższa im. Bogdana Jańskiego
00-724 Warszawa, ul. Chełmska 21a
tel. 22 851-28-88
www.janski.edu.pl

Biuro Projektu:
Szkoła Wyższa im. Bogdana Jańskiego
Wydział Zamiejscowy w Krakowie
30-612 Kraków, ul. Witosa 9
tel. 12 654-54-69



Szkoła Wyższa
im. Bogdana Jańskiego



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Projekt „Modelowy program doskonalenia zawodowego nauczycieli w przedsiębiorstwach”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



	doskonalenia zawodowego nauczycieli w przedsiębiorstwach	Warszawie (Wydział Zamiejscowy Kraków)		gastronomia	
6.	Dydaktyka bliska gospodarce. Praktyki zawodowe dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu	Wyższa Szkoła Zarządzania i Administracji w Zamościu	180	techniczna, budowlana, gastronomiczna, hotelarska	realizowany
7.	Praktyka podstawą kształcenia zawodowego	Stowarzyszenie Rozwoju Społeczno Gospodarczego "Wiedza"	40	mechaniczno-samochodowa, elektroniczna, hotelarko-gastronomiczna	realizowany
8.	Modelowy program doskonalenia zawodowego nauczycieli w przedsiębiorstwach	Szkoła Wyższa im. Bogdana Jańskiego (Wydział Zamiejscowy Kraków)	40	turystyka, hotelarstwo, gastronomia	realizowany
9.	Budownictwo-nowoczesny nauczyciel przedmiotów zawodowych	Wyższa Szkoła Kultury Fizycznej i Turystyki w Warszawie	40	turystyka, hotelarstwo, gastronomia	realizowany

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

Projektodawca:
Szkoła Wyższa im. Bogdana Jańskiego
00-724 Warszawa, ul. Chełmska 21a
tel. 22 851-28-88
www.janski.edu.pl

Biuro Projektu:
Szkoła Wyższa im. Bogdana Jańskiego
Wydział Zamiejscowy w Krakowie
30-612 Kraków, ul. Witosa 9
tel. 12 654-54-69



**Szkoła Wyższa
im. Bogdana Jańskiego**



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Projekt „Modelowy program doskonalenia zawodowego
nauczycieli w przedsiębiorstwach”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach
Europejskiego Funduszu Społecznego

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



10.	PRAXIS-pilotażowy program doskonalenia nauczycieli kształcenia zawodowego poprzez praktyki w przedsiębiorstwach	WYG International Sp.z.o.o. Warszawa	bd.	gastronomiczno-hotelarska	realizowany
11.	Hotelarstwo-doskonalenie nauczycieli zawodu	Centrum Promocji Podlasia	40	hotelarska	realizowany
12.	Europejski Program Doskonalenia Nauczycieli Branży HoReCa	Fundacja na rzecz Budowy Społeczeństwa Opartego na Wiedzy "Nowe Media"	90	hotelarska, gastronomiczna	realizowany
13.	Efektywny nauczyciel przedmiotów zawodowych	Stowarzyszenie Rozwoju Aktywności Społecznej "Triada"	40	turystyka, gastronomia, spedycja i elektronika	realizowany
14.	Nauczyciel-to nie tylko teoretyk	Spółdzielnia Edukacyjna "P-TKM"	100	spożywczo-gastronomiczna, budowlana, mechaniczna, elektromechaniczna, turystyczna z hotelarstwem	realizowany

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

Projektodawca:
Szkoła Wyższa im. Bogdana Jańskiego
00-724 Warszawa, ul. Chełmska 21a
tel. 22 851-28-88
www.janski.edu.pl

Biuro Projektu:
Szkoła Wyższa im. Bogdana Jańskiego
Wydział Zamiejscowy w Krakowie
30-612 Kraków, ul. Witosa 9
tel. 12 654-54-69



