



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Raport współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Raport ex-post z ewaluacji i monitoringu projektu **„Kucharz Doskonały”. Dziedzictwo kulinarne w pracy nauczycieli szkół gastronomicznych**



Zamawiający:



Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego
ul. Smulikowskiego 4
00-389 Warszawa

Wykonawca:

Haute sp. z o.o.
ul. Partyzantów 67/10
10-900 Olsztyn

Zespół Badawczy:

Mgr Piotr Polkowski - specjalista ds. badań
Dr Edyta Borys – ewaluatorka kluczowa

Olsztyn, sierpień 2014

Spis treści

1. Informacje o Projekcie	2
1.1. Cele Projektu	2
1.2. Grupa docelowa Projektu	3
1.3. Sposób rekrutacji do Projektu	3
1.4. Organizacja Projektu	4
2. Założenia metodologiczne ewaluacji	5
3. Analiza wyników ewaluacji	7
3.1. Ogólna charakterystyka grupy badawczej	7
3.2. Motywy przystąpienia do projektu	14
3.3. Oczekiwania uczestniczek i uczestników Projektu	27
3.4. Wiedza i umiejętności na różnych etapach Projektu	35
3.4.1. Samoocena poziomu początkowego i końcowego wiedzy i umiejętności	36
3.4.2. Oceny uczestniczek i uczestników z egzaminu praktycznego	43
3.5. Udział w Projekcie a jakość procesu dydaktycznego w opinii uczestniczek i uczestników	59
3.6. Ocena Projektu Kucharz Doskonały	79
3.6.1. Ocena strony organizacyjnej	80
3.6.2. Ocena opiekunów i trenerek	93
3.6.3. Ocena strony merytorycznej	108
3.7. Nabór do Projektu – źródła informacji oraz bariery uczestnictwa	116
4. Realizacja wskaźników Projektu	124
5. Rekomendacje	126
6. Spis tabel i wykresów	129

1. Informacje o Projekcie

Projekt „Kucharz Doskonały. Dziedzictwo kulinarne w pracy nauczycieli szkół gastronomicznych” był współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytetu III „Wysoka jakość systemu oświaty”, Działanie 3.4 „Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie”, Poddziałanie 3.4.3 „Upowszechnienie uczenia przez całe życie – projekty konkursowe”. Projekt realizowany jest przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego.

1.1. Cele Projektu

Głównym celem projektu było stworzenie standardów z zakresu dziedzictwa kulinarnego Polski w praktycznym doskonaleniu nauczycieli przedmiotów gastronomicznych. Realizacja głównego celu projektu opierać się będzie na realizacji celów szczegółowych, do których zalicza się:

- wypracowanie skutecznych programów doskonalenia kwalifikacji profesjonalnych uczestników projektu (UP) w przedsiębiorstwach gastronomicznych z zakresu historyczno-kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski w okresie od 1 lipca 2012 r. do 30 września 2014 r.,
- w okresie od 20 sierpnia 2012 r. do 10 sierpnia 2014 r. pogłębienie wiedzy i umiejętności Uczestników projektu (223 kobiet i 29 mężczyzn) dotyczących zastosowania historyczno-kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski w pracy nauczycieli/ek i instruktorów/ek praktycznej nauki zawodu w szkołach gastronomicznych.

Realizacja programu doskonalenia zawodowego obejmuje następujące zadania:

- a. Realizację 10-dniowych praktyk w przedsiębiorstwach:
 - praktyki odbywać się będą w grupach 5-12 osobowych podczas 21 edycji praktyk;
 - praktyki odbywać się będą na podstawie pilotażowego programu praktyk opracowanego przez Eksperta kluczowego i 3 Ekspertów branżowych;
- b. Egzamin i działania równościowe:

- Uczestnicy praktyk w ramach egzaminu przygotowują do oceny menu potraw historycznych (przystawka, zupa, danie główne, deser), które poznali w czasie praktyk;
- Uczestnicy rozwiązują test teoretyczny;
- Uczestnicy przygotowują prezentację wraz z recepturami.

1.2. Grupa docelowa Projektu

Projekt Kucharz Doskonały adresowany był do 252 (w tym co najmniej 29 mężczyzn) nauczycieli i nauczycielek przedmiotów zawodowych: kucharz i pokrewne oraz kelner i pokrewnych – zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 26 czerwca 2007 roku w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. Nr 124, poz. 860 z późn. zm.).

1.3. Sposób rekrutacji do Projektu

Rekrutacja do Projektu przebiegała w sposób ciągły i otwarty, i trwała od 1 lipca 2012 r. do 10 lipca 2014 r. Organizatorzy Projektu podzielili ją na 21 faz (edycji). W każdej z edycji wyodrębniona została jedna grupa nauczycielek i nauczycieli, która liczyła od 5 do 12 osób. Terminy przyjmowania zgłoszeń na każdą fazę były ogólnie ustalane przez biuro projektu. Zgłoszenia kandydatów, którzy nie zostali zakwalifikowani na daną fazę zostały automatycznie przeniesione na kolejną lub późniejszą edycję, aż do zakończenia Projektu. W procesie rekrutacji uwzględniona została zasada równych szans, a wszyscy kandydaci, którzy wysłali w tym czasie swoją aplikację nie byli dyskryminowani ze względu na wiek czy płeć. W Projekcie wzięły udział wyłącznie osoby, które z własnej inicjatywy zgłosiły chęć uczestnictwa i spełniły następujące warunki:

- ukończyły 18 lat;
- uzyskały kwalifikacje nauczyciela lub instruktora praktycznej nauki zawodu przedmiotów zawodowych i prowadziły kształcenie w zawodzie: kucharz i pokrewnych lub kelner i pokrewnych;
- były aktywne zawodowo w charakterze nauczyciela lub instruktora praktycznej nauki zawodu przedmiotów zawodowych;
- posiadały aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną;
- nie były objęte świadczeniem emerytalnym lub rentowym;
- nie były zarejestrowane w urzędzie pracy jako osoby bezrobotne.

Osoby, które wyraziły chęć przystąpienia do Projektu musiały wypełnić, a następnie dostarczyć do biura wypełnione dokumenty aplikacyjne w formie papierowej. Organizator w celu sprawnej i efektywnej rekrutacji umieścił je na stronie internetowej, na której były dostępne do pobrania. Po pozytywnym zweryfikowaniu dokumentów aplikacyjnych tworzona była lista główna kandydatek i kandydatów. W przypadku większej liczby chętnych stosowane były kryteria pierwszeństwa. W pierwszej kolejności organizator kwalifikował do Projektu osoby posiadające niewielkie doświadczenie w pracy/stażu w przedsiębiorstwach, a w drugim w kolejności kryterium pierwszeństwa było rozpoczęcie pracy nauczycielki/nauczyciela w wieku powyżej 45 lat.

1.4. Organizacja Projektu

Niniejszy raport ex-post dotyczy badań ewaluacyjnych projektu prowadzonych od 30 sierpnia 2012 roku do 5 sierpnia 2014 roku. Ewaluacja, w celu zapewnienia jej obiektywności miała charakter zewnętrzny. Zgodnie z przyjętym przez Wnioskodawcę harmonogramem dziesięciodniowe praktyki realizowane w ramach Projektu odbywały się w trzech lokalizacjach: w Gospodarstwie Agroturystycznym Sasek, w Hotelu TennisHouse w Markach oraz w Gospodarstwie Agroturystycznym Vitalis w Zastawnie. Cykl zajęć praktycznych prowadzonych w projekcie podzielona została na 2 etapy. Pierwszy etap obejmował praktyki w jednym z trzech powyżej wymienionych miejsc. Praktyki prowadzone były przez wydelegowanych do tego kucharzy – opiekunów posiadający wysokie kwalifikacje, doświadczenie oraz wiedzę z zakresu kuchni historycznej, tradycyjnej i regionalnej. Z kolei drugi etap związany był dwudniowym zjazdem podsumowującym, który miał miejsce w Domu Bankietowym Finezja w Kętrzynie lub w Hotelu Anders w Starych Jabłonkach. Podczas egzaminu uczestniczki i uczestnicy reprezentowali swoje grupy z praktyk. Organizator dopuszczał możliwość wzięcia udziału w egzaminie w innej grupie, gdy na przeszkodzie stanęły obowiązki zawodowe czy rodzinne. W czasie egzaminu nauczycielki i nauczyciele wzięli udział w zadaniu praktycznym i teoretycznym, a także uczestniczyli w warsztatach prowadzonych przez trenerkę posiadającą wiedzę i doświadczenie w pracy w zawodzie gastronomicznym.

Uczestniczki i uczestnicy projektu nie ponosili żadnych kosztów związanych z realizacją praktyk. Oznacza to, że nauczycielki i nauczyciele mieszkający poza miejscem odbywania się projektu otrzymali zwrot kosztów dojazdu, a ponadto zapewnione im zostały bezpłatne noclegi ze śniadaniem zarówno w czasie praktyk, jak i w czasie zjazdu podsumowującego. Uczestniczki i uczestnicy w trakcie realizacji projektu otrzymali również

całodzienne wyżywienie. Na czas wykonywanych zajęć otrzymali oni od organizatora dzienniczki praktyk oraz dwa komplety ubrań roboczych z jedną parą butów. Na zakończenie udziału w programie doskonalenia zawodowego każda z osób biorąca udział w Projekcie otrzymała certyfikat potwierdzający ukończenie praktyk i zdanie egzaminu praktycznego.

2. Założenia metodologiczne ewaluacji

Ewaluacja jest systematycznym i rzetelnym badaniem danego przedsięwzięcia. Była prowadzona w sposób ciągły i obejmowała różne źródła danych. Istotnym celem ewaluacji było poznanie wartości opisanego projektu z punktu widzenia podniesienia kwalifikacji zawodowych nauczycielek i nauczycieli kształcenia zawodowego w szkołach gastronomicznych z terenu całej Polski oraz instruktorek i instruktorów praktycznej nauki zawodu: kucharz, kelner i pokrewnych w szkołach gastronomicznych z terenu całej Polski.

Przedmiotem ewaluacji były oczekiwania uczestniczek i uczestników, ich opinie na temat wartości merytorycznej i organizacyjnej projektu a także opinie ekspertów dotyczące przebiegu i realizacji projektu. Badania ewaluacyjne przeprowadzone zostały w każdej z 21 edycji Projektu. Zostały one zaplanowane, jako proces zbierania danych prowadzący do uzyskania odpowiedzi na kluczowe pytania sformułowane przez Wnioskodawcę:

- Jakie są rodzaje motywacji skłaniające do uczestnictwa w projekcie?
- Jaki jest poziom wiedzy i umiejętności nauczycielek/nauczycieli zawodu w zakresie dziedzictwa kulinarnego Polski?
- Jaki jest przyrost wiedzy i umiejętności uczestniczek/uczestników po projekcie oraz w jakich dziedzinach jest on największy?
- Jakie są opinie uczestniczek/uczestników projektu na temat programu i sposobu realizacji praktyk?
- Jak uczestniczki/uczestnicy projektu oceniają opiekunów praktyk, personel projektu, trenerkę oraz wsparcie ze strony biura projektu?
- Jak uczestniczki/uczestnicy projektu oceniają udzielone wsparcie, narzędzia, metody prowadzenia zajęć, zaplecze techniczne szkolenia, miejsce oraz organizację praktyk?
- Jakie są oczekiwania uczestniczek/uczestników względem projektu i na jakim poziomie zostały one spełnione?
- Jakie są bariery związane z realizacją praktyk?

- Jak przebiega proces rekrutacji i jakie zmiany należałoby do niego wprowadzić by efektywniej dotrzeć do grupy docelowej projektu?
- Jaki jest poziom realizacji wskaźników projektu?

W procesie zbierania i analizy danych uwzględniono następujące kryteria ewaluacyjne:

- Trafność działań – na ile zadania realizowane w ramach projektu oraz ich wartość merytoryczna jest dostosowana do potrzeb uczestniczek
- Skuteczność działań – na ile i czy zadania realizowane w ramach projektu oraz ich zakres merytoryczny są zgodne z celami i służą ich realizacji
- Użyteczność działań – na ile działania realizowane w ramach projektu oraz ich zakres merytoryczny są postrzegane przez uczestniczki i uczestników jako wartościowe z punktu widzenia ich rozwoju zawodowego

W ramach realizacji poszczególnych etapów procesu ewaluacji Projektu wykorzystane zostały różne metody i techniki badawcze. Umożliwia to uzyskanie obiektywnych i wiarygodnych rezultatów. Wybierając metody badawcze i konstruując narzędzia badawcze ewaluator kierował się następującymi założeniami:

- Metody/narzędzia dostarczą wyczerpujących odpowiedzi na pytania ewaluacyjne;
- Narzędzia będą dostosowane do grupy respondentów;
- Tam, gdzie jest to możliwe, będzie się dążyć do multiplikacji źródeł.

Zastosowane metody i techniki badawcze:

1. Ankieta ewaluacyjna (dwa rodzaje kwestionariuszy ankiet – ankieta początkowa i końcowa);
2. Badanie dokumentów (analiza wyników testu kompetencji in i out, analiza protokołów egzaminacyjnych, dzienniczki praktyk);
3. Wywiad grupowy (przeprowadzony na zakończenie projektu);
4. Wywiad indywidualny (przeprowadzony z 3 uczestniczkami/uczestnikami i 2 ekspertami)

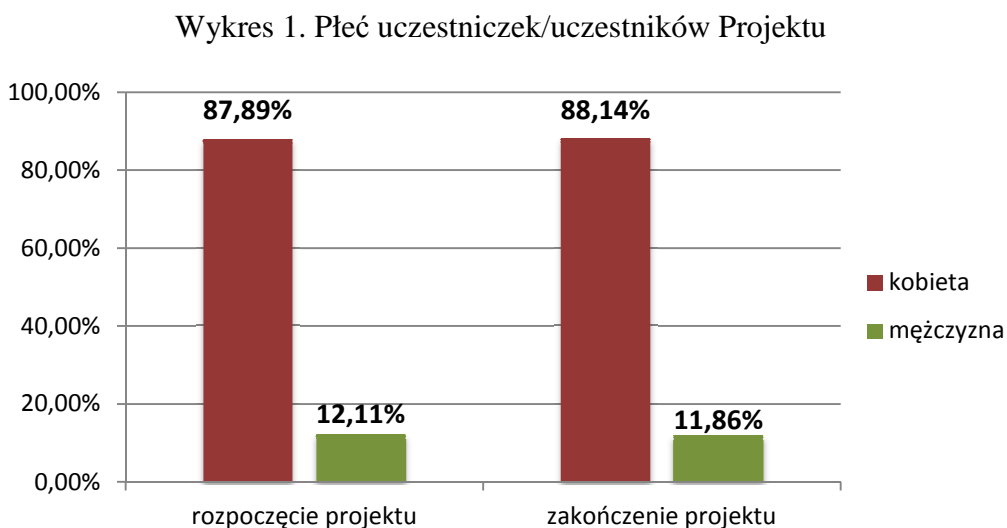
Badaniami ewaluacyjnymi objęte zostały wszystkie osoby uczestniczące w projekcie. Ankieta początkowa była robiona na etapie początkowym projektu, natomiast ankieta końcowa na zakończenie zjazdu podsumowującego. Dodatkowo po egzaminie przeprowadzany był wywiad grupowy, który zostały transkrybowany. Uzyskane w ten sposób dane zostały poddane analizie.

3. Analiza wyników ewaluacji

W niniejszej części raportu zostały zamieszczone dane uzyskane podczas realizacji ewaluacji Projektu Kucharz Doskonały. Dziedzictwo kulinarne w pracy nauczycieli szkół gastronomicznych. Rozdział ten składa się z 7 podrozdziałów, w których scharakteryzowane zostały osoby biorące udział w Projekcie, odpowiedziano na pytania związane z najważniejszymi powodami przystąpienia do Projektu, przeszłymi doświadczeniami oraz oczekiwaniami, jakie badani żywili względem opisywanego przedsięwzięcia edukacyjnego. W dalszych podrozdziałach analizie poddane zostały wyniki dotyczące wiedzy i umiejętności nauczycielek i nauczycieli z zakresu kuchni historycznej, tradycyjnej oraz regionalnej, a także wpływ nabytych kompetencji na dalszą pracę dydaktyczną badanych osób. W ostatnich podrozdziałach zawarte zostały opinie na temat wartości Projektu.

3.1. Ogólna charakterystyka grupy badawczej

Charakterystyka badanej grupy rozpoczęła się od przedstawienia rozkładu płci osób uczestniczących w Projekcie. Kategoria płci rozpatrywana była również w kontekście jednego ze wskaźników informujących czy cele Projektu zostały zrealizowane.



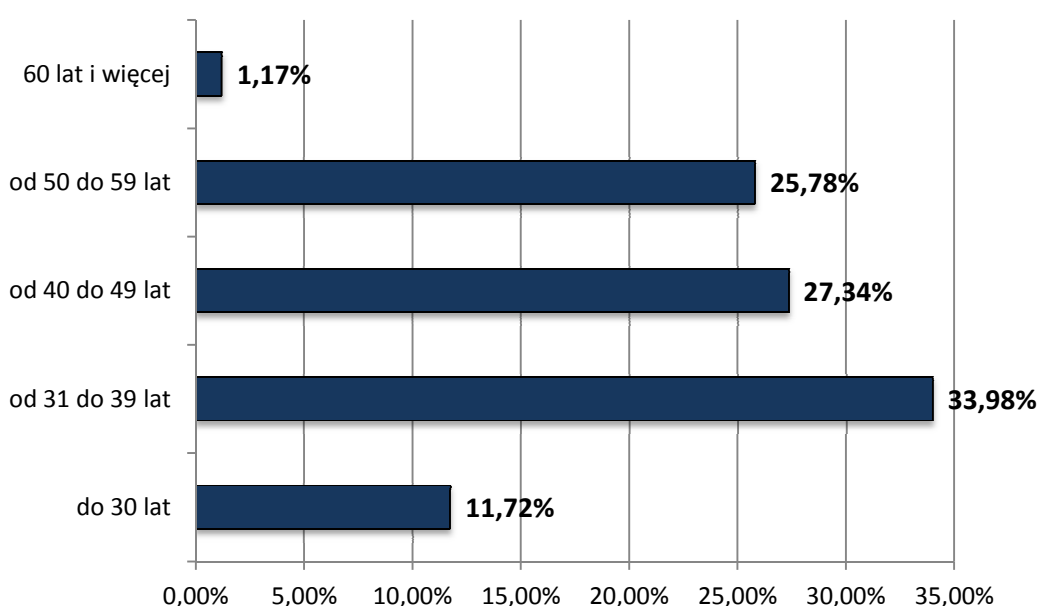
Źródło: opracowanie własne, n=256

Do Projektu przystąpiło łącznie 256 osób, 225 nauczycielek/instruktoerek oraz 31 nauczycieli/instruktorów. Projekt ukończyło, a więc zrealizowało dziesięciodniowy program praktyk oraz ukończyło egzamin praktyczny, 253 osoby, w tym 223 nauczycielki/instruktorce oraz 30 nauczycieli/instruktorów. Zatem tylko 3 osoby, dwie kobiety i jeden mężczyzna nie

przystąpiły do egzaminu praktycznego. Zdecydowaną większość stanowiły uczestniczki, co było jednocześnie odzwierciedleniem sytuacji w zawodzie nauczyciela przedmiotów gastronomicznych lub spożywczych w Polsce. Zaprezentowane powyżej dane potwierdzają, iż organizator zrekrutował do Projektu właściwą liczbę nauczycielek/nauczycieli kształcenia zawodowego oraz instruktorek/instruktorów praktycznej nauki zawodu, która podana była we wniosku o dofinansowanie.

Drugą analizowaną cechą był wiek respondentek/respondentów.

Wykres 2. Wiek uczestniczek/uczestników Projektu



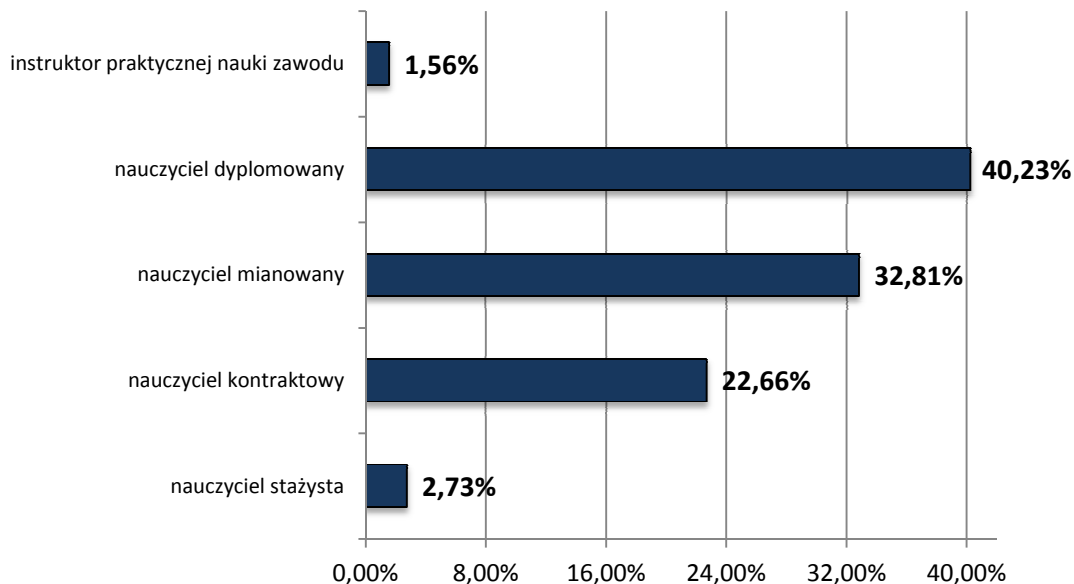
Źródło: opracowanie własne, n=256

Wśród badanych najwięcej było osób w wieku od 31 do 39 lat (33,98%, 87 wskazań). Osób w wieku od 40 do 49 lat było 27,34% (70 wskazań). Nieznacznie mniej było osób w wieku od 50 do 59 lat (25,78%, 66 wskazań). Z kolei najmniejszy odsetek w populacji przypadł osobom w wieku co najmniej 60 lat (1,17%, 3 wskazania) oraz do 30 roku życia (11,72%, 30 wskazań). Średnia wieku wszystkich uczestniczek/uczestników wyniosła 41 lat i 9 miesięcy. Najstarszy uczestnik ukończył 62 lata, a najmłodsza uczestniczka zadeklarowała, iż posiada skończone 25 lat.

Nauczycielki/nauczyciele zostali poproszeni o podanie posiadanego przez siebie stopnia awansu zawodowego, co przedstawione zostało na kolejnym wykresie. Na podstawie przeprowadzonego badania ewaluacyjnego należy stwierdzić, iż wśród uczestników najwięcej

było osób posiadających stopień awansu nauczyciela dyplomowanego (40,23%, 103 wskazania). Nauczycieli mianowanych z kolei było 84 (32,81% wskazań).

Wykres 3. Stopień awansu zawodowego nauczycielek/nauczycieli



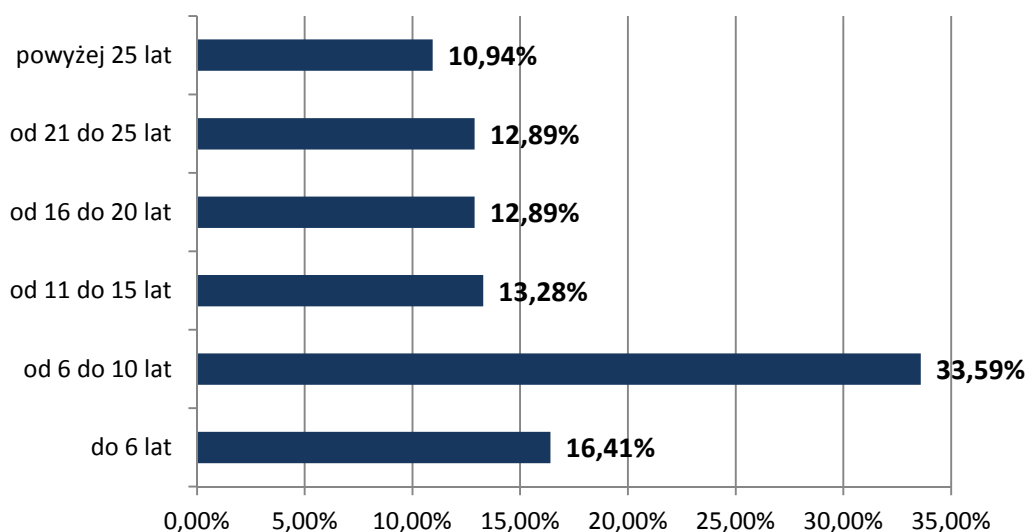
Źródło: opracowanie własne, n=256

We wszystkich edycjach Projektu Kucharz Doskonały najmniej było osób pracujących, jako instruktor/ka praktycznej nauki zawodu (1,56%, 4 wskazania). Wśród badanych nieznaczny odsetek stanowiły także osoby pracujące w charakterze nauczyciela stażysty (2,73%, 7 wskazań). Nauczycielek/nauczycieli ze stopniem awansu zawodowego nauczyciela kontraktowego, było 58 (22,66% wskazań). Największą grupę stanowiły osoby posiadające najwyższy stopień awansu zawodowego.

Na podstawie przedstawionego powyżej rozkładu stopnia awansu zawodowego uczestniczek/uczestników Projektu należy stwierdzić, iż mimo posiadania przez duży odsetek osób najwyższego stopnia awansu zauważalna jest reprezentowana przez nich chęć do dalszego samokształcenia się. Nauczycielki/nauczyciele dostrzegają zatem konieczność stałego, ustawicznego doksztalcania się, poszerzenia swojej wiedzy i umiejętności, a tego rodzaju przedsięwzięcia edukacyjnego stanowią odpowiednią do tego okazję.

Charakterystyce poddany został staż pracy osób, które uczestniczyły w Projekcie (wykres 4). Średnia liczba w zawodzie nauczycielki/nauczyciela wyniosła 13 lat i 5 miesięcy. Jedna z uczestniczek przyznała, że w zawodzie nauczycielki pracuje od 35 lat.

Wykres 4. Liczba lat w zawodzie nauczycielki/nauczyciela

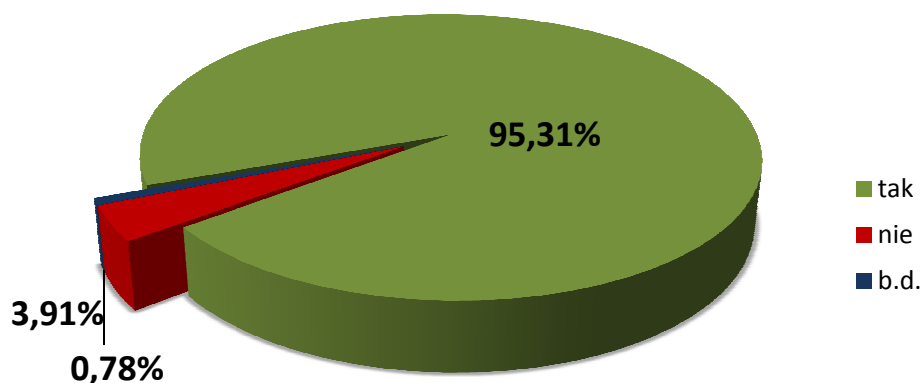


Źródło: opracowanie własne, n=256

Badani najczęściej wskazywali, iż pracują w zawodzie nauczycielki/nauczyciela od 6 do 10 lat (33,59%, 86 wskazań). Na drugim miejscu uplasowały się osoby pracujące w szkole co najwyżej 6 lat (16,41%, 42 wskazania). Odsetek respondentek/respondentów pracujących w charakterze nauczycielki/nauczyciela od 11 do 15 lat wyniósł 13,28% (34 wskazania). Taka sama liczba osób (12,89%, po 33 wskazania) zadeklarowała, iż w zawodzie pracuje od 16 do 20 lat oraz od 21 do 25 lat. Najmniejszą reprezentację w Projekcie miały osoby ze stażem pracy wynoszącym powyżej 25 lat.

Uczestniczki/uczestnicy Projektu zostali zapytani między innymi o to, czy szkoła stanowi dla nich jedyne miejsce pracy.

Wykres 5. Szkoła jako jedyne aktualne miejsce pracy

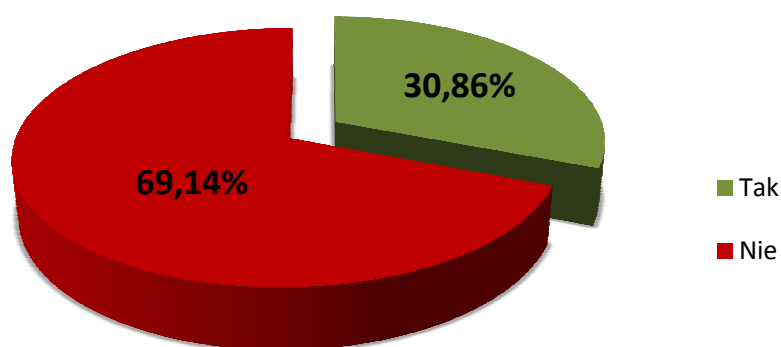


Źródło: opracowanie własne, n=256

Zdecydowana większość badanych przyznała, iż szkoła jest dla nich aktualnie jedynym miejscem pracy (244 wskazania). W dwóch przypadkach tak postawione pytanie pozostało bez odpowiedzi ze strony ankietowanych osób. Pozostałe osoby uczestniczące w Projekcie (10 wskazań) zaznaczyły, iż poza pracą w szkole trudnią się innymi czynnościami (własna działalność, egzaminator, informatyk, terapeuta).

Respondenci/respondentki badania wypowiedzieli się na temat posiadanego doświadczenia, nie związanego z wykonywaną pracą nauczyciela/nauczycielki. W pierwszej kolejności ankietowani/ankietowane wskazywali, czy w przeszłości pracowali w przedsiębiorstwach funkcjonujących w branży gastronomicznej.

Wykres 6. Doświadczenie pracy w przedsiębiorstwach branży kulinarnej



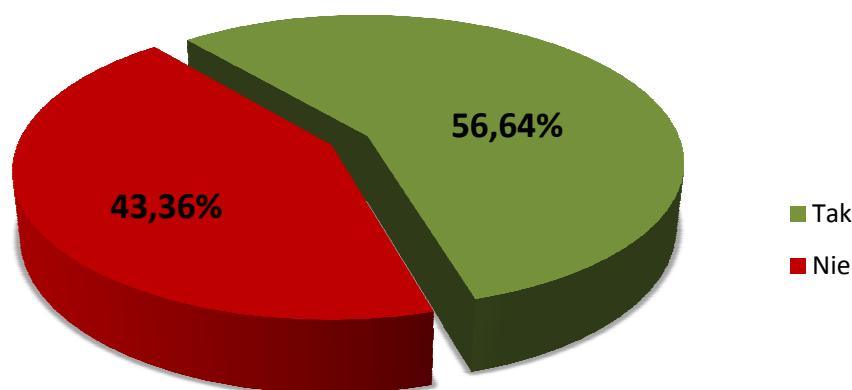
Źródło: opracowanie własne, n=256

Większość nauczycielek/nauczycieli potwierdziła w kwestionariuszu ankiety, że nie miała okazji pracować dotychczas w przedsiębiorstwach branży kulinarnej (69,14%, 177 wskazań). Pozostałe osoby (30,86%, 77 wskazań) zadeklarowały, iż takie doświadczenie posiadają. W związku z tym należy stwierdzić, iż dla ponad połowy badanych praktyki okazały się pierwszą możliwością do pracy w tego rodzaju przedsiębiorstwach.

Poza pytaniem o indywidualne doświadczenie pracy w przedsiębiorstwach gastronomicznych nauczycielki/nauczyciele zostali zapytani o to, czy współpracują z przedsiębiorcami w ramach wykonywanego zawodu (wykres 7), o charakter powstałej współpracy (wykres 8) oraz ocenę konkretnych rozwiązań wynikających z tak powstałych relacji (wykres 9).

Ponad połowa ankietowanych zadeklarowała, iż współpracuje z przedsiębiorstwami (55,64%, 145 wskazań). Pozostałe osoby potwierdziły brak takich relacji w ich przypadku (43,36% 111 wskazań).

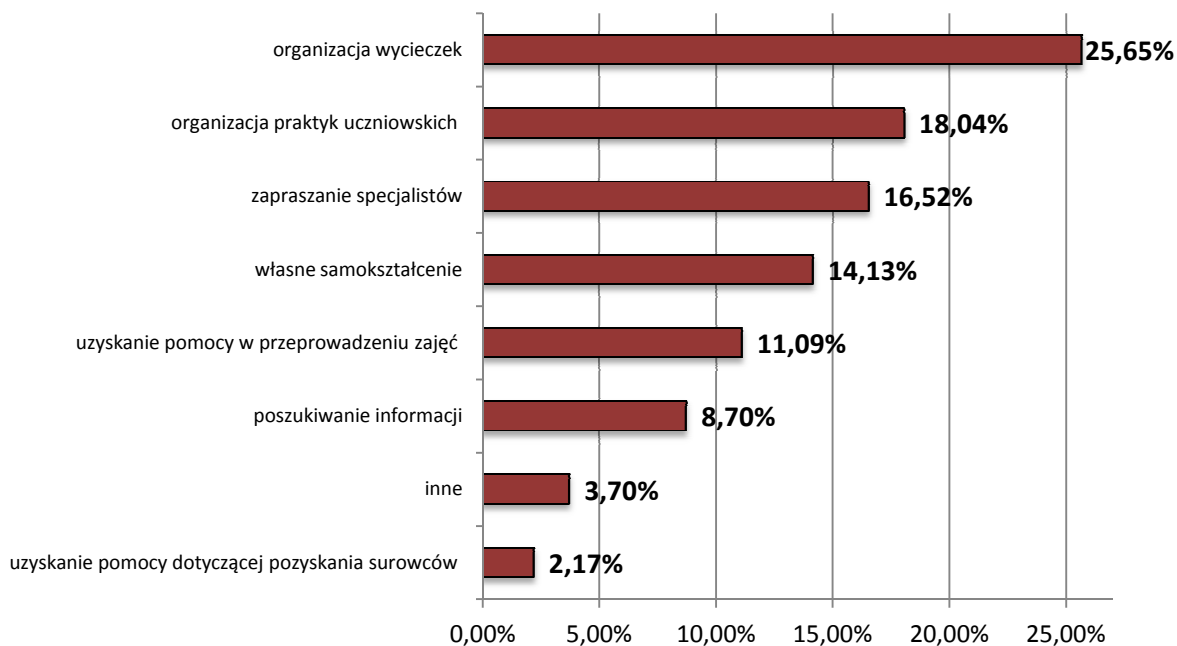
Wykres 7. Współpraca nauczycieli z przedsiębiorcami



Źródło: opracowanie własne, n=256

Nauczycielki/nauczyciele utrzymujące relacje z przedsiębiorcami wskazały ponadto na czym omawiana współpraca polega.

Wykres 8. Charakter i zakres współpracy z przedsiębiorstwami



Źródło: opracowanie własne, n=145

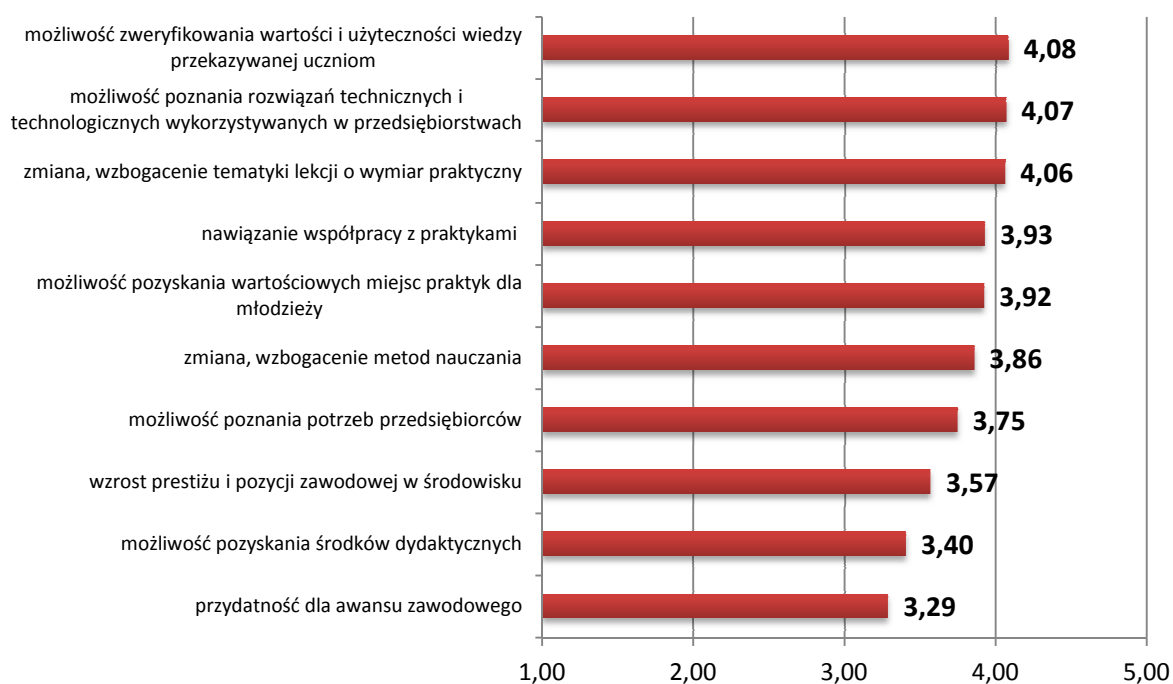
Najczęstszą formą współpracy na linii szkoła – przedsiębiorstwa jest możliwość organizacji wycieczek edukacyjnych do zakładów pracy (25,65% odpowiedzi, 118 wskazań). Również ważnym elementem współpracy jest sposobność organizowania praktyk uczniowskich (18,04% odpowiedzi, 83 wskazania). Uczniowie dzięki współpracy

nauczycielek/nauczycieli z przedsiębiorstwami mają okazję spotkać się ze specjalistami, praktykami, którzy w ramach prowadzonych zajęć zapraszani są do szkół (16,52% odpowiedzi, 76 wskazań). Często charakter współpracy opiera się na własnym samokształceniu nauczycieli/nauczycielek, którzy w ten sposób poznają receptury, park maszynowy oraz istniejące w firmach procesy (14,13% odpowiedzi, 65 wskazań). Dodatkowo badani stwierdzili, że kontakt z przedsiębiorcami zwiększa szanse do uzyskania pomocy w przeprowadzeniu zajęć praktycznych (11,09% odpowiedzi, 51 wskazań).

Zdaniem badanych współpraca z przedsiębiorcami polega na uzyskaniu pomocy w pozyskaniu surowców (2,17% odpowiedzi, 10 wskazań), a także kontakty z przedsiębiorcami w mniejszym stopniu przekładają się na możliwość uzyskania informacji o aktualnym zapotrzebowaniu przedsiębiorstw na nowych pracowników i ich gotowości do zatrudniania absolwentów szkoły (8,70% odpowiedzi, 40 wskazań). Nauczycielki/nauczyciele współpracują z przedsiębiorcami również w innych obszarach (3,70%, 17 wskazań) np. przy organizacji różnego rodzaju konkursów, festiwali, festynów. Badani korzystają z pomocy przedsiębiorców przy tworzeniu programu, który ukierunkowany byłby pod potrzeby i uwarunkowania rynku, a także sami wykonują u nich dodatkową pracę poza zajęciami.

Poniżej przedstawiona została ocena doświadczenia współpracy z przedsiębiorcami w różnych aspektach.

Wykres 9. Ocena doświadczenia współpracy z przedsiębiorcami



Źródło: opracowanie własne, n=145

Nauczycielki/nauczyciele we współpracy z przedsiębiorstwami dostrzegają możliwość zweryfikowania wartości i użyteczności wiedzy przekazywanej uczniom (średnia ocen 4,08). Pozytywnym kontaktów z przedsiębiorcami w opinii badanych jest także możliwość poznania rozwiązań technicznych i technologicznych wykorzystywanych w przedsiębiorstwach (średnia ocen 4,07) oraz okazja do zmiany, wzbogacenia tematyki lekcji o wymiar praktyczny (średnia ocen 4,06).

Badani przyznali jednocześnie, że współpraca z biznesem w mniejszym stopniu determinuje przydatność do awansu zawodowego (średnia ocen 3,29). Nieznacznie wyżej oceniona została możliwość pozyskania środków dydaktycznych (średnia ocen 3,40) czy też wzrost prestiżu i pozycji zawodowej w środowisku (średnia ocen 3,57).

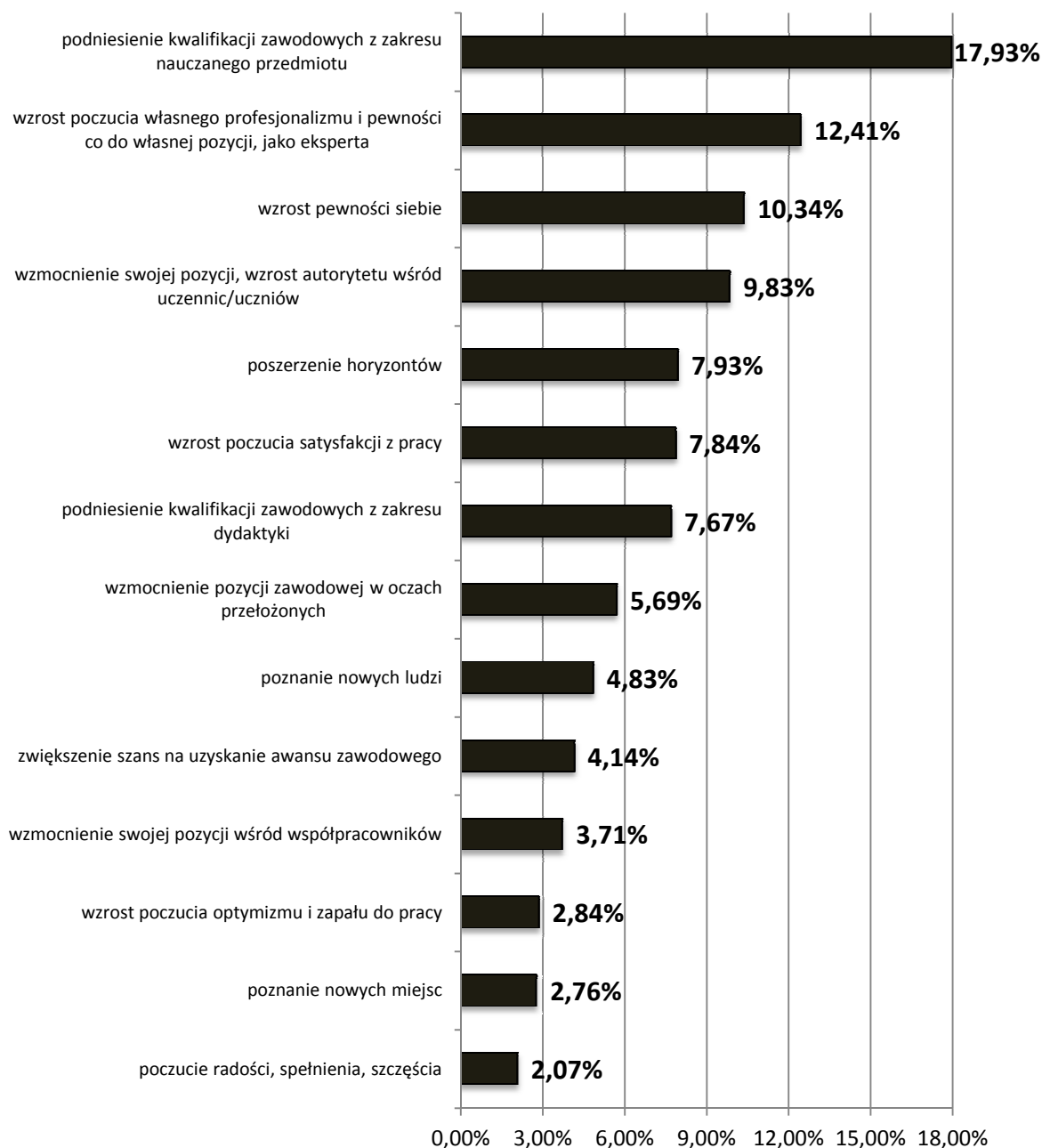
3.2. Motywy przystąpienia do projektu

Projekt Kucharz Doskonały powstał jako wsparcie skierowane do nauczycielek/nauczycieli oraz instruktorek/instruktorów przedmiotów gastronomicznych. Uczestniczki/uczestnicy dostrzegają potrzebę kształcenia się właśnie poprzez udział w przedsięwzięciach edukacyjnych analogicznych do opisywanego. Czas poświęcony na naukę w opinii badanych przekłada się na konkretne beneficja, które spożytkowane zostaną w pracy dydaktycznej. W tej części raportu przedstawiona została ocena najważniejszych powodów przystąpienia nauczycieli/nauczycielek do Projektu. Motywacja należy do istotnych czynników występujących w procesie decyzyjnym, dlatego ważne jest ustalenie faktycznych, rzeczywistych pobudek poświęcania swojego czasu na doskonalenie zawodowe. Ponadto w niniejszym rozdziale opisane zostały korzyści, jakie nauczycielki/nauczyciele dostrzegają w uczestnictwie w Projekcie a także zainteresowanie badanych osób specyficzną tematyką praktyk oraz ich przeszłe doświadczenia edukacyjne.

