



Zwracam się do Państwa z prośbą o wypełnienie niniejszej ankiety. Ma ona na celu ustalenie w jakim stopniu Państwa oczekiwania dotyczące uczestnictwa w projekcie zostały spełnione. Ankieta jest anonimowa. Proszę o szczerą odpowiedź, uzyskane informacje pozwolą nam ocenić jakość przeprowadzonych praktyk.

Dziękuję za szczerą odpowiedź Wioletta Borys - ekspertka monitoringu i ewaluacji

1. Jakim nauczycielem/nauczycielką jestem?

W poniższej tabeli znajdują się zdania odnoszące się do różnych cech nauczyciela. Z uwagą przeczytaj każde z nich i oceń w jakim stopniu opisują one Twoją pracę. Swoją odpowiedź zaznacz w odpowiednim miejscu w tabeli (wstawiając X).

Ja jako nauczyciel/nauczycielka	Bardzo rzadko	Rzadko	Czasami	Często	Bardzo często
Lubię uczyć.					
Szanuję uczennice/uczniów.					
Jestem wzorem nauczyciela/nauczycielki.					
Posiadam szeroką wiedzę o przedmiocie, którego nauczam.					
Jestem ekspertem/ekspertką w swojej dziedzinie.					
Trudno mnie zaskoczyć pytaniem z obszaru technologii mięsa/ sztuki kulinarnej					
Tłumaczę i wyjaśniam fachowe pojęcia, którymi się posługuję.					
Podaję przykłady z zakresu wykorzystania różnych rodzajów mięs w technologii/sztuce kulinarnej					
Przykłady które podaję można wykorzystać w praktyce.					
Wiedzę przekazuję w sposób jasny i zrozumiały.					
Zachęcam uczniów do samodzielnego uczenia się np. do czytania, udziału w kołach zainteresowań i podobnych					
To czego uczyć jest potrzebne					
Uważam, że materiał który omawiamy na lekcjach przyda się uczniom w przyszłej pracy.					
Prezyzyjnie określam cel zajęć i co będzie ich treścią.					
Na sprawdzianach jest wiedza, która była omawiana na lekcjach.					
Moje lekcje są interesujące, ciekawe.					
Cieszę się i chwale uczennice/uczniów za aktywność, zadawanie pytań– zachęcam ich do aktywności.					
Pozwalam uczniom/uczennicom wypowiadać własne zdanie. Interesuje mnie ich zdanie.					
Z szacunkiem odnoszę się zarówno do chłopców jak i do dziewczyn.					
Jestem zaangażowany/a w przedmiot którego nauczam. Z emocją przekazuję wiedzę.					
Pomagam uczniom/uczennicom gdy proszą o wyjaśnienie trudnych kwestii.					
Moi uczniowie/uczennice nie boją się pytać o rzeczy, których nie rozumieją					
Na zajęciach uczniowie pracują w grupach nad rozwiązaniem jakiegoś zadania, a wyniki pracy omawiane są na forum klasy.					
Buduje „wiarę w siebie” uczniów/uczennic, chwale, zwracam uwagę na ich mocne strony.					
Zanim ocenię pracę uczniów/uczennic, pokazuję mocne i słabe strony jej wykonania. Zawsze wiedzą co było zrobione dobrze a co źle.					
W sytuacji gdy uczniowie zrobią błąd cierpliwie wyjaśniam im trudną wiedzę.					
Na zajęciach są realizowane pomysły uczniów					
W czasie zajęć robię pokazy multimedialne, wykorzystuję różne środki dydaktyczne (filmy, plansze, arkusze kalkulacyjne itp.)					
Wymagam samodzielności, lubię gdy uczniowie/uczennice sami szukają rozwiązań, wiedzy i odpowiedzi na pytania.					
Angażuję uczniów/uczennice w zajęcia pozalekcyjne.					
Uczniowie/uczennice lubią chodzić na moje lekcje					
Jednakowo traktuję dziewczęta i chłopców.					



2. Oczekiwania

W jakim stopniu Państwa oczekiwania dotyczące uczestnictwa w praktykach zostały spełnione? Proszę udzielić odpowiedzi przyjmując, że 1 oznacza niespełnione oczekiwanie, 2 niski poziom spełnienia oczekiwań, 3 średni, 4 wysoki i 5 bardzo wysoki poziom spełnienia oczekiwań w określonym zakresie. (proszę postawić X)

Oczekiwania	1	2	3	4	5
pogłębienie wiedzy i umiejętności z zakresu obróbki mięsa					
pozyskania doświadczenia pracy w przedsiębiorstwach mięsnych i gastronomicznych					
udoskonalenie umiejętności kulinarnych					
udoskonalenia dydaktycznego i metodycznego warsztatu pracy					
poznanie sposobów pracy wybitnych praktyków gastronomicznych					
poznanie właściwości i technik związanych z przygotowywaniem mięs					
poznanie innowacyjnych rozwiązań kulinarnych - produktowych					
poznanie innowacyjnych rozwiązań kulinarnych – organizacyjnych					
poznanie innowacyjnych rozwiązań kulinarnych - technologicznych					
poznanie realnych warunków pracy w branży mięsnej i gastronomicznej					
umiejętność przygotowywania potraw mięsnych					
poznanie organizacji pracy w zakładach przetwórstwa mięsa					
poznanie organizacji pracy w zakładach gastronomicznych					
poznanie nowoczesnych technik pracy w kuchni					