**Szkoła Wyższa
im. Bogdana Jańskiego**



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Projekt „Modelowy program doskonalenia zawodowego nauczycieli w przedsiębiorstwach”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



15.	Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej-wdrożenie modelu	Fundacja na Rzecz Budowy Społeczeństwa Opartego na Wiedzy "Nowe Media"	45	gastronomiczna	zakończony
16.	Wysoko wykwalifikowana kadra szkół zawodowych	Miasto Gliwice	52	budowlana, elektryczna mechatroniczna, mechaniczna, elektroniczna, gastronomiczno – hotelarsko - turystyczna , ekonomiczno- handlowa, logistyczna.	realizowany
17.	Partnerstwo na rzecz doskonalenia zawodowego nauczycieli kształcenia zawodowego w ramach long life learning	Niepubliczna Placówka Doskonalenia Nauczycieli "ABAKUS"	42	budowlana, informatyczna, elektroniczna, ekonomiczna, gastronomiczna , samochodowa	zakończony
18.	Nauczyciel w przedsiębiorstwie	Uniwersytet Opolski	110	stolarstwo, branża: metalowa, budowlana, samochodowa, cukiernictwo, obsługa ruchu turystycznego, hotelarstwo	zakończony

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

Projektodawca:
Szkoła Wyższa im. Bogdana Jańskiego
00-724 Warszawa, ul. Chełmska 21a
tel. 22 851-28-88
www.janski.edu.pl

Biuro Projektu:
Szkoła Wyższa im. Bogdana Jańskiego
Wydział Zamiejscowy w Krakowie
30-612 Kraków, ul. Witosa 9
tel. 12 654-54-69



**Szkoła Wyższa
im. Bogdana Jańskiego**



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Projekt „Modelowy program doskonalenia zawodowego nauczycieli w przedsiębiorstwach”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



19.	Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej	Fundacja na rzecz Budowy Społeczeństwa Opartego na Wiedzy "Nowe Media"	45	gastronomiczna	zakończony
20.	Kształcenie zawodowe nauczycieli	Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie	60	rolnicza, ogrodnicza, gastronomiczna	zakończony
21.	Nauczyciel bliżej przedsiębiorstwa	Wojewódzki Zakład Doskonalenia Zawodowego w Opolu	120 (15)	mechaniczna, stolarsko-meblarska, budowlana, gastronomiczno- hotelarska	zakończony
22.	Nowoczesne kadry kształcenia zawodowego w hotelarstwie i gastronomii	ENBIT Grzegorz Szwarec, Słupsk	130	turystyczna, hotelarska	realizowany
23.	Mistrzowie hotelarstwa	Fundacja im. Hetmana Jana Tarnowskiego	bd.	hotelarska	realizowany

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

Projektodawca:
Szkoła Wyższa im. Bogdana Jańskiego
00-724 Warszawa, ul. Chełmska 21a
tel. 22 851-28-88
www.janski.edu.pl

Biuro Projektu:
Szkoła Wyższa im. Bogdana Jańskiego
Wydział Zamiejscowy w Krakowie
30-612 Kraków, ul. Witosa 9
tel. 12 654-54-69