Korzyści, jakie badani dostrzegają w ustawicznym doksztalcaniu się został przedstawiony na wykresie 10. Zdaniem respondentów możliwość wzięcia udziału w Projekcie przekłada się przede wszystkim na wzrost kwalifikacji zawodowych z zakresu nauczanego przedmiotu (17,93% odpowiedzi, 208 wskazań). Ankietowani uznali, że Projekt wpływa na wzrost poczucia własnego profesjonalizmu i pewności, co do własnej pozycji, jako eksperta (12,41% odpowiedzi, 144 wskazań). Do pozostałych istotnych korzyści kształcenia się badani zaliczyli wzrost pewności siebie (10,34% odpowiedzi, 120 wskazań), wzmocnienie pozycji, wzrost autorytetu wśród uczennic/uczniów (9,83% odpowiedzi, 114 wskazań) poszerzenie horyzontów (7,93% odpowiedzi, 92 wskazania), wzrost poczucia satysfakcji z

pracy (7,84% odpowiedzi, 91 wskazań) czy też podniesienie kwalifikacji zawodowych z zakresu dydaktyki 7,67% odpowiedzi, 89 wskazań).

Wykres 10. Korzyści kształcenia się nauczycielek/nauczycieli



Źródło: opracowanie własne, n=256

Uczestniczki/uczestnicy przyznali jednocześnie, że najmniej odczuwalną korzyścią kształcenia się jest poczucie radości, szczęścia i spełnienia (2,07% odpowiedzi, 24 wskazania). Mniejsza liczba badanych uznała również, że Projekt w mniejszym stopniu generuje profity wynikające z poznania nowych miejsc (2,76% odpowiedzi, 32 wskazania),

wzrostu poczucia optymizmu i zapału do pracy (2,84% odpowiedzi, 33 wskazania) czy też wzmocnienia swojej pozycji wśród współpracowników (3,71% odpowiedzi, 43 wskazania). Nieznacznie większa liczba badanych stwierdziła, że poszerzanie wiedzy i umiejętności przez aktywne uczestnictwo w Projekcie podnosi szansę uzyskania awansu zawodowego (4,14% odpowiedzi, 48 wskazań).

Nauczycielki/nauczyciele w trakcie zogniskowanego wywiadu grupowego wyszczególnili szereg korzyści, jakie wynikają z dokształcania się przez udział w projektach.

„Ja podobnie jak koleżanka jestem piąty raz na takim stażu i uważam, że bardzo duże korzyści nauczyciel przedmiotów zawodowych czerpie właśnie z takich staży. Podręcznik podręcznikiem, praktyka praktyką, a wiedza taka, którą jest możliwość osiąść na takich stażach jest zupełnie czymś innym.”

„Znaczy możemy stanąć na przykład w klasie i do ucznia powiedzieć, że byłem w takiej restauracji, w takiej restauracji.”

„To jest doświadczenie zawodowe bardzo dobre, taki właśnie staż. Kiedy widzimy od kuchni, jak się zachowuje kucharz kiedy musi coś podać, wydać, to jest jedyna forma doskonalenia nauczycieli, w tej chwili też i bezpłatna.”

„Jak my się spotkamy między sobą to wymieniamy jakieś uwagi takie „jak u mnie w szkole, jak u ciebie w szkole”. I to też jest taka dla nas rada pedagogiczna, ogólnopolska rada pedagogiczna.”

„Tak. W czasie pracy robiliśmy i zdjęcia i filmy.”

„Wymiana doświadczeń z innymi nauczycielami, poznanie fajnych ludzi.”

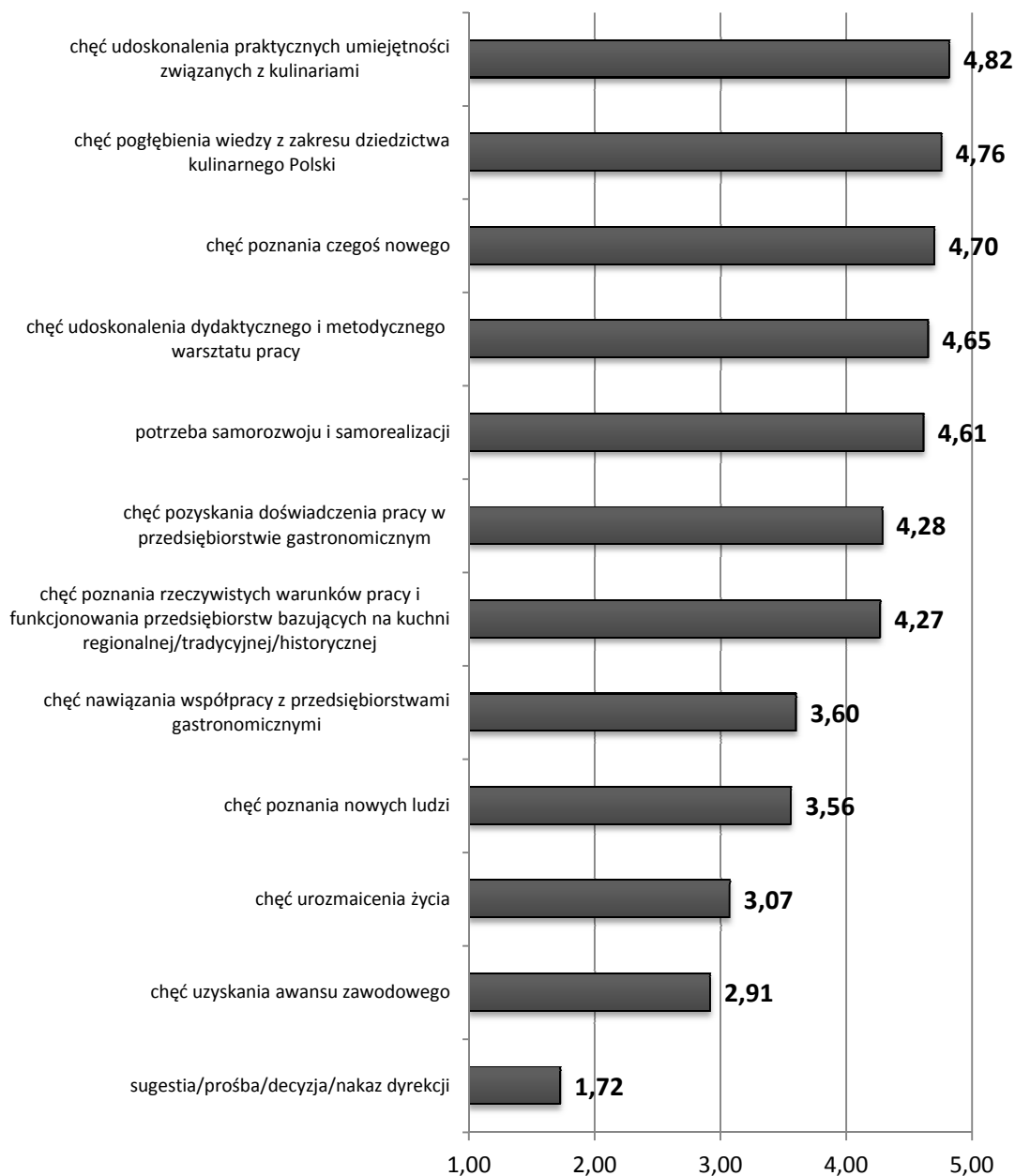
„Wypracowanie więzi.”

„I filmiki i zdjęcia, żeby pokazać uczniom jak to wygląda po rozmowie w ogóle z szefami kuchni.”

Nauczyciele będąc świadomi korzyści wynikających z kształcenia się są w stanie wskazać konkretne motywy, które wpłynęły na ich decyzję o przystąpieniu do Projektu. Badani mieli możliwość oceny każdego z dwunastu zaproponowanych w ankiecie ewaluacyjnej potencjalnych powodów. Ocena polegał na dopasowaniu konkretnej oceny

(motyw decydujący (5), dosyć ważny (4), nieistotny (3), mało ważny (2), bez znaczenia (1) do konkretnego motywu.

Wykres 11. Motywy uczestnictwa w Projekcie Kucharz Doskonały



Źródło: opracowanie własne, n=256

Analizując oceny wszystkich uczestników/uczestniczek należy stwierdzić, iż najważniejszym motywem przystąpienia do Projektu Kucharz Doskonały była chęć udoskonalenia praktycznych umiejętności związanych z kulinariami (średnia ocen 4,82). Ważnym powodem okazała się również chęć pogłębienia wiedzy z zakresu dziedzictwa

kulinarnego Polski (średnia ocen 4,76), chęć poznania czegoś nowego (średnia ocen 4,70) oraz chęć udoskonalenia dydaktycznego i metodycznego warsztatu pracy (średnia ocen 4,65). Istotną pobudką uczestniczenia w projekcie stała się także potrzeba samorozwoju i samorealizacji (średnia ocen 4,61), chęć pozyskania doświadczenia pracy w przedsiębiorstwie gastronomicznym (średnia ocen 4,28) oraz chęć poznania rzeczywistych warunków pracy i funkcjonowania przedsiębiorstw bazujących na kuchni regionalnej, tradycyjnej i historycznej (średnia ocen 4,27).

Ankietowane osoby przyznały, że ich obecność w Projekcie w najmniejszym stopniu wynikała z sugestii, prośby, decyzji czy nakazu dyrektora/dyrektorki szkoły (średnia ocen 1,72). Badani nie wybrali Projektu także z uwagi na późniejszą możliwość uzyskania awansu zawodowego (średnia ocen 2,91). Do średnio ważnych motywów respondenci swoimi ocenami zaliczyli chęć urozmaicenia życia (średnia ocen 3,07), chęć poznania nowych ludzi (średnia ocen 3,56) oraz chęć nawiązania współpracy z przedsiębiorstwami gastronomicznymi (średnia ocen 3,60).

Motywy przystąpienia nauczycielek/nauczycieli do Projektu stały się jednym z przedmiotów rozmowy przeprowadzonej w ramach badania ewaluacyjnego. Rozmówczynie/rozmówcy rozpoczynający praktyki zostali zapytani skąd pojawiły się chęci uczestniczenia w Projekcie, co wpłynęło na decyzję o wysłaniu aplikacji.

Najczęściej pojawiające się wypowiedzi okazały się być potwierdzeniem wyników uzyskanych po badaniu ankietowym. Rozmówcy wskazywali, iż to możliwość podniesienia wiedzy i umiejętności była najistotniejszym powodem przystąpienia do Projektu. Program praktyk oferował interesujący sposób podniesienia kwalifikacji polegający na praktykach w przedsiębiorstwie pod kierunkiem doświadczonych opiekunów – kucharzy.

„Między innymi pogłębienie wiedzy i umiejętności naszych też, bo my to też tylko ludzie.”

„Ja przyszłam na ten projekt bo ja miałam bardzo małą wiedzę na temat kuchni, a zwłaszcza, że teraz dostałam czwartą klasę i po prostu chciałam się przygotować. I bardzo mi zależało, żeby być na tym projekcie.”

„Zdobycie nowej wiedzy i umiejętności dotyczących kuchni tradycyjnej.”

„Zdobycie nowych wiadomości i umiejętności.”

„Zdobycie nowych doświadczeń kulinarnych, opanowanie nowych umiejętności związanych z szybkim przygotowaniem posiłków.”

„Nabycie umiejętności przygotowania potraw kuchni regionalnej i historycznej.”

„Chęć nauczenia się czegoś nowego.”

„Podnoszenie kwalifikacji przede wszystkim.”

„Rozszerzamy nasze doświadczenia zawodowe.”

Chęć pogłębienia wiedzy, podniesienia kwalifikacji była rezultatem niskiej świadomości i znajomości kuchni historycznej i tradycyjnej. Cytowane poniżej rozmówczynie przyznały, że ich wiedza w tym zakresie jest niewielka. Zatem nie tylko pogłębienie, poszerzenie i wzbogacenie wiedzy stanowiło powód przystąpienia do Projektu, ale i nauka kuchni historycznej od podstaw, zidentyfikowania jej głównych założeń, przećwiczenia przygotowania potraw charakterystycznych dla dziedzictwa kulinarnego.

„Ja biorę udział w tym projekcie, jestem tutaj po to żeby się dowiedzieć czegoś o kuchni historycznej, o kuchni tradycyjnej, bo tak naprawdę nie wiem nic o tej kuchni, jedynie to co, co gdzieś tam liznęliśmy w kuchni u mamy tak, można tak powiedzieć.”

„Nauczyć się nowych przepisów, tajników kuchni staropolskiej.”

„Wzbogacenie wiedzy dotyczącej kuchni regionalnej oraz receptur potraw regionalnych.”

„Poznanie regionalnych potraw, nowego zdobienia potraw.”

„Jedyny plus tego to, że pochodzę z pogranicza Podlasia i Mazur, także nawet z racji pochodzenia zdałoby się znać i kuchnię Mazur i kuchnię Podlasia, czyli tutaj przyjechałam po to, żeby się dowiedzieć, nauczyć się, zobaczyć, jak to się robi.”

„Pogłębienie wiedzy w praktyce dotyczącej kuchni staropolskiej.”

„Jesteśmy świadomi też swoich braków prawda. Bo na studiach nas kształcą teoretycznie. Natomiast my tej praktyki po prostu nie mamy, a ona jest bardzo ważna.”

Chęć pogłębienia wiedzy z zakresu tradycyjnej i regionalnej kuchni dotyczyła w szczególnej mierze pragmatycznego wymiaru. Badane osoby podejmując się trudu doksztalcania kierowały się pragnieniem podniesienia własnych umiejętności praktycznych. Ten wymiar kompetencji zawodowych był dla nich szczególnie ważny.

„Pogłębienie wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu dziedzictwa kulinarnego Polski.”

„Nabycie przede wszystkim umiejętności praktycznych przygotowania, ozdabiania i podawania potraw kuchni tradycyjnej i regionalnej celem wykorzystania w pracy dydaktycznej.”

„Mam nadzieję, że czas spędzony tutaj zaowocuje i nauczę się wielu praktycznych umiejętności.”

Jednym z motywów przystąpienia do Projektu okazała się również chęć podążania za współczesnymi trendami w zakresie sztuki kulinarnej, co zasygnalizowały uczestniczki w trakcie rozmowy.

„W tej chwili nowe trendy, nowa moda. Kuchnia polska wraca przede wszystkim w tych czasach tradycjonalizmu.”

„Wiele powstaje takich różnych punktów gastronomicznych, gdzie po prostu ta żywność jest wykorzystywana i dlatego chcieliśmy tą wiedzę zdobyć, żeby uczniom przekazać, którzy później idą do pracy.”

Zmieniające się trendy w obszarze gastronomii sprawiły, że widoczny jest powrót do tradycyjnych, historycznych receptur. W przypadku coraz większego zainteresowania tematyką kuchni dawnej nauczycielki/nauczyciele prowadzący przedmioty zawodowe z gastronomii pragną poświęcać więcej uwagi na zagadnienia dotyczące kuchni historycznej i regionalnej. Coraz częściej ujawniające się zmiany w sposobie odżywiania współczesnego społeczeństwa narzucają dodatkowe obowiązki na przyszłych absolwentów szkół. By poradzić oni sobie na rynku pracy nauczycielki/nauczyciele myślą o wzbogaceniu treści dydaktycznych o kwestie stanowiące meritum opisywanego projektu.

Dodatkowo młodzież rozszerzając swoje znajomości na temat kuchni historycznej i tradycyjnej może wykorzystywać poznane przepisy w domowej kuchni, co niewątpliwie wpłynie na styl i jakość ich żywienia, o czym wspomina cytowana poniżej osoba.

„Zapominamy, że jest coś takiego jak kuchnia staropolska, czy polska. Żyjemy na fast foodach, zwłaszcza nasze dzieci. Ja też jestem, myślę o tym, że właśnie aspekty zdrowotne. Tak, motywowały.”

Do argumentów przemawiających za przystąpieniem do projektu była jego ściśle określona tematyka. Respondent wskazał, iż obecnie bardzo trudno jest dotrzeć do materiałów dotyczących kuchni historycznej i staropolskiej. Projekt o tej właśnie tematyce jest bardzo dobrą okazją zdaniem badanego do uzyskania wiedzy na temat tradycyjnych receptur, wykorzystywanych składników i sposobów przetwarzania żywności.

„Jest bardzo mało informacji na temat kuchni historycznej. Jest zupełnie inaczej we współczesnym świecie ona postrzegana niż po kończącym się aktualnie, czy w tym momencie dla nas projekcie moglibyśmy sobie zdawać. I dotarcie do tych materiałów z kuchni historycznej, kuchni staropolskiej, tam od Bony do Sasa, jest dosyć trudne. Nawet podręczniki, z których uczymy młodzież w ogóle prawie tego tematu nie poruszają.”

Powyższe słowa potwierdzili inni rozmówcy, którzy także zauważyli braki wiedzy teoretycznej na temat kuchni historycznej w obecnie używanych przez młodzież podręcznikach. Mimo faktu, iż jest to kuchnia polska, czyli najbliższa każdemu uczniowi, pod względem informacji na jej temat ustępuje kuchniom zagranicznym

„Również u nas w szkole podręczniki są nastawione, opisują bardzo dokładnie kuchnię włoską, francuską, a bardzo mało jest takiej kuchni regionalnej i polskiej, albo jest to bardzo po macoszemu traktowane, w takich skrótach. Nawet do tej pory nie było żadnego projektu na temat dziedzictwa kulinarnego i kuchni regionalnej, tradycyjnej.”

„W książkach może mało wiedzy na ten temat, stąd też postanowiliśmy przystąpić.”

Powodem przystąpienia do Projektu był również fakt, iż oferta skierowana do nauczycielek/nauczycieli nie wymaga ponoszenia żadnych zobowiązań finansowych ze strony szkół. Perspektywa posiadania nauczycielki/nauczyciela z dodatkowymi kwalifikacjami bez konieczności płacenia sprawia, że chętniej podejmują decyzje o wyjeździe na takie przedsięwzięcia edukacyjne.

„Był finansowany z Unii, bo to dyrekcja teraz wcale nie chce się zgodzić na jakieś odpłatne szkolenia.”

Jednym z motywów przystąpienia do Projektu była okazja pracy pod kierunkiem kucharzy. Uczestniczki/uczestnicy przewidywali, że w ten sposób otrzymają niepowtarzalną szansę na podpatrywanie stylu i sposobu ich pracy. W opinii badanych obcowanie na co dzień z takimi osobami może przełożyć się na jakość pracy dydaktycznej z młodzieżą. Poznanie organizacji pracy w kuchni oraz wymagań stawianych podwładnym jest cenną wiedzą, którą można i należy przekazać adeptom sztuki kulinarnej.

„Innowacyjność w zakresie prowadzenia zajęć praktycznych.”

„Po przez udział w projekcie wzbogacenie scenariuszów zajęć w pracowniach technologicznych.”

Podsumowując zebrane powyżej dane należy stwierdzić, że badane osoby były motywowane głównie chęcią podniesienia jakości swojej pracy dydaktycznej i kompetencji zawodowych. Wszystkie wskazywane przez nich powody przystąpienia do opisywanego Projektu łączy wspólny mianownik jakim jest zawodowa rola nauczycielki/nauczyciela przedmiotów zawodowych.

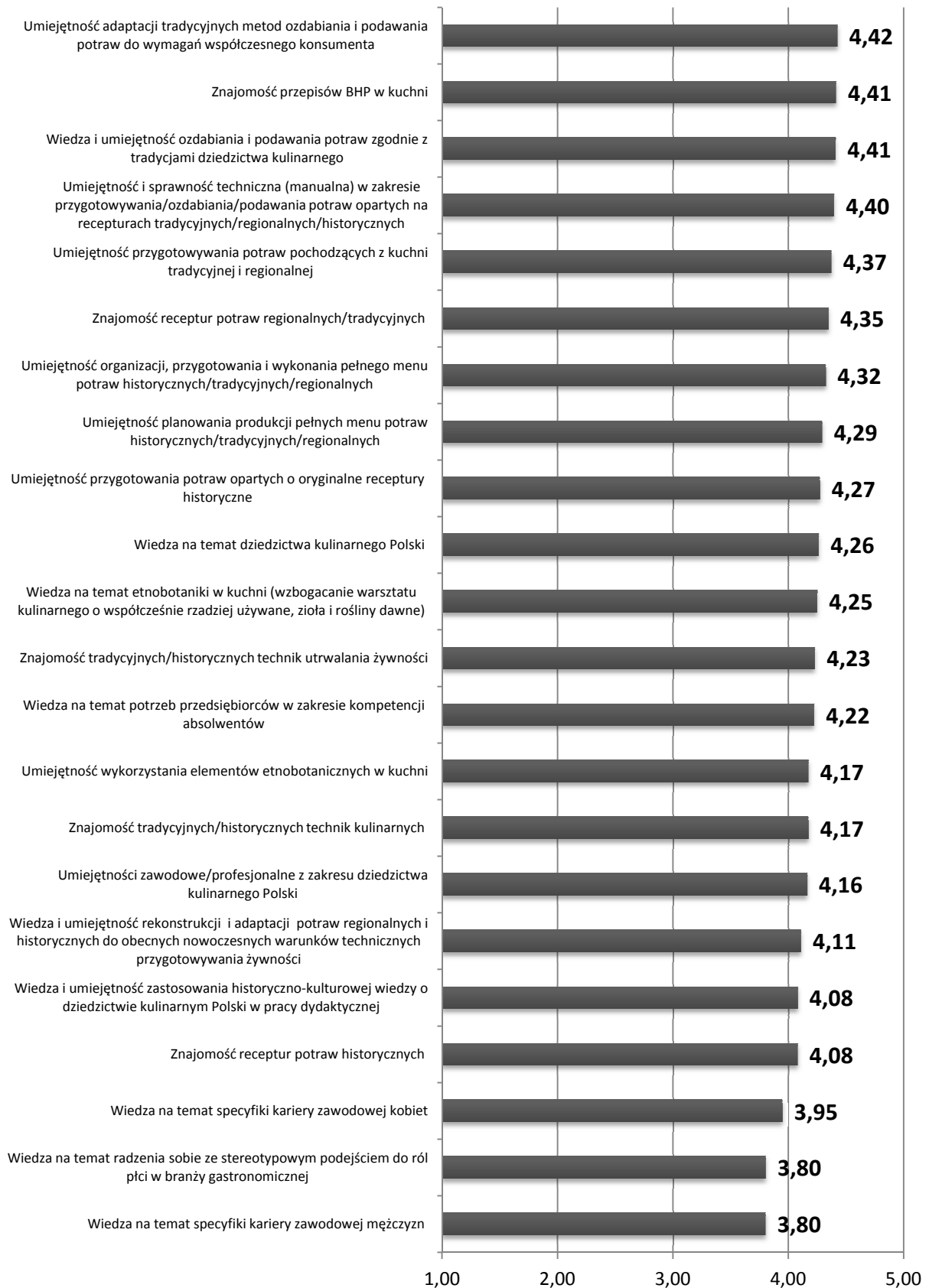
Nauczycielki/nauczyciele rozpoczynający program praktyk wskazali treści, których poznanie, rozszerzenie, przyswojenie wiązało się z największym zainteresowaniem z ich strony (wykres 12). Badani przy subiektywnej ocenie poziomu zainteresowania kierowali się skalą, w której nota 5 oznaczała bardzo wysoki poziom zainteresowania, a nota 1 bardzo niski poziom zainteresowania daną treścią.

Najwyższy poziom zainteresowania badani wyrazili względem umiejętności adaptacji tradycyjnych metod ozdabiania i podawania potraw do wymagań współczesnego konsumenta (średnia ocen 4,42). Respondenci oznajmili również, że w głównej mierze interesowała ich

możliwość zaznajomienia się z przepisami BHP w kuchni (średnia ocen 4,41), pozyskania wiedzy i umiejętności ozdabiania i podawania potraw zgodnie z tradycjami dziedzictwa kulinarnego (średnia ocen 4,41) czy też podniesienia umiejętności i sprawności technicznej (manualnej) w zakresie przygotowania, ozdabiania, podawania potraw opartych na recepturach historycznych, tradycyjnych i regionalnych (średnia ocen 4,40). Osoby biorące udział w Projekcie zaznaczyły ponadto, że interesuje ich także pozyskanie nowych umiejętności związanych z przygotowaniem potraw pochodzących z kuchni tradycyjnej i regionalnej (średnia ocen 4,37) oraz nowych receptur wykonywania potraw regionalnych i tradycyjnych (średnia ocen 4,35). Respondenci/respondentki badania byli również zainteresowani pozyskaniem umiejętności organizacji, przygotowania i wykonania pełnego menu potraw historycznych, tradycyjnych i regionalnych (średnia ocen 4,32), umiejętności planowania produkcji pełnych menu potraw historycznych, tradycyjnych i regionalnych (średnia ocen 4,29) oraz umiejętności przygotowania potraw opartych o oryginalne receptury historyczne (średnia ocen 4,27). Uczestniczki/uczestnicy projektu swoimi odpowiedziami dali wyraz, że interesuje ich poszerzenie kompetencji o wiedzę na temat dziedzictwa kulinarnego Polski (średnia ocen 4,26), wiedzę na temat etnobotaniki w kuchni, a więc wzbogacania warsztatu kulinarnego o współczesne rzadziej używane zioła i rośliny dawne (średnia ocen 4,25) oraz wiedzę z obszaru tradycyjnych, historycznych technik utrwalania żywności (średnia ocen 4,23). Nauczycielki/nauczyciele rozpoczynając projekt wskazali również, iż szukają wiedzy na temat potrzeb przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów (średnia ocen 4,22), pragną poszerzyć swoje umiejętności w sferze wykorzystania elementów etnobotanicznych w kuchni (średnia ocen 4,17), a ponadto chcą poprawić własną znajomość tradycyjnych, historycznych technik kulinarnych (średnia ocen 4,17).

Wszystkie zagadnienia omawiane podczas praktyk zyskały większą bądź mniejszą aprobatę ze strony uczestniczek i uczestników Projektu. Ewaluowane osoby zadeklarowały mniejszy poziom zainteresowania wiedzą na temat radzenia sobie ze stereotypowym podejściem do ról płci w branży gastronomicznej (średnia ocen 3,80), na temat specyfiki kariery zawodowej mężczyzn (średnia ocen 3,80) oraz karier kobiet (średnia ocen 3,95). Pozostałe obszary wiedzy i umiejętności wchodzących w zakres tematyki projektu wzbudziły wśród nauczycielek/nauczycieli wysoki poziom zainteresowania.

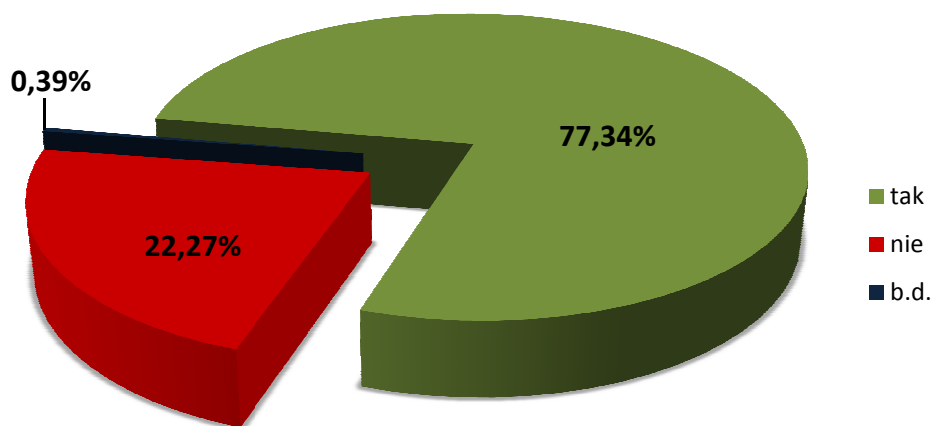
Wykres 12. Zainteresowani tematyką praktyk



Źródło: opracowanie własne, n=256

Nauczycielki/nauczyciele, którzy wzięli udział w Projekcie zostali zapytani o posiadane doświadczenie udziału w zorganizowanych formach kształcenia (wykres 13).

Wykres 13. Przeszłe doświadczenie edukacyjne



Źródło: opracowanie własne, n=256

Zdecydowana większość uczestniczek/uczestników przyznała w ankiecie ewaluacyjnej, iż w przeszłości uczestniczyła w podobnych przedsięwzięciach edukacyjnych ukierunkowanych na kształcenie nauczycieli zawodu (77,34%, 198 wskazań). Co czwarta pytana osoba zadeklarowała, że Kucharz Doskonały jest pierwszym Projektem tego typu, w którym uczestniczy (22,27%, 57 wskazań).

Nauczycielki/nauczyciele, którzy wypowiedzieli się twierdząco na temat posiadanego doświadczenia podali zakres tematyczny kursów, szkoleń i projektów, w których uczestniczyli w przeszłości:

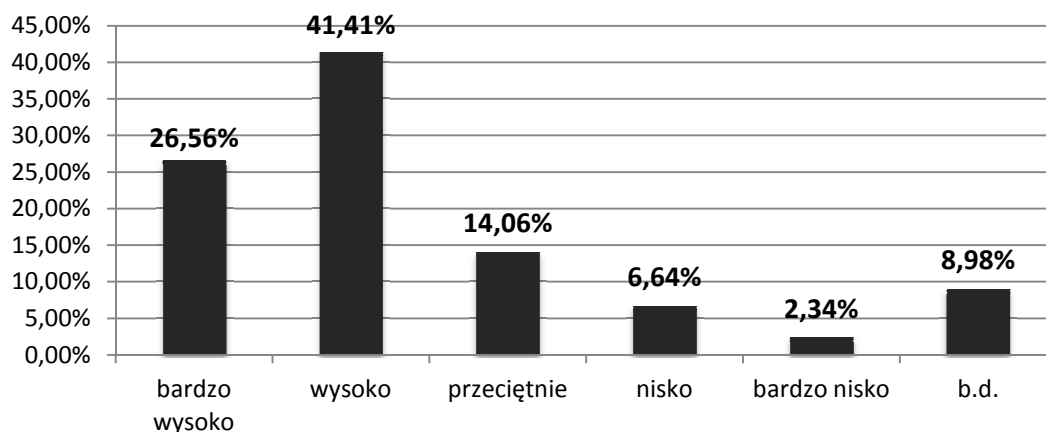
- Efektywny nauczyciel sztuki kulinarnej;
- Nauczyciel mistrzem młodych mistrzów;
- Manager Jakości w gastronomii i hotelarstwie;
- Nauczyciel obróbki mięsa w szkole XXI w.;
- Doskonalenie chlebem powszednim nauczyciela zawodu;
- Nauczyciel to nie tylko teoretyk - projekt dla nauczycieli przedmiotów zawodowych;
- Czas na nas – przepisy z kuchni międzynarodowych i polskiej;
- Doskonalenie nauczyciela po przez praktykę w przedsiębiorstwie;
- Gospodarka bazą w nauczaniu przedmiotów zawodowych;

- Profesjonalny nauczyciel w branży gastronomicznej;
- Patissier&Chocolatier;
- Nauczyciel gastronomii na drodze rozwoju;
- Nowoczesne kadry kształcenia w gastronomii i hotelarstwie;
- Pozyskiwanie odnawialnych źródeł energetycznych;
- Udekerowani;
- Tradycyjna kuchnia w nowej odsłonie;
- Nauczyciel to nie tylko teoretyk;
- Od ziarenka do bochenka;
- Kurs dla kucharzy organizowany przez Praxis;
- Mięsa, drób, potrawy kuchni orientalnej, desery, surowce;
- Kuchnia staropolska, czekolada, dziczyzna;
- Praktyki z szefem kuchni
- Gospodarka bazą w nauczaniu przedmiotów zawodowych – praktyki zawodowe dla nauczycieli;
- Kuchnia myśliwska;
- Kurs carvingu;
- Kurs mistrza w zawodzie kucharz małej gastronomii;
- Kurs na egzaminatora w zakresie egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe;
- Kurs w zakresie obsługi konsumenta;
- Kurs barmański;
- Kurs Baristyczny;
- Szkolenie cukiernicze;
- Szkolenie piekarskie;
- Obsługa konsumenta;

Przytoczone powyżej przykłady projektów, kursów, szkoleń, w których nauczycielki/nauczyciele w przeszłości uczestniczyli świadczy o ich wewnętrznej chęci i motywacji do rozwoju kompetencji na drodze różnego rodzaju przedsięwzięć edukacyjnych. Osoby biorące udział w badaniu wskazywały, iż najlepszym sposobem na poznawanie wiedzy i nabywanie umiejętności było do tej pory uczestnictwo przede wszystkim w praktycznych zajęciach.

Ankietowane osoby były proszone o ocenę przeszłych doświadczeń edukacyjnych. Zestawione poniżej dane wskazują na wysoki poziom zadowolenia z dotychczasowych kursów i szkoleń.

Wykres 14. Ocena dotychczasowego doświadczenia edukacyjnego



Źródło: opracowanie własne, n=256

Badani oceniają swoje uzyskane doświadczenie wysoko (41,41%, 106 wskazań) oraz bardzo wysoko (26,56%, 68 wskazań). Oceny przeciętne przyznało 36 ankietowanych. Pozostałe osoby doświadczenie w omawianym zakresie oceniły nisko (6,64%, 17 wskazań) bądź bardzo nisko (2,34%, 6 wskazań). Nie wszyscy respondenci ocenili posiadane doświadczenie (8,98% ankiet).

3.3. Oczekiwania uczestniczek i uczestników Projektu

Osoby poświęcające swój czas na naukę dążą do tego, by wykorzystać go przede wszystkim efektywnie. Decydując się na udział w konkretnym przedsięwzięciu edukacyjnym nauczycielki/nauczyciele mają sprecyzowane oczekiwania co do treści i korzyści, jakie podczas jego trwania byłoby w stanie uzyskać. Uczestniczki/uczestnicy Projektu Kucharz Doskonały rozpoczynając praktyki wskazali swoje oczekiwania względem opisywanego przedsięwzięcia.

Praktyki stwarzały możliwość poszerzenia wiedzy i umiejętności w zakresie kuchni historycznej, tradycyjnej i regionalnej. Część badanych osób przyznała, że właśnie takie okoliczności skłoniły je do wzięcia udziału w praktykach, gdyż uznane zostały jako najbardziej pożądane. Nauczycielki/nauczyciele w swojej pracy opierają się przede wszystkim na teorii, wiedzy książkowej. Rzadko zdarza się, by prowadzący przedmiot zawodowy

dysponował jednocześnie bogatym doświadczeniem praktycznym, które stanowiłoby jednocześnie potwierdzenie zawartych w podręcznikach metod i sposobów działania. Poniżej przytoczone zostały wypowiedzi badanych osób, które potwierdzili, że perspektywa podniesienia kompetencji była dla nich najważniejsza i tego w głównej mierze oczekiwali od Projektu.

„Pogłębienie wiedzy praktycznej z zakresu kuchni tradycyjnej.”

„Wzbogacenie wiedzy i umiejętności.”

„Zdobycie wiedzy i umiejętności praktycznych i teoretycznych w zakresie dziedzictwa kulturowego Polski.”

„Podwyższenie wiadomości i umiejętności praktycznych z zakresu potraw staropolskich.”

„Nabycie nowych umiejętności i wiedzy.”

„Zdobycie nowej wiedzy z zakresu kuchni staropolskiej i regionalnej oraz umiejętności w przygotowywaniu potraw.”

„Doskonalenie praktycznych umiejętności związanych z kulinariami.”

„Doskonalenie praktycznych umiejętności związanych z kulinariami. Poszerzenie horyzontów.”

„Doskonalenie praktycznych umiejętności kulinarnych.”

„Dowiedzieć się i nauczyć się jak najwięcej.”

„Podniosę poziom wiedzy kulinarnej.”

„Podniesienie kwalifikacji w zawodzie. Podniesienie umiejętności praktycznych.”

„Pogłębienie wiedzy. Doskonalenie umiejętności kucharskich.”

„Zdobycie nowych doświadczeń zawodowych. Wzbogacenie umiejętności.”

„Udoskonalenia praktycznych umiejętności.”

„Rozwinięcie własnych umiejętności manualnych i praktycznych.”

„Wzbogacić warsztat i wiedzę z zakresu kuchni tradycyjnej i regionalnej.”

Praktyczne umiejętności stanowiły wobec tego swoisty priorytet dla większości uczestniczek i uczestników. Respondenci podczas wywiadów podkreślali, że mimo krótkiego czasu praktyk chcieliby pozyskać jak najwięcej doświadczenia zawodowego. W ich opinii praca w realnych warunkach pracy, w odpowiednio przygotowanej do tego kuchni pod względem ilości sprzętu i dostępności surowca oraz pod przewodnictwem wybitnych kucharzy, którzy na co dzień zarządzają pracami w ich własnym miejscu zatrudnienia, wpłynąć miała na jakość warsztatu pracy reprezentowanego przez nauczycielki oraz nauczycieli biorących udział w Projekcie. Badani oczekiwali, że stworzona zostanie im szansa by pozyskać wgląd w rzeczywisty przebieg prac w kuchni oraz dowiedzieć się, jakie wymagania stawiane są osobom podejmującym pracę w gastronomii.

„Chęć pozyskania doświadczenia pracy w przedsiębiorstwie gastronomicznym.”

„Pozyskanie doświadczenia pracy w przedsiębiorstwie gastronomicznym.”

„Chęć poznania rzeczywistych warunków pracy, oryginalnych receptur, sposobu podawania i dekoracji.”

„Poznać w rzeczywistości warunki pracy i funkcjonowanie przedsiębiorstw, które bazują na kuchni regionalnej.”

„Zapoznanie się z organizacją i zapoznanie z nowoczesnym zakładem gastronomicznym.”

„Doświadczenie w pracy kulinarnej.”

„Udoskonalić warsztat o nowe techniki i metody pracy. Udoskonalenie praktycznych umiejętności w realnych warunkach pracy.”

„Pragnę dowiedzieć się dużo więcej na temat kuchni regionalnych, by móc przekazać praktyczną wiedzę.”

„Doskonalenie własnego warsztatu pracy.”

„Potrzeba doskonalenia warsztatu pracy z uczniem.”

„Doskonalenie warsztatu pracy, wiedzy na temat kuchni staropolskiej i smakowanie jej.”

Tematyka realizowana w ramach Projektu Kucharz Doskonały obejmowała ściśle określony obszar związany z kuchnią historyczną, tradycyjną i regionalną. Organizator Projektu stworzył osobom biorącym w nim udział warunki do praktycznej nauki elementów tak scharakteryzowanej kuchni. Rozpoczynający Projekt nauczycielki i nauczyciele oczekiwali, że założenia programu praktyk będą w pełni realizowane. W słowach respondentek/respondentów dominuje z kolei słowo „poznać” oraz „zdobyć”. Świadczyło to o ich pełnej gotowości do aktywnej i efektywnej nauki. Nauczyciele i nauczycielki myśleli przede wszystkim o poszerzeniu własnej wiedzy o nowe receptury, charakterystyczne dla gastronomii tradycyjnej i regionalnej. Poza tym spodziewali się uzyskać nieznaną dla nich dotąd wiadomości na temat technologii przygotowywania potraw, technik kulinarnych, elementów etnobotanicznych i etnograficznych w kuchni.

„Poznanie nowych receptur, nowych technologii, łączenie starych zasad z nowoczesnymi.”

„Poznanie nowych receptur, technologii, kuchni różnych regionów i czasów.”

„Poznanie potraw kuchni regionalnych oraz zapoznanie się z metodami kulinarnymi i ich przygotowywanie.”

„Poznać tradycyjne techniki sporządzania potraw, które kiedyś były preferowane.”

„Poznać nowe receptury tradycyjnych potraw charakterystycznych dla różnych regionów Polski.”

„Poznam nowe receptury gastronomiczne. Doskonalić będę różne techniki kulinarne.”

„Poznanie kuchni regionalnej oraz zapoznanie się z ich metodami i technikami ich przygotowania.”

„Poznanie praktycznej metody przygotowywania potraw, pracy na staropolskich przepisach, wzbogacenie warsztatu pracy własnej.”

„Poznać nowe receptury i techniki wykonania potraw regionalnych. Nabycie umiejętności praktycznych oraz umiejętności stosowania ziół i przypraw. Umiejętności dekorowania potraw.”

„Zapoznanie się z nowoczesnymi technikami w przygotowaniu potraw regionalnych.”

„Doskonalenie umiejętności kulinarnych, poznanie nowych receptur, techniki sporządzania potraw.”

„Poznanie nowych receptur, procesów produkcji. Wzbogacenie wiedzy praktycznej.”

„Zdobycie wiedzy na temat tradycyjnej kuchni polskiej.”

„Poznanie nowych technik kulinarnych, kuchni tradycyjnej.”

„Zdobycie umiejętności przygotowania potraw pochodzących z kuchni tradycyjnej i regionalnej.”

„Zdobycie i poszerzenie wiedzy dotyczącej charakterystycznej kuchni regionalnej, różnorodnych technik. Urozmaicenie charakterystycznymi ziołami i przyprawami.”

„Poznanie kuchni regionalnej i historycznej.”

„Zdobycie wiedzy historycznej na temat potraw regionalnych. Zdobycie umiejętności przygotowywania ww. potraw. Umiejętności sporządzania karty menu ww. potraw.”

„Poznanie receptur potraw tradycyjnych, historycznych, regionalnych.”

„Poznanie tradycyjnych potraw, technik kulinarnych, zastosowanie ziół w kuchni, przygotowywanie potraw z ryb.”

„Poznanie kuchni historycznej, technik kulinarnych, receptur, wiedzy na temat etnobotaniki.”

„Poznanie oryginalnych receptur potraw regionalnych i tradycyjnych. Umiejętność przygotowania potraw pochodzących z kuchni regionalnej.”

„Poznanie kuchni regionalnych, surowców, receptur.”

„Poznanie starych receptur sporządzania potraw. Poznanie technik i technologii przygotowywania potraw.”

„Poznanie kuchni tradycyjnej i nabycie nowych umiejętności przygotowania potraw regionalnych i tradycyjnych. Wykorzystanie ziół i przypraw do potraw kuchni staropolskiej.”

„Chęć poznania nowego podejścia do kuchni tradycyjnej. Nabycie i poszerzenie wiedzy i umiejętności przygotowania potraw z ryb, dziczyzny.”

