



**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



---

**RAPORT Z BADAŃ PRZEDSIĘBIORCÓW UCZESTNICZĄCYCH**  
**W REALIZACJI PROJEKTU**

**„Modelowy program doskonalenia zawodowego nauczycieli  
w przedsiębiorstwach”**

Opracował: dr Sławomir Tabkowski

Kraków 2013

---

**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**



**Tytuł projektu:** „Modelowy program doskonalenia zawodowego nauczycieli  
w przedsiębiorstwach”

**Projektodawca:** Szkoła Wyższa im. Bogdana Jańskiego

**Dane adresowe:** ul. Chełmska 21a, 00-724 Warszawa

### **Program Operacyjny Kapitał Ludzki**

Priorytet III: Wysoka jakość systemu oświaty

Działanie 3.4.: Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie

Poddziałanie 3.4.3: Upowszechnianie uczenia się przez całe życie

### **Sporządził:**

Dr Sławomir Tabkowski – Specjalista ds. monitorowania i ewaluacji projektu i staży

.....





---

## Spis treści

### ROZDZIAŁ I

|  |   |
|--|---|
| Informacje o projekcie.....                                    | 4 |
| 1. Cele projektu .....   | 4 |
| 2. Grupa docelowa.....   | 4 |
| 3. Przedsiębiorstwa biorące udział w realizacji projektu ..... | 5 |

### ROZDZIAŁ II

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Realizacja ewaluacji.....   | 6 |
| 1. Zaangażowane osoby ..... | 6 |
| 2. Przebieg ewaluacji ..... | 6 |

### ROZDZIAŁ III

|  |   |
|--|---|
| Opracowanie wyników badań ewaluacyjnych..... | 7 |
|--|---|

### ROZDZIAŁ IV

#### Ankieta ewaluacyjna

|                      |    |
|----------------------|----|
| 1. Wzór ankiety..... | 14 |
|----------------------|----|





---

## ROZDZIAŁ I

### Informacje o projekcie

Projekt „Modelowy program doskonalenia zawodowego nauczycieli w przedsiębiorstwach” jest odpowiedzią na konkurs ogłoszony przez Ministerstwo Edukacji Narodowej, na składanie wniosków o dofinansowanie projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet III: Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4.: Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3: Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.

#### 1. Cele projektu

Głównym celem projektu jest podniesienie jakości i atrakcyjności nauczania w szkolnictwie zawodowym poprzez przeprowadzenie miesięcznych staży w przedsiębiorstwach dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu w branży turystycznej i gastronomicznej na terenie województwa małopolskiego w okresie 01.01.2011 – 31.12.2013 r.

Na osiągnięcie celu głównego projektu składają się poszczególne cele szczegółowe:

2. aktualizacja wiedzy i kompetencji nauczycieli,
3. dostosowanie programów i treści nauczania do potrzeb rynku pracy,
4. nawiązanie stałej współpracy pomiędzy szkołami zawodowymi a pracodawcami,
5. aktualizacja programów nauczania,
6. zapoznanie się z nowoczesnymi trendami, nowymi ideami w zakresie turystyki i gastronomii.

#### 2. Grupa docelowa

W ramach projektu zakłada się przeszkolenie 40 nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu o kwalifikacjach z zakresu turystyki i gastronomii ze szkół zawodowych i techników z terenu województwa małopolskiego.





### 3. Przedsiębiorstwa biorące udział w realizacji projektu

W ramach realizacji projektu „modelowy program doskonalenia zawodowego staży zawodowe w wymiarze 160 godzin zrealizowało 41 uczestników projektu, w następujących przedsiębiorstwach:

1. Hotel "Gromada", ul. Zaruskiego 2, 34-500 Zakopane,
2. Hotel Arsenal Palace, ul. Paderewskiego 35, 41-500 Chorzów,
3. Hotel Conrad, ul. J. Conrada 29, 31-357 Kraków,
4. Hotel Cristal Park Sp.z o.o., ul. R.Traugutta 5, 33-101 Tarnów,
5. Hotel Kossak, pl. Kossaka 1, 31-106 Kraków,
6. Hotel Monopol, ul. Dworcowa 5-7, 40-012 Katowice,
7. Hotel Radisson Blu Kraków, ul. Straszewskiego 17, 31-101 Kraków,
8. Hotel Park Inn by Radisson, ul. Monte Casino 2, 30-337 Kraków,
9. Hotel Sympozjum & SPA, ul. Kobierzyńska 47, 30-363 Kraków,
10. Młyn Jack Hotel & SPA, Jaroszowice 234, 34-100 Wadowice,
11. Notówka Sp. z o.o., ul. Chałubińskiego 40, 34-500 Zakopane,
12. Restauracja "Karczma Zagroda", Wygieźłów ul. Podzamcze 1, 32-551 Babice,
13. Restauracja Pasaż Firma Handlowo-Usługowa "KDJ" s.c. S. Dychtoń, M. Jurek, K. Kapustka, Pl. Kaizmierza Wielkiego 2, 33-100 Tarnów,
14. Restauracja Pimiento Argentino Grill, ul. Stolarska 13, 31-043 Kraków,
15. Restauracja Siedem Smaków, ul. Zdrojowa 1A, 32-400 Myślenice – Zarabie,
16. Restauracja Winiarnia Lippóczy Pince s.c. Sztylet i Hegedus, ul. Katedralna 2, 33-100 Tarnów.

**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**



---

## ROZDZIAŁ II

### Realizacja ewaluacji

#### 1. Zaangażowane osoby

- a). Koordynator projektu, który nadzoruje pracę specjalisty ds. monitoringu i ewaluacji, akceptuje kolejne etapy procesu ewaluacji;
- b). Specjalista ds. monitorowania i ewaluacji projektu i staży, który jest odpowiedzialny w tym zakresie za:
  - wizyty monitorujące w miejscu realizacji zajęć;
  - nadzór nad realizacją wskaźników założonych w projekcie;
  - sporządzenie programu ewaluacji;
  - zbieranie i analiza danych ankietowych;
  - sporządzanie raportów okresowych i raportu końcowego.
- c) Przedsiębiorcy przyjmujący uczestników na staże poprzez:
  - wypełnienie ankiety ewaluacyjnej.

#### 2. Przebieg ewaluacji

Działania ewaluacyjne Specjalisty ds. monitorowania i ewaluacji projektu i staży podczas cyklu realizacji projektu, wykonane zostały z należytą rzetelnością i starannością. Rozumie się przez to, że rozpoczynając pracę, Specjalista opracował narzędzia ewaluacyjne, dostosowane do wymogów realizowanego projektu, które w toku realizacji mogą ulec drobnym modyfikacjom tak by lepiej odpowiedzieć na zapotrzebowanie projektu





---

## ROZDZIAŁ III

### Opracowanie wyników badań ewaluacyjnych

Decyzją kierownictwa projektu rozszerzony został program badawczy jego uczestników o szczególną grupę – przedsiębiorców, w których zakładach pracy nauczyciele i instruktorzy zawodu odbywali staże.

Na przedstawione poniżej informacje o zrealizowanym projekcie złożyły się:

- a. Wyniki badań przeprowadzonych specjalnym kwestionariuszem ankiety adresowanej do przedsiębiorców – uczestnikami badań była kadra kierownicza placówek w których odbywały się staże;
- b. Wybrane treści rozmowy przeprowadzonej za pomocą kwestionariusza wywiadu z jednym z autorów programu projektu p. Wojciechem Liszko - dyrektor działu sprzedaży i marketingu w Radison Blu Hotel Kraków.

### Ocena uczestników stażów

Przedsiębiorcy ocenili relacje uczestników stażu do jego przebiegu jako głównie aktywny udział wraz z pełną akceptacją zaproponowanego programu. W trakcie stażu zaobserwowali (kolejność wg liczby wskazań):

- chęć pogłębienia wiedzy z określonych dziedzin;
- niski poziom zawodowy;
- oczekiwanie na dodatkowe zajęcia;
- wysoki poziom zawodowy.

