



Doskonalenie
„Chlebem Powszednim”
Nauczyciela Zawodu

DOSKONALENIE „CHLEBEM POWSZEDNIM” NAUCZYCIELA ZAWODU

REDAKCJA
Mirosław Łęczycki
Ewa Gotman



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Doskonalenie
„Chlebem Powszednim”
Nauczyciela Zawodu



Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu

Redakcja:
Mirośław Łęczycki
Ewa Gotman

Olsztyn 2014



Doskonalenie
„Chlebem Powszednim”
Nauczyciela Zawodu



Projekt Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu został zrealizowany przez MPJ Mirosław Łęczycki w partnerstwie ze Stowarzyszeniem Kucharzy Polskich.

Projekt *Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu* zrealizowany na podstawie umowy UDA -POKL.03.04.03-00-073/11-00 podpisanej między Ośrodkiem Rozwoju Edukacji a MPJ Mirosław Łęczycki.

Publikacja jest dystrybuowana bezpłatnie.

Publikacja nie jest przeznaczona do użytku komercyjnego.

Niniejsza publikacja powstała dzięki współfinansowaniu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Pewne prawa zastrzeżone.

Realizator projektu i autorzy dopuszczają możliwość kopiowania oraz rozpowszechniania utworów na następujących zasadach.

Uznanie autorstwa – utwór należy oznaczyć w sposób określony przez twórców i realizatorów:

- a) zezwala się na kopiowanie, dystrybucję, wyświetlanie i użytkowanie publikacji i wszelkich jej pochodnych pod warunkiem informowania społeczeństwa o współfinansowaniu publikacji ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,
- b) zezwala się na kopiowanie, dystrybucję, wyświetlanie i użytkowanie publikacji i wszelkiej jej pochodnych pod warunkiem umieszczenia informacji o twórcach i realizatorze projektu.

Recenzenci: dr Marta Doroba, dr inż. Krzysztof Lendzion

Korekta językowa: Anna Michalska

Fotografie:

Agnieszka Komła

Agnieszka Sulewska

Łukasz Gajtka

Kamil Dominik Olejnik

Marta Szuba

Sylwia Skąła

Monika Fryczyńska

Skład do druku i druk:

Łukasz Lubecki • lubecki.lukasz@tlen.pl

Wydawca:

„Wolvin” Ewa Gotman, Kołobrzeska 38, 10-434 Olsztyn

Nakład: 500 egz.

ISBN 978-83-940817-0-6

Projekt został zrealizowany przy udziale następujących osób i instytucji:

Osoby zarządzające i realizujące projekt:

- Kierowniczka projektu – Agnieszka Komła/Marta Szuba
- Specjalista/ka biura projektu – Łukasz Gajtka/Kamil Olejnik/Marta Szuba/Sylwia Skała
- Specjalistka ds. promocji i rekrutacji – Agnieszka Sulewska/Monika Fryczyńska

Eksperci projektu:

- Ekspert kluczowy – Mirosław Łęczycki
- Ekspert merytoryczny – Krzysztof Szulborski

Trenerzy:

- Trener piekarsko-cukierniczy - Tomasz Deker/Krzysztof Wierzba
- Trenerka równości szans kobiet i mężczyzn i Gender Mainstreamingu - Marta Doroba

Organizatorzy praktyk:

- MPJ Mirosław Łęczycki przy współpracy:
- Piekarnia - Cukiernia Marek Szabelski w Pieckach
- Piekarnia „BIGDA” Spółka Jawna w Jagodnem k. Pizsa

Opiekunowie praktyk:

- Andrzej Deptuła
- Mariusz Orłowski
- Marek Podrażka
- Tomasz Michał Zajac
- Maciej Szabelski
- Marek Bogdan Szabelski
- Andrzej Sławomir Rytelewski
- Marzanna Szabelska
- Rafał Kaczyński
- Stanisław Bigda
- Izabela Banach
- Marta Trzczińska
- Andrzej Sutkowski
- Jolanta Bigda
- Roman Remiszewski
- Patryk Okulewicz
- Jan Remiszewski
- Łukasz Piwowarski
- Marzena Pisarek
- Michał Kaliniak



SPIS TREŚCI

WSTĘP - Mirosław Łęczycki	9
Program 10-dniowych praktyk w przedsiębiorstwach branży piekarsko-cukierniczej dla nauczycieli i nauczycielek przedmiotów zawodowych oraz instruktorów i instruktorek praktycznej nauki zawodu w Projekcie Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu	13
Receptury - Mirosław Łęczycki	19
Receptury - Krzysztof Szulborski	25
Analiza merytoryczna realizacji praktyk - Mirosław Łęczycki	37
Wyniki diagnozy stanu wiedzy i umiejętności z zakresu piekarstwa i cukiernictwa nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu, nabytych dzięki realizacji opracowanego programu doskonalenia zawodowego poprzez 10-dniowe praktyki w przedsiębiorstwach w ramach Projektu Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu - Krzysztof Szulborski	65
Wartość projektu „Doskonalenie Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu - wyniki ewaluacji - Edyta Borys	69
1. Informacje o Projekcie	69
2. Założenia metodologiczne ewaluacji	72
3. Analiza wyników ewaluacji	73
3.1. Ogólna charakterystyka grupy badawczej	73
3.2. Motywy uczenia się i przeszłe doświadczenia edukacyjne uczestniczek i uczestników	82
3.3. Oczekiwania uczestniczek i uczestników projektu	105
3.4. Obawy uczestniczek i uczestników projektu	119
3.5. Wiedza i umiejętności na różnych etapach realizacji projektu	131
3.6. Jakość procesu dydaktycznego przed i po udziale w projekcie w percepcji uczestniczek i uczestników	162
3.7. Ocena organizacji projektu	176
3.8. Merytoryczna ocena projektu	182
3.9. Wartość projektu w percepcji uczestniczek i uczestników	199
3.10. Wartość projektu z perspektywy opiekunów	211

3.11. Nabór do projektu – perspektywa uwzględniająca bariery	221
4. Realizacja wskaźników Projektu Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu	230
5. Wnioski i rekomendacje	231
Załącznik 1. Przykładowy test teoretyczny - Diagnoza IN	241
Załącznik 2. Przykładowa karta z zadaniem praktycznym - Diagnoza IN	247
Załącznik 3. Przykładowy profil osobistych kompetencji zawodowych - Diagnoza IN	248
Załącznik 4. Wzór dzienniczka praktyk po walidacji	250

WSTĘP

Niniejsza publikacja stanowi podsumowanie efektów współpracy zespołu realizującego Projekt *Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu*, realizowanego w ramach Priorytetu III. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki „Wysoka jakość systemu oświaty”, Działania 3.4 „Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie”, poddziałania 3.4.3 „Upowszechnianie uczenia się przez całe życie - projekty konkursowe”.

Głównym celem Projektu było wypracowanie w ścisłej współpracy z przedsiębiorstwami i szkołami zawodowymi nowego podejścia do nauczania praktycznego w branży piekarsko – cukierniczej oraz podniesienie kwalifikacji profesjonalnych 260 nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu z całej Polski w okresie od 1 I 2012 do 30 XI 2014 r. Prezentowany zbiór artykułów autorstwa ekspertek/ekspertów zaproszonych do realizacji przedsięwzięcia przedstawia nie tyle sprawozdanie z przebiegu Projektu, co przede wszystkim stanowi płaszczyznę do budowania większej refleksji nad potrzebami i możliwościami rozwoju zawodowego nauczycieli zawodów gastronomicznych, którzy stają przed zadaniem kształcenia młodzieży w kontekście zmiennej rzeczywistości.