„Poznanie receptur, nauka nowych umiejętności, sporządzanie potraw kuchni regionalnej i kuchni tradycyjnej polskiej.”

„Zdobywanie umiejętności z zakresu produkcji potraw kuchni staropolskiej, poznanie potraw, technik i produktów regionalnych, historycznych, staropolskich, etnobotaniki – zastosowanie.”

Zdaniem jednej uczestniczki Projektu poznawanie i zdobywanie wiedzy i umiejętności winno mieć swoje odzwierciedlenie w późniejszej dydaktyce. Ważna jest zatem nie tylko sama możliwość wypróbowania przepisu, zobaczenia profesjonalnego sposobu wykonywania potrawy, uzyskania informacji na temat przygotowywania potrawy w oparciu o konkretny surowiec, roślinę czy zioło, ale i sposobność wykorzystania uzyskanej w tych okolicznościach wiedzy na gruncie zawodowym. W związku z tym nauczycielka dostrzega potrzebę pozyskiwania takich wiadomości i praktycznych umiejętności, które będzie w stanie rozpowszechniać wśród uczonej młodzieży.

„Przybliżenie zagadnień dotyczących przypraw, półproduktów i potraw kuchni polskiej z możliwością wykorzystania wiadomości i umiejętności w czasie zajęć praktycznych i teoretycznych w szkole.”

Warto zaznaczyć w tym momencie, iż zdecydowana większość zgłoszonych oczekiwań ze strony uczestniczek/uczestników była treścią zbliżona do siebie. Niemalże każda z osób, która wyraziła swój pogląd na temat spodziewanych korzyści zwracała uwagę na okazję do wzrostu swojego zawodowego profesjonalizmu w następstwie udziału w Projekcie. Mimo, iż program praktyk skonstruowany został w oparciu o elementy kuchni historycznej, tradycyjnej i regionalnej, obszar manualnego przygotowania potraw (krojenie, przyprawianie, podawanie, filetowanie, organizowanie pracy) nauczycielki oraz nauczyciele mogą rozwijać przy okazji prowadzenia zajęć także w innych działach w gastronomii.

Czego poza wiedzą i umiejętnościami oczekiwali zatem badane osoby? Pojedyncze osoby wskazały, iż chciałyby czas praktyk spędzić przede wszystkim miło i przyjemnie. Poza nauką dostrzegły one wobec tego potrzebę dobrej atmosfery praktyk. Pozytywne relacje między uczestniczkami oraz uczestnikami niewątpliwie wpływają na jakość pracy całego zespołu, która w takiej sytuacji jest znacznie wyższa.

„Miło i efektywne spędzenie czasu.”

„Miło, owocne - efektywne spędzenie czasu.”

„Przyjemnie spędzić czas.”

Dwie respondentki podkreśliły, iż oczekują dobrej zabawy w kuchni. Praktyki wobec tego stają się pewną odskocznią od codziennej pracy dydaktycznej, w której dominują schematy i utarte teorie. Czas praktyk miał się zatem stać dla niektórych osób możliwością swobodnej, efektywnej pracy, okazją do samodzielnego poznawania nowych smaków i umiejętności w formie łatwej i przyjemnej.

„Poznanie ciekawych przepisów. Dobra zabawa w kuchni.”

„Dobra zabawa w kuchni!”

„Poszerzenie horyzontów, dobra zabawa, nowe doznania smakowe i umiejętności kulinarne”

Wśród wszystkich oczekiwań pojawiły się dwa, w których ich autorzy zaznaczyli, iż po udziale w Projekcie spodziewają się, że wzrośnie ich poczucie pewności siebie. Praktyki miały utwierdzić ich w przekonaniu, że są profesjonalistami.

„Wzrost poczucia własnego profesjonalizmu.”

„Zwiększenie pewności siebie.”

Takie opinie należałoby traktować jako wewnętrzną potrzebę zyskania potwierdzenia własnych kompetencji. Udowodnienie sobie, że można poradzić sobie w każdych warunkach. Daje to odczucie, iż wykonuje się zawód, w którym jest się mistrzem, specjalistą, profesjonalistą. Jedna z osób wyraźnie podkreśliła, iż oczekiwała po Projekcie okazji do weryfikacji własnej wiedzy i umiejętności. Wykonywanie obowiązków pod okiem osób posiadających bogatsze doświadczenie, obszerniejszą wiedzę i wyjątkowe umiejętności praktyczne stanowiło szansę do poznania swoich ewentualnych braków oraz obszarów wymagających doksztalcenia.

„Weryfikacja swojej wiedzy i umiejętności jako nauczyciela przedmiotów teoretycznych z praktyką.”

Dwie respondentki zadeklarowały, iż wyrażone przez nich oczekiwania wynikają z przyszłych planów dydaktycznych. W pracy z młodzieżą zwracają uwagę na przygotowanie uczniów do reprezentowania szkoły w różnego rodzaju konkursach kulinarnych. Projekt stanowi wobec tego bardzo dobrą okazję do rozpoznania nowych możliwości przygotowywania nieznanymi do tej pory potraw o wybitnych walorach smakowych.

„Poznanie nowych receptur, które będę mogła wykorzystać w konkursach kulinarnych dla uczniów.”

„Inspiracje do przygotowania uczniów do konkursów kulinarnych.”

W myśl przytoczonych poniżej wypowiedzi należy uznać, iż oczekiwania badanych dotyczyły także aspektów społecznych. Respondenci poza udziałem w zajęciach praktycznych liczyli na szansę poznania nowych osób, reprezentujących identyczne środowisko zawodowe, co oni. Okoliczność spotkania nauczycielek/nauczycieli z innych szkół ich zdaniem stanowiła ważny element praktyk. Cenna w ich odczuciu była bowiem możliwość wymiany doświadczeń i poglądów, poznanie nowych warunków i sposobów pracy z młodzieżą, prowadzenia zajęć.

„Chciałabym poznać nowych ludzi z różnych regionów Polski.”

„Wymiana doświadczeń, kontakt z nauczycielami z innych szkół, podjęcie współpracy.”

„Wymiana doświadczeń zawodowych.”

„Spędzić interesująco czas. Poznać ludzi z innych szkół, wymienić się doświadczeniem.”

Nie wszystkie szkoły posiadają odpowiednie zaplecze techniczne umożliwiające prowadzenie warsztatów praktycznych z młodzieżą. Jedna z osób rozpoczynających praktyki stwierdziła, iż jej oczekiwanie sprowadzało się do obsługi sprzętu znajdującego się w profesjonalnej kuchni.

„Obsługa urządzeń w gastronomii np. pieca konwekcyjno-parowego.”

Respondenci spodziewali się ponadto, iż wszelkie treści będą przekazywane przez przygotowanych do tego opiekunów. Sama wiedza i doświadczenie uczących kucharzy nie stanowiły bowiem gwarancji, iż nauczycielki/nauczyciele przyswoją część przekazanych informacji, ważne było także podejście i pozytywny stosunek opiekunów.

„Spotkania i pracowania pod okiem specjalistów.”

„Oczekuję profesjonalnego podejścia do praktyk ze strony kucharzy, że przekażą nam wiedzę, wskażą braki, nauczą przygotowywać potrawy w oparciu o dawne receptury.”

„Poznać praktyczny aspekt kuchni w wykonaniu profesjonalistów kucharzy.”

Podsumowaniem wszystkich przytoczonych oczekiwań będzie cytata jednej rozmówczyni, która podkreśliła, iż w obecnej dobie ważne są takie słowa *Polska* i *tradycja*, dlatego oczekuje, że praktyczna znajomość kuchni historycznej wzmocni ich znaczenie.

„Jesteśmy teraz, wkroczyliśmy do Unii, wstąpiliśmy, to jest zostaliśmy taką jedną, wielką wioską globalną. I wtedy odzywa się ten humanitaryzm nasz, ta polskość i ta tradycja. Właśnie tym bardziej my chcemy uzyskać coś w Unii. To jest nasz, to jest polskie i dzięki takim warsztatom dowiadujemy się o kuchni historycznej.”

3.4. Wiedza i umiejętności na różnych etapach Projektu

Wiedza i umiejętności stanowiły najważniejsze wartości Projektu Kucharz Doskonały. Organizator zapewniając odpowiednie miejsce pracy, dostęp do surowców oraz profesjonalnie przygotowanych opiekunów praktyk stworzył swoiste warunki do tego, by uczestniczące w Projekcie osoby miały możliwość nauki. Okazja do podniesienia poziomu własnych kompetencji w opinii badanych zaliczona została do najważniejszych powodów przystępowania nauczycielek/nauczycieli do praktyk. Respondenci pytani o powody, najważniejsze motywy wpływające na decyzję o aplikowaniu do Projektu, oczekiwania żywione względem praktyk, najczęściej wskazywali:

„Poszerzenie wiedzy na temat dziedzictwa kulinarnego.”

„Zdobycie nowej wiedzy i umiejętności dotyczących kuchni tradycyjnej.”

„Pogłębienie wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu dziedzictwa kulinarnego Polski.”

„Podniesienie wiedzy i umiejętności w skutek praktycznej nauki przygotowania potraw historycznych..”

Nauczycielki/nauczyciele rozpoczynający Projekt byli świadomi, iż przez aktywne uczestnictwo w praktyk będą w stanie podnieść posiadaną wiedzę i umiejętności z zakresu kuchni historycznej, tradycyjnej i regionalnej. Obszary wiedzy możliwej do uzyskania były bardzo zróżnicowane, co przekładało się na jednoczesny wzrost atrakcyjności niniejszego przedsięwzięcia edukacyjnego. Wprowadzenie do Projektu elementu egzaminu w postaci zjazdu podsumowującego było dla uczestniczek/uczestników sygnałem do tego, iż na zakończenie specjalnie do tego wybrane osoby będą weryfikować ich kompetencje.

Badani dokonywali także samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności, w kwestionariuszach ankiet byli proszeni o wystawienie not w wyróżnionych kategoriach. Ta subiektywna ocena była uzupełniana przez egzaminatorów, którzy na zakończenie Projektu oceniali kompetencje uczestniczek i uczestników. Obiektywne oceny zostały wystawione przez niezależnych ekspertów za wykonanie zadania praktycznego podczas zorganizowanego egzaminu. Uzyskane w ten sposób dane stanowią podstawę do oceny czy niniejszy Projekt był skutecznym rozwiązaniem umożliwiającym podniesienie wiedzy i umiejętności zawodowych z zakresu dziedzictwa kulinarnego Polski osobom biorącym w nim udział.

3.4.1. Samoocena poziomu początkowego i końcowego wiedzy i umiejętności

Nauczycielki oraz nauczyciele uczestniczący w Projekcie Kucharz Doskonały oczekiwali, iż w trakcie jego trwania uzyskają możliwość nabycia cennej wiedzy oraz usprawnią swoje umiejętności praktyczne z zakresu kuchni historycznej, tradycyjnej oraz regionalnej. Realizacja praktyk pod okiem wybitnych szefów kuchni stanowiła argument, iż podniesienie kompetencji uczestniczek/uczestników głównie w obszarze praktycznym jest jak najbardziej osiągalne. Przeprowadzone badania ewaluacyjne miały między innymi na celu ocenę czy uczestnictwo w Projekcie przekłada się na wzrost wiedzy i umiejętności w sferze dziedzictwa kulinarnego Polski.

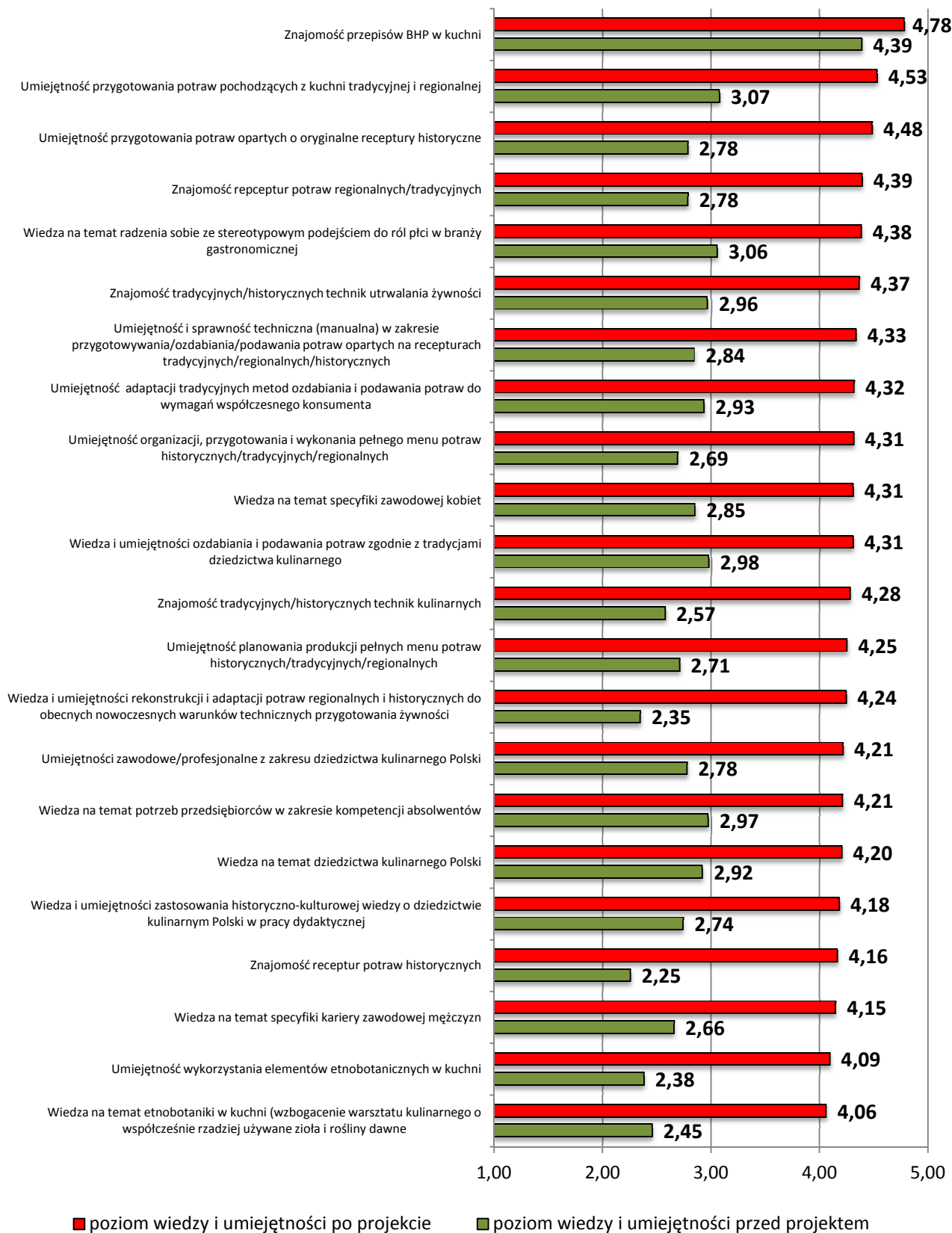
Uczestniczki/uczestnicy oceniali swoją wiedzę i umiejętności indywidualnie, podczas badania ewaluacyjnego, które prowadzone było na rozpoczęcie oraz zakończenie każdej z 21 edycji. Podczas niego badani ocenili posiadane przez siebie kompetencje z różnych obszarów

wiedzy i umiejętności związanych z kuchnią historyczną, tradycyjną i regionalną. Respondentki/respondenci badania oceniali czy w danej kategorii ich wiedza i umiejętności są bardzo wysokie (5), wysokie (4), średnie (3), niskie (2) bądź bardzo niskie (1). Pytanie o tej treści zostało zawarte zarówno w kwestionariuszu ankiety początkowej, jak i końcowej, celem porównania udzielanych odpowiedzi na etapie początkowym i końcowym Projektu.

Nauczycielki/nauczyciele zadeklarowali, iż w momencie rozpoczęcia praktyk posiadali wysoki poziom znajomości przepisów BHP w kuchni (średnia ocen 4,39). Z kolei umiejętności przygotowania potraw pochodzących z kuchni tradycyjnej i regionalnej (średnia ocen 3,07) oraz wiedza na temat radzenia sobie ze stereotypowym podejściem do ról płci w branży gastronomicznej oceniona została przez badanych na poziomie dostatecznym (średnia ocen 3,06). Pozostałe oceny kompetencji uczestniczek/uczestników znalazły się poniżej średniego poziomu. Badani nisko ocenili posiadaną wiedzę i umiejętność ozdabiania i podawania potraw zgodnie z tradycjami dziedzictwa kulinarnego (średnia ocen 2,98), wiedzę na temat potrzeb przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów (średnia ocen 2,97), wiedzę na temat potrzeb oraz znajomość tradycyjnych, historycznych technik utrwalania żywności (średnia ocen 2,96).

Z drugiej strony uczestniczki/uczestnicy projektu na etapie początkowym najniżej ocenili swoją znajomość receptur potraw historycznych (średnia ocen 2,25). Nieznacznie wyżej oceniona została przez nich wiedza i umiejętności rekonstrukcji, adaptacji potraw regionalnych i historycznych do obecnych nowoczesnych warunków technicznych przygotowania żywności (średnia ocen 2,35). Należy stwierdzić, iż nauczycielki/nauczyciele wybrali Projekt z powodu dysponowania niskimi umiejętnościami wykorzystania elementów etnobotanicznych w kuchni (średnia ocen 2,38), niedostatecznej wiedzy na temat etnobotaniki w kuchni (średnia ocen 2,45) czy też niewystarczającej znajomości tradycyjnych, historycznych technik kulinarnych (średnia ocen 2,57). Uczestniczki/uczestnicy nisko ocenili własną wiedzę na temat specyfiki kariery zawodowej mężczyzn (średnia ocen 2,66) oraz umiejętność organizacji, przygotowania i wykonania pełnego menu potraw historycznych, tradycyjnych i regionalnych (średnia ocen 2,71). Niewiele wyżej ankietowani ocenili wiedzę i umiejętności zastosowania historyczno-kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski w pracy dydaktycznej (średnia ocen 2,74).

Wykres 15. Wiedza i umiejętności uczestniczek/uczestników na różnych etapach Projektu
Kucharz Doskonały



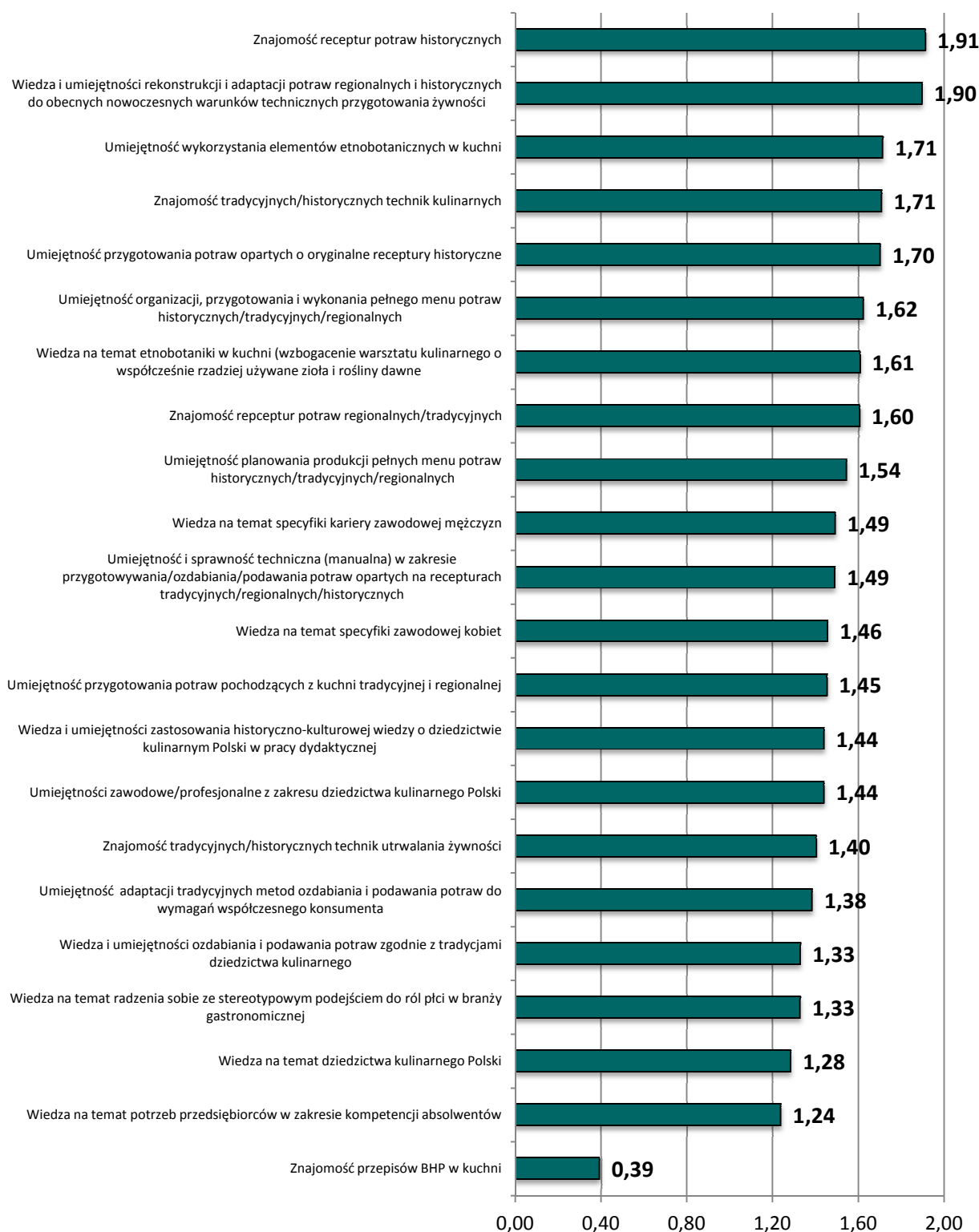
źródło: opracowanie własne, n=256

Uczestniczki/uczestnicy kończąc Projekt wskazali, iż aktywny udział w dziesięciodniowych praktykach przełożył się na wzrost wiedzy i umiejętności z zakresu kuchni historycznej, tradycyjnej i regionalnej. Badani najwyżej ocenili własną znajomość przepisów BHP w kuchni (średnia ocen 4,78). W opinii nauczycielek/nauczycieli Projekt wpłynął pozytywnie na ich umiejętność przygotowania potraw pochodzących z kuchni tradycyjnej i regionalnej (średnia ocen 4,53) oraz potraw opartych o oryginalne receptury historyczne (średnia ocen 4,48). Respondenci/respondentki przez realizację praktyk zwiększyli swoją znajomość receptur potraw regionalnych, tradycyjnych (średnia ocen 4,39), podnieśli poziom wiedzy na temat radzenia sobie ze stereotypowym podejściem do ról płci w branży gastronomicznej (średnia ocen 4,38) oraz zaliczyli progres znajomości tradycyjnych, historycznych technik utrwalania żywności (średnia ocen 4,37). Ankietowane osoby odnotowały wzrost umiejętności i sprawności technicznych (manualnej) w zakresie przygotowania/ozdabiania/podawania potraw opartych na recepturach tradycyjnych, regionalnych i historycznych (średnia ocen 4,33) oraz umiejętności adaptacji tradycyjnych metod ozdabiania i podawania potraw do wymagań współczesnego konsumenta (średnia ocen 4,32).

Jednocześnie uczestniczki/uczestnicy wskazali obszary, w których poziom kompetencji jest jeszcze do uzupełnienia mimo faktu, iż po zakończeniu udziału w Projekcie zadeklarowali wyraźny wzrost posiadanej wiedzy i umiejętności. Pod względem średniego poziomu wiedzy i umiejętności najniżej oceniona została wiedza na temat etnobotaniki w kuchni (średnia ocen 4,06). W związku z tym należy ocenić, iż każda z osób biorących udział w Projekcie zakończyła go ze średnim, co najmniej wysokim poziomem wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu kuchni historycznej, tradycyjnej oraz regionalnej.

Analizując zmiany w wiedzy i umiejętnościach warto wskazać obszary, w których przyrost kompetencji był wyraźnie dostrzegany, a w których mniej. Na podstawie przeprowadzonych badań ewaluacyjnych należy stwierdzić, iż Projekt w szczególności wpływa na poprawę znajomości receptur potraw historycznych (średni przyrost o 1,91 punktu) oraz wzrost wiedzy i umiejętności rekonstrukcji, i adaptacji potraw regionalnych, historycznych do obecnych, nowoczesnych warunków technicznych przygotowania żywności (średni przyrost o 1,90 punktu). Nauczycielki/nauczyciele odczuli również zdecydowany wzrost umiejętności wykorzystania elementów etnobotanicznych w kuchni (średni przyrost o 1,71 punktu), znajomości tradycyjnych, historycznych technik kulinarnych (średni przyrost o 1,71 punktu) oraz umiejętności przygotowania potraw opartych o oryginalne receptury historyczne (średni przyrost o 1,70 punktu)

Wykres 16. Zmiany w kompetencjach uczestniczek/uczestników Projektu Kucharz Doskonały



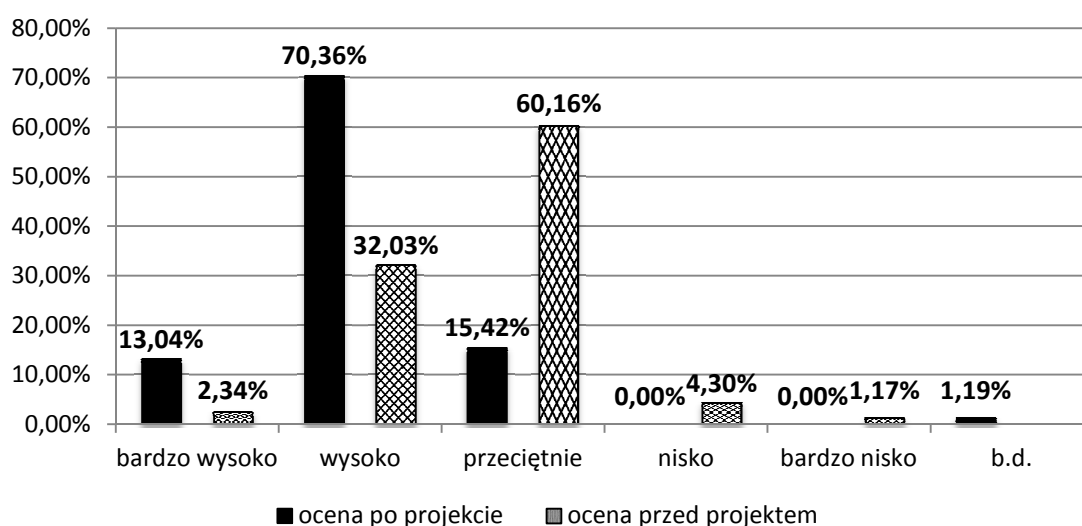
źródło: opracowanie własne, n=256

Z uwagi na wysoki poziom wiedzy początkowej najniższy przyrost wiedzy respondentów odczuli w odniesieniu do znajomości przepisów BHP w kuchni (średni przyrost o

0,39 punktu). W przypadku pozostałych ocenianych kategorii średni przyrost kompetencji wyniósł co najmniej 1,24 punktu. Jednym z następstw udziału w Projekcie zdaniem nauczycielek/nauczycieli jest odczuwalny wzrost wiedzy i umiejętności na temat dziedzictwa kulinarnego Polski. Badani mając możliwość swobodnej, subiektywnej oceny posiadanych kompetencji z zakresu kuchni historycznej, tradycyjnej, regionalnej przyznali, że wszelkie działania podjęte w ramach Projektu przyczyniły się do ich znaczącego wzrostu.

Uczestniczki/uczestnicy Projektu oceniali swoją wiedzę z punktu widzenia jej wykorzystania w rzeczywistych warunkach pracy. Udział w praktykach pozwolił im przekonać się w jakim stopniu posiadane przez nauczycielki/nauczycieli kompetencje przydatne są w pracy, którą wykonują absolwenci szkół gastronomicznych.

Wykres 17. Samoocena wiedzy z punktu widzenia jej przydatności w realnych warunkach pracy



źródło: opracowanie własne, n=256

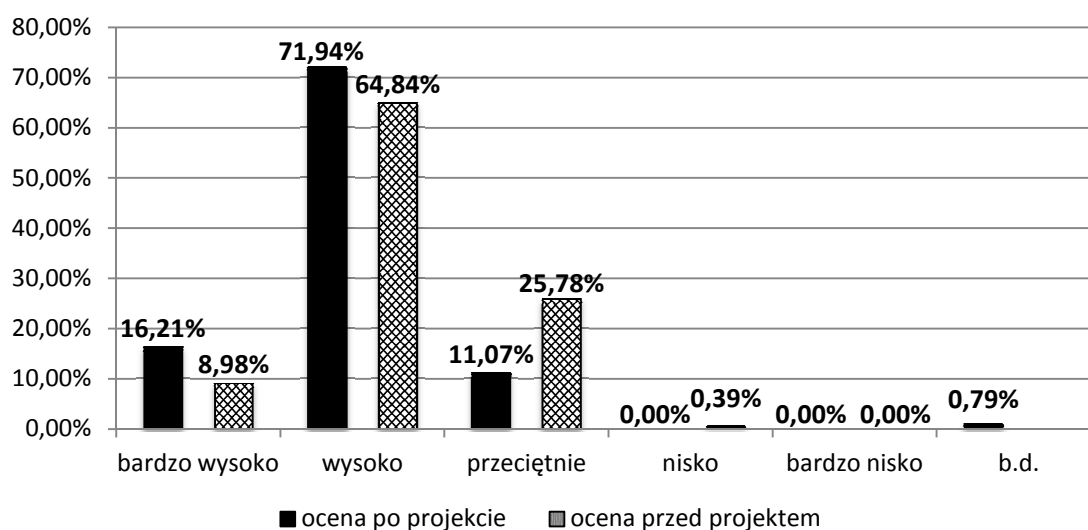
Ponad połowa badanych rozpoczynając Projekt była zdania, iż ich wiedza jest przeciętnie przydatna w realnych warunkach pracy (60,16%, 154 wskazania). Wysoko swoją wiedzę z perspektywy jej przydatności w pracy oceniło 32,03% ankietowanych (82 wskazania). Najwyższej samooceny wiedzy dokonało 2,34% pytanych osób (6 wskazań). Pozostałe osoby oceniły swoją wiedzę w tym zakresie nisko (4,30%. 11 wskazań) bądź bardzo nisko (1,17%, 3 wskazania).

Sposobność sprawdzenia swojej wiedzy w sposób praktyczny przełożyła się również na jej samoocenę. Po udziale w Projekcie wzrosła liczba osób oceniających własną wiedzę z

punktu widzenia jej przydatności w realnych warunkach pracy na poziomie wysokim (70,36%, 178 wskazań) oraz bardzo wysokim (13,04%, 33 wskazania). Z kolei 15,42% respondentów uznało swoje przygotowanie w tym aspekcie, jako przeciętne (39 wskazań).

Nauczycielki/nauczyciele uczestniczący w Projekcie na etapie początkowym oraz końcowym dokonali samooceny własnych kompetencji dydaktyczno-wychowawczych, co przedstawione zostało na poniższym wykresie.

Wykres 18. Samoocena kompetencji dydaktyczno-wychowawczych



źródło: opracowanie własne, n=256

Podczas początkowego badania ewaluacyjnego ponad połowa badanych oceniała posiadane kompetencje wysoko (64,84%, 166 wskazań). Z kolei 25,78% ankietowanych oceniło swoje kompetencje dydaktyczno-wychowawcze przeciętnie (66 wskazań). Bardzo wysokim poziom kompetencji w omawianym zakresie zadeklarowało 8,98% badanych (23 wskazania). Tylko jedna osoba uznała, iż jej kompetencje są niskie (0,39%).

Udział w Projekcie wpłynął pozytywnie na ocenę kompetencji dydaktyczno-wychowawczych nauczycielek oraz nauczycieli. Zdecydowana większość osób uczestniczących w badaniu końcowym stwierdziła, iż posiadała w danym momencie wysoki poziom kompetencji pedagogicznych (71,94%, 182 wskazania). Zwiększyła się natomiast liczba osób oceniających kompetencje dydaktyczno-wychowawcze bardzo wysoko (16,21%, 41 wskazań). Z kolei mniej osób zaznaczyło, iż ich kompetencje są przeciętne (11,07%, 28 wskazań). Żadna z badanych osób nie oceniła swoich kompetencji dydaktyczno-wychowawczych nisko bądź bardzo nisko.

3.4.2. Oceny uczestniczek i uczestników z egzaminu praktycznego

Po zrealizowaniu praktyk w ramach Projektu Kucharz Doskonały. Dziedzictwo Kulinarne w Pracy Nauczycieli Szkół Gastronomicznych nauczycielki/nauczyciele przystąpili do egzaminu praktycznego. Wyniki egzaminu miały dać odpowiedź w jakim stopniu uczestniczki/uczestnicy opanowali przekazany przez opiekunów praktyk materiał dotyczący kuchni historycznej, tradycyjnej i regionalnej.

Egzamin złożony był z trzech części. Pierwsza z nich polegała na rozwiązaniu testu, składającego się z 30 pytań. W drugiej części egzaminu uczestnicy wykonywali zadanie praktyczne, które ocenione zostało przez specjalnie do tego powołaną komisję egzaminacyjną utworzoną z ekspertów procesów gastronomicznych, kuchni historycznej i sztuki kulinarnej. Wybór osób z bogatym doświadczeniem i wiedzą z zakresu tematyki Projektu do komisji egzaminacyjnej stanowił gwarancję, iż oceny wystawiane uczestniczkom/uczestnikom przez ekspertów oddadzą rzeczywisty stan wiedzy i umiejętności nauczycielek/nauczycieli na temat kuchni historycznej i tradycyjnej. Ostatnim elementem egzaminu była prezentacja multimedialna przygotowana przez uczestniczki/uczestników Projektu.

Test miał na celu sprawdzenie wiedzy teoretycznej nauczycielek/nauczycieli z zakresu kuchni historycznej, tradycyjnej i regionalnej, dlatego pytania bezpośrednio dotyczyły niniejszej tematyki. Egzaminowane osoby miały prawidłowo wskazać między innymi:

- specjałem której kuchni jest pieriekaczewnik,
- co stanowi główny składnik paschy,
- co to jest kapłon,
- główny składnik ciasta do jabłek smażonych,
- nazwę masy smarowanej z posiekanego dojrzewającego gęsiego mięsa,
- składniki zupy śliwkowej,
- olej używany jako dodatek do przygotowania śledzi w przyprawach korzennych,
- nieodłączny składnik flaków po warszawsku,
- czym są perduty,
- co to jest pasternak.
- składniki do przygotowania pstrąga na niebiesko,
- gęsi zaliczane do rodzimych ras gęsi.

Z uwagi na fakt, że test składał się z 30 pytań, maksymalna liczba punktów mogła wynieść 30 (prawidłowa odpowiedź = 1 punkt). Test był testem wielokrotnego wyboru, w związku z tym tylko wskazanie pełnej odpowiedzi wiązało się z przyznaniem punktu.

Uczestniczki/uczestnicy Projektu w trakcie egzaminu byli oceniani przez ekspertów za wykonanie zadania praktycznego. Członkowie komisji oceniali każdą osobę indywidualnie, a ocenie poddawane były następujące elementy:

1. Wiedza i umiejętności doboru potraw i dodatków do menu z zastosowaniem wiedzy o regionalnej/tradycyjnej i historycznej kuchni;
2. Wiedza i umiejętność opracowania receptur potraw historycznych, regionalnych, tradycyjnych;
3. Wiedza i umiejętność sporządzenia zapotrzebowania na surowce;
4. Umiejętność wykonania potraw ze sporządzonego menu;
5. Umiejętność gospodarowania surowcem;
6. Food cost;
7. Umiejętność utrzymywania porządku na stanowisku pracy;
8. Umiejętność podania potraw do konsumpcji (estetyka, etykieta);
9. Umiejętność stworzenia dobranej kompozycji smakowej;
10. Umiejętność dostosowania historycznego smaku do gustu współczesnego konsumenta z jednoczesnym zachowaniem jego pierwotnych cech;
11. Wiedza i umiejętności dotyczące zdobywania informacji na temat kuchni historycznej, regionalnej,
12. Wiedza i umiejętności zawodowe dotyczące zastosowania historyczno-kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski;
13. Zastosowanie/wprowadzenie do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych.

Na podstawie ocen częściowych eksperci wystawiali każdej uczestniczkce oraz każdemu uczestnikowi ocenę końcową. Należy ponadto zaznaczyć, iż z perspektywy realizacji wskaźników Projektu najistotniejsze były 3 ostatnie spośród wymienionych powyżej aspektów. W założeniu Wnioskodawcy Projekt „nie kończy się” w momencie odbioru przez uczestniczki/uczestników certyfikatu potwierdzającego jego ukończenie. Treści, a mianowicie wiedza oraz umiejętność praktycznego poruszania się w zakresie kuchni historycznej, tradycyjnej i regionalnej winny być przekazywane dalej, czyli do młodzieży uczęszczającej do szkół gastronomicznych. Członkowie komisji egzaminacyjnej mieli za zadanie ocenić czy nauczycielki/nauczyciele są odpowiednio przygotowani merytorycznie do prowadzenia zajęć z zakresu kuchni historycznej i tradycyjnej, które obfitować będą w ciekawe, przydatne i rzetelne informacje na jej temat.

Poniżej w tabeli przedstawione zostały wyniki uzyskane przez wszystkie osoby biorące udział w egzaminie (z podziałem na grupy). Dodatkowo wskazany został średni wynik z testu oraz średnia ocena końcowa grupy.

Tabela 1. Wyniki uczestniczek/uczestników Projektu uzyskane podczas egzaminu

Analizowany element	Uczestniczka/uczestnik (liczba punktów, ocena)													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
GRUPA 1	Średni wynik grupy z testu: 29 Średnia ocena końcowa grupy: 5,1													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	27	28	30	27	30	30	28	28	30	30	30	30		
Wynik test teoretycznego (%)	90	93	100	90	100	100	93	93	100	100	100	100		
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	3	6	4	6	6	5	6	6	4	4	5	5		
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	3	6	4	6	6	5	6	6	4	4	5	5		
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	3	6	4	6	6	5	6	6	4	4	5	5		
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	3	6	4+	6	6	5+	6	6	4	4	5	5		
GRUPA 2	Średni wynik grupy z testu: 28,5 Średnia ocena końcowa grupy: 5,2													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	28	29	25	29	29	30	28	30	28	29				
Wynik test teoretycznego (%)	93	97	83	97	97	100	93	100	93	97				
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	6	6	5	5	4	5	5	5	5	5				
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	5	6	5	5	5	5	5	5	5	5				
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	6	6	5	5	5	5	5	5	5	5				
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	5+	6	5	5	4+	5	5+	5+	5	5				
GRUPA 3	Średni wynik grupy z testu: 29 Średnia ocena końcowa grupy: 5,3													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	30	30	28	27	27	29	29	29	29	29	30	30	29	30

Wynik test teoretycznego (%)	100	100	93	90	90	97	97	97	97	97	100	100	97	100
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	5+	5	5	5	5	5	5	5+	5+	5	6	6	6	5
GRUPA 4	Średni wynik grupy z testu: 29 Średnia ocena końcowa grupy: 5,2													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	30	29	29	30	30	29	30	24	29	30	30			
Wynik test teoretycznego (%)	100	97	97	100	100	97	100	80	97	100	100			
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	6	6	5	6	6	5	6	6	6	6	6			
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	6	6	5	6	6	5	6	6	6	6	6			
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	6	6	5	6	6	5	6	6	6	6	6			
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	5	5	5+	4+	6-	5+	6-	4+	5	5	5			
GRUPA 5	Średni wynik grupy z testu: 28,5 Średnia ocena końcowa grupy: 5,7													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	17	30	30	30	28	30	30	28	30	29	30	30		
Wynik test teoretycznego (%)	57	100	100	100	93	100	100	93	100	97	100	100		
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	5	6	6	6	6	6	6	6	6	5	5	5		
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	5	6	6	6	6	6	6	6	6	5	5	5		
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	5	6	6	6	6	6	6	6	6	5	5	5		

Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	5+	6	6	6	6	6	6	6	6	5+	5+	5	5		
GRUPA 6	Średni wynik grupy z testu: 30 Średnia ocena końcowa grupy: 5,8														
Wynik testu teoretycznego (pkt)	30	30	30	29	30	30	30	30	30	30	30	30	30		
Wynik test teoretycznego (%)	100	100	100	97	100	100	100	100	100	100	100	100	100		
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	6-	6-	5+	5+	6-	6-	5+	5+	6-	6-	5+	6-			
GRUPA 7	Średni wynik grupy z testu: 29,7 Średnia ocena końcowa grupy: 5,6														
Wynik testu teoretycznego (pkt)	30	30	29	30	29	30	30	29	30	30	30				
Wynik test teoretycznego (%)	100	100	97	100	97	100	100	97	100	100	100				
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	5+	5+	6-	5+	5+	5+	5+	6-	5+	5+	5+				
GRUPA 8	Średni wynik grupy z testu: 27 Średnia ocena końcowa grupy: 4,6														
Wynik testu teoretycznego (pkt)	28	27	27	28	28	28	27	26	28	28	26	28	29		
Wynik test teoretycznego (%)	93	90	90	93	93	93	90	87	93	93	87	93	97		
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		

Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	5	5	5	6	6	6	5	5	5	5	5	5	5	
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	4+	4	4	5+	5+	5+	4+	4	4+	4+	4+	4+	4+	
GRUPA 9	Średni wynik grupy z testu: 27 Średnia ocena końcowa grupy: 5,5													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	28	28	28	27	27	28	28	28	27	28	27	27	28	
Wynik test teoretycznego (%)	93	93	93	90	90	93	93	93	90	93	90	90	93	
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	6-	6-	6-	5+	5+	5+	4	5+	5+	4	6-	6-	4	
GRUPA 10	Średni wynik grupy z testu: 29 Średnia ocena końcowa grupy: 5,5													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	29	29	29	28	29	29	29	27	29	28				
Wynik test teoretycznego (%)	97	97	97	93	97	97	97	90	97	93				
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	5+	5+	5	5+	5+	6-	5	6-	5+	6-				
GRUPA 11	Średni wynik grupy z testu: 27 Średnia ocena końcowa grupy: 6,0													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	26	27	25	27	29	26	26	26	28	27	28	27		
Wynik test teoretycznego (%)	87	90	83	90	97	87	87	87	93	90	93	90		
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		

Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	6-	6	6-	6-	6	6-	6	6	6-	6	6	6		
GRUPA 12	Średni wynik grupy z testu: 26 Średnia ocena końcowa grupy: 5,6													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	27	27	26	26	26	27	26	27	26	27	27	26	25	
Wynik test teoretycznego (%)	90	90	87	87	87	90	87	90	87	90	90	87	83	
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	5+	5+	5+	6	6	5+	5+	5+	5+	5+	5+	5+	5+	
GRUPA 13	Średni wynik grupy z testu: 23 Średnia ocena końcowa grupy: 4,8													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	24	22	22	22	23	22	25	23	24	25	20	25	25	23
Wynik test teoretycznego (%)	80	73	73	73	77	73	83	77	80	83	67	83	83	77
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5
GRUPA 14	Średni wynik grupy z testu: 26 Średnia ocena końcowa grupy:													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	26	27	28	26	27	20	25	27	27	25	27			

Wynik test teoretycznego (%)	87	90	93	87	90	67	83	90	90	83	90			
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5			
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	4	4	6	4	4	6	5+	5+	5+	4	5+			
GRUPA 15	Średni wynik grupy z testu: 29 Średnia ocena końcowa grupy: 5,8													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	30	29	29	29	27	28	29	27	30	29	30			
Wynik test teoretycznego (%)	100	97	97	97	90	93	97	90	100	97	100			
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	6	6	6	6	6	6	5	5	6	6	6			
GRUPA 16	Średni wynik grupy z testu: 29 Średnia ocena końcowa grupy: 5,2													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	28	29	29	28	30	29	27	30	30	30	29	30	30	30
Wynik test teoretycznego (%)	93	97	97	93	100	97	90	100	100	100	97	100	100	100
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	5	6	5	5	5	6	6	5	5	5	5	5	5	5
GRUPA 17	Średni wynik grupy z testu: 27,5 Średnia ocena końcowa grupy: 6,0													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	29	27	28	28	29	26	25	29	25	28	28			
Wynik test teoretycznego (%)	97	90	93	93	97	87	83	97	83	93	93			
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			
GRUPA 18	Średni wynik grupy z testu: 28 Średnia ocena końcowa grupy: 4,5													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	22	21	30	30	29	29	30	30	30	30	30	30		
Wynik test teoretycznego (%)	73	70	100	100	97	97	100	100	100	100	100	100		
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	4+	4+	4+	4+	4+	4+	4+	4+	4+	4+	4+	4+		
GRUPA 19	Średni wynik grupy z testu: 29 Średnia ocena końcowa grupy: 6,0													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	30	30	28	28	30	30	29	30	30	30	28			
Wynik test teoretycznego (%)	100	100	93	93	100	100	97	100	100	100	93			
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			

Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			
GRUPA 20	Średni wynik grupy z testu: 27 Średnia ocena końcowa grupy: 5,2													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	25	25	29	28	28	28	27	25	26	28	27	27	26	29
Wynik test teoretycznego (%)	83	83	97	93	93	93	90	83	87	83	90	90	87	97
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	5	5	5+	5	5	5	5+	5+	5+	5+	5	5	5	5+
GRUPA 21	Średni wynik grupy z testu: 26,5 Średnia ocena końcowa grupy: 4,4													
Wynik testu teoretycznego (pkt)	28	28	27	24	27	27	24	25	27	28	28	28		
Wynik test teoretycznego (%)	93	93	90	80	90	90	80	83	90	93	93	93		
Ocena wiedzy i umiejętności dotyczących zdobywania informacji nt. kuchni historycznej, regionalnej	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Ocena wiedzy i umiejętności zawodowych dotyczących zastosowania historyczno – kulturowej wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Polski	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Ocena zastosowania / wprowadzenia do warsztatu pracy elementów historyczno-etnograficznych oraz etnobotanicznych	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Ocena podsumowująca zadanie praktyczne	4	4	4	5	5	5	4	4	4+	4+	4+	4		

Źródło: opracowanie własne, n=253

Wyniki uzyskane przez uczestniczki/uczestników okazały się bardzo wysokie. Niemalże wszyscy badani uzyskali z testu wynik na poziomie co najmniej 80%, co świadczy o dobrym przygotowaniu i wiedzy nauczycielek/nauczycieli. Bardziej zróżnicowane okazały

się oceny członków komisji przydzielone za zadanie praktyczne. W ich przekonaniu nie wszystkie grupy pracowały na możliwie wysokim poziomie, a jakość pracy poszczególnych osób nie była taka sama. Pośród wszystkich 21 edycji były grupy, których członkowie otrzymali za swoje przygotowanie, zaangażowanie, wiedzę oraz umiejętności praktyczne oceny maksymalne. W uznaniu członków komisji były także grupy, w których motywacja, aktywność i zacięcie do pracy były mniejsze, przez co ocena wiedzy i umiejętności znalazła się na poziomie dostatecznym. Jednakże przez pryzmat całego Projektu należy uznać, iż praktyki spełniły swoją rolę, a każda z osób w nich uczestniczących wyjeżdża wzbogacona o przydatną wiedzę i praktyczne umiejętności, stanowiące cenną bazę do wykorzystania w pracy z młodzieżą. Egzamin w postaci zjazdu podsumowującego spełnił swoje zadanie, gdyż okazał się swoistym weryfikatorem wiedzy i umiejętności uczestniczek i uczestników. O konieczności wsparcia nauczycielek i nauczycieli przekonuje jedna z egzaminatorek, która twierdzi, że inwestowanie w rozwój zawodowy tej grupy osób jest nieodzowny.