W trakcie stażów przedsiębiorcy nie doświadczyli ze strony uczestników sytuacji i zachowania, które byłyby dla nich zaskoczeniem.

Wszyscy przedsiębiorcy potwierdzają także, że w myśl opinii wyrażanych przez uczestników stażu, wybór tej właśnie formy doskonalenia był udany i korzystny.

### Ocena programu i przebiegu stażu zawodowego

Następujące aspekty stażu oceniono (wg szkolnej skali 1-6);

- długość trwania stażu            4,2
- zakres programowy stażu        5,5





---

— sposób realizacji stażu 5,2

Natomiast nabyte przez uczestników stażu:

— wiedzę teoretyczną 5,0

— umiejętności praktyczne 5,2

Przydatność nabytych przez uczestników stażu kwalifikacji uznano zgodnie za bardzo przydatne w pracy zawodowej nauczycieli, a nadto dodatkowa wiedza i umiejętności zwiększyły niewątpliwie ich wiarę we własne możliwości.

Te opinie uzupełniono szerzej: „Możliwość doświadczenia pracy w naturalnym środowisku jakim jest hotel, w tym praktyczne prace na określonych stanowiskach, pozwala niejednokrotnie na zweryfikowanie swojej teoretycznej wiedzy i udokumentowanie jej praktyką. Praktyka pozwala im wrócić do zajęć w szkołach z bagażem doświadczeń, tak więc nauczyciele są w stanie teorię poprzeć swoimi doświadczeniami nabytymi w hotelu”.

Zdecydowana większość przedsiębiorców raczej uważa, że gdyby istniała taka możliwość, to osoby po odbytych stażach zatrudniłyby w swoim przedsiębiorstwie.

Dodatkowe opinie: „Istnieje taka możliwość jeśli osoba, która była u nas na praktykach wykazała się dobrymi podstawami, na bazie których można by podjąć dalsze szkolenie. Takimi osobami na pewno mogły być dwie Panie, które w tym hotelu odbyły praktykę w kuchni – bardzo dobra baza, doświadczenie i ogromna chęć nauki i poznania nowych rzeczy w zakresie gastronomii; z uwagi na zdobyte umiejętności i zaznajomienie się ze specyfiką pracy hotelu, osoba odbywająca staż jest cennym przyszłym pracownikiem. Warunkiem koniecznym jest jednak znajomość języka angielskiego”.

Przedsiębiorcy uznali następujące elementy programu stażu za szczególnie cenne: „Pierwszą część stażu czyli zdobycie wiedzy teoretycznej na zajęciach poprzedzających praktykę w hotelach. Wielokrotnie była to jedyna wiedza jaką praktykant posiadał na temat hotelarstwa. Po drugie – praktyka we wszystkich działach, tak aby mieć przekrojową wiedzę na temat funkcjonowania hotelarstwa; cenne: duża ilość godzin pracy na sali konsumpcyjnej (88 h), poznanie pracy w kuchni, co razem daje możliwość zobaczenia jak dwie komórki od siebie nawzajem zależą; projekt bardzo dobrze przygotowany, program stażu wyczerpujący i możliwy do zrealizowania”.

Na pytanie jakie elementy programu stażu uważają Państwo za niewłaściwie przygotowane lub zbędne, badani uznali, iż brak takowych, natomiast wyrażono następującą opinię: „wszystkie

---

**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**





elementy stażu zostały dobrze opracowane i przygotowane; za dużo godzin przeznaczono na zaplecze gastronomiczne (16 h) i zaopatrzenie + magazyny (84 h)”.

---

### **Rekomendacje**

Gdyby ponownie zaproponowano przedsiębiorcom udział w analogicznym projekcie, to zdecydowana ich większość realizowałaby go analogicznie, natomiast pozostali realizowali by go pod warunkiem wprowadzenia konkretnych zmian.