3. Jakie korzyści wynikają Pana/i zdaniem z kształcenia się ludzi dorosłych? Proszę dokonać oceny poszczególnych korzyści w skali od 1 do 5.

umacnia pozycję na rynku pracy	
umożliwia stabilizacja życiową	
wzrost możliwości zwiększenia dochodu	
poznanie ludzi o podobnych zainteresowaniach	
wzrost standardu życia dla siebie i swoich najbliższych	
poczucie spełnienia i samorealizacji	
umożliwia pełne uczestnictwo w życiu społecznym i politycznym kraju	
aktualizacja kompetencji i kwalifikacji	
zwiększenie pewności siebie	
przełamywanie barier	
minimalizacje prawdopodobieństwa zasilenia szeregu osób bezrobotnych	
daje stabilizacja zawodową	
poszerzenie horyzontów	
umożliwia przekwalifikowanie	
zwiększenie szans uzyskania awansu	
zapewnia samorozwój	



4. Poziom wiedzy i umiejętności

Jaki jest poziom Pana/i wiedzy i umiejętności w zakresach wymienionych w tabeli? Proszę dokonać samooceny przyjmując, że 5 oznacza „bardzo wysoki poziom” wiedzy i umiejętności, 4 – wysoki; 3 – przeciętny; 2 – niski; 1- bardzo niski poziom wiedzy i umiejętności.

Oceniane kategorie	1	2	3	4	5
znajomość specjalistycznej wiedzy z zakresu przedmiotu, którego Pan/i naucza					
znajomość i umiejętność stosowania nowoczesnych maszyn i urządzeń w kuchni					
znajomość anatomii i technologicznych właściwości różnych gatunków mięs					
znajomość organizacji pracy w zakładach mięsnych/gastronomicznych					
wiedza na temat nowoczesnych technik i technologii w zakresie obróbki mięsa					
umiejętność stosowania nowoczesnych technik i technologii w zakresie obróbki mięsa					
wiedza i umiejętności stosowania dobrej praktyki higienicznej					
znajomość profesjonalnego słownictwa stosowanego przy obróbce mięsa w zakładach mięsnych/gastronomii					
znajomość polskiego rynku i warunków pracy w branży mięsnej/gastronomicznej					
znajomość wymagań pracodawców z branży mięsnej/gastronomicznej					
wiedza dotycząca specyfiki rozwoju i funkcjonowania młodzieży					
wiedza na temat sposobów motywowania uczniów do nauki					
umiejętność zaangażowania i motywowania młodzieży do uczenia się					
wiedza dotycząca metod pracy sprzyjających rozwojowi twórczości uczniów i umiejętność jej stosowania					
umiejętność uwzględniania w procesie dydaktycznym indywidualnego potencjału uczennic i uczniów					
wiedza na temat stereotypów płci funkcjonujących w szkole					
wiedza na temat aktywnych metod nauczania					
umiejętność wykorzystania różnorodnych środków dydaktycznych w procesie nauczania					
wiedza i umiejętności potrzebne do tego by przygotować uczniów do egzaminu zawodowego					
wiedza i umiejętności potrzebne do tego by przygotować uczniów do podjęcia pracy związanej z obróbką mięsa					
poczucie pewności co do własnej wiedzy pedagogicznej podczas pracy z młodzieżą					
poczucie pewności co do własnej wiedzy merytorycznej związanej z obróbką mięsa					
poczucie pewności co do własnych umiejętności profesjonalnych z zakresu obróbki mięsa					



5. W jaki sposób zamierza Pan/Pani wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk?

.....

.....

.....

**6. Czy w przeszłości brał/a Pan/i udział w jakichś formach kształcenia (warsztaty, szkolenia, kursy i inne)?
Jeśli tak, to w jakich, z zakresu jakiej tematyki?**

.....

.....

.....

7. Czy zamierza Pan/i w przyszłości brać udział w jakichś formach kształcenia (kursy, szkolenia, szkoły itp.)?

Tak Nie Trudno powiedzieć

Jeśli tak, w zakresie jakiej tematyki oraz jaką formą kształcenia (kursy, szkolenia, edukacja szkolna itp.)?

.....

.....

8. Jak ocenia Pan/i poszczególne aspekty Projektu? Proszę dokonać oceny posługując się pięciopunktową skalą przyjmując, że 1 oznacza ocenę najniższą a 5 najwyższą.

Lp.	oceniane aspekty projektu	1	2	3	4	5
1	warunki zakwaterowania					
2	organizacja praktyk					
3	możliwość uzyskania informacji od organizatorów					
4	dostępność informacji o terminach i miejscach					
5	informacyjna wartość strony internetowej projektu					
6	ogólna ocena projektu					
7	poziom zadowolenia z uzyskanego wsparcia					

9. Co uważa Pan/Pani nt. programu praktyk oraz warunków w jakich został zrealizowany?

.....

.....

.....

.....



10. Proszę dokonać oceny opiekuna praktyk przyjmując, że 1 oznacza ocenę niższą a 6 najwyższą.

Imię i nazwisko opiekuna praktyk	Ocena 1-6
Zaangażowanie	
Dostępność, możliwość kontaktu, rozmowy	
Możliwość pozyskania informacji i odpowiedzi na pytania	
Trzymanie się i realizowanie programu praktyk	
Zorganizowanie pracy stażysty	
Życzliwość, przyjazne nastawienie	
Otwartość na prośby i sugestie stażysty	

Metryczka

Płeć

Kobieta

Mężczyzna

Wiek