**Szkoła Wyższa
im. Bogdana Jańskiego**



W ramach projektów (tabela) zaplanowano wsparcie dla ponad 4200 nauczycieli na terenie całej Polski, dla branży turystyczno-rekreacyjnej oraz hotelarsko-gastronomicznej ponad 1400 nauczycieli. 380 nauczycieli ukończyło staże/praktyki w przedsiębiorstwach w ww. branżach. W województwach małopolskim, śląskim i opolskim realizowano 9 projektów skierowanych do minimum 479 nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu. Cztery projekty zostały zakończone, wzięło w nich udział 227 uczestników. Podstawową formą doskonalenia zaplanowaną w projektach są staże lub praktyki w przedsiębiorstwach, w 60% projektów oferowane są formy uzupełniające takie jak: szkolenia i warsztaty teoretyczne, laboratoria komputerowe oraz nauczanie na odległość (w 4 projektach). W 4 projektach oferowano staże zagraniczne lub inne formy zdobywania praktycznych doświadczeń, np. wizyty studyjne w zagranicznych przedsiębiorstwach lub udział w branżowych targach zagranicznych. Staże w większości projektów zaplanowano na minimalny wymagany dokumentacją konkursową okres 2 tygodni. Może być to uwarunkowane trudnościami w pogodzeniu pracy w szkole i uczestnictwie w stażu/praktyce w trakcie trwania roku szkolnego. Należy zaznaczyć, iż zakres możliwych form doskonalenia (szkolenia/warsztaty oraz staże/praktyki), jakie mogli zaplanować Projektodawcy był mocno ograniczony, stąd bardzo duże podobieństwo realizowanych projektów.

Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach

Ten „oświatowy” Priorytet PO KL zawiera jedno działanie odnoszące się wprost do problematyki kształcenia i doskonalenia nauczycieli - działanie 9.4 Wysoko wykwalifikowane kadry systemu oświaty. Obejmuje on projekty, których zasadniczym celem jest dopasowanie kwalifikacji kadr systemu oświaty, tj. nauczycieli, instruktorów praktycznej nauki zawodu, kadr administracyjnych, do wymogów wynikających ze specyfiki poszczególnych regionów. Specyfika ta wyraża się np. w strategicznych kierunkach rozwoju, zapotrzebowaniu na nowe kwalifikacje w związku ze zmianami technologicznymi i technicznymi, zmianie kierunków kształcenia oraz zmieniającej się sytuacji demograficznej.

W ramach powyższego działania przewiduje się następujące projekty konkursowe:





- studia podyplomowe, kursy kwalifikacyjne i doskonalące oraz inne formy podwyższania kwalifikacji dla nauczycieli w zakresie zgodnym z lokalną i regionalną polityką edukacyjną (w tym przygotowanie do nauczania drugiego przedmiotu lub rodzaju prowadzonych zajęć),
- studia podyplomowe, kursy i szkolenia oraz inne formy podwyższania kwalifikacji pracowników placówek kształcenia ustawicznego, praktycznego i doskonalenia zawodowego oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu,
- studia wyższe oraz kursy kwalifikacyjne dla nauczycieli zainteresowanych podwyższaniem lub uzupełnianiem nabytego wykształcenia,
- studia podyplomowe i kursy doskonalące dla nauczycieli i pracowników administracji oświatowej w zakresie organizacji, zarządzania, finansowania oraz monitoringu działalności oświatowej,
- programy przekwalifikowania nauczycieli szkolnych w związku ze zmieniającą się sytuacją demograficzną (niż) w kierunku kształcenia ustawicznego (osób dorosłych).

Od 2008 roku realizowanych jest na terenie całej Polski ponad 700 projektów doskonalenia zawodowego nauczycieli w ramach działania 9.4 we wszystkich 16 województwach, w tym nauczycieli kształcenia zawodowego i instruktorów praktycznej nauki zawodu. Spośród wszystkich projektów podlegających przeglądowi¹⁶ najczęściej realizowano w woj. śląskim – 52, w województwie opolskim, najmniej, bo zaledwie 6 w małopolskim¹⁷.

Znikoma liczba z nich skierowana jest do nauczycieli kształcenia zawodowego – 3 w województwie śląskim. W większości projekty obejmują programy doskonalenia skierowane do nauczycieli kształcenia ogólnego. Najczęściej obejmują one kursy z zastosowania technologii ICT oraz kursy językowe (ponad 70% wszystkich projektów).

¹⁶ Przegląd objął projekty realizowane w województwach: małopolskim, śląskim i opolskim.