Proponowano m.in.: „W przypadku naszego hotelu, najwygodniej by było następnym praktykantów przyjmować do konkretnych działów, ponieważ zdarzały się nam takie osoby, i były to z reguły osoby z większym doświadczeniem i determinacją na zdobycie wiedzy i praktyki”.

Zdecydowana większość przedsiębiorców uważa, że tego rodzaju staże zawodowe powinny mieć charakter ciągły i należy powtarzać je po roku – dwóch latach z uwagi na wiele zmian jakie na bieżąco zachodzą.

Przedsiębiorcy uważają, że tego rodzaju staże zawodowe powinny wejść na stałe do programu doskonalenia nauczycieli i instruktorów zawodu, uzasadniając to m. in. w następujący sposób: „Nauczyciele posiadają wiedzę teoretyczną jednak brakuje praktyki, która jest niezbędna aby przedsiębiorcy chcieli zatrudnić ich podopiecznych; niestety niewiele osób nauczających hotelarstwa ma jakiegokolwiek doświadczenie. Staże takie jak ten pozwalają je zdobyć.; dzięki nabytej wiedzy nauczyciele są świadomi zmian zachodzących na bieżąco w gastronomii hotelowej i mogą przekazać uczniom nową, świeżą wiedzę”.

### **Opinia eksperta – współtwórcy programu i organizatora jednego ze stażów**

Inicjatywa realizacji tego projektu przyszła do nas z zewnątrz, ale jego właściwości są bardzo interesujące - przyszło nam pracować niejako nad „korzeniami” , które w przyszłości wydadzą „owoce”, tzn., że przeszkolimy efektywnie grono nauczycieli, którzy w przyszłości przeszkolą licznych uczniów. Z ekonomicznej perspektywy wydaje się mnie, że idea była nadzwyczaj trafna. Wydajność, po prostu wydajność w tym postępowaniu jest niezwykle ważna.

Będąc autorem jednego z programów omawianego projektu mogę dziś powiedzieć, że zasady jego konstrukcji były właściwe – w przyszłości może trzeba będzie dokonać drobnych korekt, ale zawsze zależne są one od poziomu i przygotowania osób szkolonych. Dotyczy to przede wszystkim kwestii liczby godzin poszczególnych zajęć w zależności jaki poziom grupa reprezentuje.





Wydaje się mnie, że uczestnicy szkoleń byli usatysfakcjonowani tym co od nas otrzymali, a to co najbardziej ich interesowało dotyczyło praktycznych kwestii z życia określonych działów hotelu. To są zagadnienia, które oni mogą później przekazać uczniom. Moja ocena prowadzonych zajęć jest wysoka- istnieją tu odpowiednie warunki do ich przeprowadzenia. Oczywiście może ktoś inny poprowadziłby to lepiej ale uważam, że poziom zajęć był na właściwym poziomie.

Rodzi się tu jeszcze jeden problem – pewna niejako dysproporcja pomiędzy poziomem usług np. hotelarskich, z jakim słuchacze spotykają się na swoim terenie, a tym – powiedzmy najwyższym – z jakim tu się spotkali. Być może w przyszłości należy niejako uelastyczyć program – z jednej strony przybliżyć go do warunków niejako „terenowych” w jakich znajdują się słuchacze, a z drugiej strony musi on jednak trzymać standard, jaki hotele muszą dostarczyć swoim klientom. Część małych hoteli działa nie wg standardów a na podstawie własnych doświadczeń – błędów i sukcesów - wypracowuje swój sposób działania. Ale najlepiej uczyć się od najlepszych.

Podczas stażów zdarzały się incydentalne wypadki niepodporządkowywania się uczestnika określonym rygorom i programowi. Jest to o tyle dziwne, iż projekt został zdefiniowany bardzo czytelnie i każdy wiedział niejako, co może się po udziale w nim spodziewać. Są trzy możliwości jego niewypełnienia: albo prowadzący nie będzie realizował założonych celów w zakresie i terminach planowanych i uczestnicy mogą być z tego powodu nieusatysfakcjonowani, albo przedsiębiorstwo nie będzie wywiązywało się z podjętych w tej kwestii zobowiązań w stosunku do swoich wcześniejszych deklaracji, albo też uczestnik nie właściwie zrozumie, co jest mu oferowane w ramach takiego projektu.