Wychodząc naprzeciw kształceniu edukacyjnemu w szkolnictwie zawodowym, w niniejszej publikacji poruszono problem, który od zawsze występował w relacji pomiędzy praktyką a teorią. Chodzi mianowicie o skostniałe struktury nauczania i przygotowania nauczycieli kształcących się teoretycznie w zawodach technologów żywności itp. Osoby te niejednokrotnie nie rozumieją problemów związanych z praktyką będącą pod-

stawą prowadzenia profesjonalnego zakładu produkcyjnego, a także pracy w branży spożywczej. Będąc uczniem Zespołu Szkół Gastronomiczno-Spożywczych, w latach 80-tych XX. wieku wielokrotnie doświadczałem braku zrozumienia „ciała pedagogicznego”, kierującego się teorią, z problemami, które wyrażali młodzi adepci w/w szkoły. Praktyki realizowane w zakładach pracy różniły się z teorią przedstawianą przez nauczycieli. Stan ten nie zmienił się do tej pory, zaś szansa realizacji praktyk dla nauczycieli w zakładach piekarsko-cukierniczych w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego dała mi możliwość zainteresowania tą kwestią większej rzeszy osób, którym zależy na zdrowym żywieniu i wprowadzaniu wyższych standardów pracy i kształcenia zawodowego w piekarnictwie i cukiernictwie.

W swojej karierze, pracując na różnych szczeblach w zawodzie piekarz-cukiernik, byłem świadkiem przejawiania przez młodych pracowników nieprawidłowych cech, które wpływały na jakość wyrobów oraz etykę pracy. Nauczycielki i nauczyciele, w większości świetnie przygotowani teoretycznie, a jednocześnie będący technologami w pracowniach, które nie mają możliwości rozwoju (brak pieców, nowoczesnych maszyn, urządzeń itp.), praktyczną wiedzę często wyrażali poprzez swoje doświadczenia indywidualnie zdobyte we własnych gospodarstwach domowych, bazując częstokroć na przepisach „swojej babci”. Pedagodzy improwizujący zajęcia na kuchenkach, amatorskich piekarnikach oraz domowych mikserach nie są w stanie prawidłowo przekazać wiedzy. Niekiedy są też korygowani przez swoich podopiecznych, którzy odbywają



praktyki w zakładach produkcyjnych, wciąż rozwijających się oraz pędzących za innowacyjnością i oryginalnością swoich produktów, aby mogły być one konkurencyjne.

Program praktyk zrealizowany w ramach Projektu *Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu* miał na celu zniwelowanie różnic dzielących teoretyczną wiedzę nauczycieli oraz stronę praktyczną realizowaną przez zakłady pracy. Uczestniczki i uczestnicy Projektu byli zaskoczeni ogromem prac, gdyż niejednokrotnie przerastały one ich wyobrażenia oparte na teoretycznej wiedzy wykładanej w szkołach. Często przekonywali się, że przepisy oraz receptury zawarte w różnych publikacjach, książkach i broszurach muszą być modyfikowane i przystosowywane do nowoczesnych maszyn i urządzeń. Wraz z opiekunami praktyk staraliśmy się wpłynąć na wyobraźnię uczestników projektu. Przedsięwzięcie to stało się dobrą okazją do nabycia wielu umiejętności, pogłębienia swojej wiedzy, a także zdobycia doświadczeń praktycznych, aby w rezultacie wzbogacić swój warsztat pracy edukacyjnej zarówno od strony przedmiotowej, jak i dydaktycznej.

Nie ukrywamy, iż również my - eksperci i opiekunowie - przypomnieliśmy sobie wiele rzeczy z czasów naszej edukacji. Owocna wymiana poglądów i różnych doświadczeń dostarczyła nam także nowych pomysłów, które miały wpływ na dalszą realizację praktyk. Dzięki temu były one ciekawsze i organizowane w sposób bardziej przystępny.

Reasumując, doświadczenie, jakie zdobyli uczestnicy i uczestniczki Projektu w trakcie praktyk, powinno przekładać się na lepsze przygotowanie młodzieży do pracy w zawodzie piekarz oraz cukiernik. Lekcje przez nich prowadzone powinny być ciekawsze dla młodych adeptów sztuki kulinarnej. Jako absolwent Zespołu Szkół Gastronomiczno-Spożywczych, a potem właściciel piekarni przygotowujący młodych pracowników do zawodu, przez



szereg lat swojej kariery zawodowej nie zauważyłem większych zmian w kształceniu. Mam nadzieję, iż program praktyk zrealizowany dla ponad 260 uczestników i uczestniczek będzie wstępem do prawidłowego zrozumienia przez ich podopiecznych etyki pracy, dyscypliny, jak również szczegółowego kalkulowania. Taki sposób realizacji różnych receptur przyczyniłby się do oryginalności, konkurencyjności oraz wyróżnienia na świecie naszego przemysłu spożywczego.

Projekt składał się z trzech etapów: dwa spotkania diagnozujące organizowane w Pomorskiej Akademii Kulinarnej w Gdańsku i 10-dniowe praktyki w przedsiębiorstwach piekarsko-cukierniczych. Udział w Projekcie *Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu* był wyjątkową szansą na to, by całkowicie bezpłatnie nabyć profesjonalne umiejętności związane z praktycznym i teoretycznym funkcjonowaniem przedsiębiorstwa piekarsko-cukierniczego, a także doskonałą okazją, by poznać nowoczesne linie produkcyjne, urządzenia i sprzęt wykorzystywany obecnie w branży piekarsko-cukierniczej.

Pierwsza część niniejszej publikacji przedstawia zatem modelowy program 10-dniowych praktyk w przedsiębiorstwach piekarsko-cukierniczych dla nauczycieli i nauczycielek przedmiotów zawodowych oraz instruktorów i instruktorek praktycznej nauki zawodu. W drugiej części publikacji przedstawiono zakres działania eksperta kluczowego Projektu, Mirosława Łęczyckiego, wraz z relacją z przebiegu merytorycznej realizacji praktyk w zakładach piekarsko-cukierniczych. Trzecia część obejmuje analizę stanu wiedzy uczestników i uczestniczek Projektu przed i po praktykach, dokonaną przez eksperta merytorycznego Krzysztofa Szulborskiego. Czwarta część to opracowana przez dr Edytę Borys analiza wyników badań ewaluacyjnych, która uwidoczni wartość Projektu.

Gorąco zachęcam do lektury!





Praca zbiorowa

Panel ekspertów 31 marca - 01 kwietnia 2012 r. w Mrągowie pod kierunkiem Mirosława Rynducha: Marcin Jagała, Andrzej Rytelewski, Marta Doroba.

Walidacja programu praktyk w czasie panelu ekspertów 05 października 2014 r. w Olsztynie pod kierunkiem Mirosława Łęczycyiego: Krzysztof Szulborski, Marta Szuba, Sylwia Skąła, Monika Fryczyńska.