Myślę, że tak. Tak. (...) ale ja myślę, że to się bardzo przydaje, samo to, że nauczyciele z różnych stron Polski spotykają się, rozmawiają, wymieniają doświadczeniami. To ja sądzę, że to już jest bardzo dużo. Tak mnie się wydaje. Także to na pewno warto robić. Na pewno bardzo dużo daje spotkanie z dobrymi kucharzami, którzy uczą te panie czy państwa, to głównie były panie jednak, nowych technik, nowych sposobów przyrządzania, nowych sposobów gotowania także no to myślę daje bardzo dużo i to warto robić.

Potwierdzeniem efektywności praktyk w kontekście wzrostu wiedzy i umiejętności zawodowych nauczycielek i nauczycieli są wypowiedzi samych badanych, którzy na okoliczność zogniskowanego wywiadu grupowego, stanowiącego ostatni element uczestnictwa w Projekcie, zostali zapytani o to, czy dostrzegają zmiany w swojej wiedzy i umiejętnościach. Na wstępie każdej wypowiedzi pojawiały się następujące słowa:

„Tak, na pewno się podniosła.”

„Zdecydowanie się podniosła.”

„Poziom wiedzy wzrósł.”

„Przyrost wiedzy na pewno”

„Przychodząc tu poziom wiedzy był niski i teraz jest wysoki, tak.”

„Podwyższył się oczywiście.”

Próżno szukać w wypowiedziach uczestniczek/uczestników słów świadczących o tym, iż Projekt nie spełnił swojej roli i nie wpłynął pozytywnie na wzrost wiedzy i umiejętności. Każdy dostrzegł większe bądź mniejsze zmiany w posiadanych kompetencjach. Ewaluowani nauczycielki/nauczyciele w trakcie prowadzonych wywiadów wskazywali, co było dla nich najcenniejszym doświadczeniem przeżytym w czasie praktyk.

Kucharz Doskonały stał się okazją do pozyskania cennych informacji i nowej wiedzy z zakresu gastronomii. Wzrost wiedzy i umiejętności nastąpił w różnych obszarach. I tak na przykład cytowana poniżej uczestniczka wzbogaciła swoje kompetencje o znajomość roślin, które były stosowane w dawnej kuchni. Praktyki w tym przypadku wpłynęły na wzrost wiedzy na temat elementów etnobotanicznych.

„Dużo nowych rzeczy się dowiedziałyśmy, rzeczy, o których nie mieliśmy nawet pojęcia, jakieś tam na przykład rośliny, których nazwy dla nas były zupełnie obce. Jakiś topinambur, prawda, to dla nas wszystkich wielkie oczy, a tu się okazuje, że jest to stara roślina, która u nas była od wieków uprawiana kiedyś i wykorzystywana, i wracamy do tego. I jest dużo, i wiele innych takich jeszcze przykładów można by tutaj podawać.”

Udział w Projekcie przełożył się również na wzrost umiejętności praktycznych. Samodzielne przygotowywanie potraw pod kierunkiem opiekunów okazało się cennym doświadczeniem. W pierwszej kolejności nauczycielki/nauczyciele zaznajomili się z tajnikami pracy na kuchni, a ta umiejętność z pewnością będzie wykorzystywana w pracy z młodzieżą.

„Szczególnie pod kątem praktycznym mamy tutaj, miałyśmy okazję popracować pod okiem szefów, pokazywali nam różne tajniki i dzięki temu my to zapamiętamy, przekazujemy później w naszej pracy, będziemy to wykorzystywać.”

Jedna z uczestniczek w trakcie rozmowy zdradziła, jaką ciekawą umiejętność zdobyła obserwując pracę opiekunów. Nauczycielki/nauczyciele w trakcie praktyk zyskali sposobność nauki interesujących technik kulinarnych, co niewątpliwie wzbogaca ich warsztat pracy.

„Praktyczne takie, tricki, że tak powiem kucharskie. Na przykład nauczyłam się klopsiki smażyć na patelni w taki sposób, żeby były okrągłutkie całe. Nie takie położone i płaskie, tylko okrągłutkie.”

Praktyczna nauka zawodu przełożyła się także na wzrost umiejętności praktycznych w postaci krojenia, obróbki cieplnej czy przygotowania potraw do ich wydania.

„Samo krojenie, sposób, techniki krojenia. Nowe metody obróbki cieplnej. Sposoby podawania potraw, dekoracji.”

Udział w zajęciach pomógł niektórym osobom poznać metody łączenia tradycyjnych, historycznych potraw ze współczesnym sposobem ich podawania. Rozmówczyni cytowana poniżej traktuje to jako cenną umiejętność, którą będzie rozwijać zapewne już podczas szkolnych zajęć.

„Sposoby łączenia na przykład tradycyjnych potraw, właśnie jakiś historycznych, i podawania współcześnie, tak żeby odpowiadało to konsumentowi na obecne czasy.”

Czas poświęcony wyłącznie na omawianie zagadnień kuchni historycznej spowodował, iż uczestniczki/uczestnicy Projektu wzbogacili swoją wiedzę o fachowe nazewnictwo nie tylko charakterystyczne dla kuchni historycznej, ale też stosowane w pracy w miejscach prowadzących działalność gastronomiczną.

„I nazw sporo było właściwie też takich nowych, które, choćby pierogi każdy robi, ale że dzyndzałki, to nie wiedzieli, co to jest, prawda. I się okazało no warmiński rarytas.”

„Nazewnictwo, które panuje w hotelach, my tego w książkach technologicznych nie mamy jednak. Oni posługują się innym słownictwem niż my teraz.”

„Słuchajcie – dzyndzałki warmińskie. Każda z nas robiła pierogi, ale dzyndzałków nikt właściwie z nas nie robił. Jakiś pieróg biłgorajski, znowu inna część Polski. I jakiś pieriekaczewnik, czyli znowu takie elementy, ja pierwszy raz słyszałam o takiej nazwie.”

Cytowana rozmówczyni dostrzegła duże zmiany w zakresie posiadanych umiejętnościach praktycznych. Praktyki nauczyły ją odczytywać w sposób właściwy dawne receptury, przez co smak wykonywanych potraw jest inny, pełniejszy, rzetelniej odwzorowujący tradycję.

„Umiejętność przetworzenia receptury, którą sobie tak czytamy na płaszczyznę praktyczną. Bo to, że nie wystarczy ją przeczytać. Bardzo często pojawiają się te receptury praktycznie w języku starym, a my umiejętnie przekazaliśmy to na naszą praktykę, bo to można było praktycznie spróbować to, co żeśmy stworzyły.”

Nauczycielki/nauczyciele prowadzą przede wszystkim zajęcia teoretyczne. Nie we wszystkich szkołach możliwa jest nauka zawodów praktycznych przy wykorzystaniu specjalistycznych sprzętów i urządzeń kuchennych. Dodatkowo dochodzą koszty surowców potrzebnych na zajęcia, które momentami są poza zasięgiem uczennic/uczniów i nauczycielek/nauczycieli. Dlatego Projekt stanowił szansę dla wielu osób, by móc samodzielnie, indywidualnie przygotowywać potrawy, które do tej pory nie wchodziły w skład szkolnego menu. Ponadto rozmówczynie i rozmówcy podkreślili, iż mieli okazję pozyskać nowe zdolności wykonania konkretnych potraw i pracowania na konkretnym produkcie spożywczym.

„Zdecydowanie ta praktyczna, bo myślę, że teoretycznie no, że jesteśmy tutaj akurat nauczycielami to może to, ta teoria była dla nas bliższa. Ta praktyka zdecydowanie tak. Miejsce, w którym to odbywało się, w tym Sasku, uważam, że bardzo przychylnie.”

„Tak, przyrządzania potraw. Ja tutaj bardzo jestem zachwycona rybami i zdecydowanie powiem, że praktyczne przygotowanie tych ryb było dla mnie tutaj największym takim wyzwaniem, czego się w ogóle nie spodziewałam wcześniej.”

„Też praktyka. Ja wiem, szczególnie ta praktyka. Wykonywanie tych takich potraw, jak pierekaczewnik, regionalnych, innych.”

„Bardzo podobało mi się to, jak przyrządzałyśmy ryby. Także tutaj dużo się nauczyłam, bo jednak jeśli chodzi o ryby to tak różnie to wychodziło. Także to było dla mnie chyba najcenniejsze.”

„Można było poznać receptury i między innymi poszerzyłam swoją wiedzę w tematyce ryb.”

„Wykorzystanie właśnie takich półtuszy króliczych, bo to się nie zaczęło zdarza, żeby z takich elementów korzystać na lekcji.”

„Praktyki tutaj nabyły umiejętności, jeżeli chodzi o mnie, o patroszenie ryb, o filetowanie ryb.”

„Dziczyzna. Z tym nie miałam wcześniej styczności. Tu właśnie był i dzik, i jeleń był.”

Przygotowanie potraw przyniosło badanym dwojakie korzyści. Najważniejsze z nich dotyczyły praktycznej nauki, udoskonalenia swoich zdolności manualnych. Niewątpliwą korzyścią była możliwość spróbowania wykonanej potrawy. Rozmówczyni wskazała, iż degustacja sporządzonego dania była trudną do przecenienia lekcją smaków. Umiejętność odpowiedniego doboru surowca, warzyw, ziół i przypraw jest bardzo istotna dla uzyskania pożądanego waloru smakowego. Zetknięcie z bogactwem surowców i nowymi recepturami zaowocowało nowymi, nieznanymi dotychczas smakami.

„Drugą sprawą, że posmakowanie takich potraw, których jak mówię jeszcze, tak nam się wydaje, że rzadko która potrawa była wykonywana w domu właśnie według takich receptur. Bo każdy z nas ma jakieś domowe przyzwyczajenia, domowe sposoby prowadzenia swojej kuchni. Natomiast tutaj przez to, że byliśmy grupą, byliśmy zespołem, to ilość potraw w danym dniu, którą przygotowaliśmy była tak duża, że tak powiem horyzonty smakowe nam się rozszerzyły, ja przynajmniej to tak odbieram.”

Wzrost wielu umiejętności praktycznych wynika przede wszystkim z faktu, iż większość uczestniczek/uczestników po raz pierwszy miała możliwość wykonywania określonych czynności. Potwierdzeniem tego były cytowane poniżej słowa jednej z uczestniczek, która przyznała, iż na praktykach miała okazję debiutować w roli osoby zajmującej się trybowaniem drobiu.

„Ja się wzbogaciłam strasznie, ponieważ pierwszy raz w życiu trybowałam kurczaka. Sama osobiście od A do Z.”

Każda z cytowanych osób zadeklarowała, iż dziesięć dni praktyk wpłynęło korzystnie na poziom wiedzy i umiejętności. Mimo ograniczonego czasu praktyk poszczególne osoby były w stanie uzyskać cenną zdolność, z której nabycia są w szczególności zadowolone. Podział Projektu na część praktyczną i egzamin z pewnością zmobilizował uczestniczki/uczestników do skupienia większej uwagi na omawianych treściach, realizowanych tematach. Niski poziom początkowych umiejętności praktycznych wymusił potrzebę dokładnej obserwacji opiekunów, którzy nie ograniczali się wyłącznie do nauki wykonywania potraw kuchni historycznej, ale także przekazywali nauczycielkom/nauczycielom pewne metody i techniki pracy wykorzystywane na co dzień.

Nauczycielki/nauczyciele potwierdzili wzrost swoich kompetencji na różne sposoby. W badaniu ewaluacyjnym końcowa samoocena wiedzy i umiejętności okazała się być wyższa od wartości początkowej, gdyż w każdym obszarze zgłębianej wiedzy i umiejętności odnotowany został ich przyrost. Obiektywne oceny ekspertów sztuki kulinarnej za wykonanie zadania praktycznego oraz wyniki testu teoretycznego świadczą również o progresie w wiedzy i umiejętnościach. Na koniec sami respondenci/respondentki podczas wywiadów przyznawali, iż dostrzegają korzystne zmiany i wzrost profesjonalizmu. Należy zatem uznać, iż Projekt spełnił swoją rolę. Zakładany wzrost wiedzy i umiejętności w przypadku ankietowanych został zrealizowany. Co ważne każda z osób pozytywnie ocenia pod tym względem swój udział w Projekcie. Projekt Kucharz Doskonały będzie zaliczał się do tych przedsięwzięć edukacyjnych, które rzeczywiście miały wpływ na wzrost kompetencji uczestniczek i uczestników. Właściwym podsumowaniem wartości wskaźnika, który został zrealizowany w co najmniej 100% są słowa jednej z uczestniczek wygłoszone na okoliczność przeprowadzonego zogniskowanego wywiadu grupowego na zakończenie jednej z edycji Projektu.

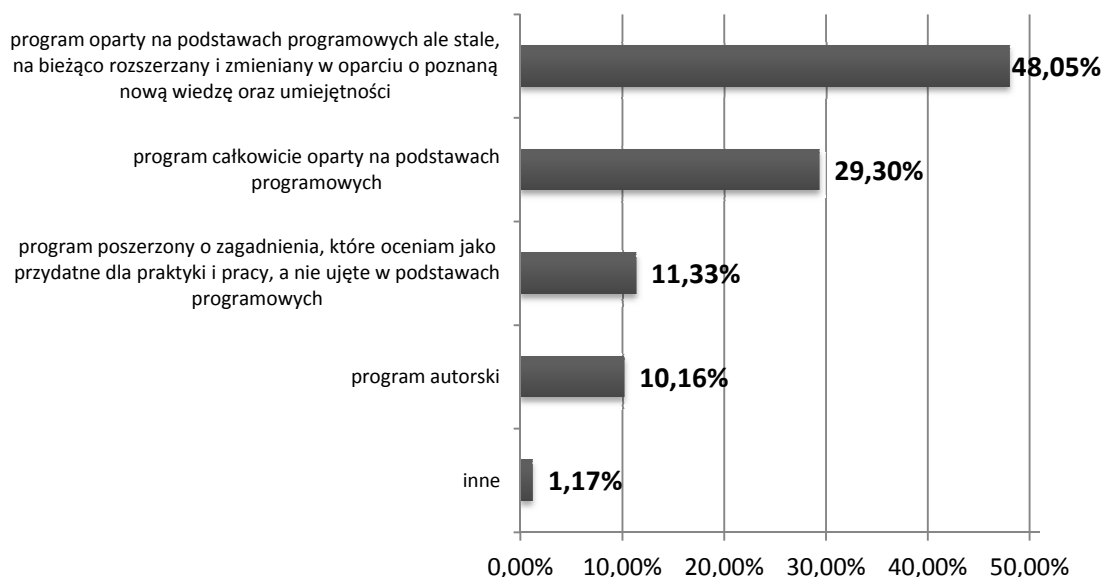
„Ale na pewno wzrosła nasza wiedza z kuchni tradycyjnej i takiej regionalnej, staropolskiej. To na pewno, w porównaniu z tą, którą posiadałyśmy. Na temat tych tradycyjnych surowców, bo niektóre rzeczy były nawet zaskakujące czy też dania. Na przykład niektóre surowce nam się, przynajmniej mi się wydawały osobiście, że w ogóle nie są kuchnią staropolską czy regionalną, jak kapary jakieś, anchois. A tutaj się okazało, że one są tutaj w kuchni stosowane. Warto brać udział w takich projektach.”

3.5. Udział w Projekcie a jakość procesu dydaktycznego w opinii uczestniczek i uczestników

Rezultatem uczestnictwa w Projekcie jest wzrost poziomu kompetencji nauczycielek oraz nauczycieli, co potwierdzają m.in. wyniki egzaminu. Interesującą kwestią badawczą było poznanie odpowiedzi na pytanie czy wiedza i umiejętności pozyskane w czasie praktyk będą wykorzystywane w pracy dydaktycznej. Projekt w założeniu Wnioskodawcy stanowić miał zaledwie źródło, swoisty początek rozpowszechniania idei zgłębiania wiedzy i umiejętności na temat kuchni historycznej, kuchni przodków, która jest bardzo bogata i jej poznawanie wymaga większego nakładu pracy niż 10 dni praktyk. Powrót do receptur, przepisów czy też ziół i przypraw używanych w dawnej kuchni przyczyni się do dalszego kultywowania dziedzictwa kulinarnego Polski. Uczestniczki/uczestnicy zostali zapytani między innymi o to czy w efekcie zrealizowania praktyk zmieniają swój warsztat pracy dydaktycznej z młodzieżą wzbogacając go o elementy historyczno-etnograficzne oraz etnobotaniczne.

Pierwszą ciekawą kwestią było poznanie, z jakiego programu nauczania w pracy z młodzieżą korzystają uczestniczki/uczestnicy Projektu (wykres 19).

Wykres 19. Realizowany program nauczania



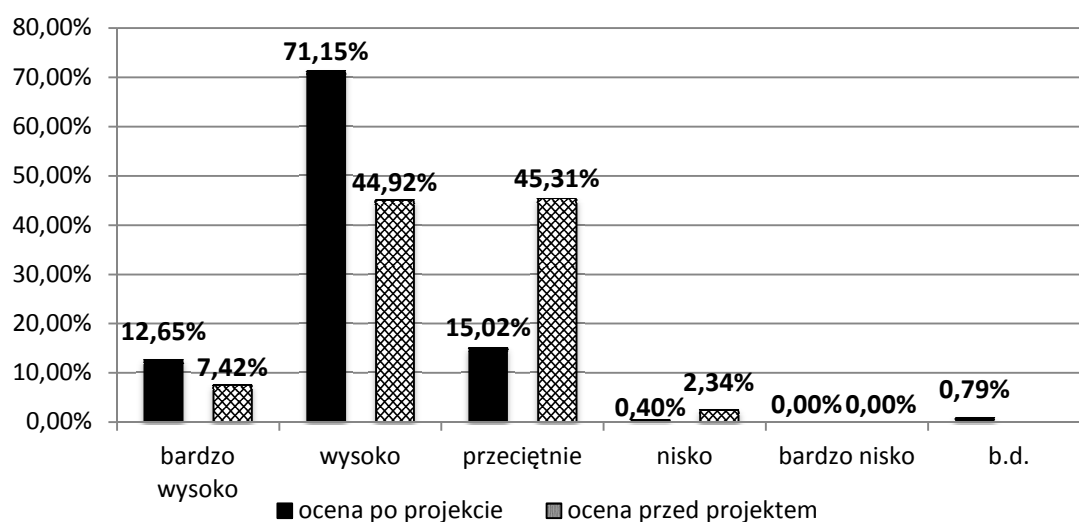
Źródło: opracowanie własne, n=256

Blisko połowa badanych zadeklarowała, iż w swojej pracy korzysta z programu opartego na podstawach programowych, ale stale i na bieżąco rozszerzanego, i zmienianego w oparciu o poznaną nową wiedzę oraz umiejętności (48,05%, 123 wskazania). Część

ankietowanych przyznała, iż prowadząc zajęcia posługuje się programem całkowicie opartym na podstawach programowych (29,30%, 75 wskazań). Mniejszy odsetek respondentek/respondentów realizuje program poszerzony o zagadnienia oceniane jako przydatne dla praktyki i pracy, a nie ujęte w podstawach programowych (11,33%, 29 wskazań) oraz program autorski (10,16%, 26 wskazań).

Udział w praktykach, a mianowicie praca w realnych warunkach pracy i pod zwierzchnictwem zawodowych kucharzy sprawiła, że nauczycielki/nauczyciele uzyskali możliwość oceny przydatności realizowanych w czasie lekcji tematów w rzeczywistych warunkach pracy w przedsiębiorstwach gastronomicznych (wykres 20).

Wykres 20. Ocena przydatności treści realizowanych podczas zajęć w praktyce i na rynku pracy



Źródło: opracowanie własne, n=256

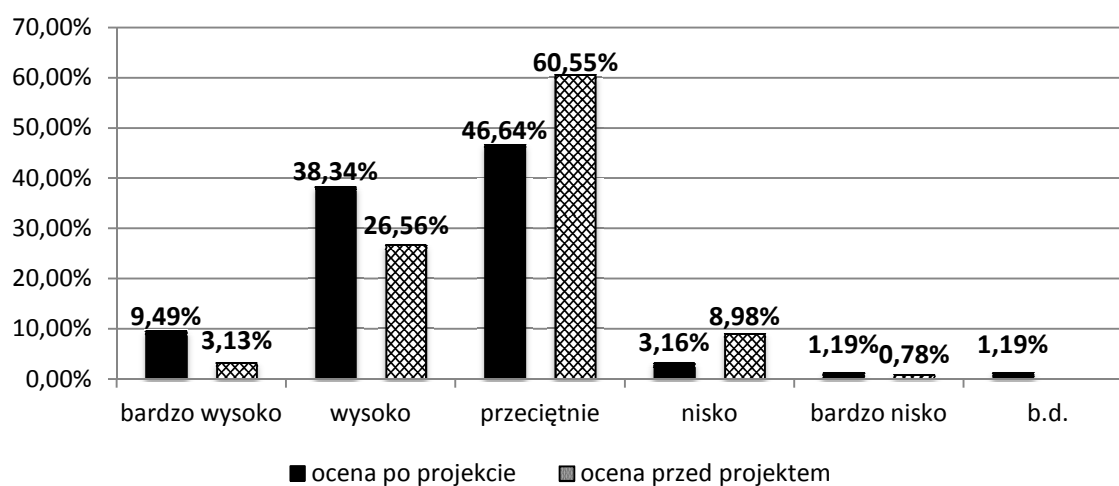
W momencie rozpoczęcia Projektu najwięcej osób oceniło przeciętnie przydatność treści realizowanych podczas ich zajęć szkolnych w praktyce i na rynku pracy (45,31%, 116 wskazań). Nieznacznie mniej osób oceniło niniejsze treści wysoko (44,92%, 115 wskazań). Pozostałe osoby oceniły przekazywane treści bardzo wysoko (7,42%, 19 wskazań) oraz nisko (2,34%, 6 wskazań).

Po zakończeniu Projektu zdecydowana większość ankietowanych oceniła wysoko omawiane w trakcie zajęć zagadnienia i ich przydatność w praktyce i na rynku pracy (71,15%, 180 wskazań). Znacząco zmniejszyła się liczba osób oceniających przydatność przekazywanych treści przeciętnie (15,02%, 38 wskazań). Z kolei 32 badanych (12,65%

odpowiedzi) było zdania, iż podczas ich zajęć uczniowie otrzymują bardzo przydatne informacje, które mogą wykorzystać w późniejszej praktyce w realnym miejscu pracy. Tylko jedna z ankietowanych osób oceniła dane treści nisko (2,34% odpowiedzi).

Nauczycielki/nauczyciele wypowiedzieli się również na temat wartości programu kształcenia, tego czy wchodzące w jego skład zagadnienia rzeczywiście odzwierciedlają potrzeby przedsiębiorców, czy absolwent szkoły gastronomicznej jest odpowiednio przygotowany merytorycznie do wykonywania obowiązków pracownika w funkcjonującym na rynku zakładzie produkcyjnym (wykres 21).

Wykres 21. Ocena wartości programu kształcenia z punktu widzenia jego zgodności z potrzebami przedsiębiorców oraz specyfikacją rynku pracy



Źródło: opracowanie własne, n=256

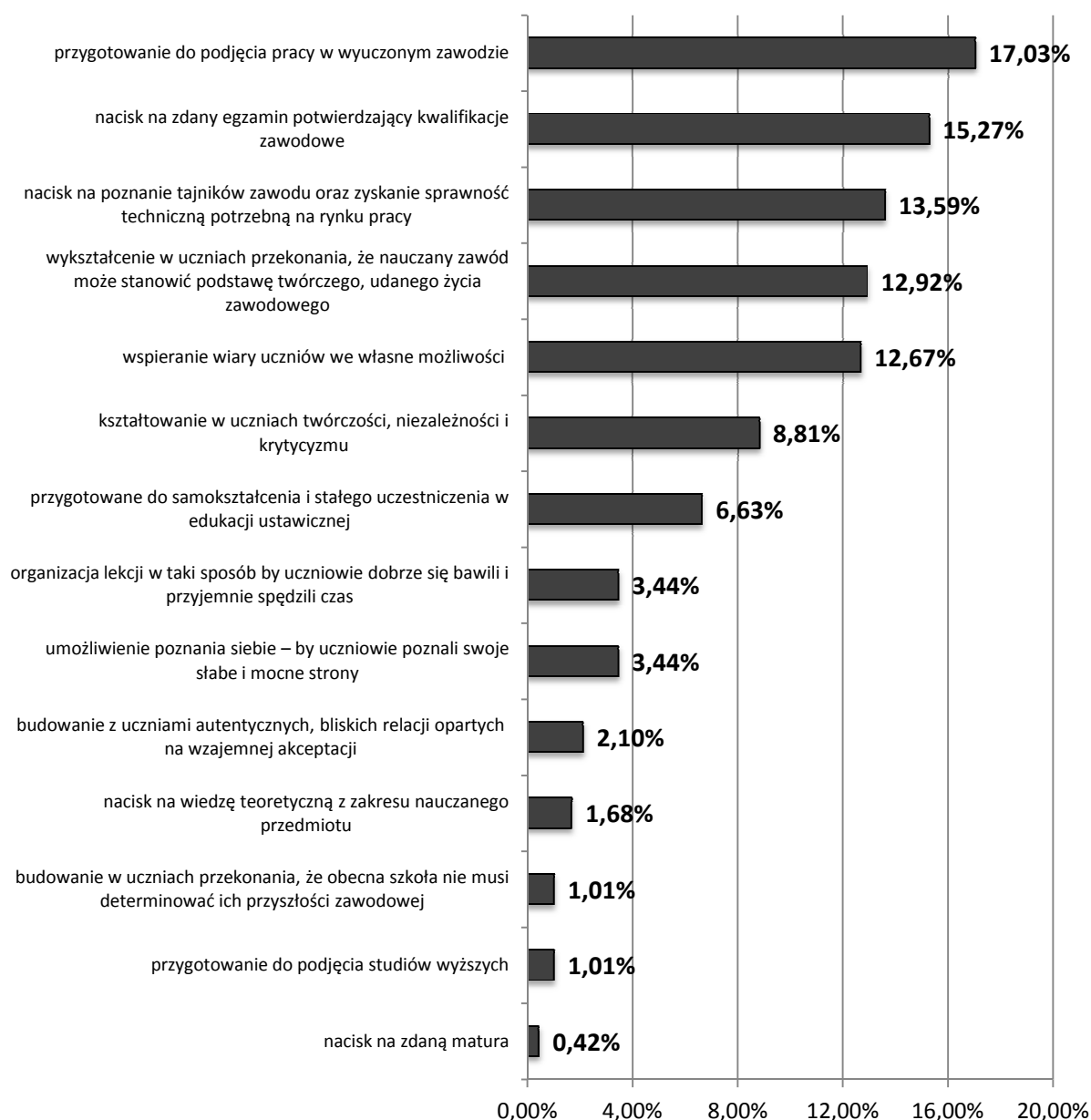
Badane osoby oceniały także zgodność programu nauczania z potrzebami rynku pracy. W chwili rozpoczęcia Projektu ponad połowa zapytanych osób oceniła wartość realizowanego przez siebie programu kształcenia na poziomie średnim (60,55%, 155 wskazań). Wysoka ocena została wybrana przez 68 badanych (26,56% odpowiedzi). Z kolei 8,98% (23 wskazania) ankietowanych uważała, że program kształcenia ma niską wartość przez co profil absolwenta nie jest tożsamy z oczekiwaniami przedsiębiorców. Bardzo wysoko wartość programu kształcenia oceniło 8 osób (3,13% odpowiedzi), a bardzo nisko 2 osoby (0,78% odpowiedzi).

Praktyki w pewnym stopniu stworzyły możliwość weryfikacji wydanej na początku Projektu oceny. Po jego zakończeniu ponownie większość stanowiły osoby oceniające wartość programu kształcenia przeciętnie, jednak w porównaniu z badaniem początkowym

zmniejszyła się liczba osób podzielająca niniejszy pogląd (46,64%, 118 wskazań). Zwiększyła się natomiast liczba osób oceniająca wartość programu kształcenia wysoko (38,34%, 97 wskazań) oraz wysoko (9,49%, 24 wskazania). Pozostałe osoby oceniły wartość programu kształcenia z perspektywy jego zgodności z potrzebami osób reprezentujących przedsiębiorców nisko (3,16%, 8 wskazań) oraz bardzo nisko (1,19%, 3 wskazania).

Uczestniczki/uczestnicy po realizacji praktyk zadeklarowali swój zamiar, co do zmiany pracy z uczniami (wykres 22).

Wykres 22. Aspekty pracy zawodowej wymagające większego zaangażowania



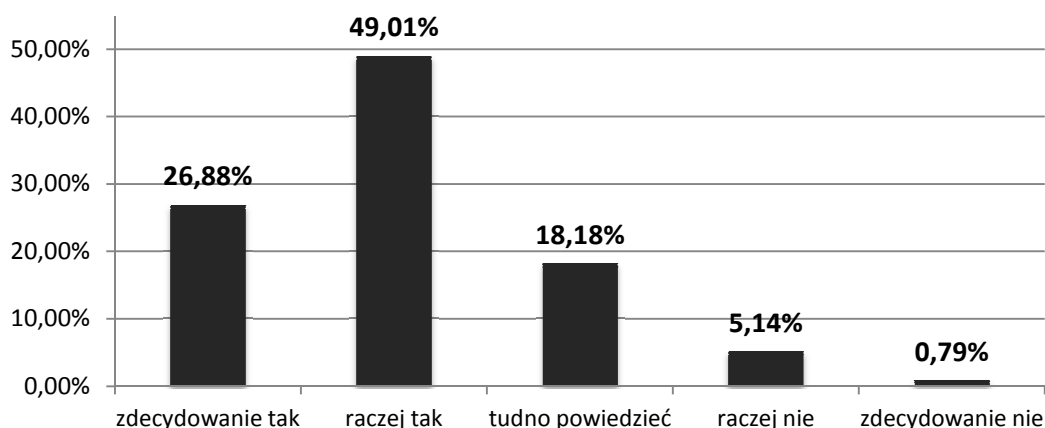
Źródło: opracowanie własne, n=253

Ankietowani wskazywali najczęściej, iż muszą w większym stopniu zwrócić uwagę na przygotowanie uczniów do podjęcia przez nich pracy w wyuczonym zawodzie (17,03%, 203 wskazania). Respondenci uznali ponadto za zasadną konieczność zwiększenia nacisku na skuteczność przygotowania do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe (15,27%, 182 wskazania). Zdaniem badanych do priorytetów wymagających większej nauczycielskiej uwagi należało zaliczyć poznanie tajników zawodu oraz zyskania sprawności technicznej potrzebnej na rynku pracy (13,59% odpowiedzi, 162 wskazania), wykształcenie w uczniach przekonania, że nauczany zawód może stanowić podstawę twórczego, udanego życia zawodowego (12,92% odpowiedzi, 154 wskazania) oraz wspieranie wiary uczniów we własne możliwości (12,67% odpowiedzi, 151 wskazań).

Do priorytetów o zdecydowanie mniejszej randze badani zakwalifikowali nacisk na zdaną maturę (0,42%, 5 wskazań), przygotowanie do podjęcia studiów wyższych (1,01%, 12 wskazań), budowanie w uczniach przekonania, że obecna szkoła nie musi determinować ich przyszłości zawodowej (1,01%, 12 wskazań) oraz nacisk na wiedzę teoretyczną z zakresu nauczanego przedmiotu (1,68%, 20 wskazań).

Nauczycielki/nauczyciele zostali zapytani o to, czy planują w przyszłości zmienić swoją pracę z uczniami, a mianowicie czy wprowadzą zmiany do zakresu realizowanych tematów oraz zmodyfikują swój styl pracy dydaktycznej (wykres 23).

Wykres 23. Zamiar zmiany pracy z uczniami w zakresie realizowanych tematów, stylu pracy



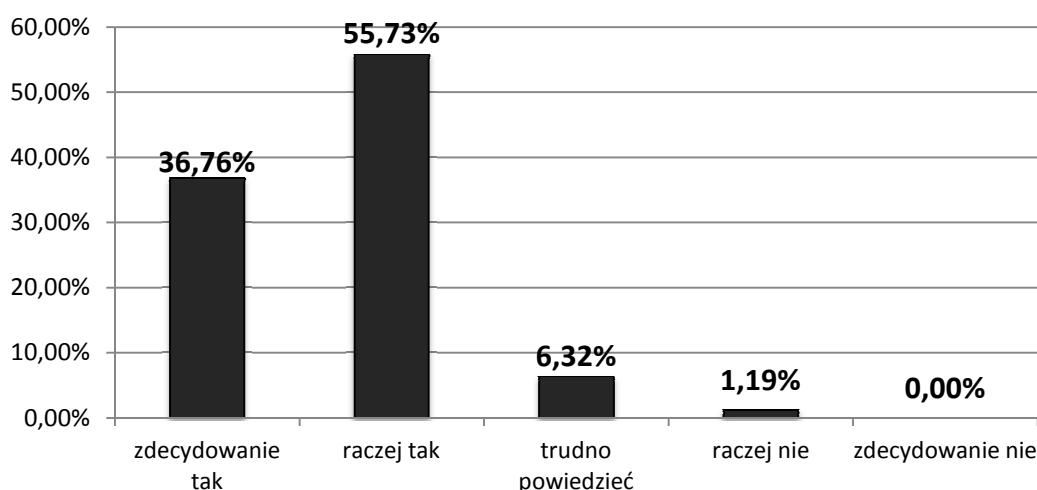
Źródło: opracowanie własne, n=253

Zdecydowana większość badanych zadeklarowała zamiar zmiany dotychczasowej pracy z uczniami. Niemal połowa jest raczej pozytywnie nastawiona do zmian (49,01% odpowiedzi, 124 wskazania). Wyraźny zamiar zmiany podejścia do pracy z uczniami

zapowiedziała niemal trzecia część badanych (26,88% odpowiedzi, 68 wskazań). Swojego jednoznacznego zdania nie miało 46 respondentów (18,18% odpowiedzi). Do swojej dotychczasowej pracy dydaktycznej zmian w zakresie realizowanych tematów raczej nie wprowadzi 13 badanych (5,14% odpowiedzi), a zdecydowanie takie zmiany odrzucają 2 osoby biorące udział w Projekcie (0,79% odpowiedzi).

Nauczycielki/nauczyciele potwierdzili swoje kompetencje z zakresu kuchni historycznej. Dlatego na sam koniec Projektu zostali zapytani o możliwość wprowadzenia do warsztatu pracy elementów kuchni dawnej - elementów etnobotanicznych oraz etnograficznych.

Wykres 24. Zamiar wprowadzenia elementów kuchni historycznej



Źródło: opracowanie własne, n=253

Zamiar wprowadzenia na zajęcia lekcyjne elementów kuchni historycznej wyraziła zdecydowana większość badanych. Ponad połowa z nich zadeklarowała, że raczej takie działanie zrealizuje w swojej szkole (55,73%, 141 wskazań), a 93 osoby biorące udział w Projekcie potwierdziły, iż są zdecydowane poświęcać czas lekcyjny na przybliżanie wiadomości na temat kuchni historycznej. Niezdecydowanych osób było 16 (6,32% odpowiedzi), a 3 (1,19% odpowiedzi) badanych zaznaczyło, iż raczej elementów kuchni historycznej nie wprowadzi na zajęciach szkolnych.

Celem uzasadnienia odpowiedzi udzielonych w ankiecie ewaluacyjnej prowadzący badanie ewaluator podczas zogniskowanego wywiadu grupowego powrócił do problematyki wprowadzania elementów kuchni historycznej, elementów etnobotanicznych i etnograficznych do warsztatu pracy dydaktycznej nauczycielek oraz nauczycieli. Rozmówcy i

rozmówczynie usłyszawszy tak postawione pytanie najczęściej decydowali się odpowiedzieć jednym krótkim, i twierdzącym zdaniem.

„Tak. Na pewno tak. Tak. Na pewno tak.”

„To znaczy tak, bo to jest w ramach programu.”

„Tak, tak. To jest w jednym programie.”

„Mam taką nadzieję. Na pewno tak.”

„Już wprowadziłam.”

„Oczywiście. Tak. Tak.”

„Już wprowadzone.”

„Będą wykorzystane.”

„Oczywiście, wprowadzę.”

„Już zostały wprowadzone, jeżeli chodzi tak poszczególne.”

„Tak, jak najbardziej. Jak najbardziej wprowadzę do warsztatu pracy.”

Pozostałe osoby również twierdząco zaznaczyły, iż elementy kuchni historycznej będą na swoich zajęciach wprowadzać i omawiać. Przyznają jednocześnie, że po udziale w Projekcie będzie to o wiele łatwiejsze, ponieważ po opanowaniu praktycznych podstaw wiedzą lepiej o czym mówią.

„My mamy w programie, więc my zawsze realizowaliśmy tylko nie w ten sposób, tak. Teraz mamy już umiejętności praktyczne, wiemy o czym mówimy, zupełnie inaczej te lekcje będą wyglądały.”

„Na pewno. Teraz tworzymy rozkłady materiału z przedmiotów technologia gastronomiczna, na tą część praktyczną na procesy technologiczne, jak ja teraz pisałam i sobie te potrawy na poszczególne zajęcia planowałam, to już kilka potraw właśnie z tych receptur.”

„Tak, oczywiście. Będę wprowadzał. Jest to w programie podstawy programowej i na pewno będę to wprowadzać.”

„Elementy na pewno wprowadzę. Z pewnością gdzieś tam, przy każdej okazji warto do tego się odnosić i warto do tego wracać, i tym się podierać w pracy dydaktycznej.”

„Młodzieży wprowadzałam takie elementy przy tych kuchniach regionalnych. Wykorzystujemy te przepisy tak samo na tych zajęciach kwalifikacyjnych.”

„Tak, bo receptury ciekawe i to takie coś innego wprowadzenie.”

„Zwłaszcza, że to jest w programie, więc możemy to sobie wzbogacić o te doświadczenia, które tutaj zyskaliśmy.”

„Łącznie z potrawami czy recepturami, które tu uzyskaliśmy. Które są dostępne i sprawdzone i doskonale potrafimy je przygotować.”

„W dziale, kiedy mamy kuchnię dawną czy staropolską to tutaj oczywiście informacje są i teoretycznie, i praktycznie staramy się im pokazać. Także wykorzystujemy wiedzę zdobytą.”

„Tą teoretyczną, którą mamy na pewno mamy i będziemy starali się ją wykorzystywać.”

„Ale to przy okazji różnych potraw wychodzi samo. Po prostu wprowadzając i omawiając program standardowy szkolny wprowadza się elementy przy okazji, które zahaczają o te rośliny używane kiedyś”.

„Elementy na pewno wprowadzę. Tylko tak jak mówię, na pewno nie będzie to jakiś tam dział całościowy, bo na to nie pozwalają programy szkolne, jesteśmy tym obwarowane. Ale z pewnością gdzieś tam, przy każdej okazji warto do tego się odnosić i warto do tego wracać, i tym się podierać w pracy dydaktycznej”.

„Na razie nie zastanawiałam się tak do końca, ale też młodzieży wprowadzałam takie elementy przy tych kuchniach regionalnych. Wykorzystujemy te przepisy tak samo na tych zajęciach kwalifikacyjnych”.

„Przepisy na pewno po pewnej modyfikacji pojawią się w naszym menu w formie lekcji otwartej. I pewnie będą przyjęte z wielkim entuzjazmem niektóre. Natomiast niektóre będą tylko w formie ciekawostki dla uczniów”.

Nie wszyscy nauczyciele przyznają, że w ich programie nauczania wyodrębniony jest dział poświęcony tematyce kuchni historycznej. Rozmówczyni wskazuje, że nie będzie stanowiło to jednak utrudnienia, ponieważ wspomniane treści możliwe będą do przekazania

przy okazji omawiania innych działów. Zależy to przede wszystkim od nauczycieli i ich kreatywności, by próbować nawiązywać do dziedzictwa kulinarnego prowadząc zajęcia z innych tematów.