Warto jest przed rozpoczęciem podobnych projektów zdefiniować, jaka jest rzeczywista wiedza ich uczestników. Będzie wtedy istniała także możliwość określenia progresu jaki nastąpił dzięki uczestnictwie w danym projekcie, ale przede wszystkim stworzy to warunki do dostosowania konkretnych treści do poziomu uczestników. W omawianym wypadku poziom był wyrównany i nie było tu sytuacji aby ktoś w zasadniczy sposób „odstawał” od reszty.

W realizacji tego projektu zwracałbym szczególną uwagę na praktykę – na staże, bowiem z większą lub mniejszą wiedzą kursanci do nas przychodzą.

Szkoły zawodowe ze swoim programem nie nadążają za tym co dzieje się na rynku. Program nauczania przygotowuje do tego jak zdać egzamin, a nie ma przełożenia na oczekiwania przyszłych pracodawców. Tak więc koniecznością jest, jeżeli tylko taka realna szansa istnieje, dokonać poważnej zmiany programu nauczania, podręczników itd., Obecnie nie zachęcają one młodych

**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**



ludzi ponieważ to co mają w szkole nie ma nic wspólnego z tym, jakie będą stawiane przed nimi wymogi w ich przyszłej pracy zawodowej, i jakie będą mieli szanse na rynku pracy. Tak więc szkoła zawodowa, która powinna jak najlepiej przygotowywać swoich absolwentów do wykonywania przyszłej pracy - nie spełnia tego wymogu. Program powinien zachęcać, inspirować aby młodzi ludzie się rozwijali, a to co jest im przekazywane w żaden sposób nie pociągnie do tego aby włożyli serce i starali się osiągnąć jak najwięcej.

W programie uczestniczyło bardzo wiele ciekawych osób - część z nich, poprzez długoletnią pracę z określonym szkolnym programem straciło wiarę w to, że mogą poprzez swoją dydaktyczną działalność mieć wpływ na właściwe przygotowanie absolwentów. I w miarę kolejnych zajęć oni niejako otwierali się, z dużym zaangażowaniem podchodzili do nowych, przedstawianych im, trendów. Myślę, że uczestnictwo w tym projekcie dało im także pozytywny impuls do ich zawodowego funkcjonowania. Dało im spory zastrzyk optymizmu.

#### **Wnioski:**

1. Pomysł realizacji właśnie tego programu doskonalenia zawodowego nauczycieli przedsiębiorcy oceniają jako nadzwyczaj trafny z następujących powodów:
  - a. zawartych treści, bowiem prezentują one nie tylko najnowsze trendy i ciągle zachodzące zmiany w gastronomii i hotelarstwie, ale wypełniają istotną lukę istniejącą w programach nauczania szkół zawodowych;
  - b. personalnego – gastronomia i hotelarstwo oczekuje na nowe młode kadry, które jednak będą właściwie przygotowane do stawianych im wymogów. Treści realizowanego programu dają nie tylko taką nadzieję, ale także mogą motywować uczniów do większego zainteresowania swoim przyszłym zawodem i chęcią jego jak najlepszego poznania;
  - c. ekonomicznego – jest bardzo wydajny, gdyż poprzez przeszkolenie nauczycieli, w konsekwencji określone treści dotrą do licznej grupy młodzieży, lepiej ją przygotowując do przyszłej działalności zawodowej i dogodniej sytuując na rynku pracy;
  - d. doskonalenia – nauczycieli rozumianego nie tylko jako podnoszenie ich wiedzy i umiejętności, ale także wpływając na ich motywację, stan optymizmu, pewność siebie oraz zwiększoną wiarę we własne możliwości i kompetencje.
2. Sam program przedsiębiorcy uznali za w pełni dopracowany i oświadczyli, iż w przyszłości realizowaliby go z satysfakcją, wprowadzając czasem drobne zmiany.