PROGRAM 10-DNIOWYCH PRAKTYK W PRZEDSIĘBIORSTWACH BRANŻY PIEKARSKO-CUKIERNICZEJ DLA NAUCZYCIELI I NAUCZYCIELEK PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH ORAZ INSTRUKTORÓW I INSTRUKTOREK PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU W PROJEKcie DOSKONALENIE „CHŁEBEM POWSZEDNIM” NAUCZYCIELA ZAWODU

Wprowadzenie

Zawód nauczyciela wymaga stałego doskonalenia swoich umiejętności. Ciągłe zmieniające się warunki pracy w przedsiębiorstwach piekarsko-cukierniczych wymuszają na nauczycielach i nauczycielkach stałe podnoszenie poziomu swojej wiedzy. Dlatego program praktyk w ramach Projektu *Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu* został specjalnie stworzony/zmodyfikowany tak, aby spełniał oczekiwania dyrektorów szkół oraz nauczycieli i nauczycielek pragnących pogłębić swoją wiedzę praktyczną w zakresie wyrobów cukierniczo-piekarniczych. Program polegał na zorganizowaniu i przeprowadzeniu dwutygodniowych praktyk dla nauczycieli

szkół gastronomicznych i czynnych instruktorów nauki zawodu w przedsiębiorstwach piekarsko-cukierniczych. Praktyki miały na celu podniesienie umiejętności teoretycznych i praktycznych w zakresie cukiernictwa i piekarnictwa, jednak wyniesione z nich korzyści były znacznie szersze, gdyż obejmowały również zmianę głęboko zakorzenionych nauczycielskich postaw wobec celów i istoty uprawianego przez siebie zawodu.

Uczestnicy i uczestniczki Projektu *Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu*, pracując pod okiem doświadczonych pracowników zakładów piekarsko-cukierniczych, mieli możliwość nie tylko obserwowania mistrzów i ich pomocników przy pracy, ale również aktywnego działania, uczestniczenia w przygotowywaniu, dekorowaniu, pakowaniu, czyli brania udziału w pro-

cesie produkcyjnym poszczególnych wyrobów od początku do końca. Podczas praktyk uczestniczek i uczestnicy z całej Polski wzbogacili swój warsztat pracy. Wszystko po to, aby ich podopieczni zdobyli odpowiednie przygotowanie do podjęcia pierwszej pracy i osiągnięcia tytułów mistrza sztuki kulinarnej, piekarnictwa i cukiernictwa. Nauczyciele i nauczycielki po odbyciu praktyk niemal jednogłośnie uznają je za niezwykle bogate doświadczenie i są wdzięczni za szansę dotarcia do wiedzy i umiejętności, których nie mogliby zdobyć żadnym innym trybem - ani poprzez szkolenia (nawet praktyczne), ani w toku samodzielnego studiowania literatury i prasy oraz późniejszego próbowania w szkole czy w domu, jak wykonać dany deser czy wypiek według poznanej receptury. Najcenniejsza - obok oczywistych korzyści takich, jak przyrost wiedzy profesjonalnej i umiejętności praktycznych na różnych poziomach - jest bowiem możliwość zobaczenia i doświadczenia na własnej skórze warunków, trybów, organizacji pracy renomowanej cukierni czy nowoczesnej piekarni.

Dwutygodniowy program praktyk, który obejmuje swoim zakresem zasadnicze obszary funk-

cjonowania przedsiębiorstwa piekarsko-cukierniczego na rynku, ukazuje aspekty praktyczne oraz pozwala na zapoznanie się z rzeczywistymi przykładami i problemami. Daje on znakomitą okazję do konfrontacji wiedzy teoretycznej z praktyką stosowaną w branży piekarsko-cukierniczej, a co za tym idzie, umożliwia nauczycielom poznanie i dysponowanie realnymi przykładami (studiami przypadków), które mogą wykorzystać w swojej codziennej pracy dydaktycznej. Sądzimy, iż wiedza zdobyta w czasie tych dziesięciodniowych praktyk zdecydowanie pozytywnie wpłynie na atrakcyjność prowadzonych zajęć, a w konsekwencji znaczącą poprawę jakości nauczania.

Podstawą nabywania umiejętności jest wykonywanie wielorakich czynności oraz podejmowanie konkretnych działań w sytuacjach rzeczywistych. W tym celu program praktyk został podzielony na trzy moduły. Taki podział przyczynia się do rozwoju umiejętności uczestników/uczestniczek praktyk, co w przyszłości przełoży się na bardziej owocną pracę z uczniami. Należy zaznaczyć, że kolejność zadań programu praktyk w piekarni i cukierni mogła ulegać zmianie na etapie



produkcji z powodu dostosowania programu do potrzeb praktykantów. Opisy zadań wykonanych każdego dnia podczas praktyk zawodowych były

odnotowywane w dzienniku praktyk prowadzonym przez praktykantów (wzór dzienniczka praktyk stanowi Załącznik nr 4).

Program praktyk w ramach projektu
Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu
 Praktyka w zakładzie piekarniczo - cukierniczym po walidacji

Nazwa zajęć edukacyjnych		Wymiar godzin zajęć edukacyjnych
Dzień I	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spotkanie z właścicielem zakładu 2. Spotkanie i zapoznanie się z opiekunami praktyk 3. Szkolenie BHP 4. Zapoznanie się z ogólną technologią produkcji, wyposażeniem zakładu oraz działem dystrybucji 5. Zapoznanie się z minimum sanitarnym oraz podstawowymi procedurami obowiązującym w zakładzie 6. Rola kontroli jakości oraz nadzór nad punktami CCP 7. Podział na trzy grupy robocze 	8
Moduł I – produkcja ciast żytnich i mieszanych		
Dzień II	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odprawa podczas, której zostaną przedstawione zagadnienia. Podział pracy (możliwość zadawania pytań ze strony praktykantów oraz opiekunów, w razie potrzeby dodatkowych wyjaśnień). 2. Zapoznanie się z rodzajami pieczywa żytniego oraz mieszanego 3. Zapoznanie się z rodzajami mąk oraz pozostałymi surowcami 4. Zapoznanie się z technologią produkcji wybranych rodzajów pieczywa 5. Przygotowanie żuru, przygotowanie kwasu 6. Przygotowanie i obróbka ciasta 7. Garowanie i wypiek 8. Krojenie i pakowanie 9. Przekazanie produktu do dystrybucji 10. Podsumowanie dnia (możliwość zadawania pytań) 	8