„Wiadomo, że właściwie to wszyscy wprowadzą. Realizując podstawę programową nie zawsze jest to kuchnia historyczna. Natomiast te wszystkie potrawy można wykorzystać w innych działach, te które musimy realizować. Potrawy z ziemniaków oczywiście. Właśnie te potrawy kuchni właśnie historycznej wprowadzamy w tych działach programowych, które jesteśmy zobligowane realizować.”

„Jakieś elementy wprowadzamy od siebie nawet, jeżeli powiedzmy zakres materiału nie obejmuje ich wtedy konkretnie.”

Wśród badanych pojawiły się rozmówczynie, które zapowiedziały wprowadzanie elementów kuchni historycznej w kolejnych latach swojej pracy. Nauczycielki w momencie zakończenia Projektu uczyły dopiero młodzież z klas pierwszych, a ich program nauczania nie obejmuje wspomnianych elementów. Okazja do zaprezentowania zdobytych w czasie Projektu umiejętności i kompetencji nastąpi zatem w późniejszym czasie.

„Bo my na przykład mamy teraz pierwsze klasy, gdzie jeszcze ten materiał nie jest realizowany. Jakieś elementy na pewno już wprowadzamy. Ale wszystko jeszcze przed nami, bo my akurat w trzecich, czwartych klasach będziemy realizować w programie.”

Nauczyciele/nauczycielki przyznają, że udział w praktykach dał im nowe możliwości omawiania niniejszych zagadnień. Przy realizacji tematyki będą mogli korzystać między innymi z nabytego doświadczenia praktycznego, a ponadto będą mieli możliwość wzorować się w pracy na przepisach, które samodzielnie studiowali przygotowując potrawy objęte programem praktyk.

„I też poznaliśmy smaki też, bo to też kwestia jest, że mówić o czymś, czego się nie jadło to też później jest problem. A tak to wiemy.”

„Przede wszystkim to po pierwsze poznanie tych receptur i nowych smaków. A po drugie techniki sporządzania potraw. To będę wykorzystywać.”

„Asortyment potraw przede wszystkim, bo to, co się robiło do tej pory, to było podręcznikowe. No i triki różne kucharskie, które podejrzaliśmy.”

„Też nowe receptury, poszerzenie o nowe receptury, które się wykorzysta w pracy z uczniami.”

Warto zaznaczyć, że dla niektórych osób potrawy z obszaru kuchni historycznej nie staną się wyłącznie jednym z wielu tematów lekcyjnych. Nauczycielki wskazały, iż uzyskaną wiedzę będą chciały spożytkować z uczniami organizując bądź biorąc udział w konkursach poświęconych właśnie kuchni historycznej. Takie postępowanie niewątpliwie motywuje zarówno nauczycielki/nauczycieli, jak i uczennice/uczniów do dalszego zgłębiania zagadnień z tejże dziedziny.

„Ale są konkursy jeszcze, są konkursy, więc tutaj jakby też można zresztą wiedzę wykorzystać pod kątem konkursu kulinarnego.”

„Konkursów, olimpiad żywnościowych i tak dalej, bo jest tego trochę.”

„Nawet w szkołach są organizowane konkursy na temat właśnie kuchni dawnej, staropolskiej, także czy regionalnej. I tu możemy czerpać właśnie inspiracje z tego Projektu.”

„I które będę używała, to już choćby od razu po Projekcie już były używane. Jakby nie patrzeć jakieś tam konkursy organizowane, czy teraz choćby święta będą Bożego Narodzenia, to choćby potrawy z ryb.”

Poza konkursami rozmówczynie będą wykorzystywały zdobytą wiedzę i umiejętności na prowadzonych poza lekcjami kołach naukowych. Jest to również przystępna forma przekazywana młodym ludziom ciekawych informacji i wiadomości. Możliwość omawiania tematyki kuchni historycznej poza programowymi godzinami wiąże się z przekazem jeszcze większej ilości wiedzy, przerobienia wielu, interesujących historycznych receptur.

„Ale też u mnie na przykład w szkole od dwóch lat organizujemy takie dwutygodniowe projekty właśnie z kuchni regionalnych. I każdego dnia robimy po dwie kuchnie regionalne. I to na pewno wzbogaci i wniesie coś.”

„Ja też tak planuję. Prowadzę w tym roku, mam prowadzić koło takie kulinarne i też myślałam, że wykorzystam receptury właśnie z tego szkolenia.”

Jedna z nauczycielek zafascynowana kuchnią historyczną potwierdziła, iż będzie chciała rozwijać daną tematykę w szerszym zakresie, angażując do tego innych nauczycieli, nie koniecznie uczących typowych przedmiotów gastronomicznych.

„Ja na przykład zaplanowałam ten dział kuchni historycznej w formie projektu, gdzie będzie włączona duża część nauczycieli uczących na przykład historii, biblioteka, również Internet i taki projekt wspólny zrobiony, gdzie efektem będzie pokaz pracowników pracowni cukierniczej, kuchni i wszystko razem w formie prezentacji dla całej szkoły.”

Ponadto jedna z rozmówczyń przyznała, iż wykorzystwała już jeden przepis poznany w trakcie praktyk do konkursu, który zakończył się dla ucznia prowadzonego przez nauczycielkę wyróżnieniem.

„Oczywiście, że tak. Mogę nawet powiedzieć, że wykorzystałam w konkursie jedną z potraw, które przerabialiśmy tutaj na praktykach i uczeń w Krakowie zdobył trzecie miejsce. I to mogę się pochwalić. Roladę z królika, tylko zmodyfikowaliśmy i dodaliśmy jeszcze konfitury ze śliwek węgierek, ponieważ to był konkurs małopolski, kuchnia tradycyjna. A śliwka węgierka w tamtych stronach to wiadomo i łącka i śliwka suszona, więc dodaliśmy taki motyw regionalny. Ale efekt był bardzo dobry.”

Osoby, które miały wątpliwości do możliwości wprowadzenia elementów kuchni historycznej i regionalnej argumentowały to m.in. ograniczeniami finansowymi. Potwierdziły to wypowiedzi uczestniczek/uczestników wyrażone w trakcie zogniskowanego wywiadu grupowego. Każda z osób zadeklarowała wprowadzanie elementów kuchni historycznej na zajęciach, jednakże z uwagi na trudność w pozyskaniu surowców i/lub brak zaplecza technicznego w szkole, nauczycielki/nauczyciele kuchnię dawną przedstawiają wyłącznie w formie teorii. Identyczna argumentacja dotyczy elementów etnobotanicznych oraz historyczno-etnograficznych, gdyż nie każda placówka dysponuje zapleczem technicznym umożliwiającym praktyczne wykorzystanie nowopoznanych receptur i sposobów obróbki surowców.

„Przepisy na pewno po pewnej modyfikacji pojawią się w naszym menu w formie lekcji otwartej. I pewnie będą przyjęte z wielkim entuzjazmem niektóre. Natomiast niektóre będą tylko w formie ciekawostki dla uczniów.”

„Na pewno, na pewno receptury, może nie wszystkie, ale tam znajdą się, które będą mogła zastosować i receptury wprowadzę jak najbardziej.”

„Myślę, że to też jest uzależnione dostępnością składników i ceną tych składników.”

„Jeśli będzie dostęp do surowca odpowiedniego, prawda. No, bo tutaj chodzi o ryby, drób, królik, prawda. Poza tym, że są bardzo drogie to są trudno dostępne.”

„Bo myślę, że z takimi zajęciami codziennymi no to może być problem. No, bo dostępne surowce i tutaj jesteśmy finansowo też ograniczeni.”

„Znaczą część na pewno tak, na pewno te receptury, które można wykorzystać na zajęciach praktycznych to będą wykorzystane.”

„Jestem zadowolona z receptur, bo już próbuje przenosić to na zajęcia z uczniami. Nie wszystkie oczywiście, no bo dziczyzny nie wykorzystam, ale prostsze przepisy zdecydowanie można przenieść do szkoły.”

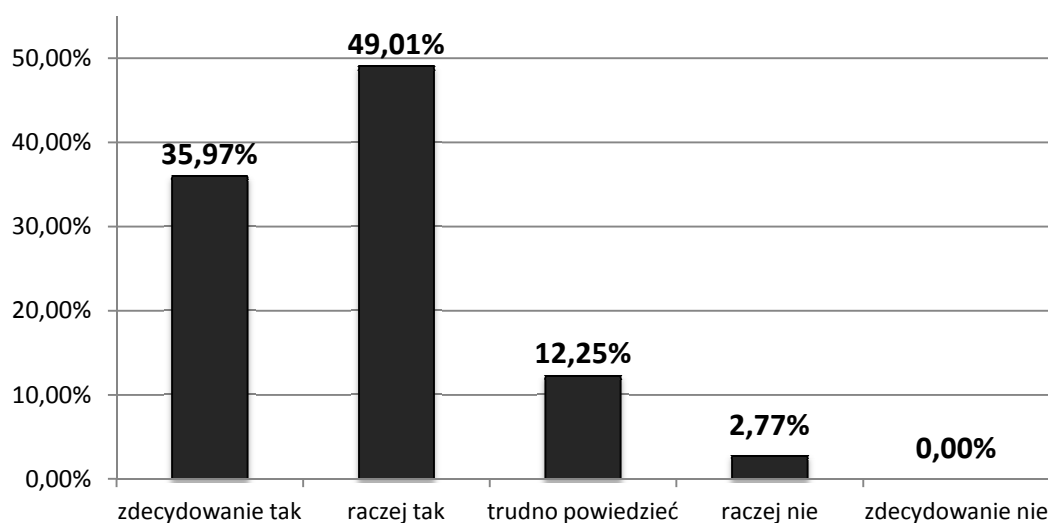
„Ale nawet, że niektórych na przykład nie wykorzystamy, bo są za drogie potrawy, jak dziczyzna. Ale jak mówimy o tym w teorii, to już będziemy też jakby pewniej o tym wszystkim opowiadać, bo już wiemy o czym mówimy.”

„Na pewno jest. Powiem tutaj o tej teoretycznej. Teoretyczna na pewno tak. Jeżeli chodzi o tą praktyczną, to zależy tylko jak mówiłam od możliwości też no placówki.”

W żadnej opinii, komentarzu, zdaniu nie pojawiła się wzmianka mówiąca o tym, że tematyka kuchni historycznej zostanie przez nauczycielki/nauczycieli biorących udział w Projekcie pominięta. Każda osoba w mniejszym bądź większym stopniu zadeklarowała się przekazać młodzieży wiedzę zdobytą w trakcie praktyk. Wypowiedzi respondentów wskazują, iż są oni nastawieni pozytywnie do tego, by przekazywać dalej wszystko to, co uzyskali w ramach Projektu Kucharz Doskonały w zakresie kuchni historycznej.

Nauczycielki/nauczyciele w drugiej kolejności zostali zapytani o zamiar wprowadzenia na prowadzonych przez siebie zajęciach elementów etnobotanicznych, a mianowicie dawnych ziół, przypraw (wykres 25).

Wykres 25. Zamiar wprowadzenia do kuchni elementów etnobotanicznych



Źródło: opracowanie własne, n=253

Zamiar wprowadzenia elementów etnobotanicznych (uwzględniających sposoby wykorzystania roślin specyficznych dla danego regionu, przypraw) zadeklarowało 215 badanych (84,98% odpowiedzi), w tym odpowiedź raczej tak zaznaczyło 124 badanych (49,01% odpowiedzi), a osób zdecydowanych było 91 (35,97 % odpowiedzi). Pozostały przyznały, że nie mają jednoznacznej odpowiedzi i w momencie ewaluacji trudno im było odpowiedzieć na tak postawione pytanie (12,25%, 31 wskazań) bądź stwierdziły iż raczej nie wprowadzą elementów etnobotanicznych do warsztatu pracy z młodzieżą (2,77%, 7 wskazań).

W czasie wywiadu nauczycielki/nauczyciele zapytani o elementy etnobotaniczne w pierwszej kolejności wymieniali warzywa, zioła i przyprawy, które wprowadzili bądź mają zamiar wprowadzić do swojego warsztatu pracy w postaci składników do przygotowania rozmaitych potraw.

„Ja na przykład tymianek bardzo.”

„Taki tymianek, majeranek to są dostępne.”

„Tymianek, majeranek.”

„Lubczyk też.”

„Lubczyk też jest dostępny.”

„Bazylią, rozmaryn, my tutaj bardzo dużo też rozmaryn, tymianek prawda często.”

„Melisa, majeranek świeży tak, oregano, rozmaryn.”

„Topinambur jest taką nowością.”

„Topinambur był przede wszystkim, bardzo głośno o tym teraz warzywie, więc będę chciała poczuć smak tego.”

„Oregano, szalwie, rozmaryn, mięte, lubczyk.”

„Na przykład ten czosnek niedźwiedzi jak najbardziej.”

„Myślę, że warto wprowadzić i ten czosnek niedźwiedzi to jest bardzo dobry pomysł.”

Osoby cytowane poniżej potwierdziły swoją gotowość wykorzystania elementów etnobotaniki w swojej pracy zawodowej. Od razu po zakończeniu praktyk zdecydowały się przygotowywać potrawy, którymi składnikami były rośliny i zioła charakterystyczne dla kuchni historycznej.

„Czyli choćby zioła. Coraz częściej już z uczniami robimy jakieś sałatki. Ale, no jeżeli będzie sezon przede wszystkim właśnie. Czy to choćby ten mlecz spróbować, czy choćby kończynę samą.”

„To samo, tu z uczniami mamy wszystkie zioła, syrop z mleczka na przykład już został wprowadzony. Wróciliśmy z praktyk i już zakupiliśmy, żeby zobaczyć. Topinambur to samo już mamy zamówione, więc będziemy.”

Badani także w tym zakresie postrzegali jednak pewne trudności we wprowadzaniu elementów etnobotanicznych do szkolnych zajęć. Problemem są przede wszystkim finanse, których zazwyczaj brakuje. Nie zawsze nauczycielki/nauczyciele mają możliwości zakupu potrzebnych surowców z uwagi na ograniczone środki finansowe. W opinii niektórych nauczycielek/nauczycieli zdecydowanie łatwiej jest omawiać zagadnienia etnobotaniki w sposób teoretyczny, wskazując nazwy konkretnych przypraw i ziół, które mogą zostać zastosowane w potrawach, niż w zaprezentować je i/lub wykorzystać w postaci przyprawy czy surowca.

„Niemniej jednak my mamy problemy typowe, jeśli chodzi o finanse, nas nikt nie sponsoruje tak jak tutaj, jeśli chodzi o zakup surowców.”

„Nie kupimy ziół i surowców, bo uczniowie się sami składają na te produkty.”

„Więc jeżeli chodzi tutaj o pokazanie, może jest trudniejsza sprawa, ale na pewno informacje teoretyczne jak najbardziej.”

„Dostępu do technik, do surowców, do składników jest w moim przypadku utrudniony.”

„Praktycznie, natomiast, teoretycznie, praktycznie jesteśmy bardzo ograniczeni w możliwościach przekazania tego.”

„Bo jeżeli chodzi o ten element, no to mamy jakieś problemy też z surowcami, tak. Szkoły wiadomo, że teraz mają też problemy finansowe no i nie wszystko w praktyce da się jednak zrealizować.”

„Tak, ale w miarę możliwości, dostępnych środków, jak najbardziej.”

„Jeżeli chodzi o zioła to jak najbardziej. Mówi się o tym na lekcji i zwraca się uwagę. Tylko się ich fizycznie nie wprowadza, bo po prostu nie mamy do nich na razie dostępu.”

W celu wyeliminowania wskazanych problemów rozmówcy decydują się działać na własny rachunek i zakładają szkolne ogródki, na których uprawiać będą interesujące ich zioła i warzywa.

„Na pewno wykorzystam w przyszłości rośliny, które uprawię sama, ponieważ no do tej pory nie zwracałam na to aż tak uwagi.”

„Tu koleżanka założyła ogródek z ziołami. Na działce szkolnej.”

Niektórzy z badanych nie widzą z kolei żadnych problemów z dostępnością świeżych ziół. Spostrzegli, iż w ich najbliższym otoczeniu istnieje sposobność zakupu świeżych surowców i to nawet przez cały rok. W związku z tym w ich przypadku wprowadzenie elementów etnobotaniki jest możliwe w każdym czasie.

„W tej chwili dostępność ziół świeżych jest praktycznie przez cały rok i my na tych zajęciach nauczyliśmy się stosować te świeże zioła, że to innych smak. Przestałyśmy się bać, prawda, dawać tych ziół, bo po prostu są dostępne i ten smak, i potrawy są lepsze ze świeżymi ziołami.”

„Znaczą już na rynku są dostępne zioła i to jest tylko fajnie, że się jak gdyby znowu nauczyliśmy, jakie i do czego używać, tak. Także to już też dostępne na rynku i fajnie, że jak gdyby umiemy to już teraz wykorzystać bardziej.”

„Teraz jest duża dostępność ziół w handlu, także.”

„Właśnie pewnie więcej tych ziół świeżych, bo raczej żeśmy używali suszonych. A teraz na korzyść tych świeższych.”

Pytani nauczyciele swoimi wypowiedziami na temat elementów etnobotanicznych w kuchni potwierdzili zasadność sięgania po nie i wprowadzania do szkół wiedzy na temat ich użycia. Przez udział w praktykach badani mieli okazję do wykorzystania i smakowania ziół i roślin, jako nieodzownych składników potraw zastępując miejsce gotowych mieszanek przypraw.

„A przede wszystkim smak tych potraw starodawnych jest inny z uwagi na to, że przyprawy są inne, prawda.”

„Na co dzień większość jednak stosuje przyprawy, na przykład zioła jakieś tam, z proszku. A tutaj no świeże to trochę no zmienia znacznie smak potraw.”

„Przypraw, przyprawy jak lubczyk, prawda. On zastąpi nam glutaminian sodu, zastąpi nam Vegetę i Maggi prawda, i inne rzeczy. Tego nie było w marketach, przypraw prawda. Myśmy nie korzystali z tego w ogóle. Tylko zioła, to co dała natura. I to jest cenne oczywiście.”

„No, ale jednak te zioła te świeże to jednak no naprawdę zmieniają smak potraw zdecydowanie, zdecydowanie. Zapach przede wszystkim.”

„Niby jest wszystko, a tutaj jednak trzeba te smaki odpowiednio dobrać do odpowiednich gatunków mięsa, potrawy, czy innych rzeczy. Dlatego jest to potrzebne.”

„Kucharze zwracali uwagę na jakość surowców i wpływ tych surowców później na potrawy, które się wykona. I my też jeszcze dodatkowo, też o tym wiedzieliśmy, ale jeszcze tak bardziej się przekonaliśmy o tym.”

Rozmówczynie, której wypowiedź została przytoczona poniżej nie tylko dowiedziała się, w jaki sposób elementy etnobotaniki wykorzystywać w kuchni, ale również uzyskała cenną informację, gdzie takie surowce mogłaby odnaleźć.

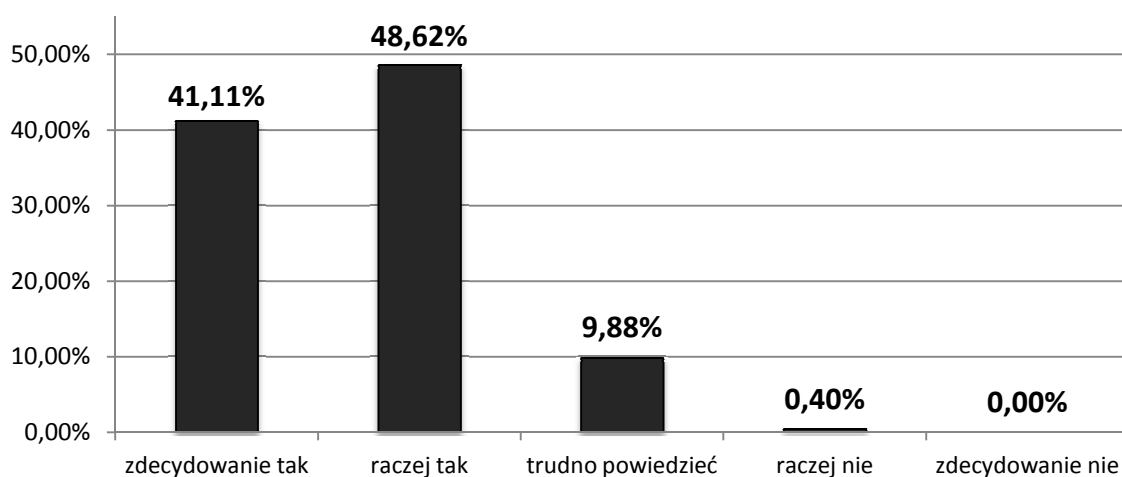
„Może mniej czerpiemy z tej kuchni z dworów szlacheckich, ale więcej z regionalnej, bo są to tańsze potrawy zdecydowanie, ale na pewno. I też trochę surowce, bo na przykład topinambur czy pasternak nie jest takim surowcem dostępnym, także można tutaj używać codziennie. Okazało się, że topinambur rośnie w pasie przy lasach, jako zapora dla dzików. I ja teraz wiem, gdzie rośnie i na pewno taką potrawę zrobię.”

Jedna z nauczycielek zwróciła uwagę, iż poza prowadzeniem zajęć dydaktycznych jest opiekunem kółka zainteresowania. Stanowi to dodatkową możliwość przekazywania wiedzy na temat dawnych ziół, przypraw i roślin, które z powodzeniem mogą być stosowane w dzisiejszej kuchni. W ramach zajęć poza lekcyjnych, by uniknąć utrudnień z dostępnością ziół, uprawiany jest także ogródek, który będzie cennym źródłem surowca. Jest to bardzo ciekawe rozwiązanie skierowane do nauczycielek/nauczycieli pasjonujących się elementami etnobotaniki. Dodatkowy czas umożliwia pełniejsze zgłębienie tej wiedzy, a własne uprawy zapewniają tańszy i co ważne dostępny materiał do ćwiczeń.

„To znaczy ja z uczniami prowadzę zajęcia dodatkowe w formie kółka zainteresowania. I przez cały rok staramy się zbierać zioła. Nie ukrywam, że w ogrodzie też wiele z tych ziół sadzimy, tak żebyśmy potem mogli je wykorzystywać na różnych lekcjach. Mniej więcej czosnek niedźwiedzi, miętę, szalwię, tymianek, melisę, lubczyk.”

Nauczycielki/nauczyciele wypowiedzieli się również na temat możliwości wprowadzenia elementów historyczno-etnograficznych podczas szkolnych zajęć, do których zalicza się między innymi regionalne receptury bądź przepisy.

Wykres 26. Zamiar wprowadzenia do kuchni elementów etnograficznych



Źródło: opracowanie własne, n=253

Zamiar wprowadzenia elementów historyczno-etnograficznych wyraziła zdecydowana większość ewaluowanych osób. Blisko połowa przyznała, że niniejsze elementy raczej podczas zajęć szkolnych wprowadzi do programu nauczania (48,62%, 123 wskazania). Nieznacznie mniejsza liczba respondentek/respondentów zadeklarowała, iż elementy etnograficzne wprowadzi do swojego warsztatu w sposób zdecydowany (41,11%, 104 wskazania). Pozostałe osoby nie potrafiły jednoznacznie podjąć decyzji na temat możliwości wprowadzenia elementów etnograficznych (9,88%, 25 wskazań). Natomiast 1 z osób kończących Projekt odpowiedziała, że raczej omawianych elementów nie wprowadzi.

Podczas wywiadu badane osoby zostały zapytane o swój stosunek do elementów etnograficznych. W pierwszej kolejności ewaluator poprosił o zadeklarowanie czy wspomniana tematyka będzie przez nauczycielki oraz nauczycieli wprowadzana do ich warsztatu pracy.

„W zależności od tego, na jakim etapie programu jesteśmy nauczania, będziemy albo wprowadzać albo, że to w każdym temacie można wprowadzić, jakiś element był wprowadzony.”

„Na pewno jakieś elementy.”

„U nas dopiero zaczniemy wprowadzać, ale niektóre już żeśmy wprowadzali.”

„Będzie realizowana.”

„Także jak najbardziej będę wprowadzać.”

„Ale elementy na pewno, elementy na pewno.”

„To, co będzie dostępne, to na pewno.”

„Jeżeli będzie temat na lekcji, potrawy kuchni regionalnych, chociażby wielkopolski, bo jestem z wielkopolski, to na pewno wykorzystam.”

„Kwestia tylko zakupu surowców, tu jest problem finansowy.”

Badani zapowiedzieli, iż będą wprowadzać elementy etnograficzne na prowadzonych przez siebie zajęciach. Zaznaczyli jednocześnie, że zaznajomią uczniów z elementami, które będą dla nich dostępne. Elementy etnograficzne to przede wszystkim dawne receptury w związku z tym ewentualność ich wykonania uzależniona jest od pozyskania surowców, co z uwagi na ich cenę może być trudne a nawet niemożliwe.

Z kolei najlepszym przykładem potwierdzającym realizację wskaźników dotyczących wprowadzania elementów etnograficznych są wypowiedzi nauczycielek/nauczycieli, którzy od razu po zakończeniu praktyk rozpoczęli przygotowywanie potraw z uczniami.

„A u mnie druga klasa robiła Wigilię, w ten piątek, który był przed tutaj naszym egzaminem. Jedną z zup, bo podawali dwie, była zupa z dyni, którą robiliśmy tutaj na zajęciach, jako potrawa wigilijna. Tak, z resztą bardzo pyszna, też pyszna.”

„Ja już praktycznie robiłam rosół z pręgi wołowej robiliśmy, makaron robiliśmy.”

„Ja pieriekaczewnik na przykład robiłam z uczniami ostatnio na zajęciach.”

„Ja przygotowałam babkę ziemniaczaną. Dzyndzałki.”

„Na przykład bigos z ryb na warzywach. Ryba smażona na warzywach takich z patelni. Już robiłam to na zajęciach.”

„Ja robiłam gołąbki warzywne, chociaż taką potrawę warzywno-dietetyczną, albo ulipki. Prosta niby potrawa i takie mam na przykład cukierników czy coś. Nie mamy specjalistycznego sprzętu do wypiekania rurek waflowych czy czegoś, a tutaj bardzo ładny sposób można pokazać jak zrobić tą rurkę. To znaczy dla mnie to były atrakcyjne te pierożki.”

„Na przykład ja z uczniami robiłam zefir jabłeczny. Zrobiłam szandar borowiacki. Był pieriekaczewnik, baba drożdżowa.”

„Ja również robiłam zefir jabłeczny i dzyndzałki warmińskie.”

„Paschę robiliśmy i rybę, pstrąga na niebiesko.”

„A ja już ziemniaczki z rozmarynem i czosnkiem. I nawet już posiałam ziola, żeby były na zajęcia dostępne. Także już mam sadzonki i będzie cały tam okres doprawiane.”

„Polewka gruszkowa. Przerabialiśmy na zajęciach i gruszkową i śliwkową. Na zajęciach polewkę gruszkową i polewkę śliwkową. Robiliśmy perduty i roladę z królika. I uczniowie bardzo byli zadowoleni.”

„Zostały wprowadzone chociażby po przyjeździe z tego szkolenia właśnie z innymi uczniami przerabialiśmy też na wiele sposobów między innymi te pierożki drożdżowe.”

Część badanych jest na etapie planowania przyszłych potraw. Badani w swoich zamiarach dotyczących dydaktyki, uwzględnili treści i receptury poznane podczas praktyk. Nie ma wątpliwości co do tego, że nauczycielki i nauczyciele dostrzegają zasadność wprowadzania do programu szkolnego elementów kuchni historyczno-etnograficznej.

„My przygotowujemy się na konkurs we wtorek i między innymi będą przygotowywać potrawę, która była, którą tu poznałam – pasztet w cieście kruchym.”

„Ja bym woląa tą, zupę śliwkową na pewno.”

„Też jak najbardziej, tutaj szczególnie te jabłka smażone naleśnikowe, które będzie można zrobić je, podać, właściwie to każdy może zjeść.”

„A jeśli chodzi o te dzyndzałki warmińskie, aczkolwiek na Wigilię to nie za bardzo, ale jakby je zamiast mięsa tam włożył kapustę i grzyby to pewno już dzyndzałki się nie będą nazywać, no ale, no na pewno.”

„Planujemy wprowadzić tu z koleżanką. Planujemy właśnie na Wigilię, którą będzie przygotowywać. Deser zefirek.”

„Tak, za nie długo będziemy. Przygotujemy deser jabłkowy zefirek, jabłkowy, który robiliśmy właśnie na projekcie.”

„My jesteśmy z tego samego mniej więcej też regionu, więc na pewno ten miód drahimski, bo naprawdę jest coraz bardziej taki popularny.”

„Myślałam o dzyndzałkach warmińskich, bigosik, zefirek.”

„Marcepan. Zupa z soczewicy, ale i ta zupa śliwkowa.”

„Zdecydowanie tak, potrawy z ryb, bardzo tak. To chyba jest zbyt mało popularny surowiec w polskiej kuchni, w naszej takiej kuchni używanie tego, pokazywanie na kursie sposobów przygotowania.”

„Ten pieróg biłgorajski właśnie mnie strasznie intryguje czy młodzież by go zjadła w ogóle, bo on jest dosyć dobry, ale nie wiem czy młodzież takie rzeczy lubi? To planuję wykorzystać, czy planuję wypróbować, test zrobić.”

„Właśnie przeczytałam informację o szczegółach takiej kuchni regionalnej dolnośląskiej, która raczej jest mało popularna i tam znalazłam, otrzymałam kilka receptur właśnie na takie typowe potrawy z kuchni dolnośląskiej. Na przykład bomby legnickie. Nigdy nie wiedziałam, że taka potrawa istnieje, a teraz będę mogła to zrobić.”

„Ja stosuje właśnie, jeżeli chodzi o regionalną, pomorskie, więc ten karp, zbliżające się święta, na pewno dzisiaj, który był przygotowany.”

Nauczycielki i nauczyciele planują a nawet już wprowadzają elementy kuchni etnobotanicznej oraz etnograficznej. Dostrzegają możliwości włączania nowopoznanych treści do pracy dydaktycznej z młodzieżą. Mimo obiektywnych trudności w tym zakresie (m.in. minimum programowe, kwestie ekonomiczne i czasowe) starają się poszczególne elementy nowej wiedzy wprowadzić w główny nurt zajęć lekcyjnych.

3.6. Ocena Projektu Kucharz Doskonały

O wartości opisywanego Projektu przekonuje jedna z ekspertek konsultująca program praktyk. W jej opinii zamysł wnioskodawcy był cenny i wypełnia ogromną lukę jaka w zakresie sztuki kulinarnej jest obecna w szkolnictwie gastronomicznym.

„Ten program ma bardzo dużą wartość dlatego, że jeśli weźmiemy pod uwagę skąpość literatury obejmującej na ten temat i dostępnej dla nauczycieli, dla dzieciaków i jest to napisane przejrzystym czystym językiem. Przepisy są przetłumaczone, uwspółcześnione powiedzmy sobie, nazwy wytłumaczone ze słowniczkiem, to tutaj praca jaką wnieśli, wniósł konkretnie pan Dumanowski, przybliżenie tego tematu jest bardzo duża.

Natomiast poznanie technik produktów, kuchni staropolskiej jest zawsze bezcenne. Dlatego my... zawsze zapominamy o tym skąd my jesteśmy, skąd my się wywodzimy, co my sobą reprezentujemy. I tak naprawdę jakie są nasze korzenie. Znają dzieci... Nauczyciele koncentrują się na nowoczesnych technikach, na nowoczesnych produktach kompletnie odcinając się od korzeni kuchni regionalnej, korzeni kuchni staropolskiej, kuchni nam najbliższej. Także każdy program, który, który pomaga to zrozumieć noto jest po prostu na wagę złota.”

Także nauczycielki oraz nauczyciele dokonali oceny Projektu. Opinia na temat tego, jak Projekt jest postrzegany, jak oceniani są organizatorzy i opiekunowie, co stanowi o mocnych i słabych stronach Projektu była bardzo istotna. Świadczy ona bowiem o tym czy organizatorzy wywiązali się ze swoich zadań projektowych, a mianowicie zapewniają odpowiednie miejsce pracy, zaopatrują praktykantów w surowce, udzielają niezbędnych informacji dotyczących terminów i lokalizacji, czy opiekunowie realizowali program praktyk, omawiając wszystkie poruszone w nim zagadnienia. Ocena organizatorów i opiekunów polegała na wyborze jednej z sześciu not, gdzie 1 oznaczała ocenę najniższą, a 6 ocenę najwyższą. Ocenie poddana została strona merytoryczna oraz organizacyjna Projektu.

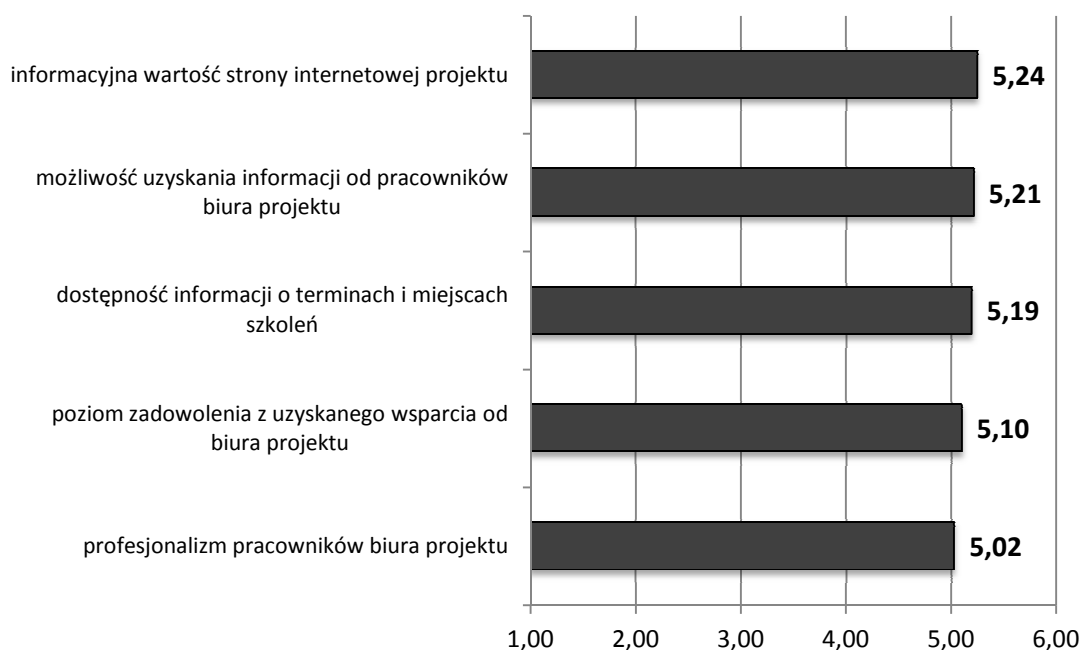
3.6.1. Ocena strony organizacyjnej

Jako pierwsza analizie poddana została organizacyjna strona Projektu. Osoby odpowiedzialne za ten obszar miały za zadanie połączyć ze sobą wiele istotnych elementów w taki sposób, by ze sobą współgrały i stworzyły sprawnie funkcjonującą całość. W Projekcie Kucharz Doskonały obowiązki organizacyjne zostały scedowane na pięć, niezależnie funkcjonujące podmioty: Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego, Gospodarstwo Agroturystyczne Sasek/Hotel TennisHouse w Markach/Gospodarstwo Agroturystyczne Vitalis w Zastawnie, Instytut Badań i Edukacji Sp. z o.o.

Pierwszym ocenianym organizatorem było Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego. Zrzeszenie – jako wnioskodawca - było odpowiedzialne za realizację i organizację całości Projektu. Cele i zadania projektowe były podejmowane przez pracowników Biura Projektu. Pracujące w nim osoby były odpowiedzialne przede wszystkim za rekrutację, wybór miejsc i opiekunów praktyk, prowadzenie strony internetowej Projektu, wyposażenie nauczycielek/nauczycieli w odzież roboczą, udzielanie wszelkich, niezbędnych informacji na temat Projektu. W ankiecie ewaluacyjnej badani ocenili takie elementy, jak możliwości uzyskania informacji od pracowników biura, poziom zadowolenia z uzyskanego wsparcia,

dostępność informacji o terminach i miejscach szkoleń. Oceny przyznane przez uczestniczki/uczestników biorących udział w Projekcie przedstawione zostały na poniższym wykresie.

Wykres 27. Ocena pracy organizatora Projektu – Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego



Źródło: opracowanie własne, n=253

Badani ocenili pracę organizatora Projektu bardzo wysoko. Najwyżej oceniona została informacyjna wartość strony internetowej (średnia ocen 5,24). Nieznacznie niżej badani ocenili możliwość uzyskania informacji od pracowników biura (średnia ocen 5,21) oraz dostępność informacji o terminach i miejscach szkoleń (średnia ocen 5,19). Poziom zadowolenia z uzyskanego wsparcia od biura był równie wysoki (średnia ocen 5,10). Najniższa, choć nadal bardzo wysoka nota przypadła profesjonalizmowi pracowników biura (średnia ocen 5,02).

Wysokie oceny organizatora Projektu znalazły swoje potwierdzenie w opiniach i komentarzach badanych przekazanych w momencie wywiadu przeprowadzonego na zakończenie każdej edycji.

Rozmówczyni wskazała, iż nie było żadnych problemów z kontaktem telefonicznym z biurem w sytuacji pojawienia się jakiś dodatkowych pytań czy wątpliwości.

„Faktycznie, w momencie, kiedy dzwoniłam na numer kontaktowy, który był podany, pani specjalistka była bardzo miła, grzeczna, znajdowała się w różnych miejscach, jak na przykład u lekarza, ale zawsze chętnie odpowiadała na pytania, chętnie udzielała informacji, także nie mam tutaj, do tej pani żadnych zastrzeżeń.”

Powyższa wypowiedź świadczy o tym, iż pracownicy biura byli merytorycznie przygotowani do pełnienia powierzonych obowiązków. Ważne jest, że nie było utrudnień próbie skontaktowania się z pracownikiem. Uczestnicy dostrzegali ich zaangażowanie i chęć pomocy w każdej sytuacji.

„Starali się nam pomóc.”

„Wsparcie to raczej jest dobre. Tutaj chyba nie ma problemu i na nasze oczekiwania, też starali się wyjść.”

Respondenci ocenili również wysoko przepływ informacji. Ich zdaniem nie było żadnych problemów z uzyskaniem odpowiedzi na przesłane zapytanie. Sposób kontaktu odbywał się najczęściej telefonicznie bądź przez wymianę wiadomości wysyłanych przez pocztę elektroniczną. Badani są zadowoleni z opieki organizacyjnej świadczonej na ich rzecz przed i w trakcie realizacji Projektu

„Na bieżąco była. Właściwie informacje były wymieniane. Ja dostałam pocztę. Także to było. Spore to wszystko było. Taka informacja była.”

„Dobra, ja uważam, że wyczerpująca. Dla mnie ciekawa. Nawet nie trzeba było korzystać z tej strony, bo tyle informacji mieliśmy.”

„Wszystko było przysyłane na e-maila także miałyśmy wszelkie informacje związane z zakwaterowaniem, z odzieżą, materiałami, było rewelacyjne. Właściwie to każde nasze życzenia były spełniane, także wysoko oceniamy organizację.”

„E-mailowo, telefonicznie.”

„Wszystko e-mailowo, wszystko na czas było i telefonicznie.”

W kolejnej wypowiedzi uczestniczka potwierdza, iż jest bardzo zadowolona z kontaktu z biurem Projektu. Potwierdziła, iż nie miała problemów by porozumieć się z pracownikami biura. Dodała ponadto, że pracownicy odnosili się do niej z dużą sympatią, a w rozmowie czuła zaangażowane i chęć pomocy. Pozytywne komentarze budują wizerunek biura, w którym pracownicy rzetelnie, uczynnie i profesjonalnie pomogą w każdej sprawie.

„Wszystko wiedziałyśmy z góry. Bardzo sympatyczne, miłe osoby. W sposób profesjonalny, wystarczający. Zaangażowane w swoją pracę, jeżeli coś nawet potrzebowałyśmy, wiadomości, wszystko było tak rozpisane, że wiedziałyśmy, co będziemy wykonywać. Przepływ informacji był naprawdę czytelny, wszystkie informacje przejrzyste, na maila. Dzwoniły jeszcze panie do domu, żeby coś potwierdzić, czy wszystko jest zrozumiałe. Także oceniamy bardzo, bardzo wysoko. Na ocenę celującą, jeżeli można postawić ocenę.”

Pozostali rozmówcy także wypowiedzieli się pozytywnie na temat pracy biura Projektu. Najważniejszą kwestią był bezproblemowy kontakt telefoniczny czy mailowy. Każda z osób niewątpliwie chciała mieć pewność, że w sytuacji komplikacji otrzyma niezbędną pomoc. Natychmiastowe odpowiedzi na wiadomości oraz odbieranie połączeń telefonicznych bez zbędnej zwłoki stanowiły dobry prognostyk na przyszłość. Dobra organizacja jest bowiem czynnikiem przyciągającym ludzi do projektów.

„Bardzo pozytywnie, ja bardzo dobrze. Nie było żadnych problemów. Dokumenty można było złożyć w każdym miejscu i w każdym czasie. I telefonicznie i mailowo, w każdej chwili można było informacje otrzymać. Informacje o terminach były na bieżąco podawane.”

„Serdecznie oddani i zorganizowani.”

„Ja myślę, że była bardzo dobra organizacja.”

„Sami się kontaktowali w sprawie ubioru czy czegoś tam.”

„Na pewno wszyscy byli bardzo dla nas mili, życzliwi.”

„Natomiast jak pytaliśmy o coś to tak, to odpowiadali.”

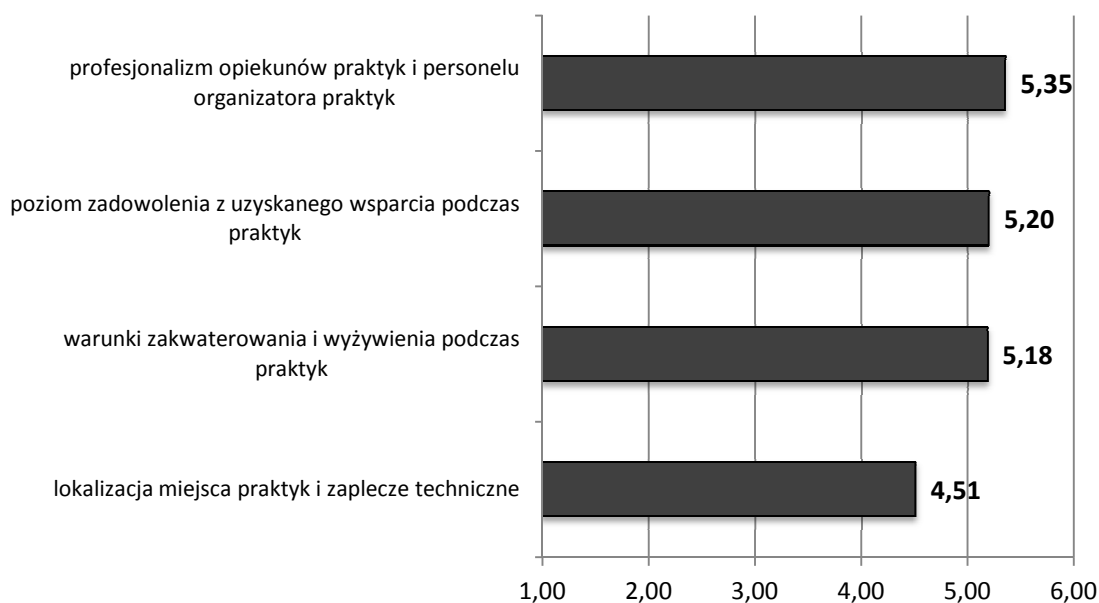
„Dobre podejście, bardzo kulturalni, młodzi ludzie.”