3. Badani zgodnie ocenili, że tego rodzaju programy doskonalenia nauczycieli w zawodach im potrzebnych powinny mieć charakter ciągły i być realizowane co najmniej co dwa lata – pozwoliłoby to na bieżąco uaktualniać wiedzę i umiejętności nauczycieli;
4. Stąd wypływa kolejny wniosek, iż tego rodzaju działania doskonalące nauczycieli powinny być wprowadzone, jako obligatoryjne, przez odpowiednie władze oświatowe. Dotyczy to oczywiście i innych zawodów i innych przedsiębiorstw;
5. Przedsiębiorcy ocenili udział uczestników stażów jako aktywny, wraz z pełną akceptacją zaproponowanego programu, co także wyrażało się z ich strony w chęci pogłębienia swojej wiedzy (sytuacje konfliktowe miały charakter incydentalny);
6. Koreluje z powyższym opinia uczestników znana przedsiębiorcom, że wybór tej formy doskonalenia był korzystny i udany;
7. Zdania przedsiębiorców na temat poziomu zawodowego uczestników stażów są podzielone, i z powyższego stwierdzenia nasuwa się wniosek o koniecznym w przyszłości, przy tego rodzaju programach, przeprowadzeniu sprawdzianu wiedzy jego uczestników. Nie oznacza to, iż powinien to być jakiś rodzaj egzaminu – można z powodzeniem wyobrazić sobie np. tak przeprowadzone rozmowy wstępne (kwalifikacyjne ?), z których pozyskana zostanie wiedza na powyższy temat. Jest to tym bardziej zasadne, iż późniejsza realizacja programu powinna uwzględniać wcześniejsze przygotowanie jego uczestników;
8. Nie zawsze spełniał program rozliczne dodatkowe oczekiwania uczestników, które miały zapewne charakter indywidualny i często szczególny, niemożliwy do wcześniejszego przewidzenia. Stąd nasuwa się kolejna propozycja, aby w przyszłości na początkowych zajęciach stworzyć warunki do wyartykułowania przez nauczycieli ich potrzeb i zainteresowań, co w konsekwencji powinno przynieść dodatkowe zajęcia na te tematy, przewidziane w ramach całego programu;
9. Przedsiębiorcy ocenili bardzo wysoko zakres programowy stażu oraz sposób jego realizacji, natomiast wątpliwości wzbudziła u nich długość trwania tych zajęć. Pozostaje więc wyjaśnić w indywidualnych rozmowach tę kwestię tak w stosunku do całego okresu stażowego, jak też do poszczególnych jego bloków tematycznych czy też konkretnych tematów.
10. Z powyższym wiąże się co najmniej bardzo dobra ocena wystawiona nabytej przez uczestników wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych. Dowodem na powyższe stwierdzenie jest umowna gotowość przedsiębiorców do zatrudnienia kursantów w swoich zakładach pracy.





---

11. Zupełnie oddzielną kwestią, którą zgodnie podnosili przedsiębiorcy, jak też wcześniej nauczyciele, jest niedostosowanie programów nauczania w szkołach zawodowych do wymogów współcześnie stawianych przed ich absolwentami przez zakłady pracy. Powyższy zrealizowany projekt, pomimo swojego niewątpliwego sukcesu, nie może nadrobić braków i uzupełniać luki powstałe z winy nadzoru oświatowego.

---

**Projektodawca:**

Szkoła Wyższa im. Bogdana Jańskiego  
00-724 Warszawa, ul. Chełmska 21a  
tel. 22 851-28-88  
[www.janski.edu.pl](http://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**



## ROZDZIAŁ IV

### Wzór ankiety

**Szanowni Państwo!**

Zakończyliśmy cykl stażów zawodowych realizowanych w ramach projektu p.n. **Modelowy program doskonalenia zawodowego nauczycieli w przedsiębiorstwach**, którego celem było podniesienie kwalifikacji zawodowych i wzrost motywacji nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu z zakresu turystyki, hotelarstwa i gastronomii.