¹⁷ W województwie małopolskim, poza 5 projektami zakwalifikowanymi do dofinansowania w pierwszym naborze na sumę ok.2 mln złotych, pozostałe środki w ramach działania przeznaczono na jeden duży projekt systemowy.





Studium indywidualnego przypadku

Tytuł projektu: „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej”

Strona internetowa projektu: <http://www.ensk.fnm.pl>

Obszar realizacji projektu: Projekt jest skierowany do nauczycieli i Instruktorów pracujących w województwie warmińsko-mazurskim, podlaskim i mazowieckim.

Realizatorzy projektu: Fundacja na Rzecz Budowy Społeczeństwa Opartego na Wiedzy „Nowe Media” z Olsztyna, Akademia Kurta Schellera z Warszawy, Centrum Badań Społecznych Uniwersytetu Warmińsko - Mazurskiego w Olsztynie

Projekt „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej” współfinansowany przez Unię Europejską i MEN jest przykładem projektu kładącego nacisk na poprawę umiejętności kulinarnych nauczycieli w zakresie kształcenia zawodowego. W ramach działań realizowanych przez Projektodawców opracowany został modelowy program doskonalenia zawodowego nauczycieli.

W opracowaniu podsumowującym projekt zatytułowany „Efektywny nauczyciel sztuki kulinarnej” pod red. Edyty Borys i Henryka Mizerka (dostępny na stronie internetowej) zawarte zostały wskazówki, które warto rekomendacji w kolejnych pracach poświęconych programom doskonalenia zawodowego nauczycieli. Projektodawcy zwrócili uwagę m.in. na fakt, iż kompleksowy model doskonalenia zawodowego winien uwzględniać:

- monitoring wiedzy i umiejętności nauczycieli z zakresu sztuki kulinarnej,
- monitoring wiedzy i umiejętności nauczycieli z zakresu dydaktyki przed rozpoczęciem programu i po jego zakończeniu,
- przygotowanie teoretyczne i praktyczne do staży oraz
- staże dwutygodniowe w kuchni restauracyjnej i hotelowej.





Panel ekspertów, pracujących w omawianym projekcie zgodził się, że w obliczu niskich umiejętności praktycznych nauczycieli przedmiotów zawodowych zawodu kucharz program doskonalenia zawodowego powinien trwać co najmniej 6 tygodni. Jednak ze względu na czysto praktycznych i ekonomicznych, w modelu testowanym przez Projektodawców znacznie skrócono czas jego trwania.

Oto przykładowe fragmenty opracowania, ukazujące napotymane trudności, związane zarówno z odbiorcami projektu, jak i kwestiami samego systemu, funkcjonującego w kształceniu zawodowym w Polsce:

„Początkowo nauczyciele zaprezentowali niesatysfakcjonujące przygotowanie do lekcji, które powodowało w konsekwencji brak jasnego komunikatu kto jest nauczycielem, a kto uczniem w pracowni gastronomicznej. Ogólny brak dyscypliny oraz brak zainteresowania ze strony uczniów przeważały w większości lekcji, zarejestrowanych techniką wideo. **Doprowadziło to do ogólnej konkluzji, iż wymagana jest dodatkowa praca nauczycieli nie tylko w zakresie doskonalenia technik kulinarnych, lecz również przygotowanie w dziedzinie psychologiczno-pedagogicznej**”.

„W świetle standardów europejskich, polski system, który obowiązuje niezmiennie od ponad 20 lat, pozostaje daleko w tyle. Naraża to głównie młode pokolenie na ciągłe tkwienie w sytuacji bez perspektyw i ambicji. **Staże odbyte w czołowych polskich hotelach i restauracjach poprawiły wiedzę i umiejętności kulinarne nauczycieli o 180°**. Dodatkowy postęp jest również zauważalny w werbalnej i niewerbalnej ekspresji informacji i komunikacji. Dużą rolę w tej poprawie odegrały profesjonalne uniformy kucharskie, które częściowo wpłynęły na zmianę zachowania i postawy nauczycieli wobec uczniów oraz wobec samych siebie, zwiększając poniekąd własny autorytet”.