Rozmówczyni, której komentarz przedstawiony został poniżej wdzięczna jest pracownikom biura za ich interwencję w jej sprawie. Zaangażowanie pracowników sprawiło, że uzyskała zgodę dyrektora, który początkowo nie był gotowy do wysłania swojej pracownicy na praktyki. Decydująca okazała się rozmowa specjalistów biura z dyrektorem. Przykład ten pokazuje, iż zainteresowane osoby mogły liczyć na pomoc pracowników biura w każdym momencie, nawet w pośredniczeniu w kontaktach z przełożonymi.

„Ja byłam bardzo zainteresowana udziałem w Projekcie, natomiast mój pracodawca nie mógł znaleźć no takiego terminu, żebym mogła w tym Projekcie rzeczywiście uczestniczyć. I to właśnie przedstawiciele biura przekonali mojego dyrektora, że warto uczestniczyć, że to nie będzie zmarnowany czas. No po prostu są doskonali.”

Nauczyciele/nauczycielki mieli sposobność realizacji praktyk w trzech różnych miejscach – Sasek, Marki oraz Zastawno. Pierwsze praktyki odbyły się w Gospodarstwie Agroturystycznym Sasek, położonym k. Szczytna (woj. Warmińsko-Mazurskie). Gospodarstwo zapewniło jednocześnie uczestniczkom/uczestnikom dostęp do kuchni, najważniejszego pomieszczenia praktyk, a także zakwaterowanie i wyżywienie.

Wykres 28. Ocena organizatora praktyk – Gospodarstwo Agroturystyczne Sasek



Źródło: opracowanie własne, n=71

Osoby, które miały okazję realizować praktyki w miejscowości Sasek Mały oceniły najwyżej profesjonalizm opiekunów praktyk i personelu organizatora praktyk (średnia ocen 5,35). Na drugim miejscu znalazł się poziom zadowolenia z uzyskanego wsparcia podczas praktyk (średnia ocen 5,20). Nieznacznie niżej ocenione zostały warunki zakwaterowania i wyżywienia w trakcie praktyk (średnia ocen 5,18). Najniżej oceniona została lokalizacja miejsca praktyk i zaplecze techniczne (średnia ocen 4,51).

Poniżej przedstawione zostały opinie uczestniczek i uczestników, którzy swoje praktyki realizowali w Gospodarstwie Agroturystycznym Sasek.

„Mówię tam jest klimat, mała kuchnia to stwierdzam, że tam było najlepsze miejsce.”

„Samo to, że korzystaliśmy z pieca węglowego tradycyjnego, więc już myślę, że jakieś mamy podstawy.”

„Wyposażenie jest, jest fajne, ciekawe.”

„Natomiast miejsce jest piękne, naprawdę. Otoczenie jest piękne, klimat jest piękny.”

„I w sumie właściciele tego ośrodka, tak, tak, którzy w czymś się orientują. Że o nas dbają, przychodzą, informują.”

„Także byliśmy naprawdę, tak samo w Sasku. Państwo po nas wyjeżdżało, czy do PKS czy od pociągu odbierali ludzi, obwozili. To wszystko trzeba powiedzieć, że wszyscy się starali i dbali o nas.”

„Rodzinna, domowa atmosfera. Swojski klimat tak jest.”

„Tak samo celująco. Bardzo fajnie. Bardzo zaangażowani na każdym kroku. Oczywiście, dbali o nas, pytali czy czegoś nie potrzebujemy czy to, co chcieliśmy potrzebowaliśmy, wystarczyło przyjść powiedzieć, porozmawiać i była sprawa załatwiona. Nawet sami przychodzili ciągle. Oczywiście, jeszcze się czasami dopytywali.”

„Wyżywienie dobre. Wyżywienie bardzo dobre.”

„Wyżywienie taka kuchnia domowa właściwie. Wyroby domowe, pasztety domowe.”

„Wyjątkowa gościnność gospodarzy.”

„Fantastycznie. Cokolwiek potrzebowaliśmy pomagali nam, przynosili, podawali.”

„Jest połączenie dobre, jest kuchnia z salą konsumencką. Dobre zaplecze, chłodnie wszystko naprawdę. Można tam dalej jakieś projekty realizować.”

Nauczycielki/nauczyciele wyrazili swoje zadowolenie z warunków w miejscu praktyk. Osoby biorące udział w Projekcie przede wszystkim wspominali bardzo miłą atmosferę panującą w Sasku. Także warunki zakwaterowania i wyżywienie były ocenione przez uczestniczki i uczestników Projektu bardzo wysoko. Komentarze badanych uzasadniają oceny przyznane w ankiecie ewaluacyjnej.

Osoby praktykujące w Sasku Małym mogły liczyć na pomoc ze strony pracowników gospodarstwa. Życzliwość ze strony personelu wpływała z całą pewnością korzystnie na atmosferę podczas praktyk. Zwłaszcza, że nauczycielki/nauczycieli z pytaniem i problemem mogli zwrócić się do samych właścicieli.

„Ale pracownicy byli, którzy nam pomagali. Wystarczyło panią zapytać i pani pomogła poszukać.”

O zaangażowaniu właścicieli ośrodka w budowaniu miłej atmosfery wspominali również inni badani. Zadbali oni także o czas nie związany z zajęciami organizując uczestniczkom/uczestnikom czas wolny.

„Piękne miejsce. Tak. Tak. Ustronne miejsce. Przyjemne miejsce, nie było w tym czasie osób z zewnątrz. Bardzo mili właściciele, bardzo przyjaźni. Zorganizowano nam kulig.”
„Same szefostwo przyjęło nas bardzo ciepło, zorganizowali nam jeszcze kulig, ognisko. I z nami, przychodzili z nami jedli kolację, rozmawiali z nami, także bardzo sympatycznie.”

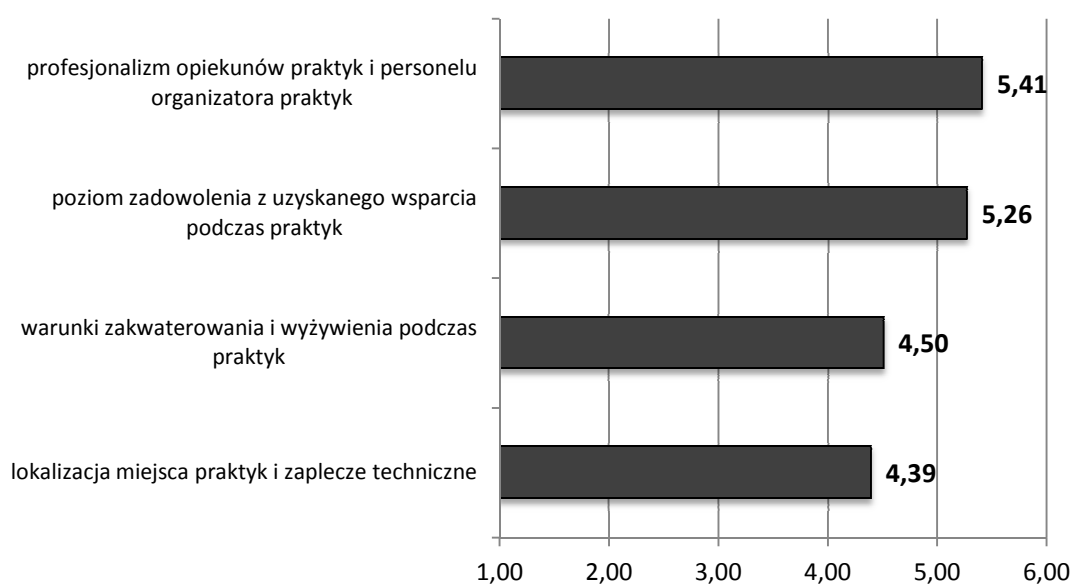
Badani odnieśli się także do pracy opiekunów w Sasku. Ich udział w Projekcie zyskał wysoką aprobatę. Badani cenili ich w głównej mierze za zaangażowanie oraz nastawienie wobec nauczycielek/nauczycieli. Byli oni otwarci na wszelkie sugestie i pytania. Ważne jest, że opiekunowie chcieli dzielić się wiedzą z podopiecznymi. Oddelegowanie właściwych osób do pracy w charakterze opiekunów wpływało na powodzenie całego Projektu. Opiekunowie budując dobry kontakt z uczestniczkami i uczestnikami byli w stanie realizować program praktyk swobodnie i efektywnie. Mimo, iż nauczycielki/nauczyciele musieli wykonywać ich polecenia mogli jednocześnie liczyć na pomoc ze strony opiekunów.

„Zaangażowani, bardzo dbali o nas, pod każdym względem. To znaczy z każdym pytaniem, jeżeli dodatkowo się chodziło nawet po dziesięć razy. Doradzali dużo takich rzeczy poza przepisem jeszcze, dodatkowych wprowadzali, takich niuansów. I dużo też poza ramy tak jakby trochę nawet wychodzili i coś dodatkowo przekazywali, jakąś wiedzę, jakieś potrawy nawet wykonywali dodatkowo.”

Uczestniczki/uczestnicy Projektu byli zadowoleni z możliwości realizacji praktyk w Gospodarstwie Agroturystycznym Sasek. Na potrzeby zajęć udostępniona została nauczycielom kuchnia, z której wyposażenia mogła korzystać każda osoba. Program praktyk realizowany był pod okiem profesjonalnych opiekunów. Dodatkowym walorem miejsca była przyjemna i miła atmosfera oraz przychylność i pomoc ze strony właścicieli.

Hotel TennisHouse Markach k. Warszawy był drugą propozycją skierowaną do nauczycielek/nauczycieli, którzy uczestniczyli w Projekcie. Praktyki odbywały się w kuchni hotelowej, natomiast uczestnicy zakwaterowani byli w pokojach hotelowych.

Wykres 29. Ocena organizatora praktyk – Hotel TennisHouse w Markach



Źródło: opracowanie własne, n=106

Badani byli zdania, iż najwyższe oceny należało przyznać za profesjonalizm opiekunów praktyk i personelu organizatora (średnia ocen 5,41). Bardzo wysoko respondenci ocenili swój poziom zadowolenia z uzyskanego wsparcia podczas praktyk (średnia ocen 5,26). Z kolei warunki zakwaterowania i wyżywienia otrzymały wysoką notę (średnia 4,50). Najniższe oceny zostały przyznane za lokalizację i zaplecze techniczne (średnia ocen 4,39).

Badani w trakcie wywiadu ocenili swoje miejsce praktyk, w pewnym stopniu uzasadniając oceny wystawione w ankiecie ewaluacyjnej.

„Dojazd dobry. Super. Super. Dojazd dobry, bardzo dobry. Ja, ja rzadko jeżdżę samochodem ale naprawdę dobrze mi się trzy godziny z Olsztyny jechało. Agnieszka miała najlepiej. Ja miałam super.”

„Dojazd był dobry do Marek.”

Jedna z osób podczas wywiadu wskazała, iż atutem hotelu była jego lokalizacja. Do hotelu usytuowanego pod Warszawą był bardzo dobry dojazd, stąd uczestnicy mogli dotrzeć do miejsca praktyk bez większych problemów.

Rozmówczyni oceniająca warunki miejsca praktyk stwierdziła, iż kuchnia była za mała do tego by realizować w niej praktyki. Mimo tego nie stanowiło to problemu w pracy. Walorem kuchni było jej wyposażenie.

„Spełnia warunki jak najbardziej. Może kuchnia była troszeczkę mała, ale powierzchniowo. Ale poradziłyśmy sobie. Wyposażona i tak radziłyśmy sobie. Wyposażona na miarę tematyki. I personel też pomagał.”

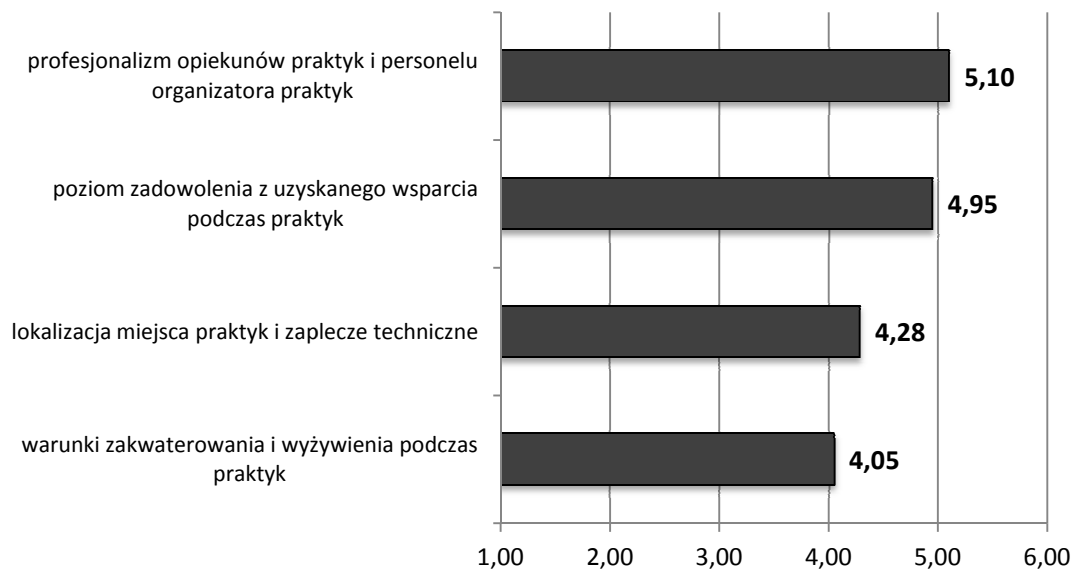
Uczestniczki/uczestnicy przyznali również, że w potrzebie mogli zwrócić się w stronę personelu z prośbą o pomoc. Jeden z rozmówców stwierdził, że w czasie praktyk nie pojawił się żaden większy problem, a zajęcia przebiegły prawidłowo.

„Udzielali wskazówek cennych i zawsze byli gotowi, skorzy do pomocy.”

„Tu nie było problemu żadnego, było wszystko w porządku.”

Organizator zaproponował w trakcie trwania Projektu trzecią lokalizację – Zastawno k. Elbląga. Gospodarstwo zapewniło uczestniczkom/uczestnikom dostęp do kuchni, jako miejsca praktyk a także zapewniło zakwaterowanie i wyżywienie.

Wykres 30. Ocena organizatora praktyk – Gospodarstwo Agroturystyczne Vitalis w Zastawnie



Źródło: opracowanie własne, n=76

W opinii badanych najwyższa ocena Gospodarstwu Vitalis przysługuje za profesjonalizm opiekunów i personelu praktyk (średnia ocen 5,10). Na drugim miejscu pod względem oceny sklasyfikowany został poziom zadowolenia z uzyskanego wsparcia (średnia ocen 4,95). Niżej oceniona została lokalizacja miejsca praktyk i zapleczenie techniczne (średnia ocen 4,28). W całym zestawieniu najniższe, choć nadal dobre, oceny ankietowane osoby przyznały warunkom zakwaterowania i żywienia podczas praktyk (średnia ocen 4,05). Poniżej przytoczone zostały wypowiedzi badanych na temat miejsca praktyk.

„Kuchnia w porządku.”

„Kuchnia, sprzęt, wszystko dostępne. I personel w kuchni.”

„Wszystko było, co trzeba, co było nam potrzebne.”

„Dobra, duża i dobre wyposażenie.”

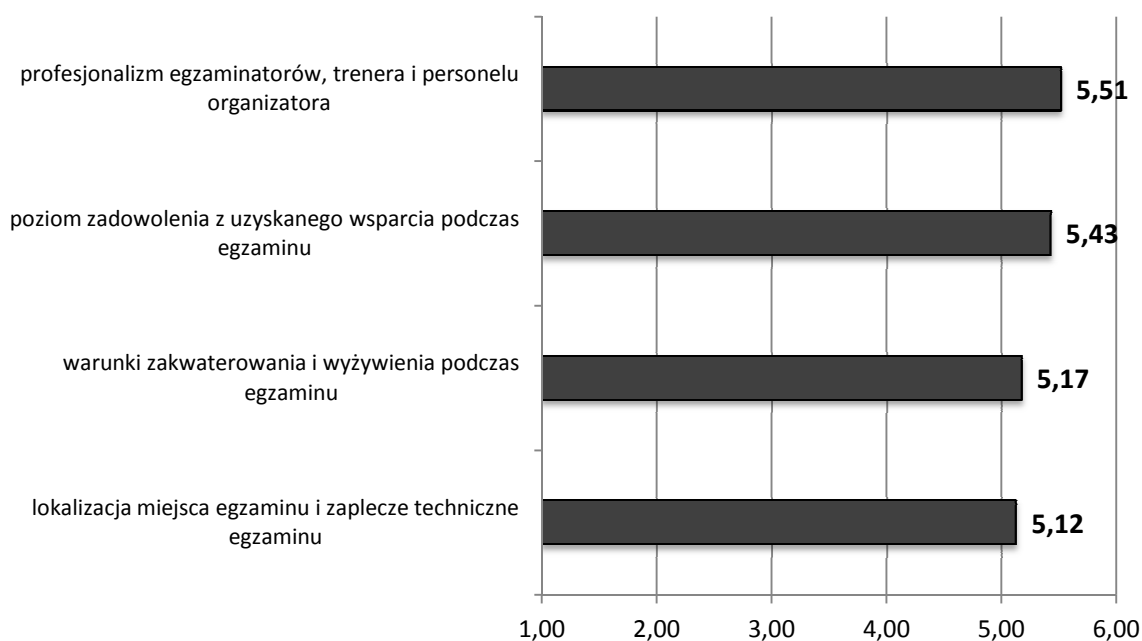
„Szefowa kuchni w porządku. Służyła radą, pomocą, chętnie udzielała.”

Można zatem powiedzieć, że wszystkie miejsca realizacji praktyk były dobrane w sposób umożliwiający realizację założonych celów i osiągnięcie przewidzianych efektów. Uwagi krytyczne, wskazujące na drobne niedociągnięcia czy problemy, o których donoszono

na bieżąco w kolejnych raportach cząstkowych, były rozwiązywane od razu w chwili ich zgłaszania. Generalna ocena miejsc praktyk zasłużyła zatem w opinii badanych osób na noty dobre i bardzo dobre, co wskazuje na odpowiedni do założeń Projektu dobór miejsc praktyk.

Egzamin w postaci dwudniowego zjazdu podsumowującego odbywał się po zakończeniu praktyk, a uczestniczyły w nim jednocześnie 2 grupy. Organizator egzaminu odpowiedzialny był za wybór miejsca do jego przeprowadzenia, zaopatrzenie każdej grupy w surowce niezbędne do przygotowania potraw w oparciu o ustalone wcześniej menu oraz zapewnienie kompetentnych egzaminatorów. Ponadto zapewniał uczestniczkom/uczestnikom zakwaterowanie i wyżywienie na ten czas. Instytut Badań i Edukacji – organizator egzaminu - w ramach swoich obowiązków zapewniał także udział trenerki, której rolą było poprowadzenie warsztatów praktycznych i teoretycznych z nauczycielkami oraz nauczycielami z zakresu sytuacji kobiet i mężczyzn w gastronomii.

Wykres 31. Ocena organizatora egzaminu i szkolenia – Instytut Badań i Edukacji



Źródło: opracowanie własne, n=253

Uczestniczki/uczestnicy Projektu docenili pracę organizatora egzaminu i szkolenia przyznając mu bardzo wysokie oceny w każdej ocenianej kategorii. Najwyższe oceny przyznane zostały za zaproszenie na czas zjazdu profesjonalnych egzaminatorów oraz trenerki (średnia ocen 5,51). Badani ocenili bardzo wysoko poziom zadowolenia z uzyskanego w tym

czasie wsparcia (średnia ocen 5,43). Niższe oceny – choć nadal bardzo wysokie - wystawili za warunki zakwaterowania i wyżywienia (średnia ocen 5,17) oraz za lokalizację miejsca egzaminu i zaplecza technicznego (średnia ocen 5,12).

W opinii badanych zaletą egzaminu było zaproszenie do roli ekspertki, członka komisji, pani Hanny Szymanderskiej. Rozmowa z autorytetem z dziedziny kulinariów dla wielu osób stanowiła niewątpliwie cenne doświadczenie zwłaszcza, gdy z jej strony wypłynęły pewne uwagi i wskazówki, możliwe do wykorzystania w pracy zawodowej.

„Możliwość właśnie miałyśmy poznać panią, która pisze książki kucharskie. Jest też bardzo ważne. To są znawcy smaku. Są osoby, które już nie raz uczestniczyły w takich programach, widziały wiele przygotowanych potraw i z ust na przykład osób, które oceniały wczoraj nasze potrawy, jak również nakrycie stołu i obsługę, usłyszałyśmy bardzo dużo pochwał, że pięknie nakryty stół, że piękna obsługa, że pięknie przygotowane potrawy, smacznie przygotowane na koniec.”

Nauczycielki/nauczyciele realizując egzamin ocenili jego znaczenie w kontekście całego Projektu. Przede wszystkim uznali, że sposób przeprowadzenia egzaminu był na bardzo wysokim poziomie. Wybrana forma weryfikacji wiedzy i umiejętności była elementem motywującym uczestniczki/uczestników do efektywniejszej i cięższej pracy na praktykach. Badani usatysfakcjonowani są faktem, iż otrzymali od członków komisji konstruktywne uwagi na temat wykonanej przez siebie pracy.

„Bardzo wysoki, wysoki poziom. Wysoki poziom. Uwagi były słuszne i były tak podane. Konkretne. Konkretne, tak. Przekazane we właściwy sposób, motywujący. Tak, tak, tak. Bo egzamin powinien motywować i uwagi też, i tak było. Tak to odebraliśmy. Pozytywnie motywować.”

„Ale to już poza tym podejściem subiektywnym tych członków komisji, to oni bardzo rzetelnie do tego podeszli. Nie było tak, że wszyscy pięknie, cacy, tylko. Jakieś uwagi na plus, na minus. Każdy z tych oceniających swoją opinię przedstawił. Znaczący potrawy zostały wykonane prawidłowo, z niewielkimi tam, że potrawa była nieodpowiednio podgrzana, tak żeberka, że za kwaśna zupa. Ale forma podania puree, to myślę, że to też tak trochę.”

„Budujące. Budujące. I konstruktywne.”

„Nie, no krytyka jest zawsze potrzebna.”

„Poza tym mówią to ludzie, którzy się znają na tym więcej. I każda sugestia wpływała na to, że my będziemy wiedzieli, co zmienić, żeby było lepiej.”

„To już były porady. Już przy prezentacji pojawiły się dosyć fajne uwagi – skarbnica wiedzy.”

„Tak, bo to się zapamiętuje. Człowiek jak gdyby konkretnie wie, co umie.”

„Przydatny, dlatego, że potrafili, no albo obnażyć człowieka błędami, albo rzeczywiście zauważyć i wyciągnąć to, co najlepsze i też przekazać.”

„Jedyne, co było wzbogacone o profesjonalistów, że mogli nas ocenić i wprowadzić jeszcze poprawki typu historyczne lub czy można by lepiej tą dajmy na to potrawę wykonać.”

„Akurat w naszym przypadku rzeczywiście okazało się, że zrobimy naprawdę bardzo ładnie to wszystko dobrze. I nie było problemu, że coś nie wyszło. Ale, ale mówię, gdyby nawet, to z takich ust, to jest budujące.”

Uczestniczki/uczestnicy krótko scharakteryzowali miejsce realizacji egzaminu praktycznego. Prawie wszystkie zjazdy podsumowujące odbywały się w Kętrzynie, w Domu Bankietowym Finezja. Tylko w przypadku 18 i 19 edycji egzamin odbył się w Starych Jabłonkach. Ogólnie badani wyrazili swoje zadowolenie wyborem miejsca egzaminu.

„Wszystko było. Wszystko dobrze, najwyższej jakości.”

„Tu jest duża, dobrze wyposażona kuchnia. Zaplecze bardzo fajne. Tu jest naprawdę świetnie.”

„Warunki świetne.”

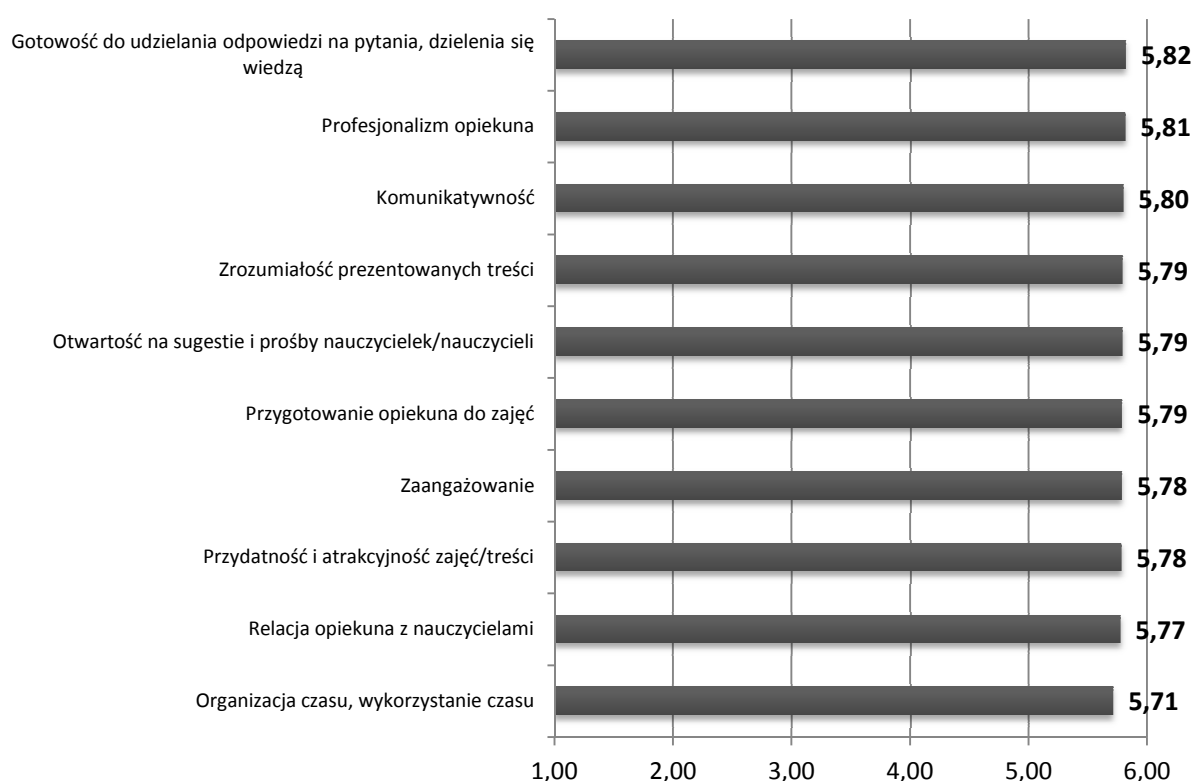
Odnosząc się do organizacyjnej strony Projektu w kontekście realizacji założonych celów nie budzi ona żadnych zastrzeżeń. Wnioskodawca zadbał o materialne i techniczne zaplecze Projektu w sposób umożliwiający osiągnięcie założonych efektów. Także strona merytoryczna opisywanego przedsięwzięcia zasłużyła na aprobatę nauczycielek i nauczycieli.

3.6.2. Ocena opiekunów i trenerek

Nad prawidłowym przebiegiem praktyk każdego dnia czuwali oddelegowani do tego przez organizatora Projektu opiekunowie. Wybitni kucharze, posiadający dużą wiedzę na temat kuchni historycznej, tradycyjnej i regionalnej okazali się być najodpowiedniejszymi kandydatami na nauczycieli. Ich zadaniem była realizacja programu praktyk, między innymi przez omawianie dawnych receptur czy też przygotowywanie potraw w oparciu o historyczne i tradycyjne przepisy i surowce. Najczęściej w każdej edycji omawianie i realizowanie programu praktyk podzielone było między trzech opiekunów (były sytuacje, gdzie opiekunów było dwóch lub czterech), który spędzali z uczestniczkami/uczestnikami dziesięć dni.

Mirosław Rynduch był opiekunem, który spotkał się w ramach praktyk ze wszystkimi uczestniczkami i uczestnikami. Zalicza się on do grona ekspertów kulinarnych, specjalizujący się w kuchni Fusion, a mianowicie łączy smaki Warmii i Mazur z nowoczesnymi trendami. Aktualnie pełni rolę szefa kuchni w hotelu Termy Medical Warmia Park w Pluskach. Na poniższym wykresie przedstawione zostały oceny wystawione trenerowi.

Wykres 32. Ocena opiekuna praktyk – Mirosław Rynduch



Źródło: opracowanie własne, n=253

Uczestniczki/uczestnicy Projektu bardzo wysoko ocenili pracę pana Mirosława Rynducha, jako opiekuna praktyk. Otrzymał wysokie noty za każdy element swojej pracy, a w szczególności badani docenili go za gotowość do dzielenia się wiedzą i udzielania odpowiedzi na pojawiające się pytania (średnia ocen 5,82), profesjonalizm (średnia ocen 5,81) oraz komunikatywność (średnia ocen 5,80). Pan Mirosław Rynduch został najwyższej ocenionym opiekunem spośród wszystkich osób prowadzących praktyki.

Nauczycielki/nauczyciele zapytani w trakcie wywiadu grupowego o pracę pana Rynducha ocenili go w samych superlatywach. Był chwalony za każdy element swojej pracy. Badani zwrócili szczególną uwagę na jego profesjonalizm, zaangażowanie, organizację, komunikatywność. Poniższe wypowiedzi z całą pewnością potwierdzają wysoką średnią ocen, jakie przyznane zostały opiekunowi podczas badania ankietowego.

„Energiczny, szybki facet. Zorganizowany niesamowicie.”

„Wszystko tłumaczył, pokazywał i potem robiliśmy sami.”

„Bardzo pilnie nas nadzorował.”

„Pytał czy nie za szybkie tempo.”

„Zaskoczył bardzo pozytywnie podczas zajęć. Taką cechą, która na pewno podczas zajęć z uczniami jest bardzo istotna, ponieważ podziwiam i cenię, ale to jest jego doświadczenie zawodowe, umiejętność kontrolowania wszystkich i wszystkiego w momencie, kiedy wykonywane jest 5-6 potraw. I on kontroluje to i jest na każdym etapie, w każdym miejscu. Myślę, że mi przynajmniej nauczycielom w momencie, kiedy mamy grupy 15-16 osobowe, taka umiejętność też by się bardzo przydała.”

„To znaczy jeszcze jedna taka rzecz nauczył, że z niczego można zrobić coś. Czy wspaniałe dekoracje potraw, czy wspaniałe dekoracje stołów i mając niewiele w domu można zrobić coś wspaniałego. Więc nawet i mówię pokazując to uczniom, więc dla mnie bardzo pozytywny efekt.”

„Bardzo poza program dużo rzeczy nam wprowadzał, bardzo, bardzo dużo. I też taki otwarty.”

„Bardzo wysoki poziom wiedzy, jak i umiejętności. Tak. Profesjonalista. Przekazała nam informacji jeszcze z poza. Zrobił z nami jeszcze dodatkowe zadania, naprawdę, bardzo, bardzo, bardzo super. Dawał z siebie 100%.”

„On nam bardzo dobrze te wszystkie przepisy omówił jeszcze raz.”

„I bardzo taki dydaktyczny, z dydaktycznym podejściem.”

„Każda minuta wykorzystana raz, czasu. I bardzo dużo żeśmy się nauczyli. Pokazywał dużo rzeczy takich.”

„Nikt nie stał, każdy musiał pracować. Cały czas wynajdywał jakąś pracę. I widział, jakby ktoś się zatrzymał to od razu już miał kolejne zadanie każdy.”

„Bardzo dobry organizator, dobrze rozdzielał pracę.”

„Ale takie jeszcze te potrawy tradycyjne, które były do realizacji, ale dodatkowo jeszcze takie obecnie trendy w gastronomii jakieś tam tajniki nam zdradzał, które nam się też bardzo przydadzą.”

„Chętnie się dzielił swoimi umiejętnościami, wiedzą i doświadczeniem.”

„Bardzo dużą wiedzę teoretyczną ma jak i praktyczną. Potrafi przekazać tą wiedzę w sposób dogodny i zrozumiały dla nas.”

„Bardzo kontaktowa osoba. Gadatliwy, więc ta praca z nim przebiegała tak w miarę sprawnie.”

„Ja uważam, że właśnie bardzo dużą wiedzę nam pokazał i poza programem nawet jeszcze więcej. Uważam bardzo dobrze.”

„Bardzo dobry styl zarządzania kuchnią.”

„Myślę, że to też jest kwestia tego, jak kto jest przyzwyczajony w swojej pracy. Mi osobiście najbardziej się podobały zajęcia z panem Mirkiem, bo nie było nudno. Poznaliśmy więcej rzeczy.”

„Więcej potraw oprócz tych, co mieliśmy w zarysie.”

„Bardzo dobra umiejętność podziału pracy.”

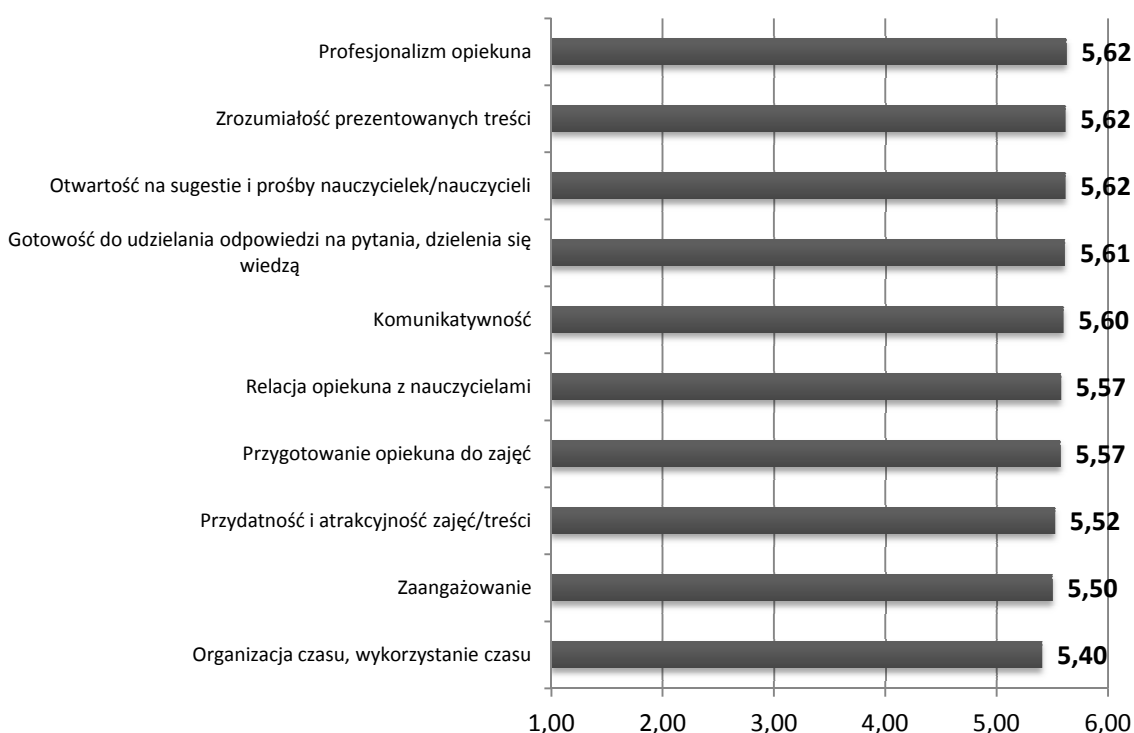
„Osoba na właściwym miejscu, tak to można nazwać.”

„Trochę mógł wolniej to zrobić, nie takim tempem.”

„Ale wydaje nam się, że Pan Rynduch to był najlepszy.”

Maciej Nowicki był drugim, obok Mirosława Rynducha opiekunem, który prowadził zajęcia w każdej grupie. Pod względem zawodowym pan Nowicki swoje pierwsze doświadczenia zawodowe zdobywał za granicą pod okiem Brada Ryana. Po powrocie do Polski pracował w warszawskich restauracjach Polka i Gar. Był także szefem kuchni w restauracji Carskiej w Białowieży. Sporą część życia zawodowego spędził we Francji, gdzie gotował w północnej Bretanii. Obecnie pracuje zawodowo wykonując obowiązki szefa kuchni w restauracji Narzeczona Kopernika w Toruniu.

Wykres 33. Ocena opiekuna praktyk – Maciej Nowicki



Źródło: opracowanie własne, n=253

Pan Maciej otrzymał wysokie oceny za swoją pracę w charakterze opiekuna praktyk. W szczególności badani docenili jego profesjonalizm (średnia ocen 5,62), zrozumiałość przekazywanych i prezentowanych przez niego treści (średnia ocen 5,62) oraz otwartość na pojawiające się sugestie i prośby praktykantów (średnia ocen 5,62). Pozostałe oceniane elementy w opinii respondentów realizowane były na wysokim poziomie.

W trakcie prowadzonych na zakończenie edycji wywiadów rozmówczyń i rozmówcy poproszeni zostali o przekazanie własnych opinii i poglądów na temat pracy pana Nowickiego. Nauczycielki/nauczyciele byli bardzo zadowoleni z możliwości odbycia praktyk pod okiem tego opiekuna. Większość osób scharakteryzowała pana Macieja, jako osobę

posiadającą bardzo dużą wiedzę i doświadczenie. Praktycznie każda wypowiedź pod jego adresem zawierała pochwałę.

„Bardzo fajny facet. Umiał sprzedać po prostu i bardzo często nam takie ciekawostki opowiadał w oparciu o historię, o to czym się zajmuje, o to jak odtwarza te receptury. To było takie bardzo ciekawe dla mnie osobiście.”

„Właśnie on nam wskazał i przywiózł ze sobą tą fachową literaturę i przedstawił, z której zapewnię osobiście, jak tylko do mnie dotrze właśnie z tego Pałacyku, zamierzam korzystać.”

„I chyba była to osoba, która najwięcej, jeśli mam powiedzieć, wniosła poprawek do przepisów, które tam istniały. I z resztą potrawy przez tego pana wykonywane też próbowaliśmy sami w domy, więc też jesteśmy tu na plus.”

„Pan Maciej ja uważam, że bardzo dużo doświadczenia praktycznego związanego ze swoją pracą. I też pokazywał nam takie już ekstremalne przepisy. To nie wiem czy akurat w kuchniach na co dzień są robione, ale też robiliśmy.”

„Kontakt z panem Maćkiem. Zaproszenie z jego strony, żebyśmy korzystali z tego nowo tworzącego się ośrodka, więc z czasem ja osobiście chciałbym tam go odwiedzić z uczniami i zobaczyć jak to będzie wyglądało w rzeczywistości.”

„Ja o panu Maćku mogę powiedzieć bardzo pozytywnie.”

„Rewelacja, naprawdę. Całym sercem się oddał w tą swoją pracę. To, co było w Projekcie, prawda, to jeszcze i doświadczeniem z wyjazdów takich zagranicznych troszkę się z nami dzielił, także.”

„Człowiek z dużą wiedzą historyczną.”

„Troszkę chaotyczny, ale też z ogromną wiedzą.”

„Z taką dużą wiedzą historyczną.”

„Znaczy ma dużą wiedzę, ale tak gorzej z przekazywaniem.”

„Pan Nowicki dużą wiedzę, też literaturę miał.”

„Mało tego nawet nawiązałam akurat z Panem Nowickim taką znajomość, że obiecał przyjechać do szkoły, zrobić pokaz, prezentację, także to też procentuje.”

„Bardzo duża wiedza i duże umiejętności tylko robił to tak nieraz szybko, że nie można było obserwować tego, co wykonywał.”

„I szybciotko przechodził do kolejnej czynności, do kolejnej potrawy. Jeszcze nie pomyślałam o tym, co mam tutaj zrobić, a była już następna rzecz.”

„Taki chaos troszeczkę można powiedzieć.”

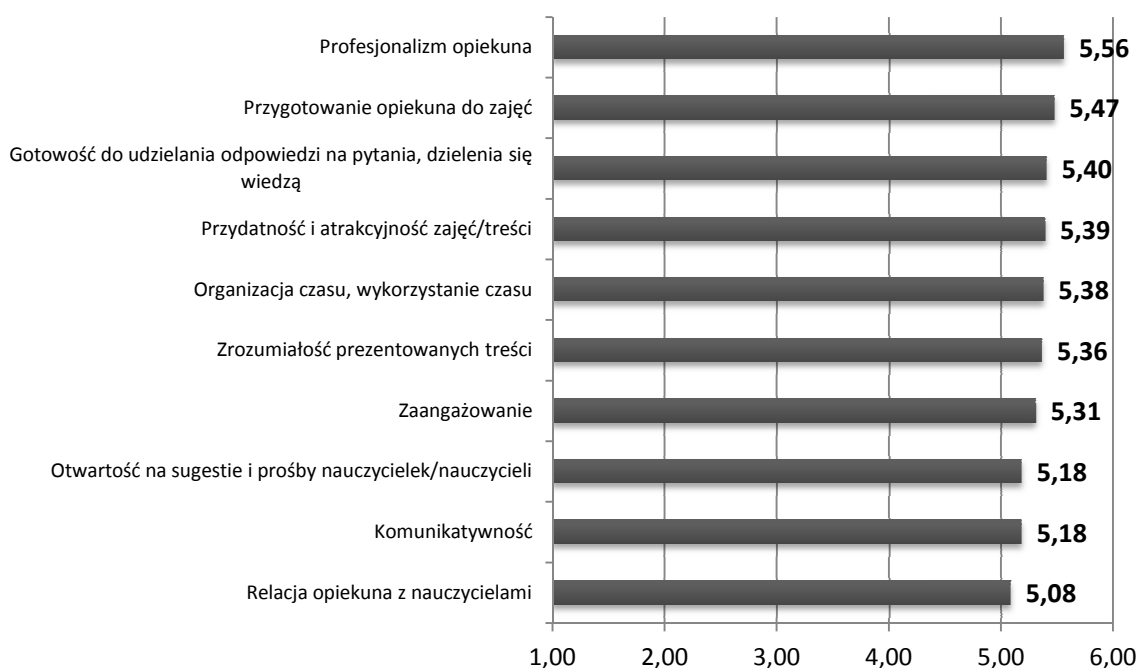
„Ale z tym, że jeżeli ktoś go zapytał to udzielił odpowiedzi kolejny raz, tak.”

„Cierpliwość też miał do nas.”

„Pan Nowicki podał nam literaturę, gdzie możemy zaglądać, co możemy zobaczyć. Przywiózł swoją literaturę, więc tu naprawdę mogliśmy podnieść oprócz wiedzy praktycznej i wiedzę teoretyczną.”

Kolejnym opiekunem praktyk był pan Artur Grajber. Jest on zawodowym kucharzem, który obecnie pełni funkcję szefa kuchni w hotelu Sheraton w Warszawie. W gastronomii pracuje już od przeszło 16 lat. Swoim gościom serwuje dania kuchni fusion, łącząc przy tym europejskie składniki z technikami kulinarnymi i przyprawami charakterystycznymi dla kuchni Dalekiego Wschodu.

Wykres 34. Ocena opiekuna praktyk – Artur Grajber



Źródło: opracowanie własne, n=72

Artur Grajber był opiekunem praktyk w początkowych edycjach Projektu. Otrzymał również wysokie noty za swoją pracę. Najwyżej oceniony został za swój profesjonalizm (średnia ocen 5,56). Nauczycielki/nauczyciele przyznali mu również wysokie oceny za przygotowanie do zajęć (średnia ocen 5,47) oraz gotowość do udzielania odpowiedzi na pytania i dzielenie się wiedzą (średnia ocen 5,40). Pozostałe obszary uzyskały średnią ocen wynoszącą co najmniej 5,08.

„Pan Artur Grajber najkrócej był właściwie. Spokojnie wszystko tłumaczył. Bardzo dobrze nam szło. Naprawdę, nie było problemu.”

„Nie mam zastrzeżeń do tego pana. Jest fajny, profesjonalny.”