Realizacja powyższego projektu była możliwa dzięki Państwa wyrozumiałej współpracy, za którą jesteśmy wdzięczni. Jako organizatorzy projektu jesteśmy zainteresowani skutecznością jego przeprowadzenia, relacją między osiągniętymi, a planowanymi celami oraz oceną jakości merytorycznej i technicznej, tak ze strony słuchaczy, jak również instytucji, w których praktycznie odbywały się staże zawodowe. Dlatego też zwracamy się do Państwa z prośbą o wypełnienie poniższej ankiety. Państwa opinia jest dla nas bardzo cenna i zostanie wykorzystana podczas ewaluacji projektu.

Uprzejmie dziękujemy za poświęcony czas.

| KWESTIONARIUSZ ANKIETY pt.<br>„Ocena programu i przebiegu stażu zawodowego oraz osiągniętych rezultatów przez nauczycieli i instruktorów zawodu, w opinii przedsiębiorstw, w których powyższe było realizowane” |   |     |     |
|---|---|-----|-----|
| A. Ocena uczestników stażu  |   |     |     |
| 01.   | Jak zdaniem Państwa można określić stosunek uczestników stażu do jego przebiegu: <i>[proszę podkreślić tylko jedną odpowiedź]</i>   |     |     |
|   | a) aktywny udział wraz z pełną akceptacją zaproponowanego programu<br>b) aktywny udział<br>c) bierne uczestnictwo w zajęciach<br>d) realizacja nieodzownego minimum<br>Dodatkowe uwagi<br>.....   |     |     |
| 02.   | Czy w trakcie stażu zaobserwowaliście Państwo <i>[proszę podkreślić Tak lub Nie]</i>  |     |     |
|   | a) wysoki poziom zawodowy (wiedza praktyczna) uczestników STAŻU<br>b) niski poziom zawodowy (wiedza praktyczna) uczestników STAŻU<br>c) chęć pogłębienia wiedzy z określonych dziedzin<br>d) oczekiwanie na dodatkowe zajęcia<br>e) inne propozycje uczestników [jakie ? – proszę napisać]<br>..... | TAK | NIE |
| 03.   | Czy w czasie stażu doświadczyliście Państwo sytuacji lub zachowań uczestników, które były zaskakujące?  |     |     |





|   |   |
|---|---|
|   | <p>a) tak<br/>b) raczej tak<br/>c) raczej nie<br/>d) nie<br/>Jeżeli „tak” i raczej tak <i>[proszę je opisać]</i>.....<br/>.....</p>   |
| <b>04.</b>  | <b>Czy w myśl opinii wyrażanych przez uczestników stażu, wybór tej formy doskonalenia był trafny ? –<br/><i>[proszę podkreślić jedną odpowiedź]</i></b>   |
|   | <p>a) tak<br/>b) raczej tak<br/>c) raczej nie<br/>d) nie</p>  |
| <b>B. Ocena programu i przebiegu stażu zawodowego</b> |   |
| <b>05.</b>  | <b>Proszę przy pomocy ocen szkolnych ocenić następujące aspekty stażu: <i>[1- ocena najniższa, 6- ocena najwyższa]</i></b>  |
|   | <p>a) długość trwania stażu . . . . .<br/>b) zakres programowy stażu. . . . .<br/>c) sposób realizacji stażu . . . . .</p>  |
| <b>06.</b>  | <b>Proszę dokonać oceny stażu pod względem nabytej przez uczestników wiedzy teoretycznej:</b>   |
|   | <i>[według skali 1-6]:</i><br><br>.....   |
| <b>07.</b>  | <b>Proszę dokonać oceny pod względem nabytych przez uczestników umiejętności praktycznych:</b>  |
|   | <i>[według skali 1-6]:</i><br><br>.....   |
| <b>08.</b>  | <b>Jak oceniają Państwo przydatność nabytych przez uczestników stażu kwalifikacji: <i>[proszę podkreślić tylko jedną odpowiedź]</i></b>   |
|   | <p>a) będą bardzo przydatne w ich pracy zawodowej<br/>b) mogą się przydać w ich pracy zawodowej<br/>c) raczej nie będą przydatne w ich pracy zawodowej<br/>d) inna odpowiedź <i>[proszę napisać]</i>.....</p> |
| <b>09.</b>  | <b>Czy nabyte wiedza i umiejętności zwiększyły wiarę we własne możliwości osób, które odbyły staż zawodowy ? <i>[proszę podkreślić tylko jedna odpowiedź]:</i></b>  |
|   | <p>a) tak<br/>b) raczej tak<br/>c) raczej nie<br/>d) nie<br/>Jeżeli „tak” lub „raczej tak” <i>[proszę napisać dlaczego]</i> .....<br/>.....</p>   |