„Zauważalny był również **problem złej równowagi między częścią teoretyczną i praktyczną wykładanego tematu**, z wyraźną przewagą teorii nad praktyką. Mogło to być spowodowane niewłaściwym przygotowaniem się nauczyciela do lekcji. W wielu przypadkach była zastosowana innowacyjność przekazu materiału, poprzez wprowadzenie prezentacji





Power Point, która umożliwiła uczniom zaznajomienie się z produktami i narzędziami, które nie były w wyposażeniu pracowni szkoły”.

„Najlepszą prezentacją lekcji przed stażem była ta, która wskazywała na zastosowanie odpowiednich metod w nauczaniu, w następującej kolejności:

- **zapoznanie uczniów z nowym materiałem** (część teoretyczna, np. jakie wyróżniamy techniki krojenia; zastosowanie prezentacji Power Point ze zdjęciami owych technik),
- **zademonstrowanie nowych metod kulinarnych** (część praktyczna, nauczyciel pokazuje sposób wykonania omawianej techniki), oraz
- **samodzielna praca uczniów i**
- **jednoczesny monitoring nauczyciela** (powtarzanie za nauczycielem i dostosowanie się do jego wskazówek)”.

Modelowy program doskonalenia zawodowego poprzez staże dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu kucharz (i pokrewnych)¹⁸

¹⁸ W niniejszym opracowaniu prezentowana jest wersja skrócona, pełny opis modelowego programu jest dostępny na stronie projektu <http://www.ensk.fnm.pl>





Schemat nr 1. Przebieg projektu

Moduł I. Diagnoza wiedzy i umiejętności nauczycieli przedmiotów zawodowych

A. Przeprowadzenie testu wiedzy teoretycznej (test wielokrotnego wyboru) i praktycznej

B. Przeprowadzenie prezentacji dydaktycznej przez nauczycieli przedmiotów zawodowych

Moduł II. Przygotowanie uczestników do stażu

Moduł III. Udział nauczycieli przedmiotów zawodowych w stażach

w kuchniach restauracyjnych

w kuchniach hotelowych

- 10 minut prezentacja nagrywana (video)
- Oceniana przez 2 ekspertów – merytorycznego i dydaktycznego,
- Profile kompetencyjne każdego uczestnika,
- Czas trwania: 2 dni

- Czas trwania: 5 dni
- Renomowana Szkoła Mistrzów

- Czas trwania: 2 tygodnie - 2x5 dni
- 2 różne kuchnie: hotelowa i restauracyjna





**Moduł IV. Diagnoza wiedzy i umiejętności nauczycieli
przedmiotów zawodowych nabytych w trakcie staży**

A. Przeprowadzenie testu wiedzy teoretycznej
(test wielokrotnego wyboru) i praktycznej

B. Przeprowadzenie prezentacji dydaktycznej przez
nauczycieli przedmiotów zawodowych

- 10 minut prezentacja nagrywana (video)
- Oceniana przez 2 ekspertów – merytorycznego i dydaktycznego,
- Profile kompetencyjne każdego uczestnika,
- Czas trwania: 2 dni

RAPORT

Źródło: opracowanie własne na podstawie dokumentacji projektu





Moduł I. Diagnoza wiedzy i umiejętności nauczycieli przedmiotów zawodowych z zakresu sztuki kulinarnej i dydaktyki praktycznej nauki zawodu (2 dni)

A. Przeprowadzenie testu wiedzy teoretycznej (test wielokrotnego wyboru) i praktycznej (wykonanie czynności praktycznych związanych ze sztuką kulinarną i technologią gastronomiczną).