„Jeszcze w ogóle jak robił te potrawy, to nie tak, że rozciągał. Tylko to co ma być na czas, to ma być.”

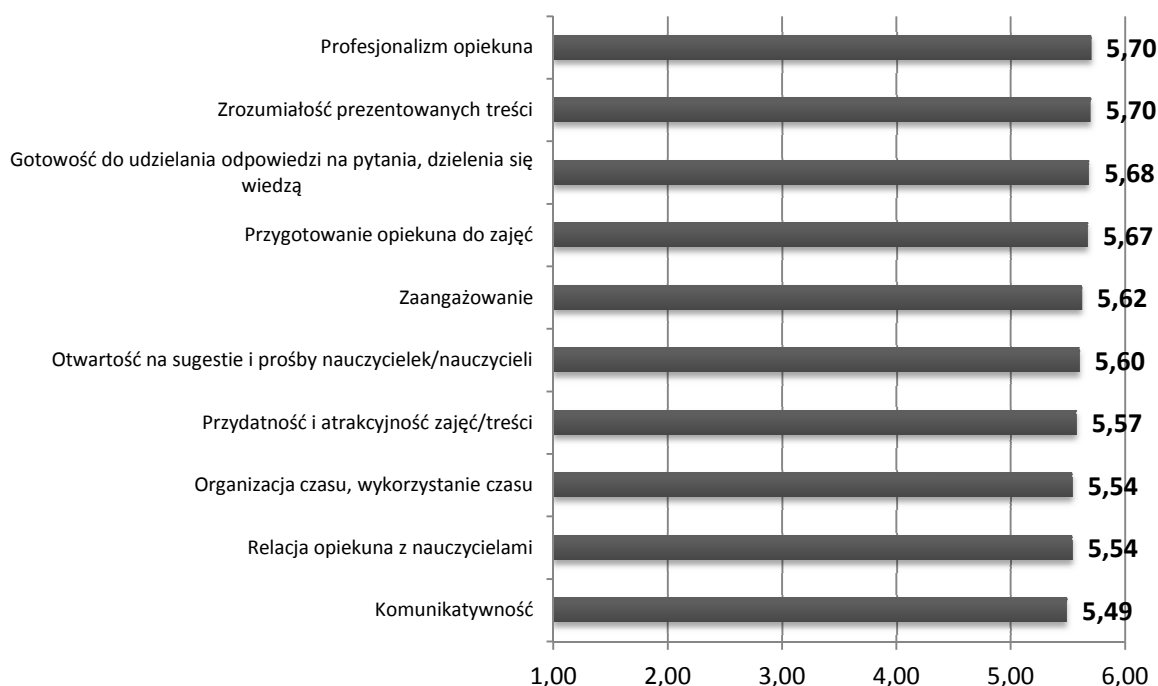
„Bardzo dobrze.”

„Bardzo, bardzo wysoką wiedzę teoretyczną ma. Niesamowitą wiedzę teoretyczną, historyczną. I co jest fajne, umie tą wiedzę zastosować w praktyce. I bardzo to wszystko jest dobrze powiązane, tak, że na jeden temat może powiedzieć i pod względem gastronomicznym, ale jak i historycznym, skąd się wywodzi, skąd przyszła.”

Jednym z opiekunów praktyk był pan Andrzej Zielaskiewicz, absolwent Technikum Gastronomicznego w Olsztynie, a obecnie szef kuchni w restauracji Karczma Jana w Olsztynie. Jest utalentowanym szefem kuchni, a na swoim koncie ma wiele osiągnięć kulinarnych m.in. brązowy medal na Olimpiadzie Kulinarnej w Erfurcie, I miejsce w Olimpiadzie Smaku, dwukrotnie II miejsce w Pucharze Polski, I miejsce w konkursie Polish Prestige, II miejsce w konkursie Sielawa Blues.

Wysokie oceny przyznane panu Andrzejowi świadczą o tym, iż w odczuciu i mniemaniu uczestniczek/uczestników bardzo dobrze wywiązywał się z powierzonych obowiązków. Badani docenili przede wszystkim posiadany przez opiekuna profesjonalizm (średnia ocen 5,70) oraz zrozumiałość prezentowanych treści (średnia ocen 5,70). W pozostałych aspektach pracy również uzyskał przychylność ankietowanych osób, czego wyrazem są bardzo wysokie średnie ocen.

Wykres 35. Ocena opiekuna praktyk – Andrzej Zielaskiewicz



Źródło: opracowanie własne, n=111

Przeprowadzony wywiad z uczestniczkami/uczestnikami Projektu stanowił kolejne źródło wiedzy na temat oceny pracy pana Zielaskiewicza. Rozmówczynie i rozmówcy opisali go przede wszystkim jako człowieka spokojnego, profesjonalistę wykonywanego zawodu oraz dobrego organizatora pracy.

„Złoty człowiek, złota cierpliwość. Szczególnie do kobiet.”

„Takiego szefa mieć to skarb naprawdę.”

„To już był spokój, bardziej wyważenie, tak. Wszystko było po kolei.”

„Cały czas pokazywał. Mówił nam, co po kolei robi.”

„Cichutko mówił i cichutko było.”

„Wysoki profesjonalizm, bardzo wysoki.”

„Cały czas miałyśmy pytania i cały czas udzielali nam odpowiedzi wyczerpujących.”

„Chyba jeden z najlepszych prowadzących.”

„Spokojna osoba, ostoja.”

„Od razu taką wprowadził atmosferę, że żeśmy tak rozważnie wszystko, profesjonalnie podchodzili.”

„Podawanie jedno porcjowo. Od razu właśnie z ułożeniem, jakie dodatki można do danych, może inaczej, że jak podać kuchnię staropolską nowoczesnie.”

„Wykorzystywanie produktów, które zostają jeszcze. Bo to jeszcze umiał też tak właśnie coś jeszcze z tego zrobić oprócz tego, co zrobił.”

„Nowe techniki, nowe metody dekoracji, inny sposób pracy. Prezentacje, kontrola pracy to było bardzo profesjonalne.”

„Ja powiedziałam, że taki stonowany styl pracy, poukładany mocno.”

„Poukładany, spokojny, ale za to od początku do końca.”

„Profesjonalnie. Tak profesjonalnie.”

„Praktyka z teorią wszystko pod kontrolą. Degustacja, aranżacja talerzy, czyli tutaj naprawdę bardzo wysoko można ocenić.”

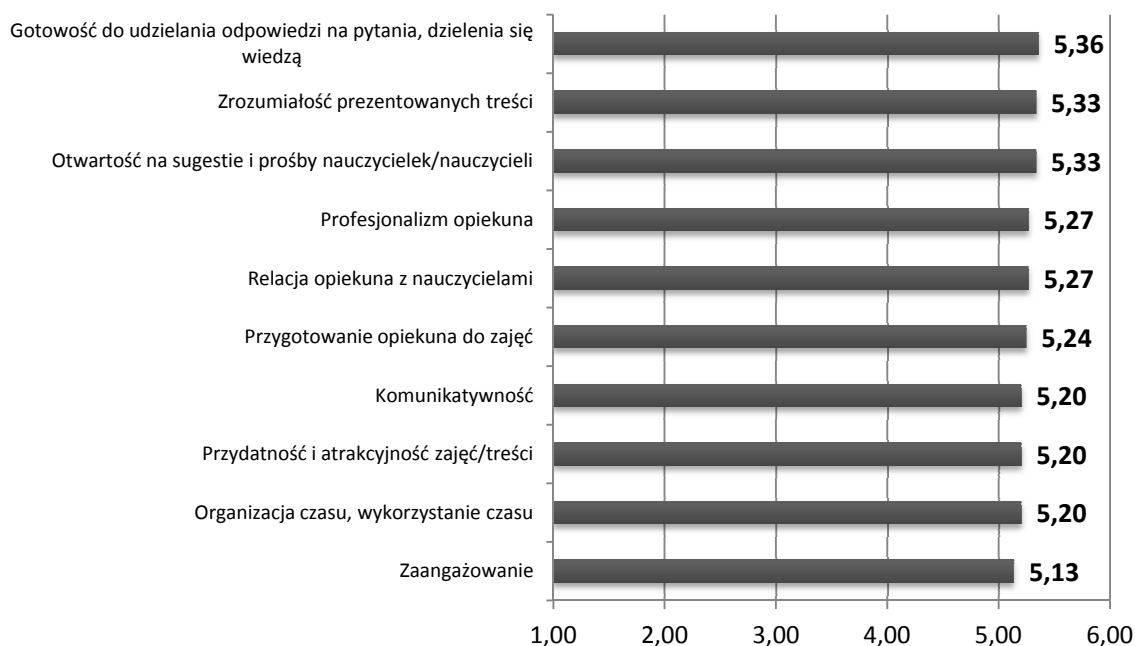
„Tu nie było pośpiechu, nie było problemów. Tutaj generalnie było dobrze.”

„Inny styl pracy, ale profesjonalnie.”

Do pełnienia roli opiekuna praktyk zaproszony został także pan Eugeniusz Mientkiewicz. Jest to wybitny kucharz, krytyk kulinarny, organizator festiwalu produktów regionalnych oraz wieloletni menedżer Roberta Makłowicza. Jego specjalnością są sery zagrodowe, które w smaku dorównują najlepszym europejskim serom. Jest on głównym inicjatorem i twórcą stowarzyszenia Agenci Sero 7, dzięki któremu coraz więcej amatorów sera może poznać smak rodzimych specjałów.

Podobnie jak w przypadku ocen wcześniejszych opiekunów pan Eugeniusz Mientkiewicz otrzymał wysokie noty. Gotowością do udzielania odpowiedzi na pytania, dzielenia się wiedzą zyskał wśród badanych największą przychylność (średnia ocen 5,36). Bardzo wysokie oceny respondentki i respondenci przydzielili opiekunowi za otwartość i zrozumiałość prezentowanych podczas zajęć treści (średnia ocen 5,33). Najniżej, ale wciąż bardzo wysoko, w zestawieniu ocenianych aspektów jego pracy znalazło się zaangażowanie opiekuna (średnia ocen 5,13).

Wykres 36. Ocena opiekuna praktyk – Eugeniusz Mientkiewicz



Źródło: opracowanie własne, n=45

Poniżej przedstawione zostały opinie i komentarze na temat pracy opiekuna wygłoszone w trakcie zogniskowanego wywiadu grupowego przeprowadzonego na zakończenie każdej edycji praktyk.

„Bardzo opakowany, spokojny, konkretny. Wysokie opanowanie tego człowieka. Spokój przede wszystkim, spokój, opanowany.”

„Bardzo ciekawe, że prowadzący często poszerzali. Na przykład Genio Mientkiewicz zrobił z nami poza programowo sery, produkcję serów. Ja na przykład pierwszy raz robiłem akurat ser podpuszczkowy. Ale to też jest tak jakby wartość dodana do tego, że ktoś czymś się tam specjalizuje i chce nam jeszcze dodatkowo tą wiedzę pokazać.”

„Mieliśmy możliwość spróbowania takich bardzo dużo dojrzewających serów.”

„Bez zastrzeżeń.”

„Bardzo ciekawe, godzinne dyskusje dotyczące i gastronomii, zwłaszcza produkcji serów.”

„Nie tylko na zajęciach, ale wieczorem się spotkaliśmy na kawie.”

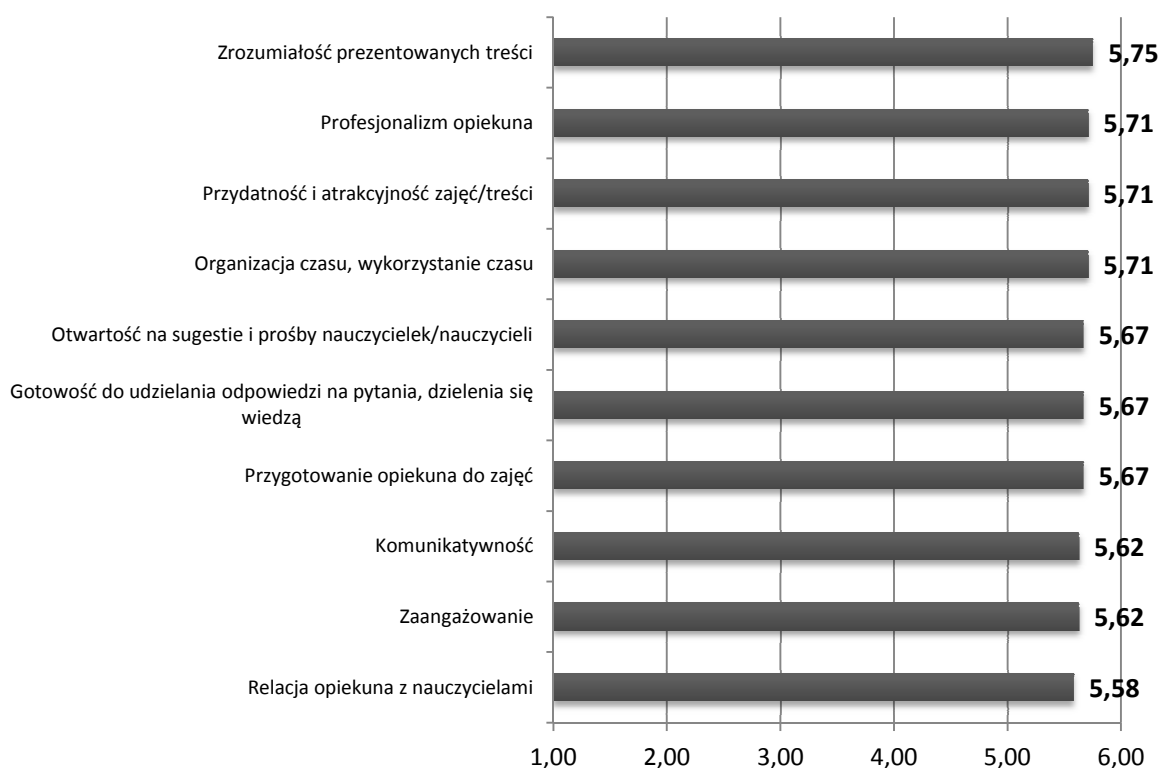
„Bardzo miły, sympatyczny facet i z dużą wiedzą.”

„Mimo swojej wiedzy się nie wywyższał, skromny bardzo

„Też profesjonalista. On bardziej z zakresu mleczarstwa, serów, tak.”

Ostatnim ocenianym opiekunem był Michał Tkaczyk, pełniący od 2008 roku obowiązki szefa Kuchni Café Bristol w Hotelu Bristol w Warszawie. Pan Tkaczyk naukę sztuki kulinarnej rozpoczął we włoskiej restauracji Miramonti L'altro we Włoszech, a szlifów kucharskich nabierał pod okiem samego Kurta Schellera. Michał Tkaczyk może pochwalić się kilkoma nagrodami, m.in. Kulinarnym Pucharem Świata, czy I miejscem w konkursie Kulinarna Podróż za Ocean. Na co dzień odpowiada za stronę kulinarną nie tylko Café Bristol, ale także restauracji Marconi, w której proponuje gościom kuchnię włoską, bazującą na kolorach, smakach i zapachach typowych dla krajów południowych. Michał Tkaczyk wraz z czterema szefami kuchni hoteli Sheraton i The Westin Warsaw prowadzi blog kulinarny, którego założeniem jest propagowanie wyrafinowanej kuchni oraz dzielenie się pasją tworzenia kulinarnych dzieł sztuki.

Wykres 37. Ocena opiekuna praktyk – Michał Tkaczyk



Źródło: opracowanie własne, n=24

Pan Michał Tkaczyk pełnił rolę opiekuna wyłącznie w dwóch grupach. Osoby mające możliwość uczenia się pod jego kierunkiem oceniły, iż w charakterze nauczyciela spisał się bez zarzutu, czego potwierdzeniem są przedstawione oceny. Pan Tkaczyk uzyskał bardzo wysokie oceny, zwłaszcza za zrozumiałość prezentowanych treści (średnia ocen 5,75), profesjonalizm, przydatność i atrakcyjność zajęć i przekazywanych treści oraz organizację i wykorzystanie czasu (średnia ocen 5,71). W przypadku pozostałych ocenianych aspektów jego pracy średnia ocena nie była niższa niż 5,58.

Pan Tkaczyk został scharakteryzowany przez uczestniczki/uczestników następująco:

„Umiejętność przekazania tej wiedzy, bo to trzeba też umiejętnie przekazać. Także ja wiem, na szczęście Pan Tkaczyk.”

„Świetny, świetny.”

„Również szef porządnej restauracji, też duży poziom wiedzy.”

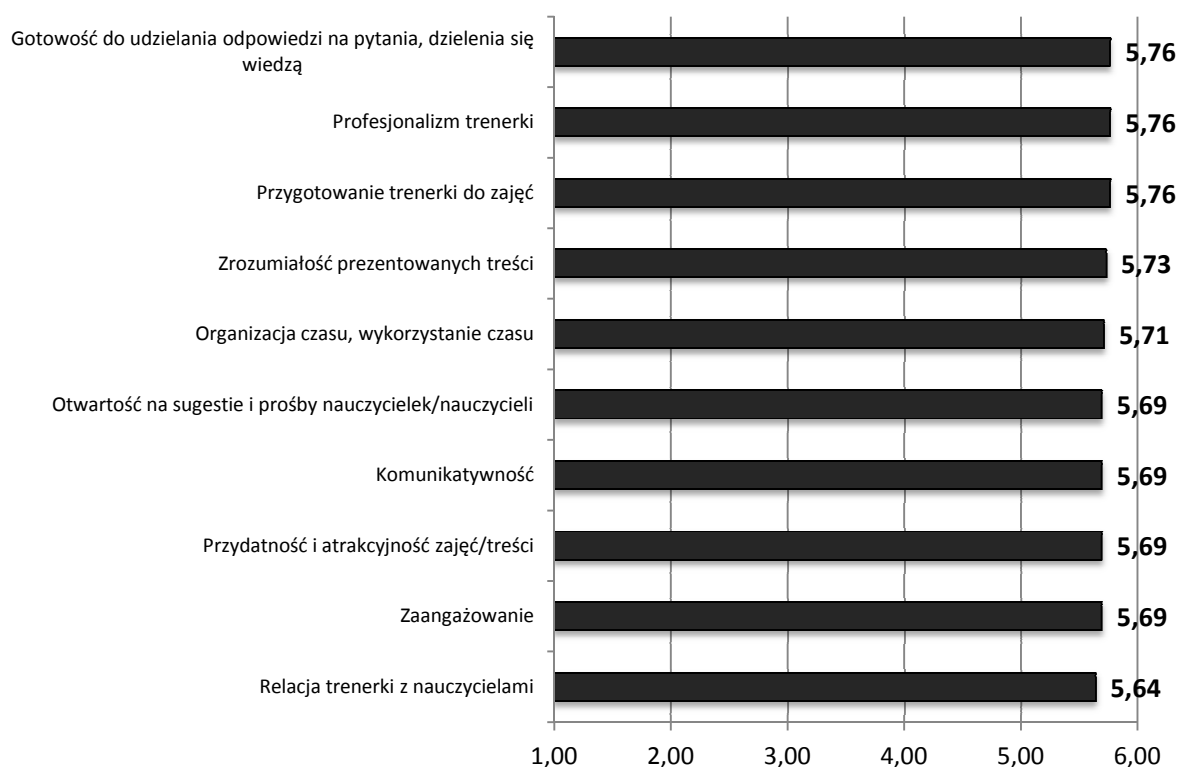
„Duża wiedza, spokój, wyciszenie.”

„Troszeczkę inaczej organizował ten czas.”

Na okoliczność zjazdu podsumowującego organizator egzaminu w ramach kolejnych zajęć doszkalających wprowadził warsztaty praktyczne i teoretyczne z trenerką, której zadaniem było wprowadzenie tematyki z zakresu sytuacji kobiet i mężczyzn w gastronomii. W pierwszych pięciu edycjach funkcję trenerki pełniła pani Ewa Olejniczak. Jest to znana i ceniona osobowość w świecie gastronomii, gdyż w młodym wieku pracowała już jako szefowa kuchni w sopockim hotelu Sheraton oraz pełniła obowiązki szefowej kuchni w hotelu InterContinental w Warszawie. Trenerka oceniana była w tych samych kategoriach co opiekunowie praktyk.

Nauczycielki/nauczyciele pozytywnie ocenili udział Pani Olejniczak w Projekcie, czego przełożeniem są przyznane oceny. Bardzo wysoko oceniona została jej gotowość do udzielania odpowiedzi na pojawiające się w trakcie pytania, chętnie zdaniem badanych dzieliła się posiadaną wiedzą (średnia ocen 5,76). Poza tym respondentki i respondenci wyróżnili ją za profesjonalne podejście do wykonywanych obowiązków (średnia ocen 5,76) oraz przygotowanie do prowadzenia zajęć (średnia ocen 5,76).

Wykres 38. Ocena trenerki w czasie egzaminu – Ewa Olejniczak



Źródło: opracowanie własne, n=59

Trenerka postrzegana była przez uczestniczki/uczestników Projektu przede wszystkim jako osoba młoda, posiadająca ciekawe pomysły i bogate doświadczenie poparte zaprezentowanymi wobec badanych kompetencjami.

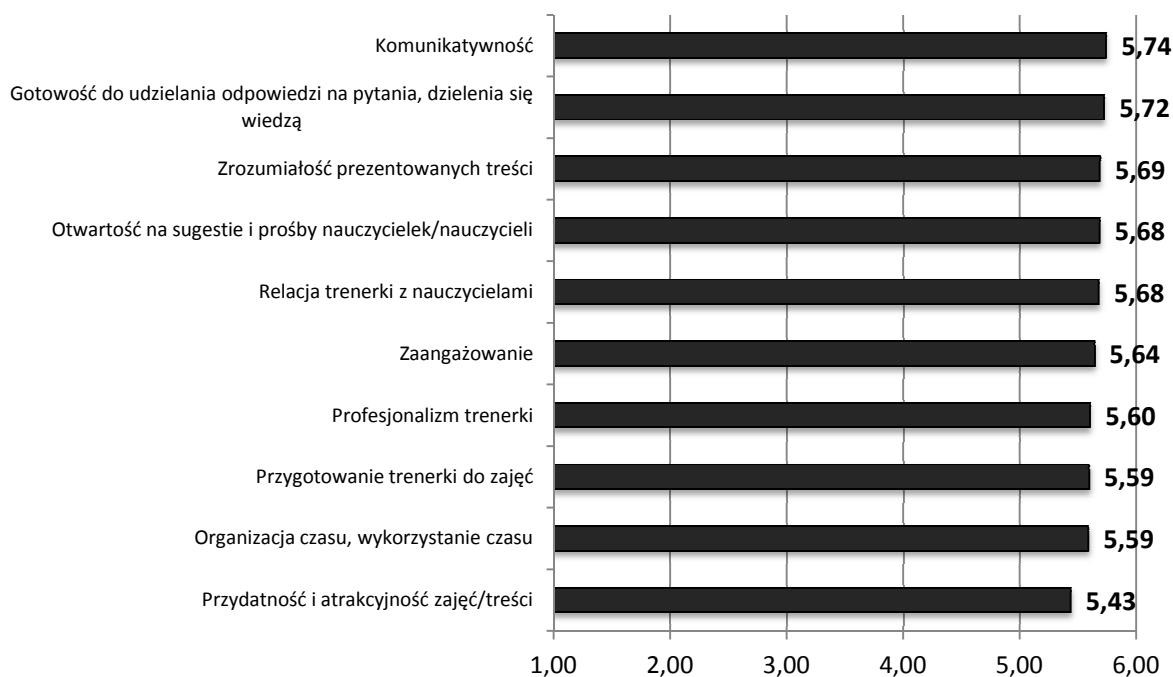
„Dobrze. Bardzo pozytywnie. Młoda dziewczyna otwarta na pomysły, wszelkie prawda. Ma dużą wiedzę. Inaczej patrzy, postrzega.”

„Umie porządzić, ale i słucha przy, też, prawda, informacji, które my przekazujemy. Także taka osoba bardzo kompetentna, mimo młodego wieku.”

„Bardzo wysoko. Młoda osoba. Inteligentna i ta rozmową z nią. Pełny profesjonalista, tak. Tak, żeśmy nawet nie gadały między sobą, prawda? Przyjemnie się słuchało tego, co mówi. A bałam się, że może to być niemożliwe. Tak. Na początku mówiły: po co nam te warsztaty? Ale bardzo dobrze. Tak, wynieśliśmy z nich dużo. Że były zaplanowane, bardzo ważne, było przyjemnie. Bardzo takim akcentem potrzebne. Jak na taką młodą osobę ma wiedzę i praktykę, umiejętności wysokie.”

Od egzaminu przeprowadzonego z udziałem grupy 6 funkcję trenerki w Projekcie sprawowała Pani Anna Drzewiecka – kierownik gastronomii w Hotelu Termy Medical Warmia Park. Z uwagi na posiadane doświadczenie i wiedzę z punktu widzenia organizatora egzaminu była to odpowiednia osoba do przeprowadzenia warsztatów teoretycznych i praktycznych z uczestniczkami/uczestnikami Projektu.

Wykres 39. Ocena trenerki w czasie egzaminu – Anna Drzewiecka



Źródło: opracowanie własne, n=194

Wszystkie dotychczas przedstawione oceny sugerowały, iż nauczycielki/nauczyciele odebrali pozytywnie udział każdej z osób pełniących rolę opiekuna bądź trenerki. W przypadku pani Anny było identycznie, gdyż średnia ocen przyznana za każdy element warsztatu jej pracy okazała się być bardzo wysoka. Najwyższa nota zdaniem badanych należała się trenerce za komunikatywność (średnia ocen 5,74). Charakteryzowała się także otwartością i gotowością do pomocy polegającej między innymi na udzielaniu odpowiedzi na pytania, przekazywaniu szukanej wiedzy (średnia ocen 5,72). Ankietowani usatysfakcjonowani byli również zrozumiałością prezentowanych przez panią Drzewiecką treści (średnia ocen 5,69).

Badani wyrazili poogląda, iż zajęcia prowadzone przez trenerkę, panią Drzewiecką były bardzo ciekawe i interesujące z uwagi na przekazywane podczas warsztatów treści. Uczestniczki/uczestnicy egzaminu mogli na przykład usłyszeć od pani Ani, jakie oczekiwania stawiane są wobec przyszłych kandydatów na stanowisko kelnera. Osoby korzystające ze

spotkania zadawały trenerce wiele pytań dotyczących chociażby elementów zarządzania lokalem, jak wygląda codzienna praca, jak hotelowa restauracja funkcjonuje. Przytaczane komentarze opisujące panią trenerkę miały również pozytywny wydźwięk. Żadna z osób nie starała się pomniejszyć znaczenia jej udziału w Projekcie.

„Dla mnie bardzo ciekawy z tej strony praktycznych.”

„Pani Ania mówiła swoje praktyczne rzeczy z pracy zawodowej, których literatura nie podaje, a po prostu praca w zakładach gastronomicznych czy w hotelach odbywa się troszeczkę inaczej.”

„I życie weryfikuje pewne zmiany i tutaj praca z ludźmi jest bardzo ciężkim kawałkiem chleba. I pilnowanie przy żywności, przy barze, przy bufecie, przy pieniądzach to wszystko kosztuje i zorganizowanie tego według programu, ogarnięcie tego, więc jest bardzo ciężkie. I tutaj nam naświetliła jak do tego się zabrać.”

„Chociaż przy samej rekrutacji. Pani Ania mówiła jakimi oczyma ona patrzy na przyszłego kandydata do pracy na przykład na stanowisko kelnera czy bufetowego. Na praktyczną wiedzę, że uczniom trzeba zwrócić uwagę, że oprócz tego, że zna zasady, ale oprócz tego, że zna zasady to musi zachować się zgodnie z zasadami.”

„Bardzo wysokie, bardzo się starała. Chciała nam dzisiaj też przekazać dużo.”

„Miła atmosfera i przyjazna.”

„Profesjonalizm wysoki.”

„Ciekawa, tak. Bo nas interesuje w zasadzie, jak funkcjonuje właśnie tak od kuchni, od środka hotel, ta restauracja. W ogóle prowadzenie restauracji, jak kobieta sobie radzi.”

„I to są cenne takie wskazówki. No też można je później przełożyć, jako przykłady, podając jakieś wiadomości teoretyczne uczniom.”

„Jak kobieta sobie radzi z mężczyznami.”

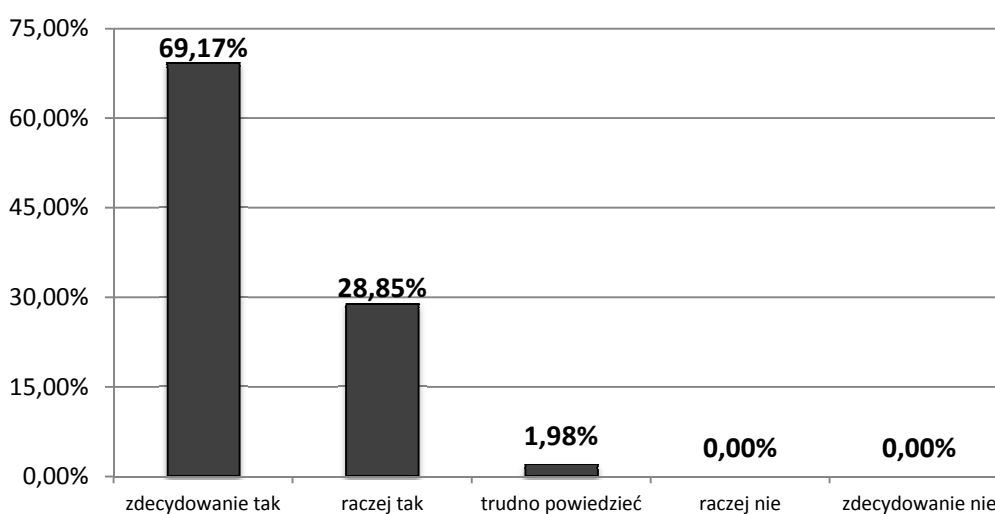
Zaprezentowane dane świadczą o wysokim poziomie merytorycznym wszystkich osób sprawujących opiekę nad nauczycielkami i nauczycielami. Dobór trenerek i opiekunów charakteryzujących się wysokim profesjonalizmem przełożył się na zadowolenie uczestniczek

i uczestników także z merytorycznej strony Projektu dopełniając jego generalną pozytywną percepcję.

3.6.3. Ocena strony merytorycznej

Ocena strony merytorycznej polegała na poznaniu opinii uczestniczek/uczestników na temat Projektu, jako skutecznego przedsięwzięcia edukacyjnego ukierunkowanego na podnoszenie kwalifikacji jego odbiorców.

Wykres 40. Projekt, jako efektywne i wartościowe rozwiązanie edukacyjne



Źródło: opracowanie własne, n=253

Osoby biorące udział w Projekcie niemalże jednoznacznie stwierdziły, iż praktyki i egzamin stanowiły efektywne i wartościowe rozwiązanie ukierunkowane na rozwój kwalifikacji nauczycielek i nauczycieli szkół zawodowych. Czas poświęcony na naukę został w pełni spożytkowany, a badani dostrzegli, że mimo ograniczonego, do 10 dni, trwania praktyk byli w stanie podnieść swoje kompetencje. Pozytywnie o wartości i efektywności opisywanego przedsięwzięcia wyraziło się 248 osób (98,02% badanych). W tym 69,17% respondentów wyraziło się w tej kwestii w sposób zdecydowany. Pięć osób spośród wszystkich uczestników nie było w stanie wskazać jednoznacznej oceny. Rozmówczynie i rozmówcy uzupełnili swoje odpowiedzi podczas wywiadu grupowego, podczas którego określili, co według nich tworzyło wartość Projektu.

Każda z osób dostrzegła wartości w różnych elementach Projektu. Zdaniem cytowanej poniżej rozmówczynie Projekt budują następujące składowe:

„Miła atmosfera. Przygotowanie osób, które prowadziły kurs. Potrawy, które wykonywaliśmy.”

Rozmówczyni wskazała na wszystkie opisywane powyżej aspekty Projektu, które określiły jego wysoką wartość i efektywność.

Opisywane przedsięwzięcie jest cenne z różnych powodów. Jednym z nich jest stworzenie możliwości wymiany doświadczeń i informacji między uczestniczkami i uczestnikami. Wartością są także pozyskiwane z praktyk zdjęcia, receptury, znajomości, które można wykorzystywać w późniejszej pracy zawodowej.

„Mieliśmy okazję poznać wspaniałe koleżanki. I jest mi żal, że projekt się już kończy. I mamy nadzieję, że spotkamy się jeszcze na innym projekcie.”

„Wymiana doświadczeń, informacji.”

„Mamy całą fotogalerię już na Kucharzu Doskonałym jest umieszczona na stronie.”

„Myślę, że projekt Kucharz Doskonały wdrożył w moją pracę zawodową wiele pomysłów na potrawy i dekorację.”

„Nowe znajomości. Poszerzenie umiejętności.”

Praktyki stanowiły wartościowe rozwiązanie ukierunkowane na rozwój, gdyż w ich ramach nauczycielki/nauczycieli mieli okazję poszerzyć praktyczne umiejętności przez przygotowanie konkretnych potraw. Wartością dodaną była możliwość pracy na surowcach, które praktycznie w szkołach nie są używane z uwagi na cenę i trudną dostępność.

„Na przykład sam węgorz, ściąganie skórki, obróbka wstępna. Zazwyczaj to się kupuje gotowe, albo po tej obróbce.”

„Ja myślę dziczyzna też. Bo na co dzień nie mamy raczej tak do końca. A tutaj miałyśmy tą możliwość, że było można pobawić się nią.”

„Ja na przykład bardzo się cieszyłam, że mogłam popracować na mięsach, na których się na co dzień nie pracuje, czyli przepiórki, dziczyzna, sarnina. Więc to takie niepowtarzalne wrażenie, że można było sobie tak ponadziewać, nauka nacierania właśnie nowoczesnymi., może źle powiedziałam, nie nowoczesnymi. Właśnie starymi

ziołami: rozmaryn, czosnek, więc no ja dziękuję za te super mięska właśnie, dziczyzna i ptactwo.”

„Zjadłam potrawy, których nigdy wcześniej nie jadłam i gdyby nie projekt to bym może nie spróbowała, nie byłoby okazji.”

Kucharz Doskonały został uznany za efektywny, gdyż w opinii badanych każda z osób biorąca w nim udział miała możliwość nabycia praktycznych umiejętności przez indywidualną, intensywną pracę każdego dnia. Jest to niewątpliwie atut, iż każda z osób była dopuszczona do codziennych, kuchennych obowiązków.

„Wszystkie byłyśmy zaangażowane.”

„To my same przede wszystkim uczestniczyłyśmy.”

„Można powiedzieć, że to jedyny projekt, gdzie naprawdę przez dziesięć dni aktywnie uczestniczyłyśmy w zajęciach.”

„Wszystkie wytwarzałyśmy same, z drobną pomocą opiekunów i chodzących mistrzów.”

„Większość my robiliśmy, oni nam torowali tylko.”

„Właśnie to mi się też podobało, że nie patrzyliśmy jak ktoś robił, tylko sami musieliśmy zrobić i było wiadomo, czy się robi dobrze, czy źle. I się zapamiętuje inaczej jak się samemu robi.”

„Dzięki temu, że my praktycznie uczestniczyłyśmy, to dużo wniostyśmy w swoje życie zawodowe i przekazemy uczniom, będziemy przekazywały. Z drugiej strony poznałyśmy to. Wszystkie potrawy same wykonywałyśmy pod okiem fachowców. Bo my uczymy, uczymy praktycznych umiejętności, sami nie mając dostępu do takiej wiedzy.”

Wysoka ocena i niemal same pozytywny formułowane w kierunku organizacyjnej i merytorycznej warstwy Projektu są dowodem jego dużej wartości. Z odpowiedzi badanych wynika, że Projekt spełnił ich oczekiwania i edukacyjne potrzeby.

Uczestniczki/uczestnicy rozpoczynający Projekt myśleli przede wszystkim o poszerzeniu swoich kompetencji przez wzrost wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu kuchni historycznej. Po zrealizowaniu dziesięciu dni praktyk oraz pozytywnym zaliczeniu egzaminu końcowego badani zadeklarowali, iż udało im się pozyskać nowe umiejętności

praktyczne oraz rozszerzyć dotychczasową wiedzę o nowe informacje z dziedziny kuchni historycznej, tradycyjnej i regionalnej.

„Nowe umiejętności sporządzania potraw, zapoznanie z receptami kuchni polskiej. Projekt w pełni spełnił oczekiwania.”

„Nabycie praktycznych umiejętności, pozyskanie wiedzy na temat przygotowania potraw kuchni staropolskiej. Projekt spełnił moje oczekiwania.”

„Tak, spełnił. Poznałem i rozwinąłem swoją wiedzę i umiejętności z zakresu kuchni staropolskiej.”

„Nabycie praktycznych umiejętności. Projekt w 100% spełnił moje oczekiwania.”

„Spodziewałam się zdobyć większej wiedzy na temat historycznych potraw, historii polskiej gastronomii. Projekt wzbogacił mnie w umiejętności manualne i poszerzył wiedzę na temat niektórych surowców mięsnych czy z drobiu.”

„Projekt jak najbardziej spełnił moje oczekiwania, bowiem miałem luki w wiedzy na temat kuchni staropolskiej. Ten brak dzięki projektowi został uzupełniony oraz w znacznym stopniu uzupełnił mój warsztat dydaktyczny oraz możliwość przekazania tej wiedzy młodym adeptom sztuki kulinarnej.”

„Zdobycie umiejętności sporządzania potraw kuchni staropolskiej, poznanie nowych potraw, receptur, wzbogacenie warsztatu kulinarnego – projekt spełnił moje oczekiwania.”

„Zdobycie nowych umiejętności i wiedzy o kuchni tradycyjnej i historycznej. Projekt jak najbardziej spełnił moje oczekiwania.”

Jedna z uczestniczek poinformowała, iż dążyła w ramach Projektu do poznania w jak najlepszym stopniu dawnej, historycznej kuchni polskiej. Jej oczekiwanie zostało spełnione z nawiązką, gdyż w szczególności wyraziła swoje niezmiernie zadowolenie faktem bezpośredniego poznania pani Hanny Szymanderskiej, która została zaproszona do Projektu w charakterze ekspertki, członka komisji oceniającej nauczycielki i nauczycieli.

„Projekt przybliżył mi czasy historyczne dawnej kuchni polskiej. Cieszę się bardzo, że osobiście mogłam poznać młodych, ambitnych kucharzy, chętnie dzielącymi się swoją

wiedzą. *Ucieszył mnie niesamowicie fakt osobistego spotkania z Panią Hanną Szymanderską, której książki bardzo sobie cenię.*”

Projekt spełnił oczekiwania uczestniczek i uczestników, którzy rozpoczęli go z perspektywą poznania receptur i technik wykonywania potraw z dawnej epoki. Badani przyznali, iż są usatysfakcjonowani uzyskaniem tych wszystkich informacji będących dla nich priorytetem.

„Że spróbuję nowych surowców (dziczyzny) - ok; że nauczę się lepiej dobierać zióła/ więcej stosować - ok; że będzie to jakaś odskocznia od codziennych obowiązków - tak; wymiana doświadczeń z innymi - ok; rozeznanie praktyki pracy i organizacji pracy, wyposażenia i funkcjonowania kuchni i części hotelowej w lokalach wyższej kategorii – tak.”

„Chciałam poznać staropolskie receptury potraw oraz zasady ich sporządzania - projekt spełnił moje oczekiwania.”

„Projekt jak najbardziej spełnił moje oczekiwania pod względem stosowania technik przygotowania potraw kuchni staropolskiej.”

„Projekt spełnił moje oczekiwania. Poznałam ciekawe staropolskie przepisy oraz sposób ich wykonywania, podawania.”

„Oczekiwania zostały w pełni zaspokojone. Dotyczyły przekazania porad praktycznych związanych z różnymi koncepcjami wykonania potraw. Poznanie ciekawych technik wykonania wybranych potraw, sposobów serwowania. Ciekawostek historycznych nawiązujących do tradycji różnych regionów Polski w dziedzinie gastronomii.”

„Zapoznanie się z historią kuchni dawnej oraz poznanie ciekawych przepisów i ich realizacja. Ogólnie jestem bardzo zadowolony z Projektu oraz z kadry i kucharzy, którzy prowadzili zajęcia.”

„Poznania tajników kuchni historycznej i poznanie historycznych surowców. Jestem zadowolona - zajęcia z kucharza spełniły moje oczekiwania”

Praktyki umożliwiły także poznanie od środka funkcjonowania zakładu gastronomicznego. Przez dziesięć dni uczestniczki/uczestnicy pracowali w kuchni

wyposażonej w specjalistyczny sprzęt i urządzenia. Kontakt z zakładem to nie tylko zobaczenie i korzystanie z kuchennego sprzętu, ale także sposób nabycia umiejętności pracy w kuchni, organizacji własnego stanowiska pracy.

„Poznać funkcjonowanie zakładu gastronomicznego, poznać receptury i przygotowanie potraw z kuchni dawnej. Moje oczekiwania zostały spełnione.”

„Projekt jak najbardziej spełnił moje oczekiwania.. Był spotkaniem z branżą gastronomiczną. Namiastką pracy w profesjonalnym zakładzie gastronomicznym.”

„Chciałam podnieść swoje kwalifikacje, skorzystać z możliwości pracy w kuchni w przedsiębiorstwie gastronomicznym. To zostało spełnione.”

Badane osoby w większości wyrażały swoje zadowolenie i ogólną satysfakcję z powodu uczestniczenia w Projekcie. Formułując ocenę podsumowującą uznawały, iż obecność w nim z pewnością pomogła zaspokoić wewnętrzne, indywidualne potrzeby i oczekiwania.

„Oczekiwania zostały spełnione pod względem merytorycznym i praktycznym. Tak sobie wyobrażałam ten projekt.”

„Projekt spełnił moje oczekiwania. Praca z trenerami to czysta przyjemność.”

„Praktycznie w pełni zaspokoił moje oczekiwania. Wielkie dzięki pomysłodawcy Projektu i jego realizatorom.”

„Projekt spełnił moje oczekiwania w 100%.”

„Moje oczekiwania spełniły się w 100%.”

„Moje oczekiwania zostały w pełni zaspokojone.”

„Projekt spełnił moje oczekiwania zwłaszcza jeśli chodzi o praktyczną część.”