|                         |   |
|-------------------------|---|
|                         |   |
| <b>10.</b>              | <b>Gdyby istniała taka możliwość, czy osoby po odbyciu stażu zatrudnilibyście Państwo w swoim przedsiębiorstwie ? [proszę podkreślić tylko jedna odpowiedź]</b>   |
|                         | a) zdecydowanie tak<br>b) raczej tak<br>c) raczej nie<br>d) zdecydowanie nie<br><i>[proszę uzasadnić]</i> .....<br>.....<br>.....   |
| <b>C. Doświadczenia</b> |   |
| <b>11.</b>              | <b>Proszę napisać, jakie elementy programu stażu uważają Państwo za szczególnie cenne:</b>  |
|                         | .....<br>.....<br>.....   |
| <b>12.</b>              | <b>Proszę napisać, jakie elementy programu stażu uważają Państwo za niewłaściwie przygotowane lub zbędne:</b>   |
|                         | .....<br>.....<br>.....   |
| <b>D. Rekomendacje</b>  |   |
| <b>13.</b>              | <b>Gdyby ponownie zaproponowano Państwu udział w analogicznym projekcie... - [proszę podkreślić odpowiedź, która najlepiej odpowiada Państwa opinii]</b>  |
|                         | a) realizowalibyśmy go analogicznie<br>b) realizowalibyśmy go pod warunkiem wprowadzenia konkretnych zmian<br>c) raczej nie uczestniczylibyśmy w nim<br>d) nie uczestniczylibyśmy<br><i>Proszę uzasadnić swoją opinię</i> .....<br>.....<br>..... |







|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>14.</b>          | <b>Czy uważają Państwo, iż tego rodzaju staże zawodowe powinny mieć charakter ciągły i powinno się je powtarzać:</b>                          |
|                     | a) po roku – dwóch latach<br>b) po innym okresie – jakim i dlaczego? <i>[proszę napisać]</i> .....<br>c) nie ma sensu ich powtarzać           |
| <b>15.</b>          | <b>Czy uważają Państwo, iż tego rodzaju staże zawodowe powinny wejść na stałe do programu doskonalenia nauczycieli i instruktorów zawodu?</b> |
|                     | a) tak<br>b) raczej tak<br>c) raczej nie<br>d) nie mam zdania<br>Jeżeli „tak” lub „raczej tak” <i>[proszę napisać dlaczego]</i> .....         |
| <b>16.</b>          | <b>Państwa ewentualne dodatkowe uwagi, spostrzeżenia i propozycje związane z omawianym tematem:</b>   |
|                     | .....<br>.....  |
| <b>E. Metryczka</b> |   |
| <b>17.</b>          | <b>Rodzaj stażu realizowany w Państwa przedsiębiorstwie: <i>[proszę podkreślić]</i></b>   |
|                     | a) gastronomia                      b) hotelarstwo                      c) turystyka  |
| <b>18.</b>          | <b>Nazwa instytucji:</b>  |
|                     |   |
| <b>19.</b>          | <b>Imię, nazwisko oraz pełniona w przedsiębiorstwie funkcja:</b>  |
|                     |   |

**Serdecznie dziękujemy za wypełnienie kwestionariusza ankiety!**