Dzień III	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odprawa podczas, której zostaną przedstawione zagadnienia. Podział pracy (możliwość zadawania pytań ze strony praktykantów oraz opiekunów, w razie potrzeby dodatkowych wyjaśnień). 2. Prowadzenie kwasów i żurków (skład, parametry wytwarzania) 3. Rola kultur starterowych przy produkcji żurku 4. Badanie kwasowości i pH żurku 5. Wpływ odpowiedniego ukwaszenia kwasów i żurków na jakość pieczywa 6. Maszyny i urządzenia używane w piekarni 7. Przygotowanie i obróbka ciasta 8. Wpływ fermentacji w komorze garowniczej (parametrów garowania) na jakość pieczywa 9. Osadzenie w piecu i wypiek 10. Krojenie i pakowanie produktu gotowego 11. Przekazanie produktu gotowego do dystrybucji 12. Podsumowanie dnia (możliwość zadawania pytań) 	8
Dzień IV	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odprawa podczas, której zostaną przedstawione zagadnienia. Podział pracy, możliwość zadawania pytań ze strony praktykantów oraz opiekunów, w razie potrzeby dodatkowych wyjaśnień 2. Nowoczesne technologie w piekarnictwie 3. Praktyczne zastosowanie technologii cool rising (odroczone wypiek pieczywa) przy produkcji pieczywa pszennego 4. Nowe trendy sprzedaży pieczywa – wypiek pieczywa w sklepie 5. Wizyta w sklepie, obserwacja wypieku pieczywa, wady i zalety 6. Powrót do piekarni 7. Podsumowanie dnia (możliwość zadawania pytań) 	8
Moduł II - produkcja cukiernicza		
Dzień V	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odprawa podczas, której zostaną przedstawione zagadnienia. Podział pracy, możliwość zadawania pytań ze strony praktykantów oraz opiekunów, w razie potrzeby dodatkowych wyjaśnień 2. Zapoznanie się z rodzajami pieczywa drożdżowego i cukierniczego 3. Produkcja blatów biszkoptowych 4. Produkcja mas cukierniczych 5. Składanie ciast biszkoptowych 6. Dekoracja ciast 7. Pakowanie ciast 8. Przekazanie wyrobu gotowego do dystrybucji 9. Podsumowanie dnia (możliwość zadawania pytań) 	8

Dzień VI	1. Odprawa podczas, której zostaną przedstawione zagadnienia. Podział pracy, możliwość zadawania pytań ze strony praktykantów oraz opiekunów, w razie potrzeby dodatkowych wyjaśnień	8
	2. Ciasta kruche i tarty, zapoznanie z metodami produkcji	
	3. Produkcja jabłecznika (surowce i technologia)	
	4. Ciasto drożdżowe: zapoznanie się z metodami produkcji	
	5. Linia do produkcji bułek słodkich (kształtowanie i nakładanie nadzienia)	
	6. Garowanie i wypiek	
	7. Podsumowanie dnia (możliwość zadawania pytań)	
Dzień VII	1. Odprawa podczas, której zostaną przedstawione zagadnienia. Podział pracy, możliwość zadawania pytań ze strony praktykantów oraz opiekunów, w razie potrzeby dodatkowych wyjaśnień	8
	2. Produkcja ciastkarska, rodzaje ciast	
	3. Produkcja ciastek kruchych z wykorzystaniem linii do ciastek Enigma Magik MB – 2	
	4. Produkcja ciasta półfrancuskiego	
	5. Wypiek i pakowanie wyrobów gotowych	
	6. Podsumowanie dnia (możliwość zadawania pytań)	
Moduł III- produkcja ciast pszennych i drożdżowych		
Dzień VIII	1. Odprawa podczas, której zostaną przedstawione zagadnienia. Podział pracy, możliwość zadawania pytań ze strony praktykantów oraz opiekunów w razie potrzeby dodatkowych wyjaśnień	8
	2. Zapoznanie się z rodzajami produkowanego pieczywa	
	3. Produkcja pieczywa pszennego, mieszanego i żytniego	
	4. Przygotowanie i obróbka ciasta	
	5. Garowanie i wypiek	
	6. Krojenie i pakowanie	
	7. Przekazanie wyrobu gotowego do dystrybucji	
	8. Podsumowanie dnia (możliwość zadawania pytań)	
Dzień IX	1. Odprawa podczas, której zostaną przedstawione zagadnienia. Podział pracy, możliwość zadawania pytań ze strony praktykantów oraz opiekunów, w razie potrzeby dodatkowych wyjaśnień	8
	2. Przygotowanie i obróbka ciasta	
	3. Garownie i wypiek	
	4. Przygotowanie produktu do pakowania	
	5. Pakowanie pieczywa przy pomocy urządzenia Flow pack (parametry pracy, możliwości)	
	6. Przekazanie produktu do dystrybucji	
	7. Podsumowanie dnia (możliwość zadawania pytań)	

Dzień X	1. Odprawa podczas, której zostaną przedstawione zagadnienia. Podział pracy, możliwość zadawania pytań ze strony praktykantów oraz opiekunów, w razie potrzeby dodatkowych wyjaśnień	
	2. Produkcja chleba bez dodatku drożdży (prowadzenie ciasta)	
	3. Przygotowanie i obróbka ciasta	
	4. Garowanie i wypiek	8
	5. Krojenie pieczywa przy pomocy krajalnicy sierpowej i pakowanie	
	6. Produkcja pączków (przygotowanie ciasta, formowanie, garowanie, smażenie, nadziewanie)	
	7. Pakowanie pączków i dystrybucja	
	8. Podsumowanie dnia (możliwość zadawania pytań)	
Razem		80

Proponowane przykładowe receptury znajdujące się w dalszej części niniejszej publikacji mają na celu wdrożenie do stosowania zdobytych umiejętności w pracy dydaktycznej.



MIROŚŁAW ŁĘCZYCKI

RECEPTURY

Chleb razowy z suszoną żurawiną

- 300 g mąki żytniej razowej
- 150 g mąki pszennej
- 1 płaska łyżka soli
- 3 łyżki zakwasu żytniego
- 500 ml wody
- 100 g suszonej żurawiny
- 100 g płatków migdałów
- 50 g pestek dyni



Przygotowanie

Do miski przesiać oba rodzaje mąki, dodać wodę, sól i zakwas. Dodać żurawinę, migdały i połowę pestek dyni. Wszystko wyrobić bardzo dokładnie, by powstało gładkie ciasto. Ciasto mieszać łyżką, ma być dość gęste. W razie potrzeby dodać więcej wody lub mąki, jeśli ciasto będzie zbyt rzadkie.

Ciasto przełożyć do formy keksówki o wymiarach 30 cm x 10 cm wyłożonej papierem do pieczenia, szczelnie owinąć folią spożywczą i odstawić do wyrośnięcia na 4-6 godzin (lub do momentu gdy

chleb wyraźnie urośnie, niemal do brzegów formy). Ciasto można również przygotować wieczorem i na noc włożyć do lodówki do wyrośnięcia. W niższej temperaturze będzie wyrastało wolniej i dłużej. Gdyby w lodówce niedostatecznie wyrosło, należy rano odstawić je w ciepłe miejsce i poczekać aż urośnie niemal do brzegów formy.

Zaraz po przełożeniu ciasta do formy wyrównać powierzchnię ręką zwilżoną wodą i posypać chleb resztą pestek dyni (należy je lekko docisnąć do ciasta).

Piekarnik nagrzać do temperatury 240 stopni C. Chleb piec najpierw przez 10 minut w temperaturze 240 stopni C, po tym czasie zmniejszyć

temperaturę do 200 stopni C i piec jeszcze ok. 1 godziny. Chleb jest gotowy, gdy postukany od spodu wydaje głuchy odgłos.

Chąłka

- 15 g świeżych drożdży
- 200 g ciepłej wody
- 500 g mąki pszennej tortowej typ 480 lub luksusowej typ 550
- 90 g cukru
- ½ łyżeczki soli
- 2 jajka
- 60 g roztopionego masła
- 1 jajko do posmarowania chąłki



Przygotowanie

Drożdże pokruszyć w dużej misce, zalać ciepłą wodą i dokładnie wymieszać aż się rozpuszczą. Następnie dodać mąkę, cukier, sól, roztrzepane jajka oraz roztopione i ostudzone masło. Wyrobić dokładnie gęste ciasto. Powinno być delikatnie lepkie, ale

nie powinno pozostawać na dłoniach. Gdyby ciasto było zbyt lepkie, można podsypać delikatnie mąką, ale jedynie tyle, aby uzyskać odpowiednią konsystencję (jak na zdjęciu poniżej).