B. Przeprowadzenie prezentacji dydaktycznej przez nauczycieli przedmiotów zawodowych zawodu kucharz i jej ocena przez eksperta z zakresu sztuki kulinarnej i dydaktyki. Każda prezentacja dydaktyczna trwa maksymalnie 10 min. Prezentacje będą archiwizowane techniką wideo. Prezentacje będą oceniane przez eksperta ds. sztuki kulinarnej oraz eksperta ds. dydaktyki. Eksperci stworzyli na tej podstawie profile osobistych kompetencji uczestników z zakresu sztuki kulinarnej i dydaktyki, które zgodnie z prośbami opiekunów stażu zostaną im dostarczone przed rozpoczęciem stażu.

Moduł II. Przygotowanie uczestników do stażu (5 dni)

Panel ekspertów po zapoznaniu się z raportami opiekunów stażu i z uwagi na niskie umiejętności nauczycieli przedmiotów zawodowych zawodu kucharz jednoznacznie stwierdził, że przed rozpoczęciem stażu niezbędne jest zapoznanie nauczycieli ze specyfiką pracy w kuchni restauracyjnej i hotelowej oraz zapoznanie z fachowym słownictwem, które nie jest znane nauczycielom sztuki kulinarnej. Każdy z uczestników otrzymuje niezbędne materiały (przygotowane w ramach niniejszego projektu), w których opisana jest podstawowa terminologia stosowana w kuchni, opisana organizacja pracy w kuchni oraz opisane podstawowe procesy. Materiały będą się składały na dziennik doskonalenia zawodowego, w którym uczestnicy będą zapisywali kolejne kroki udziału w programie. Zaplanowano, że konieczne jest co najmniej 5-dniowe przygotowanie przed rozpoczęciem stażu (5 dni po 8 h) składające się z następujących tematów teoretycznych i praktycznych:





- zapoznanie się z organizacją pracy w kuchni i jej wyposażeniem (w tym nowe urządzenia i sprzęt drobny),
- towaroznawstwo surowców kulinarnych i techniki ich obróbki wstępnej oraz możliwości ich wykorzystania,
- terminologia europejska stosowana w kuchni z opisem polskim,
- podstawowe wywary do zup i sosów oraz techniki ich przygotowania,
- tradycyjne i nowoczesne techniki obróbki termicznej używane aktualnie w kuchni (grillowanie, gotowanie, pieczenie, duszenie, zapiekanie, wędzenie, blanszowanie, obróbka mieszana w piecu konwekcyjno-parowym, pieczenie w niskich temperaturach, gotowanie w obniżonym lub podwyższonym ciśnieniu itd.).

Przygotowanie powinno zostać przeprowadzone w europejskiej szkole kulinarnej o uznanej renomie. Każdy uczestnik powinien posiadać oddzielne stanowisko pracy wyposażone w nowoczesny sprzęt kulinarny wysokiej jakości. Uczestnikom powinny zostać przedstawione surowce najwyższej jakości, stosowane w najlepszych restauracjach.

Moduł III. Udział nauczycieli przedmiotów zawodowych w 2-tygodniowych stażach w kuchniach restauracyjnych i hotelowych (10 dni)

Panel ekspertów ustalił, że staż powinien trwać co najmniej 10 dni (2 razy po 5 dni po 8 h). Obejmować powinien co najmniej 5 dni stażu w restauracji oraz 5 dni stażu w hotelu. Opiekunowie stażu otrzymają profil osobistych kompetencji zawodowych uczestników stworzony w Module I. Panel ekspertów ustalił, że w czasie stażu w jednym miejscu i czasie nie powinni przebywać razem nauczyciele uczący w tych samych szkołach.

Panel ekspertów kulinarnych wyznaczył działy, w których uczestnicy powinni pracować oraz zakres czynności jaki powinni wykonywać.