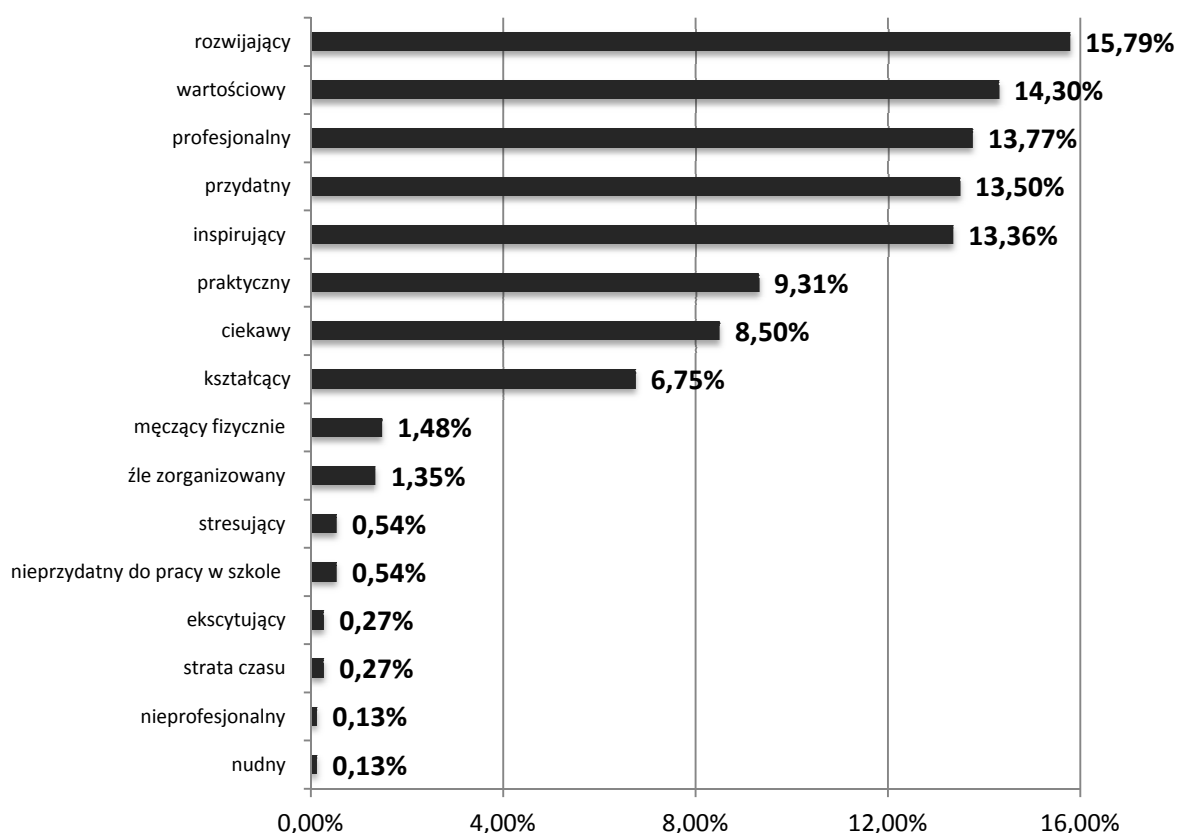
Projekt oceniały osoby z doświadczeniem i bez doświadczenie edukacyjnego. Osoby biorące udział w przeszłości w podobnych inicjatywach edukacyjnych miały okazję do porównania Projektu Kucharz Doskonały z innymi mniej lub bardziej podobnymi przedsięwzięciami. Każda z tych osób oceniła, iż warto było poświęcić swój czas na udział w Projekcie, gdyż był on wykorzystany efektywnie.

„To mój pierwszy udział w projekcie, jestem pod wrażeniem. Ludzie, z którymi miałam zajęcia praktyczne i warsztaty to osoby kompetentne, mające duży zasób wiedzy i umiejętności oraz co ważne w bezpośrednim kontakcie z drugim człowiekiem umiejętność komunikacji werbalnej.”

„Ja jestem zadowolona. Ja mam porównanie, bo ja uczestniczyłam w podobnych takich warsztatach też gastronomicznych i tutaj to jest niebo w porównaniu do tego, na czym ja byłam wcześniej. Także jestem naprawdę zadowolona. Jak się ma jakieś porównanie to też dużo łatwiej.”

Ewaluowane osoby w jednym z pytań decydowali, jakie przymiotniki i określenia w najlepszym stopniu oddają charakter Projektu Kucharz Doskonały. Ewaluator przygotował w tym celu w ankiecie końcowej listę dwudziestu cech (np. przydatny, ciekawy, praktyczny, kształcący, nudny, męczący fizycznie), z której każda z badanych osób miała możliwość wyboru maksymalnie trzech z dwudziestu określeń.

Wykres 41. Określenia i przymiotniki właściwie oddające charakter Projektu



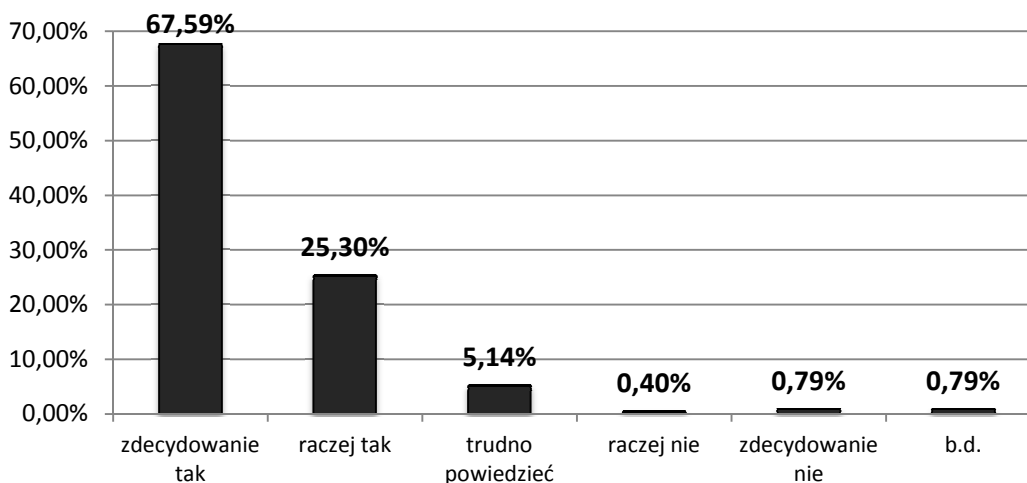
Źródło: opracowanie własne, n=253

Najczęstszym wyborem badanych okazał się słowo rozwijający (15,79% odpowiedzi, 117 wskazań). Niemal połowa uczestniczek/uczestników utożsamia Projekt z rozwiązaniem pomagającym rozwijać własne umiejętności i zdolności. Ankietowani nauczyciele oraz nauczycielki potwierdzili swoimi wyborami, iż opisywany Projekt jest wartościowy (14,30% odpowiedzi, 106 wskazań), profesjonalny (13,77% odpowiedzi, 102 wskazania), przydatny (13,50% odpowiedzi, 100 wskazań), inspirujący (13,36% odpowiedzi, 99 wskazań) a także praktyczny (9,31% odpowiedzi, 69 wskazań).

Wśród wszystkich opinii pojawiły się też i takie, w których respondentki/respondenci charakteryzują Projekt, jako nudny i nieprofesjonalny (0,13% odpowiedzi, 1 wskazanie), powodujący stratę czasu (0,27% odpowiedzi, 2 wskazania) bądź też będący nieprzydatnym do pracy w szkole (0,54% odpowiedzi, 4 wskazania). Z negatywnych opinii pojawiły się jeszcze określenia, iż Projekt był źle zorganizowany (1,35% odpowiedzi, 10 wskazań) oraz męczący fizycznie (1,48% odpowiedzi, 11 wskazań). Żadna z pytaných osób nie określiła Projektu, jako niepraktycznego, stratę unijnych pieniędzy, wyczerpującego i trudnego.

Pozytywny odbiór Projektu sprawił, że zdecydowana większość jego uczestniczek i uczestników myśli o planowaniu dalszego rozwoju z wykorzystaniem analogicznych rozwiązań edukacyjnych.

Wykres 42. Deklaracja udziału w przedsięwzięciach edukacyjnych w przyszłości



Źródło: opracowanie własne, n=253

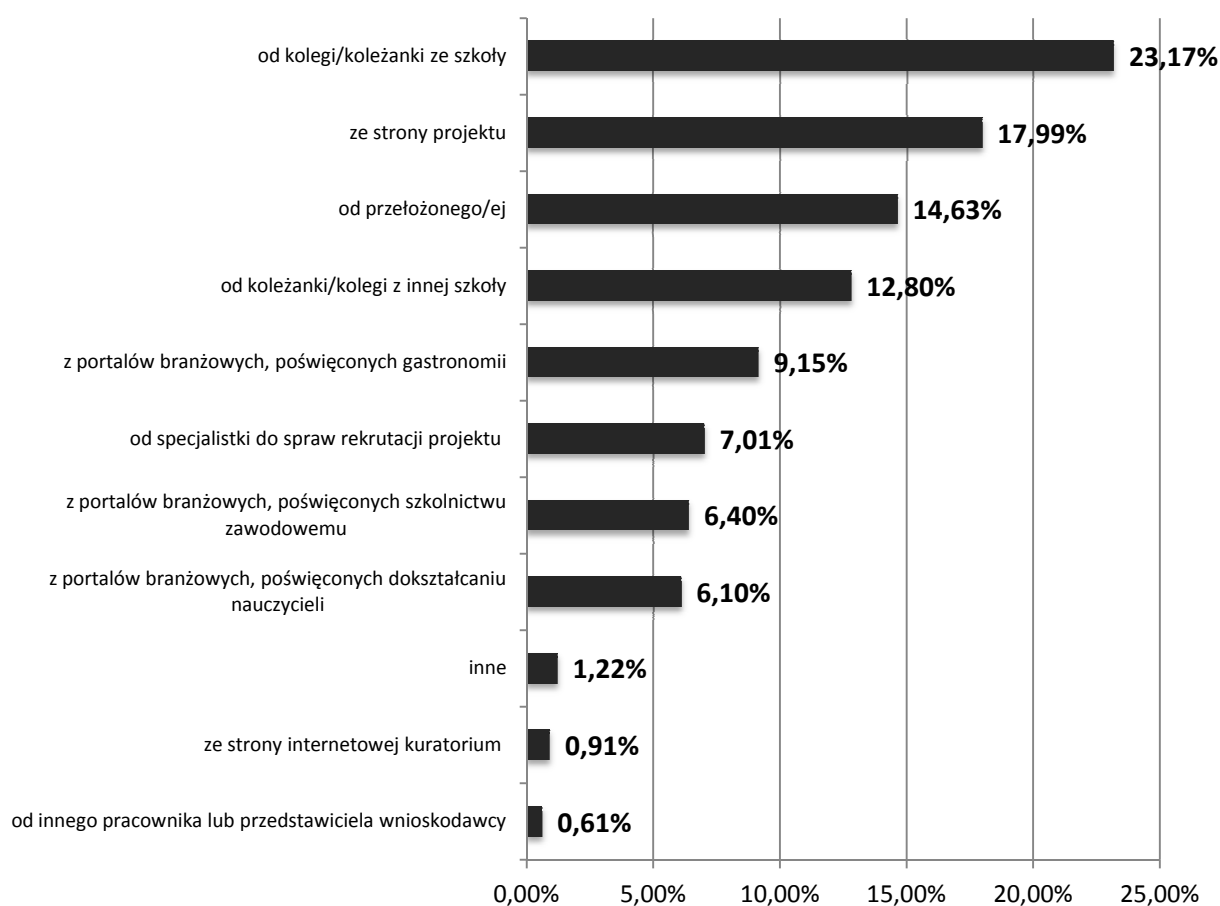
Zdecydowany zamiar kontynuowania doksztalcania został zadeklarowany przez 171 badanych (67,59% odpowiedzi). Z kolei mniejszy entuzjazm, przez wybór odpowiedzi raczej tak zgłosiło 64 respondentów (25,30% odpowiedzi). Pojedyncze osoby zaznaczyły, iż w momencie zakończenia Projektu nie miały jasno sprecyzowanych planów, co do dalszej

ścieżki edukacyjnej (5,14%, 13 wskazań). Zamiaru dalszych szkoleń nie zadeklarowały 3 osoby (1,19% odpowiedzi) w tym 2 osoby uczyniły to w sposób zdecydowany.

3.7. Nabór do Projektu – źródła informacji oraz bariery uczestnictwa

Na zakończenie badań zostali zapytani o to skąd posiadali informacje na temat Projektu i możliwości uczestniczenia w nim. Z odpowiedzi badanych wynika, że było kilka efektywnych źródeł wiedzy na ten temat.

Wykres 43. Najważniejsze źródła informacji o Projekcie



Źródło: opracowanie własne, n=253

Badani najczęściej informacje na temat Projektu pozyskiwali od kolegów bądź koleżanek pracujących z nimi w jednej szkole (23,17% odpowiedzi, 76 wskazań). Drugim ważnym źródłem wiedzy o Projekcie była strona internetowa Projektu (17,99% odpowiedzi, 59 wskazań). Nauczycielki/nauczyciele często o Projekcie dowiadywali się bezpośrednio od

przełożonych (14,63% odpowiedzi, 48 wskazań) oraz od koleżanek i kolegów pracujących w innych szkołach (12,80% odpowiedzi, 42 wskazania).

Osoby, które uczestniczyły w Projekcie wskazały ponadto, iż w najmniejszym zakresie pozyskali wiadomości na temat praktyk od innego pracownika lub przedstawiciela wnioskodawcy (0,61% odpowiedzi, 2 wskazania) oraz ze strony internetowej kuratorium (0,91% odpowiedzi, 3 wskazania). Z kolei portale branżowe poświęcone szkolnictwu zawodowemu i doksztalcaniu nauczycieli stanowiły źródło wiedzy dla niemalże identycznej liczby badanych (odpowiednio 6,40% odpowiedzi, 21 wskazań, i 20 wskazań, 6,10% odpowiedzi). Mniejszy odsetek badanych zadeklarował, iż informacje o Projekcie pozyskał bezpośrednio od specjalistki do spraw rekrutacji Projektu (7,01% odpowiedzi, 23 wskazania).

W trakcie wywiadu uczestniczki/uczestnicy wskazali, w jakiej formie uzyskali informację na temat Projektu. Badani przekonują, iż wiedzę o Kucharzu Doskonałym można było otrzymać w różnoraki sposób.

„Ja na przykład od przełożonej dowiedziałam się.”

„My również od przełożonego. Poza tym bywa, że jeden drugiemu przesyła na pocztę.”

„Niektórzy ze stron Projektu, jak rozmawialiśmy w grupie, także w różny sposób. „

„Też rzekłbym wymieniamy się po prostu doświadczeniami: a słyszałeś, tam jest taki projekt, tu taki projekt. I wtedy to tak to działa, taka poczta jeszcze dodatkowa.”

„A u nas informacja krzyżowa była.”

„Ja w sumie ze strony, ze strony internetowej.”

„Ja widziałam informację o konferencji, która była przed rozpoczęciem projektu.”

„Ja się skontaktowałem z panem Pawłem i prosiłam o informacje już konkretne jak będzie to zrealizowane.”

„U nas chyba przyszła informacja na maila szkoły.”

„Przełożony podał informacje, a zdecydował się dlatego, gdy właśnie usłyszał, że był ktoś, i że jest to bardzo wartościowe.”

„My od koleżanek, które już były.”

„Osoby, które tutaj były mówiły nam o tym.”

Uczestniczki/uczestnicy podczas wywiadu zostali zapytani o najlepsze, najskuteczniejsze sposoby docierania do nauczycielek/nauczycieli z ofertą organizowanych przedsięwzięci edukacyjnych.

Zdaniem rozmówczynie, której wypowiedź przedstawiona została poniżej najlepszą formą udzielania informacji jest przekaz ustny. W jej ocenie bezpośrednia rozmowa jest efektywniejsza, gdyż pierwsze rezultaty są widoczne już po jej zakończeniu. W przypadku nauczycielek/nauczycieli dialog należy podjąć z osobą dyrektora placówki, gdyż to on jest osobą decyzyjną w sprawach pozwoleń na wyjazdy doszkalające swoich podwładnych.

„Ustny przekaz, a najlepiej jest zacząć od dyrektora. Jak przedstawiciel projektu przyjdzie to do dyrektora najlepiej, a dyrektor jest zwykle będzie pod ścianą. I plus opinie ludzi, którzy już byli.”

„Przede wszystkim przekonanie dyrektora. I żeby to nie było tak, że dyrektor wyraża zgodę, a potem się wycofuje z tego.”

Inna uczestniczka dodała, iż w rozmowie należy użyć wszystkich argumentów, by przekonać dyrektora do podjęcia pozytywnej dla nauczyciela decyzji. Jeżeli wyrazi swoją zgodę istnieje szansa, że dotrzyma danego słowa i wyśle na projekt zainteresowane osoby.

Badane osoby przekonują, że ważne jest, by organizator Projektu zadbał o pozytywną opinię swojego przedsięwzięcia. Wielu nauczycieli najczęściej szuka informacji o wartości projektu, do którego planuje przystąpić. Najczęściej ich źródłem może być internet, ale zdarza się coraz częściej, iż nauczycielki/nauczyciele poszukują wiedzy wśród znajomych pracujących w tym samym zawodzie. Ważnym zadaniem organizatora Projektu jest zapewnienie właściwej realizacji programu praktyk, by uczestniczące w nim osoby kończyły go z zadowoleniem i satysfakcją. Wówczas pozytywne opinie stanowić będą naturalne i skuteczne źródło informacji.

„Opinia ludzi z kursów, szkoleń, praktyk, w których uczestniczyli.”

„My generalnie tak. Jak uzyskamy informację o projekcie, to potem dzwoniemy do koleżanek z innych szkół, czy już tam ktoś brał i jakie odnosi, i co wyniósł z tego projektu. Jeżeli pozytywne są, to jedziemy.”

„I koleżanki też mi powiedziały o innym projekcie, że taka wymiana informacji.”

„Koleżanka koleżance najwięcej powie.”

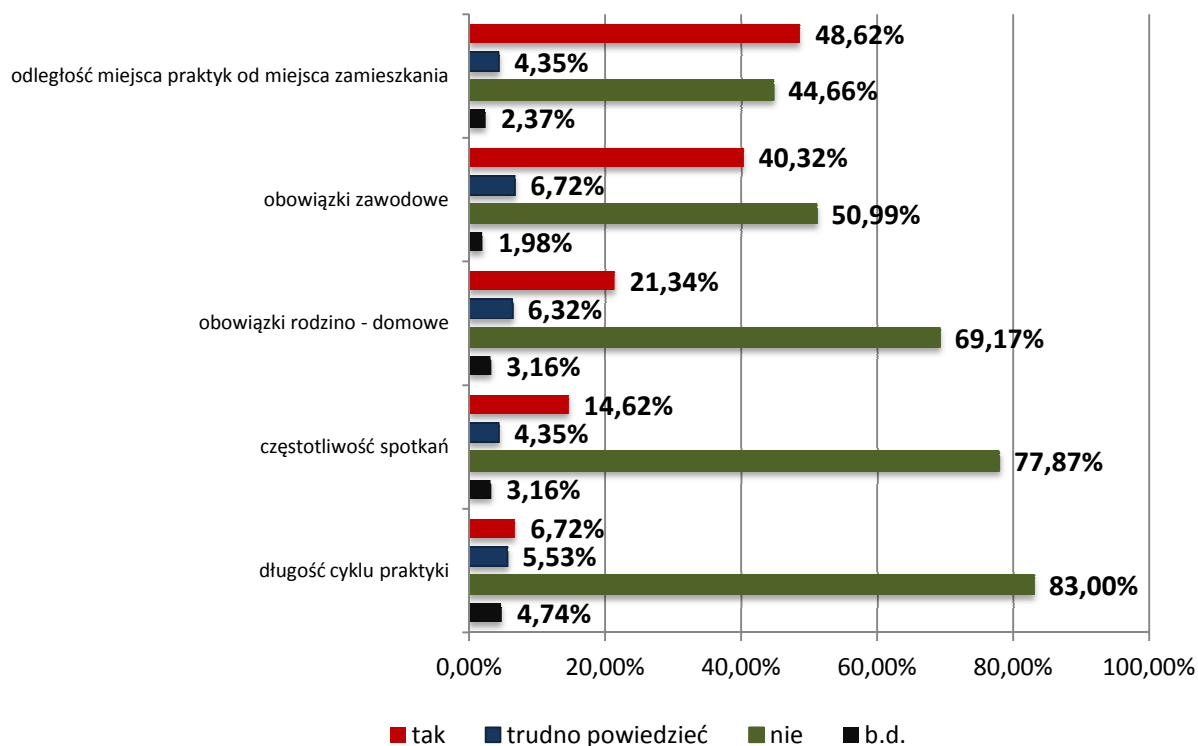
Uczestniczki/uczestnicy zwrócili uwagę, by wszelkie informacje przysyłać bezpośrednio do dyrekcji/dyrektora szkoły. Bowiern uczestniczenie w Projekcie jest możliwe dopiero po uzyskaniu zgody przełożonego.

„Ale mnie się wydaje, że też by było dobrze, na przykład gdyby taka informacja docierała do szkoły po przez dyrektora. Bo jak może dyrektor by zobaczył, przeczytał chociaż kawalek, to może by pomyślał i by zaproponował: „dziewczyny, byście pojechały, jest coś nowego”. A tak, bo tak jak my idziemy i my po prostu prosimy o coś, tak.”

„Na pewno do dyrekcji szkoły można wysłać, tak, informacje o tym projekcie i wówczas dyrektor przekaze podwładnym. I to na pocztę przysyłać, na pocztę szkoły.”

Ostatnim analizowanym zagadnieniem były utrudnienia, jakich doświadczyli uczestniczki/uczestnicy realizując praktyki w Projekcie Kucharz Doskonały (wykres 44).

Wykres 44. Bariery uczestnictwa w Projekcie



Źródło: opracowanie własne, n=253

Większość uczestniczek/uczestników Projektu wskazała, iż doświadczyła pewnych utrudnień związanych z odległością miejsca praktyk od miejsca zamieszkania (48,62%, 123 wskazania). Również obowiązki zawodowe dla części badanych stanowiły barierę uczestnictwa (40,32%, 102 wskazania). Mniejszy odsetek osób biorących udział w Projekcie zaznaczył, iż uczestniczenie w praktykach było utrudnione z powodu obowiązków rodzinno-domowych (21,34%, 54 wskazania). Tylko kilkanaście ankietowanych osób przyznało, że odczuło utrudnienia z racji częstotliwości spotkań (14,62%, 37 wskazań) oraz długości cyklu praktyk (6,72%, 17 wskazań).

Utrudnienia pojawiające się przy okazji uczestniczenia w przedsięwzięciach edukacyjnych były jednym z przedmiotów przeprowadzonej z uczestniczkami/uczestnikami rozmowy. W trakcie wywiadu rozmówczynie/rozmówcy przyznali, że istotną barierą czy utrudnieniem w realizacji praktyk były obowiązki zawodowe. Część osób przystępujących do Projektu poświęciła swój wolny czas, by móc w nim uczestniczyć. Utrudnienia ze strony dyrekcji, by uzyskać zgodę na wyjazd w ciągu roku szkolnego sprawiły, iż nauczycielki/nauczyciele wybierali terminy praktyk, które nie kolidowały z ich pracą zawodową – ferie bądź wakacje. Badani przyznają jednocześnie w sposób otwarty, że jeżeli termin praktyk przypadłby na czas prowadzonych zajęć lekcyjnych, ich udział w zajęciach często byłby całkowicie nierealny.

„Praktyki są w ferie, więc jakby mamy wolne. W czasie wolnym nie ma problemów.”

„Dyrekcja jest przeciwna jakimś tam szkoleniom. Robi problemy w wyjazdach, nie byciu na lekcjach, nie uczestniczenia w zajęciach podstawowych.”

„Możliwości takiej na pewno by nie było.”

„W roku szkolnym nie. Bardzo chętnie, bardzo się cieszą, ale niech Pani bierze udział w swoim czasie wolnym – w weekendy. W weekendy, wakacje, ferie.”

„Jest ograniczone w szkołach. Każdy jakoś stara się to załatwić tak, ale to nie jest takie łatwe. Każdy sobie załatwić jakoś to, tak powiedzmy dogada się.”

„Obowiązki zawodowe. Odrobić lekcje, poprosić koleżanki o zastępstwo, to jest dla nas takie trochę uciążliwe. Bo jesteśmy ograniczeni kosztem ferii trochę. Poza tym poświęciliśmy całe swoje ferie, tak, na szkolenie. Na takie dokształcanie się.”

„To jest duży problem. Szczególnie jak na przykład praktyki są w ciągu roku szkolnego, to jest bariera ogólnie. Dyrektor, dyrekcja nie wyraża zgody na wyjazd w roku szkolnym. Tylko jest powiedziane ogólnie, że mamy, jak chcemy się doszkalać, chcemy coś robić, to mamy robić w swoim wolnym czasie. Czyli w ferie, w wakacje, sobota – niedziela, tak. Ale umiejętności z tego się wymaga.”

„U nas są referencje, żebyśmy się doksztalcały w czasie wolnym.”

„Jest to utrudnienie. To jest organizacja w szkole i nie jest to mile widziane. Najpierw musimy podać, kto zastępuje nas, a potem dyrekcja musi wyrazić zgodę.”

„To pomimo, że pani dyrektor jest otwarta na te formy szkolenia, ale już za dużo narobiłyśmy tych projektów i dużo jest nauczycieli, nie mogą nas tak puszczać.”

„Obecnie żaden dyrektor nie wypuści nas na dziesięć dni czy na dwa tygodnie. Ale w wakacje tak.”

Obowiązki zawodowe nie stanowiły utrudnienia dla wszystkich badanych osób. Wśród komentarzy pojawiły się takie, w których nauczycielki i nauczyciele przyznawali, że dyrektorzy/dyrektorki ich szkół wręcz namawiają i wysyłają swoją kadrę na tego rodzaju doszkalające projekty. Zatem pozytywne nastawienie do czasowego zwalniania nauczycieli/nauczycielek z obowiązków zawodowych na czas realizacji praktyk także miało miejsce. Wypowiedzi badanych są dowodem na to, że część przełożonych zdaje sobie sprawę z tego, iż udział w praktykach zawodowych będzie dla nauczycielki/nauczyciela przydatny ze względu na podniesienie jej/jego kompetencji dydaktycznych. Czasowe zwalnianie podwładnych mające na celu doskonalenie zawodowe odbywa się z korzyścią dla uczniów.

„Dodatkowo dyrekcja po prostu motywuje każdego nauczyciela, żeby przynajmniej raz w roku odbył takie praktyki. To znaczy dodatkowe jest to, że dyrekcja nie chce mieć nauczycieli tylko posiadających wiedzę teoretyczną, ale również wiedzę praktyczną.”

„Nasza szkoła daje możliwość raz w rok, zgodnie z harmonogramem, czyli przelicza sobie ilość nauczycieli przedmiotów zawodowych i każda z nas ma możliwość uczestniczenia w jednym projekcie, który jest organizowany w trakcie tygodnia dydaktycznego. To możemy sobie na to pozwolić.”

„Nasza szkoła w ogóle jest nakierowana na pisanie wszelakich, możliwych projektów unijnych, więc nie tylko my, jako nauczyciele wyjeżdżamy na projekty unijne.”

„Ja osobiście nie miałem.”

„U nas akurat tam nie było takich barier. Zdarzy się, że ktoś tam ma problem, ale też postara się załatwić.”

„U nas nie, nie było problemu. Nas jest akurat sześć i wszystkie teraz ze szkoły wyjechałyśmy. Także sześciu nauczycieli nie ma, zobaczcie ile godzin leci. Ale nie było problemu, nasz dyrektor podchodzi do tego ze zrozumieniem.”

Przytoczone poniżej wypowiedzi świadczą o tym, że lokalizacja i dojazd stanowiły momentami bardzo istotne utrudnienie. Organizator zapewnił uczestniczko/uczestnikom trzy lokalizację praktyk: Sasek Mały, Zastawno oraz Marki. Dwie pierwsze położone są w północnej części Polski natomiast trzecie miejsce w centrum. Do Projektu zgłaszali się nauczycielki/nauczyciele z całej Polski, także z obszarów południowych, w związku z tym dojazd na miejsce praktyk wymagał poświęcenia dodatkowego czasu i cierpliwości, gdy podróżujący korzystał ze środków komunikacji publicznej.

„Tylko tutaj właśnie z tymi dojazdami. To jest daleko w związku z tym jest to uciążliwe, a jeszcze dodatkowe problemy są.”

„Odległość. Odległość.”

„Przede wszystkim odległość, bo my jesteśmy ciągnani powiedzmy z południa na północ. My jesteśmy z Zakopanego. Naprawdę ta odległość to jest dla nas uciążliwa.”

„Odległość, jakbyśmy mogli wyśrodkować, przenieść na środek Polski.”

„Dojazd straszny.”

„Tylko tutaj właśnie z tymi dojazdami. To jest daleko w związku z tym jest to uciążliwe, a jeszcze dodatkowe problemy są.”

„Ten dojazd jest bardzo trudny w komunikacji.”

Jedna z rozmówczyń wskazała, iż obowiązki domowo-rodzinne determinują decyzję o uczestnictwie w Projekcie zwłaszcza w sytuacji, gdy w domu są małe dzieci. Trudno jest

wówczas zostawiać rodzinę na okres dziesięciu dni. Organizator w trakcie realizacji Projektu przewidział terminy weekendowe oraz podzielił cykl praktyk na dwa zjazdy, by zminimalizować barierę długości cyklu praktyk, która z obowiązkami domowymi jest ściśle związana. Ostatnia z cytowanych osób przyznała, że opieka nad dziećmi nie zawsze jest problematyczna.

„U niektórych osób ja myślę, że tak, bo u nas koleżanki były z pracy jeszcze też zainteresowane bardzo tym projektem, ale ze względów na rodzinę, na małe dzieci, nie przystąpiły, tak.”

„Da się zapanować, można zapanować. Nauczyciele muszą panować nad tym. Musiałam zapewnić opiekę.”

4. Realizacja wskaźników Projektu

Badania ewaluacyjne miały m.in. umożliwić weryfikację wskaźników realizacji Projektu. Zebrane dane empiryczne, że wszystkie cele zaplanowane przez wnioskodawcę zostały zrealizowane a podjęte działania w ramach Projektu przyniosły spodziewane efekty.

Wskaźnik 1. Liczba nauczycielek/nauczycieli kształcenia zawodowego oraz instruktoerek/instruktorów praktycznej nauki zawodu, którzy uczestniczyli w trwających, co najmniej dwa tygodnie stażach i praktykach w przedsiębiorstwach w ramach projektu.

W ramach Projektu wnioskodawca założył przeszkolenie 252 nauczycieli, w tym 223K oraz 29M, którymi będą czynni zawodowo nauczyciele przedmiotów zawodowych i instruktorzy/ki praktycznej nauki zawodu, w zakresie dziedzictwa kulinarnego Polski w praktycznym doskonaleniu nauczycieli przedmiotów gastronomicznych.

Do Projektu przystąpiło łącznie 256 nauczycieli, w tym 225K oraz 31M. Praktyki oraz egzamin praktyczny został ukończony przez 253 nauczycieli, w tym 223K i 30M. W ujęciu procentowych realizacja wskaźnika docelowego wyniosła 100,40% dla ogółu uczestników, w tym 100% dla kobiet i 103,45% dla mężczyzn.

Stan ten potwierdzają dane zawarte w dzienniczkach praktyk, na liście obecności oraz w protokołach z egzaminu.

Wskaźnik 2. Liczba uczestniczek/uczestników Projektu, którzy podnieśli swoją wiedzę i umiejętności z zakresu dziedzictwa kulinarnego Polski.

W ramach Projektu wnioskodawca założył pogłębienie wiedzy i umiejętności z zakresu dziedzictwa kulinarnego Polski 227 uczestników Projektu, w tym 201K i 26M.

Po zrealizowaniu wszystkich 21 edycji Projektu 253 nauczycieli, w tym 223K i 30M podniosło swoją wiedzę i umiejętności zawodowe z zakresu dziedzictwa kulinarnego Polski. Poziom realizacji wskaźnika wyniósł 111,45% dla ogółu uczestników, w tym 110,95% dla kobiet i 115,38% dla mężczyzn. Stan ten potwierdzają dane, które pochodziły z: kart egzaminacyjnych, analizy on-going oraz protokołów przebiegu egzaminu. Na podstawie przeprowadzonych badań należy uznać, iż nastąpił wzrost wiedzy i umiejętności z zakresu dziedzictwa kulinarnego Polski, czego potwierdzeniem dane zawarte na wykresach: 15 (s.38), 16 (s.40), 18 (s.42) oraz w tabeli 1 (s.45-52). Wzrost wiedzy i umiejętności potwierdzony został przez uczestników Projektu podczas wywiadu FGI (s.53-58).

Wskaźnik 3. Liczba uczestniczek/uczestników Projektu, którzy wprowadzili do swojego warsztatu pracy elementy historyczno-etnograficzne oraz etnobotaniczne.

W ramach Projektu wnioskodawca założył, iż 227 uczestników Projektu, w tym 201K i 26M wprowadzi do swojego warsztatu pracy elementy historyczno– etnograficzne oraz etnobotaniczne. Analiza danych uzyskanych w procesie ewaluacji (protokoły z egzaminów, wywiady, ankieta) potwierdziła, że każdy UP wprowadzi/wprowadził do swojego warsztatu pracy elementy etnobotaniczne oraz historyczno-etnograficzne. Wskaźnik zrealizowany został przez 253 nauczycieli, w tym 223K i 30M. Poziom realizacji wskaźnika wyniósł 111,45% dla ogółu uczestników, w 110,95% dla kobiet i 115,38% dla mężczyzn.

Źródłem weryfikacji tego wskaźnika była analiza danych otrzymanych w wyniku przeprowadzenia analizy on-going. Stopień realizacji wskaźnika potwierdzają oceny z testu teoretycznego, egzaminu praktycznego oraz wybrane oceny częściowe zawarte w tabeli 1 (s.45-52). Fakt ten potwierdzają także dane na wykresach: 15 (s.38), 16 (s.40), 18 (s.42), 24 (s.64), 25 (s.71), 26 (s.76), 40 (s.108) oraz opinie udzielone podczas wywiadu grupowego cytowane na stronach: 53-58, 65-79, 109-114. Analiza uzyskanych odpowiedzi potwierdziła, że wszystkie uczestniczki i wszyscy uczestnicy Projektu zdecydowali się bądź zdecydują się wprowadzić na zajęciach lekcyjnych elementy kuchni etnobotanicznej i kuchni etnograficznej. Otrzymane wartości wskaźników potwierdzają, że ich realizacja w tym Projekcie przebiega płynnie i bez większych trudności.

5. Rekomendacje

Odwołując się do przeprowadzonych badań ankietowych przed i po Projekcie, oraz wypowiedzi, komentarzy i opinii uzyskanych podczas zogniskowanego wywiadu grupowego, a następnie analizy uzyskanych wyników, zespół ewaluacyjny sformułował rekomendacje dotyczące przyszłych projektów edukacyjnych.

1. Nauczycielki/nauczyciele chcący uczestniczyć w projekcie doświadczają utrudnień ze strony dyrekcji, która nie wyraża zgody na ich wyjazd w trakcie roku szkolnego. Dyrektorzy są zwolennikami doksztalcania się przełożonych, ale w ich czasie wolnym, nie koligującym z prowadzonymi zajęciami szkolnymi.

„Szczególnie jak na przykład praktyki są w ciągu roku szkolnego, to jest bariera ogólnie. Dyrektor, dyrekcja nie wyraża zgody na wyjazd w roku szkolnym.”

„Akurat ten Projekt był tak zorganizowany, że w czasie ferii mogliśmy przyjechać, w czasie wolnym. To znaczy akurat ten termin był dla nas dostępny.”

W przyszłości, w projektach tego typu należy uwzględnić w harmonogramie większą ilość terminów i miejsc praktyk, które realizowane byłyby w okresie przede wszystkim wakacji (lipiec – sierpień) oraz ferii zimowych. Ustalenie dogodnych terminów w stosunku do nauczycielek/nauczycieli z całą pewnością ułatwiłoby proces rekrutacji.

Poza tym warto zadbać o kontakt z kuratorami oświaty i przedstawić im oferowane nauczycielkom/nauczycielom wsparcie by ci rekomendowali projekt minimalizując tym samym opór dyrekcji. W tym zakresie warto zadbać także o rekomendacje innych instytucji czy urzędów odpowiedzialnych za rozwój szkolnictwa w Polsce np. MEN, KOWEŻiU.

Doświadczenie wnioskodawcy przekonuje także, że nie bez znaczenia jest pozytywny kontakt biura z dyrektorami szkół. Warto dbać by kontakty te nie były ograniczone do jednorazowego maila lecz by miały różną intensywność i formę.

2. Zdaniem uczestniczek/uczestników projekty realizowane podczas kilku spotkań (np. odrębny termin praktyk i egzaminu) powinny być organizowane w inny sposób, tak by zminimalizować uciążliwości związane z dojazdem. Najlepiej więc potraktować egzamin jako integralną część praktyk występującą bezpośrednio po ich zakończeniu.

„Przesunąć termin może egzaminu, od razu jak się kończy. Po zakończeniu praktyk egzamin. Żebyśmy nie musiały jeszcze raz przyjeżdżać. Bo my bardzo chętnie przyjeżdżamy, tylko że to jest już w dniach pracy i to jest problem wynikający właśnie. Nie zwalniamy nas.

„Ja bym zrobiła podsumowanie tego ostatniego dnia tych praktyk. Bo tak moim zdaniem niepotrzebne jest przyjeżdżanie oddzielnie właśnie znowu na ten jeden dzień.”

„Ja myślę, że właśnie ostatniego dnia bym to wszystko podsumowała, dziesiątego na przykład dnia.”

„Zrobić w jednym czasie po zajęciach od razu egzamin, że jak już jestem nie przyjeżdżać drugi raz. A teraz zostaliśmy wygonieni na weekend w Polskę”

„Egzamin mógłby być tylko bez rozdzielania czasowego. Zupełnie niepotrzebne jest to w odstępie czasowym i w innym miejscu.”

Przeprowadzenie egzaminu po zakończeniu praktyk byłoby z całą pewnością korzystniejsze dla uczestniczek/uczestników. Organizator powinien tak zorganizować realizację zadań projektowych by odbywały się one jak najmniejszym kosztem uczestniczek i uczestników.

3. W opinii uczestniczek/uczestników organizator powinien wprowadzić inny, elastyczniejszy i realniejszy sposób rozliczania kosztów dojazdu. Ich zdaniem obecny system zwrotu nakładów poniesionych na dojazd jest uciążliwy z uwagi na konieczność przedstawiania zaświadczeń od przewoźników, a w przypadku osób podróżujących własnym środkiem transportu nie w pełni rekompensuje on rzeczywiście poniesione koszty.

„Jakby nie można było nie wiem delegacji czy ryczałtem tego jakoś zrobić według kilometrażu”

„Tak jak wszyscy się rozliczają w każdym zakładzie. Ja też do szkoły nie jeżdżę autobusami, jeżdżę autem, mamy kilometry przydzielone, rozliczam się z kilometrów.”

Uczestniczki i uczestnicy pragną wprowadzić taki sposób rozliczania kosztów dojazdu, który w rzeczywistości zwróci im faktycznie poniesione na podróż wydatki, a dodatkowo będzie mniej sformalizowany. Ze względów niezależnych od wnioskodawcy jest to mało prawdopodobne. Takie rozwiązanie wymagałoby usprawnienia kontaktów z instytucjami pośredniczącymi oraz upodmiotowienia realizatorów projektów.

4. Uczestniczki/uczestnicy Projektu za największą niedogodność uznali lokalizację i dojazd do miejsca praktyk.

„Odległość. Odległość.”

„Odległość, jakbyśmy mogli wyśrodkować, przenieść na środek Polski.”

Organizator w miarę możliwości powinien zapewnić różne lokalizacje miejsc praktyk. Biorąc pod uwagę udział w projekcie osób z całej Polski ich usytuowanie powinno być bardziej dostosowane do potrzeb nauczycieli i nauczycielek

5. Uczestniczki/uczestnicy Projektu zgłosili brak harmonogramu, który dokładnie przedstawiałby plan pracy każdego dnia praktyk.

„Moim zdaniem brakowało tu kompletnego harmonogramu. Bo ja byłam na projekcie, w których wchodziło się na kuchnię od 7 do 14 i później był czas wolny. Mi osobiście tego brakowało, bo tutaj było tak, że w zasadzie nie było wiadomo. Dzisiaj zaczęliśmy o 8. Do 8 wieczorem byliśmy na kuchni.”

„Był brak harmonogramu. Zupełnie było nie wiadomo czy będziemy miały czas wolny czy nie.”

Organizator w miarę możliwości powinien wprowadzać plan pracy w każdym dniu praktyk, który ułatwiałby organizację i zaplanowanie czasu wolnego.

6. Spis tabel i wykresów

Tabela 1. Wyniki uczestniczek/uczestników Projektu uzyskane podczas egzaminu -----	45
Wykres 1. Płeć uczestniczek/uczestników Projektu -----	7
Wykres 2. Wiek uczestniczek/uczestników Projektu-----	8
Wykres 3. Stopień awansu zawodowego nauczycielek/nauczycieli -----	9
Wykres 4. Liczba lat w zawodzie nauczycielki/nauczyciela -----	10
Wykres 5. Szkoła jako jedyne aktualne miejsce pracy-----	10
Wykres 6. Doświadczenie pracy w przedsiębiorstwach branży kulinarnej -----	11
Wykres 7. Współpraca nauczycieli z przedsiębiorcami-----	12
Wykres 8. Charakter i zakres współpracy z przedsiębiorstwami -----	12
Wykres 9. Ocena doświadczenia współpracy z przedsiębiorcami-----	13
Wykres 10. Korzyści kształcenia się nauczycielek/nauczycieli -----	15
Wykres 11. Motywy uczestnictwa w Projekcie Kucharz Doskonały -----	17
Wykres 12. Zainteresowani tematyką praktyk -----	24
Wykres 13. Przeszłe doświadczenie edukacyjne-----	25
Wykres 14. Ocena dotychczasowego doświadczenia edukacyjnego-----	27
Wykres 15. Wiedza i umiejętności uczestniczek/uczestników na różnych etapach Projektu Kucharz Doskonały -----	38
Wykres 16. Zmiany w kompetencjach uczestniczek/uczestników Projektu Kucharz Doskonały -----	40
Wykres 17. Samoocena wiedzy z punktu widzenia jej przydatności w realnych warunkach pracy-----	41
Wykres 18. Samoocena kompetencji dydaktyczno-wychowawczych -----	42
Wykres 19. Realizowany program nauczania -----	59
Wykres 20. Ocena przydatności treści realizowanych podczas zajęć w praktyce i na rynku pracy -----	60
Wykres 21. Ocena wartości programu kształcenia z punktu widzenia jego zgodności z potrzebami przedsiębiorców oraz specyfikacją rynku pracy -----	61
Wykres 22. Aspekty pracy zawodowej wymagające większego zaangażowania -----	62
Wykres 23. Zamiar zmiany pracy z uczniami w zakresie realizowanych tematów, stylu pracy-----	63

Wykres 24. Zamiar wprowadzenia elementów kuchni historycznej -----	64
Wykres 25. Zamiar wprowadzenia do kuchni elementów etnobotanicznych-----	71
Wykres 26. Zamiar wprowadzenia do kuchni elementów etnograficznych-----	76
Wykres 27. Ocena pracy organizatora Projektu – Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego-----	81
Wykres 28. Ocena organizatora praktyk – Gospodarstwo Agroturystyczne Sasek-----	84
Wykres 29. Ocena organizatora praktyk – Hotel TennisHouse w Markach-----	87
Wykres 30. Ocena organizatora praktyk – Gospodarstwo Agroturystyczne Vitalis w Zastawnie -----	89
Wykres 31. Ocena organizatora egzaminu i szkolenia – Instytut Badań i Edukacji -----	90
Wykres 32. Ocena opiekuna praktyk – Mirosław Rynduch-----	93
Wykres 33. Ocena opiekuna praktyk – Maciej Nowicki-----	96
Wykres 34. Ocena opiekuna praktyk – Artur Grajber-----	98
Wykres 35. Ocena opiekuna praktyk – Andrzej Zielaskiewicz -----	100
Wykres 36. Ocena opiekuna praktyk – Eugeniusz Mientkiewicz -----	102
Wykres 37. Ocena opiekuna praktyk – Michał Tkaczyk -----	103
Wykres 38. Ocena trenerki w czasie egzaminu – Ewa Olejniczak -----	105
Wykres 39. Ocena trenerki w czasie egzaminu – Anna Drzewiecka -----	106
Wykres 40. Projekt, jako efektywne i wartościowe rozwiązanie edukacyjne -----	108
Wykres 41. Określenia i przymiotniki właściwie oddające charakter Projektu -----	114
Wykres 42. Deklaracja udziału w przedsięwzięciach edukacyjnych w przyszłości -----	115
Wykres 43. Najważniejsze źródła informacji o Projekcie -----	116
Wykres 44. Bariery uczestnictwa w Projekcie -----	119