Następnie ciasto przełożyć do wysmarowanej olejem miski, przykryć szczelnie folią spożywczą

i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę lub do czasu, gdy ciasto podwoi swoją objętość.

Jeśli chcemy chałkę upiec rano następnego dnia, należy ją zaraz po wyrobieniu schować do lodówki na noc. Następnego dnia wyjąć ciasto z lodówki i pozostawić na ok. 1 godzinę w ciepłym miejscu. Następnie postępować zgodnie ze wskazówkami poniżej.

Wyrośnięte ciasto przełożyć na blat i podzielić na 16 równych części. Z każdej uformować kulkę i ułożyć w formie o wymiarach 35 cm x 12 cm, wyłożonej papierem do pieczenia.

Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na ok. 20 min. Chałka musi wyraźnie urosnąć.

Wyrośniętą chałkę posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać np. cukrem perłowym, makiem lub sezamem.

Piekarnik nagrzać do temperatury 180 stopni C, program „góra + dół”.

Wyrośniętą i posmarowaną jajkiem chałkę wstawić do nagrzanego piekarnika i piec ok. 35 minut lub do czasu, gdy chałka będzie ładnie zarumieniona. Pod koniec pieczenia można wbić w ciasto np. wykałaczkę i sprawdzić, czy chałka jest upieczona – jeśli wykałaczka będzie sucha, oznacza to, że chałka jest już upieczona. Gdyby chałka zbyt szybko się zarumieniła, należy w trakcie pieczenia przykryć ją folią aluminiową i dalej dopiekać.

Chleb żytni z dynią

Zaczyn

- 50 g zakwasu żytniego
- 250 g mąki żytniej typ 720

Składniki na zaczyn wymieszać dokładnie i pozostawić przykryte w temperaturze pokojowej na ok. 8 – 12 godzin. Można zaczyn pozostawić w zwykłym pojemniku plastikowym z przykrywką,

- 250 g wody

pamiętając jednak, że zaczyn znacznie zwiększy swoją objętość. Najlepiej zaczyn przygotować wieczorem dnia poprzedzającego wypiek.

Ciasto właściwe

- cały zaczyn
- 200 g wody
- 150 g gęstego puree z dyni
- 100 g mąki pszennej luksusowej typ 550

Puree z dyni: dynię wydrążyć i pokroić na mniejsze kawałki, zostawiając skórę, a następnie ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piec w piekarniku w temperaturze 200 stopni C przez ok. 40 minut lub do czasu, gdy miąższ stanie się miękki. Dynię ostudzić, usunąć skórę,

- 250 g mąki żytniej typ 720
- 40 g pokruszonych pestek dyni
- 2 łyżeczki soli

a miąższ zmiksować blenderem na gładką pastę. Puree powinno być gęste. Jeśli będzie zbyt rzadkie, można je jeszcze odparować, gotując dynię na małym ogniu do czasu uzyskania odpowiedniej konsystencji.



Przygotowanie

Zacznij łączyć z wodą i puree z dyni. Dokładnie wymieszać. Powinno powstać gładkie i lejące się ciasto. Następnie dodać mąkę pszenną i ponownie dokładnie wymieszać, aż całość stanie się gładka, a w cieście nie będzie grudek.

Następnie dodać mąkę żytnią, sól oraz pokruszone pestki dyni. Wymieszać dokładnie, ale tylko do momentu, gdy wszystkie składniki dobrze się połączą (konsystencja ciasta na zdjęciu poniżej). Ciasto przykryć ściereczką i pozostawić na 15 minut.

Ciasto przełożyć do formy o wymiarach 30 cm x 11 cm, wyłożonej papierem do pieczenia i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na

ok. 1,5 godziny. Ciasto powinno urosnąć do brzegów formy.

Piekarnik nagrzać do temperatury 230 stopni C, program „góra + dół”.

Wyrośnięty chleb wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 20 minut w temperaturze 230 stopni C, następnie temperaturę zmniejszyć do 210 stopni C i piec jeszcze ok. 20 minut.

Pod koniec pieczenia chleb można wyjąć z formy, usunąć papier do pieczenia i dopiec go już bez formy przez ok. 10 minut do czasu, gdy chleb będzie ładnie zarumieniony, a postukany od spodu będzie wydawał głuchy odgłos.

Chleb najlepiej kroić dopiero następnego dnia po upieczeniu.

Grahamki

- 2 i 1/2 szklanki mąki graham
- 1 szklanka mąki pszennej
- 7 g drożdży suchych
- 1/2 szklanki letniej wody
- 1/2 szklanki letniego mleka
- 2 i 1/2 łyżki miodu
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1 jajko + łyżka mleka - do smarowania bułek

Przygotowanie

Drożdże i oba rodzaje mąki wymieszać. W wodzie zmieszanej z mlekiem rozpuścić miód, olej i sól. Suche składniki połączyć z mokrymi. Wyrabiać przez 10-15 minut. Miskę i ciasto zasypać mąką. Przykryć ściereczką. Odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości. Ciasto podzielić na 10 równych części. Każdą rozpląszczyć, następnie utworzyć sakiewkę. Czynność powtórzyć. Końcówki dokładnie zlepić. Formować podłużne bułeczki. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, spojeniem do dołu. Przykryć ściereczką i odstawić na 20 minut. Bułki posmarować jajkiem rozbełtanym z mlekiem. Piec w piekarniku (funkcja góra-dół) rozgrzanym do 200 stopni do 25 minut. Przy pieczeniu ok. 18 minut bułeczki mają miękką skórkę. Im dłużej będą w piekarniku, tym wierzch będzie bardziej chrupiący.







KRZYSZTOF SZULBORSKI

RECEPTURY

Brownie

- 200 g gorzkiej czekolady
- 200 g masło
- 100 g mąki
- 300 g cukru
- 6 jajek
- opcjonalnie - 200 g orzechów laskowych

Przygotowanie

Całe jajka wbić do miski, dodać mąkę, cukier i ubić razem mikserem. Czekoladę połamać na małe kawałki i rozpuścić z masłem na małym ogniu. Ostudzić. Wlać do masy z jajek, mąki i cukru i zmiksować wszystko razem. Można dodać pokruszone orzechy laskowe.

Wylać na blaszkę, piec 20 min. w temperaturze 200 stopni C. Po upieczeniu pokroić w kwadraty.