Staż w kuchni restauracyjnej (5 dni)

Szef kuchni powinien trzymać się wyznaczonego poniżej harmonogramu. Możliwość udziału w poszczególnych zadaniach będzie zależała od umiejętności uczestnika oraz profilu działalności restauracji. Szczegółowe zadania na każdy dzień będą rozpisane w dzienniku doskonalenia zawodowego. Staż podzielono na 2 działy. Kuchnia zimna (2 dni po 8 h) oraz kuchnia gorącą (3 dni po 8 h)

Moduł IV. Diagnoza wiedzy i umiejętności nauczycieli przedmiotów zawodowych z zakresu sztuki kulinarnej i dydaktyki praktycznej nauki zawodu nabytych w trakcie staży

A. Przeprowadzenie testu wiedzy teoretycznej i praktycznej. Wykonany zostanie podobny test, jaki został wykonany przed udziałem w programie doskonalenia zawodowego. Zostanie skrócony czas wykonania zadań i zakres pierwszego dnia spotkania (moduł I)

B. Przeprowadzenie prezentacji dydaktycznej przez nauczycieli przedmiotów zawodowych zawodu kucharz i jej ocena przez eksperta z zakresu sztuki kulinarnej i dydaktyki. Każda prezentacja dydaktyczna trwa maksymalnie 10 min. Prezentacje będą archiwizowane techniką wideo. Prezentację będą oceniane przez eksperta ds. sztuki kulinarnej oraz eksperta ds. dydaktyki. Eksperci stworzą profile osobistych kompetencji uczestników z zakresu sztuki kulinarnej i dydaktyki po odbytym programie doskonalenia zawodowego.

Raport

Po zakończeniu programu doskonalenia zawodowego zostanie określony przyrost wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych uczestników stażu przed i po udziale w programie doskonalenia zawodowego.





Uwagi końcowe:

„W kształceniu pedagogicznym nauczycieli panuje ciągle model, w którym «dobrze poinformowana osoba (nauczyciel akademicki) oferuje swą wiedzę innym (studentom)»”. (Dylak, 2000, s. 187).

Badacze i teoretycy przedmiotu uważają, iż takiego ujmowania kształcenia nauczycieli nie można dłużej akceptować. Nauczyciel, korzystając z gotowych wzorców, nie podejmuje trudu rozwoju, zgłębiania własnej praktyki, uwzględniania kontekstu własnej pracy czy pogłębionej refleksji nad własnym nauczaniem i swoją rolą jako nauczyciela i wychowawcy. Tym samym, nie podejmując trudu kreowania własnej osoby, interpretowania i próby zrozumienia zdarzeń, na które napotyka w praktyce, przyjmuje on rolę odtwórcy pomysłów i rzemieślnika – wykonawcy fachu nauczycielskiego (Dudzikowa, 2001).





Spis wykresów

Wykres nr 1. Zestawienie zbiorcze typów szkół i placówek kształcenia zawodowego w systemie szkolnym na terenie województwa małopolskiego

Wykres nr 2. Zestawienie zbiorcze typów szkół i placówek kształcenia zawodowego w systemie szkolnym na terenie województwa opolskiego

Wykres nr 3. Zestawienie zbiorcze typów szkół i placówek kształcenia zawodowego w systemie szkolnym na terenie województwa śląskiego

Wykres nr 4. Zestawienie zbiorcze typów szkół i placówek kształcenia zawodowego w systemie pozaszkolnym na terenie województwa małopolskiego

Wykres nr 5. Zestawienie zbiorcze typów szkół i placówek kształcenia zawodowego w systemie pozaszkolnym na terenie województwa opolskiego

Wykres nr 6. Zestawienie zbiorcze typów szkół i placówek kształcenia zawodowego w systemie pozaszkolnym na terenie województwa śląskiego

Spis tabel

Tabela nr 1. Liczba projektów doskonalenia zawodowego w ramach POKL (realizowane / łącznie)

Tabela nr 2. Projekty w ramach działania 3.4.3 skierowane do branży turystycznej, hotelarskiej i gastronomicznej