Mini ptysie z kremem budyniowym

- 100 g wody
- 200 g masła
- 300 g mąki pszennej
- szczypta soli, szczypta cukru
- 7 jajek
- masa budyniowa
- cukier puder



Przygotowanie

Wodę zagotować, dodać masło, chwilę pogotować razem, a następnie dodać mąkę i chwilę zaparzyć na ogniu. Wystudzić i dodać naraz wszyst-

kie jajka. Porcjować za pomocą worka kulinarnego. Piec w temperaturze 220 stopni C i nadziewać masą budyniową, przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Ciasto cygaretkowe

- 100 g masła
- 100 g mąki
- 100 g cukru pudru
- 100 g białka z jajek



Przygotowanie

Wodę zagotować, dodać masło, chwilę pogotować razem, a następnie dodać mąkę i chwilę zaparzyć na ogniu. Wystudzić i dodać naraz wszyst-

kie jajka. Porcjować za pomocą worka kulinarnego. Piec w temperaturze 220 stopni C i nadziewać masą budyniową, przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Crème Catalana

- 500 ml śmietanki 30%
- 6 żółtek
- starta skórka cytrynowa
- 150 g cukru
- cynamon

Przygotowanie

Śmietankę podgrzać ze skórką cytrynową i cynamonem, następnie żółtka utrzeć z cukrem. W naczyniu na parze do masy jajecznej powoli wlewać śmietankę, cały czas intensywnie mieszając. Jak zgęstnieje, wlać do forem i odstawić na 30 min do lodówki.

Piec w temperaturze 160 stopni C około 20 min. Podawać schłodzone z karmelizowanym cukrem.



Crêpes Suzette

- 300 g mąki
- 5 jajek
- 400 ml mleka
- 50 ml soku z pomarańczy
- 5 g cukru waniliowego
- 100 g masła (do smażenia)
- 50 ml wódki
- 50 g oleju (do smażenia)
- 10 ml likieru Amaretto
- 50 g cukru pudru

Nadzienie

- 200 g pomarańczy
- 100 g masła
- 50 g cukru pudru
- 100 ml anyżówki
- 200 ml soku z pomarańczy





Przygotowanie

Do mleka wsypać cukier waniliowy, wbić jajka. Zmiksować, stopniowo dosypując przesianą mąkę. Dolać wódkę i sok, dokładnie wymieszać. Na rozgrzaną patelnię wlać olej zmieszany z masłem i smażyć bardzo cienkie naleśniki

Pomarańcze wyszorować szczotką, opłukać gorącą wodą, osuszyć, zetrzeć skórki wycisnąć

sok. Masło utrzeć z cukrem pudrem, dodać likier, sok i skórki startą z pomarańczy. Częścią masy pomarańczowej cienko posmarować naleśniki i złożyć w trójkąt. Pozostałą masę rozgrzać na patelni, dodać sok z pomarańczy i zanurzyć w tym sosie złożone naleśniki. Należy kilkakrotnie obrócić. Podawać z karmelizowanymi owocami.

Mini pączki warszawskie

Składniki na 24 szt:

Zaczyn (składniki w temp. pokojowej):

- 60 g świeżych drożdży
- 100 g mąki pszennej (najlepiej luksusowej typ 550)
- łyżka cukru
- 1/3 szklanki mleka

Pozostałe składniki

- 400 g mąki
- 80 g cukru
- 8 żółtek
- 250 ml śmietanki 30% – letniej
- nasiona z połowy laski wanilii
- 150 g roztopionego, letniego masła
- szczypta soli
- kieliszek spirytusu

Nadzienie

- 150 g konfitury z róży
- 80 g drobno zmielonych migdałów



Przygotowanie

Składniki zaczynu mieszamy dokładnie i zostawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.

Żółtka utrzeć z cukrem. Następnie połączyć z pozostałymi składnikami i zaczynem. Wyrobić dokładnie ciasto. Na początku może być mocno lejące, po dłuższym wyrabianiu zacznie odchodzić od ręki i miski. Jest gotowe, gdy zrobi się lśniąca i elastyczna, ale w dalszym ciągu trochę rzadkie. Przykryć miskę z ciastem ściereczką i zostawić, aż porządnie wyrośnie.

Kiedy ciasto rośnie, przygotować nadzienie. Połączyć konfiturę z migdałami i dobrze wymieszać.

Z wyrośniętego ciasta formować pączki. Kawalek o wadze ok. 40 g rozplaszczyc na dłoni, na środek nałożyć ok. pół łyżeczki nadzienia i połączyć brzegi, jak przy bułeczkach. Formować kulkę i kłaść złączeniem w dół na omączonym blacie. Przykryć ściereczką i czekać, aż prawie podwoi objętość.

Gotowe pączki smażyć na tłuszczu o temp. ok. 170-180 stopni C. Najlepiej smażyć w szerokim i płaskim rondlu. Dobrze wyrośnięte pączki będą miały charakterystyczny pierścień z jaśniejszym ciastem.

Panna Cotta

- 250 ml śmietany kremówki 30%
- 250 ml mleka 3,2%
- 100 g cukru pudru
- 15 g żelatyny
- 10 g cukru waniliowego
- 1 laska wanilii
- 300 g mrożonych malin
- 50 g cukru - do sosu malinowego



Przygotowanie

Śmietanę i mleko podgrzać do temperatury 60 stopni C, dodać ziarenka laski wanilii i cukier puder. Żelatynę rozpuścić w gorącym płynie, następnie połączyć z resztą. Wlać do forem i wystudzić

w lodówce. W tym czasie zmiksować maliny, dodać cukier i przetrzeć przez sito. Schłodzoną Panna Cotta podawać na sosie malinowym i udekorować miętą.

Rolada czekoladowa

- 250 g ciemnej czekolady gorzkiej, połamanej
- 8 jajek
- 250 g (1 i 3/4 szklanki) cukru
- szczypta soli

Nadzienie

- 375 ml śmietany kremówki lub tortowej 36 %
- 2 łyżki cukru
- 4 łyżki kakao, niesłodzonego
- 2 łyżki likieru pomarańczowego
- masło do wysmarowania formy

Przygotowanie

Wy smarować masłem prostokątną formę do pieczenia 35 x 25 cm i wyłożyć papierem do pieczenia. Rozpuścić czekoladę na parze, w naczyniu ustawionym nad innym z gotującą się wodą. Zdjąć z ognia. Utrzeć żółtka z cukrem na puszystą, białokremową masę. Dodać rozpuszczoną czekoladę, dokładnie wymieszać. Ubić białka z solą na sztywną pianę. Wmieszać delikatnie do masy czekoladowej. Włożyć ciasto do formy i piec 15-20

min, tak by ciasto pozostało elastyczne. Wyjąć z piekarnika, odstawić w formie na 5 minut. Wyłożyć na ściereczkę kuchenną, usunąć papier, obciąć zbędnie wysuszone końce ciasta. Zwinąć ciasto, razem ze ściereczką i zostawić, aby ostygło. Przygotować nadzienie: ubić na sztywno śmietanę z cukrem, a następnie wmieszać kakao i likier. Rozwinąć ciasto, posmarować połową nadzienia, ponownie zwinąć. Przełożyć roladę na talerz i posmarować z wierzchu i po bokach resztą nadzienia.



Sorbet cytrynowy

- 200 ml soku z cytryn
- starta skórka z 1 cytryny
- 100 g cukru pudru
- 50 ml wody

Przygotowanie

Umieścić w mikserze sok z cytryn, startą skórkę z cytryny, cukier i dokładnie zmieszać, dopóki masa nie osiągnie jednorodnej konsystencji. Przeło-

żyć do pojemnika i włożyć do zamrażalnika na 2-3 godziny. Po upływie tego czasu należy ponownie włożyć do miksera i wraz z 50 ml wody dokładnie mieszać przez 3-5 minut.



Chrupiące ciasteczka czekoladowe

- 60 g rodzynek
- 60g płatków z migdałów
- 60g suszonych moreli, cienko krojonych
- 60g suszonych śliwek, cienko krojonych
- 500 g płatków śniadaniowych
- 150 g czekolady białej lub ciemnej czekolady mlecznej

Przygotowanie

Wszystkie składniki, poza czekoladą, wymieszać w misce. Czekoladę rozpuścić w kuchenke mikrofalowej lub kąpieli wodnej, a następnie

dodać do suchych składników w misce. Tak przygotowaną masę nabierać łyżeczką i układać na pergaminie, formując 12-15 małych ciasteczek.









MIROŚLAW ŁĘCZYCKI

Ekspert kluczowy w Projekcie *Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu*

ANALIZA MERYTORYCZNA REALIZACJI PRAKTYK

W ramach Projektu *Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu* pełniłem funkcję Eksperta Kluczowego. Punktem wyjściowym prowadzonej przeze mnie stałej kontroli merytorycznej realizacji programu praktyk było zapoznawanie się z wynikami diagnozy początkowej oraz profilami osobistych kompetencji każdej z osób uczestniczących w projekcie. Informacje te były bardzo istotne do tego, bym mógł prowadzić rzetelne obserwacje poszczególnych nauczycielek i nauczycieli w trakcie realizowanych praktyk pod kątem postępów, jakie czynią, dopasowania tempa i zakresu tematycznego pracy do ich wstępnych poziomów wiedzy i umiejętności oraz niewiedzy / braków (potrzeb edukacyjnych), ostatecznie zaś na tej podstawie stworzyć adekwatny indywidualny program rozwojowy dla każdej z osób.

Kilka godzin dziennie przeznaczałem na bieżące obserwacje w ramach kontroli realizacji programu praktyk. Te działania obejmowały kilka istotnych elementów, a mianowicie:

- planowanie i kontrolę praktyk u kolejnych opiekunów/specjalistów

- obserwację uczestników/uczestniczek projektu podczas udziału w czynnościach zaplanowanych w programie praktyk
- podsumowanie dnia z opiekunami i praktykantami.

Na podstawie tychże analiz, obserwacji i rozmów na zakończenie praktyk każdej z

grup tworzyłem unikalne profile w postaci indywidualnego programu rozwoju dla każdej nauczycielki / nauczyciela kończącego praktyki.

Niniejszy artykuł składa się z dwóch części.

Pierwsza stanowi analizę zasad realizacji praktyk, przedstawia harmonogram oraz realizowaną tematykę zgodnie z harmonogramem praktyk.

W drugiej części dokonuję analizy wiedzy i umiejętności nauczycielek i nauczycieli biorących udział w Projekcie oraz czynników, które – w moim ocenie – złożyły się na efektywność praktyk i realizację celów Projektu.

CZĘŚĆ I

1. Miejsca praktyk i harmonogram praktyk

a) **Piekarnia Cukiernia** **Marek Szabelski w Pieckach**

W 2012 roku praktyki odbywały się w przedsiębiorstwie Piekarnia Cukiernia Marek Szabelski w Pieckach, które działa od 1996 roku, produkując wysokiej jakości pieczywo i wyroby cukiernicze. Od 2007 roku przedsiębiorstwo należy do sieci Dziedzictwa Kulinarne Warmia Mazury Powiśle i jest partnerem krajowej sieci obszarów wiejskich. Aktualnie firma posiada 21 sklepów firmowych oraz produkcję opartą o najnowocześniejszą technologię piekarniczo-cukierniczą w Europie (głównie dzięki wsparciu środków z UE).

W Pieckach praktyki odbyło 6 grup Projektu zgodnie z harmonogramem:

- Grupa I - 13 osób, w tym 10 kobiet, 3 mężczyzn (17-27 kwietnia 2012 r.)
- Grupa II - 13 osób, w tym 11 kobiet, 2 mężczyzn (4-8 czerwca i 18-22 czerwca 2012 r.)
- Grupa III - 12 osób, w tym 7 kobiet, 5 mężczyzn (16 – 25 lipca 2012 r.)
- Grupa IV - 14 osób, w tym 11 kobiet, 3 mężczyzn (6-15 sierpnia 2012 r.)
- Grupa V - 13 osób, w tym 10 kobiet, 3 mężczyzn (18-28 września 2012 r.)
- Grupa VI - 13 osób - 13 kobiet (8-18 października 2012 r.)

b) **PIEKARNIA „BIGDA” Spółka Jawna**

Od 2013 r. praktyki realizowano w przedsiębiorstwie „PIEKARNIA „BIGDA” Spółka Jawna” (Ja-

godne, ul. Jagodna 6, 12-200 Pisz). W Jagodnem praktyki odbyło 15 grup – od grupy 7. poczynając, na 21. kończąc. **Piekarnia – cukiernia „Bigda Spółka Jawna”** zajmuje się produkcją piekarską oraz ciastkarsko – cukierniczą. Oferuje bogaty asortyment pieczywa pszennego, żytniego oraz mieszanego. Specjalizuje się w produkcji wyrobów z dodatkiem mieszanek ziaren zbóż oraz ziół. W dziale ciastkarsko – cukierniczym odbywa się produkcja ciastek oraz ciast w grupach asortymentowych:

- ciasta pieczone,
- ciasta nadziewane,
- ciasta z kremem gotowanym,
- ciasta z kremem śmietankowym (bez obróbki termicznej).

Produkcja odbywa się zgodnie z obowiązującymi trendami w piekarnictwie oraz cukiernictwie. Zakład dostarcza swoje wyroby do czterech sklepów firmowych (2 w Pieszku, w Kolnie oraz w Bemowie Piskim).

W Jagodnem praktyki odbyło 15 grup:

- Grupa VII - 13 osób, w tym 12 kobiet, 1 mężczyzna (14-18 marca i 21-25 marca 2013 r.)
- Grupa VIII - 14 osób, 12 kobiet, 2 mężczyzn (3-7 czerwca i 17-21 czerwca 2013 r.)
- Grupa IX - 11 osób, w tym 9 kobiet, 2 mężczyzn (2-11 lipca 2013 r.)
- Grupa X - 13 osób - 13 kobiet (16-25 lipca 2013 r.)
- Grupa XI - 13 osób - 13 kobiet (5-14 sierpnia 2013 r.)
- Grupa XII - 13 osób, w tym 11 kobiet, 2 mężczyzn (20-29 sierpnia 2013 r.)
- Grupa XIII - 14 osób - 14 kobiet (21-29 września 2013 r.)

- Grupa XIV - 13 osób - 13 kobiet (4-13 października 2013 r.)
- Grupa XV - 10 osób, w tym 8 kobiet, 2 mężczyzn (3 – 12 lutego 2014 r.)
- Grupa XVI - 10 osób, w tym 8 kobiet, 2 mężczyzn (24-28 lutego i 22-26 marca 2014 r.)
- Grupa XVII - 14 osób, w tym 13 kobiet, 1 mężczyzna (29 maja – 7 czerwca 2014 r.)
- Grupa XVIII - 14 osób - 14 kobiet (8 – 17 lipca 2014 r.)
- Grupa XIX - 14 osób, w tym 13 kobiet, 1 mężczyzna (22-31 lipca 2014 r.)
- Grupa XX - 13 osób - 13 kobiet (5-14 sierpnia 2014 r.)
- Grupa XXI - 10 osób - 10 kobiet (16-25 sierpnia 2014 r.)

Łącznie praktyki w trakcie całego Projektu zrealizowało 21 grup, czyli 267 osób, w tym 238 kobiet i 29 mężczyzn.

2. Aspekty organizacyjne praktyk

a) Podział na zespoły robocze

Aby zoptymalizować zakres zdobywanej wiedzy i umiejętności i stworzyć jak najlepsze warunki do uczenia się, każda z grup odbywających praktyki była dzielona na 3 mniej liczne zespoły robocze, które realizowały praktyki na zasadzie rotacji.

Taka formuła organizacyjna, po pierwsze, umożliwiała nauczycielkom i nauczycielom większą swobodę i komfort nauki i działania (praktycznego wykonywania poszczególnych zadań piekarniczych i cukierniczych), co nie byłoby możliwe gdyby na danym stanowisku czy dziale – na którym w tym czasie wre normalna codzienna produkcja - w jednym dniu „tłoczyła-by się” cała grupa. Dzięki podziałowi na mniejsze zespoły, praktykantki i praktykanci mogli/li liczyć

również na większą pomoc i dyspozycyjność nie tylko Opiekunów Praktyk, ale i personelu na każdym stanowisku i dziale – większa była swoboda i efektywność zadawania pytań, proszenia o dodatkowe informacje, instrukcje, zaprezentowania wykonania jakiegoś elementu czy produktu. Taka organizacja owocowała zatem tym, że żadne pytanie nie pozostawało bez odpowiedzi, można było dociekać szczegółów, dostosowywać proces uczenia się do własnych słabych stron.

b) Zmianowość

Istotnym elementem organizacyjnym było również zapewnienie nauczycielkom i nauczycielom możliwości odbywania praktyki zarówno na zmianie dziennej, jak i nocnej. Pomimo oczywistych trudów takiego uczenia się, o których w rozmowach ze mną mówili praktykantki i praktykanci (zmęczenie po zmianie nocnej, trudność szybkiego przejścia na taki tryb funkcjonowania), to jednocześnie jednogłośnie podkreślały/li, że tylko realizując praktyki na obu zmianach są w stanie zdobyć optymalną wiedzę w zakresie nie tylko spektrum produkcji, ale i aspektów organizacyjnych, logistycznych – każda ze zmian bowiem (dzienna i nocna) rządzi się innymi prawami, ma inny zakres zadań do wykonania. Zatem pełna wiedza o produktach, technologii i aspektach administracyjno-logistycznych nie mogła być zdobyta, gdyby praktyki odbywały się tylko podczas dnia.

c) Opiekunowie i Opiekunki Praktyk

W trakcie 10-dniowych praktyk bardzo ważną rolę dydaktyczną i organizacyjną odgrywali Opiekunowie Praktyk. W ramach projektu każdy/a z nich sprawował/a opiekę nad maksymalnie dwoma praktykantami/kami. Do codziennych obowiązków Opie-

kunów/ek należało wykonywanie czynności związanych z prawidłową realizacją programu praktyk. Przed przystąpieniem do pełnienia tych obowiązków zapoznawali/ły się z programem praktyk, instrukcją merytoryczną, instrukcją dydaktyczną i instrukcją gender mainstreaming. Na drodze ścisłej współpracy i opieki sprawowanej nad uczestniczkami i uczestnikami wykonywali następujące czynności:

- nadzorowanie realizacji programu praktyk w miejscu i godzinach odbywania praktyk przez uczestników/uczestniczki projektu;
- zapewnianie stanowiska pracy, zgodnie z założeniami programu praktyk;
- zapoznawanie uczestników/uczestniczek z ich obowiązkami i uprawnieniami oraz zasadami obowiązującymi przy wykonywaniu prac, w szczególności z regulaminem pracy i przestrzeganiem tajemnicy służbowej w Przedsiębiorstwie;
- zapoznawanie uczestników/uczestniczek ze stanowiskiem pracy, przepisami BHP obowiązującymi na danym stanowisku pracy i przeciwpożarowymi w Przedsiębiorstwie;
- rozwiązywanie bieżących problemów uczestników/uczestniczek związanych z odbywaniem praktyk;
- udzielanie uczestnikom/uczestniczkom wskazań i pomocy w wypełnianiu powierzonych zadań w ramach realizacji programu praktyk;
- pozostawanie w stałym kontakcie z kierownikiem Projektu i zgłaszanie mu wszystkich pojawiających się utrudnień w realizacji praktyk.
- nadzór i kontrola (w konsultacji z ekspertem kluczowym) nad prawidłowym prowadzeniem przez uczestnika/uczestniczkę dzienniczka praktyk - dokumentacji obserwacji poznawanych procesów i samodzielnie podejmowanych działań;

- przekazywanie posiadanej przez siebie wiedzy w możliwie najbardziej efektywny sposób, opiekun przy tym winien cechować się komunikatywnością oraz otwartością w kontaktach interpersonalnych.

Ponadto Opiekunowie/Opiekunki Praktyk informowali/ły uczestników i uczestniczki o współfinansowaniu praktyk ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Ich obowiązkiem było także branie udziału w badaniach ewaluacyjnych.

d) Organizacja dnia – odprawa i podsumowanie

Bardzo ważnym elementem organizacyjnym każdego dnia praktyk było rozpoczęcie ich od odprawy, a kończenie merytorycznym podsumowaniem.

W czasie odprawy Opiekunowie informowali o planie i celach praktyki w danym dniu, o tym, na jakich działach i stanowiskach będą realizowane konkretne zadania, jaka baza sprzętowa będzie wykorzystana. Takie spotkanie jest niezwykle istotne w perspektywie powodzenia procesu nauczania – uczenia się, bowiem obniża stres, wstępnie ukierunkowuje uwagę osób uczących się, pozwala uruchomić już posiadany zakres wiedzy i umiejętności w danym temacie, przygotowuje do zadawania trafnych i szczegółowych pytań. Codzienne odprawy odegrały zatem ważną rolę w systematyczności procesu uczenia się w czasie trwania praktyk, jak również były jednym z kluczowych elementów składających się na klimat psychoedukacyjny, gwarantujący satysfakcjonujące efekty w przyroście wiedzy i umiejętności.

Nie mniej ważne było codzienne podsumowanie dnia. Praktyki realizowane były równolegle do codziennej, regularnej, standardowej pracy produkcyjnej obu przedsiębiorstw. Program

praktyk był naszpikowany nowościami, a baza sprzętowa i zakres produkcji, receptur i tematów do opanowania przez nauczycielki i nauczycieli bardzo rozległy. W trakcie dnia praktyki - toczącego się wartkim tempem - nie zawsze wystarczało czasu na to, by o wszystko dopytać, by wyjaśnić wszystkie wątpliwości. Dlatego tak istotne było stworzenie tej przestrzeni na zakończenie każdego dnia.

Wtedy, „na spokojnie”, była możliwość dopytania o te elementy, które gdzieś uciekły w ferworze walki z praktycznym wykonaniem poszczególnych zadań, na rozwianie wątpliwości i dodatkową analizę błędów, które nauczycielki i nauczyciele zauważały/li w wykonywanych przez siebie zadaniach. Ten moment spotkania przeznaczony był również na podsumowanie, skrótowe powtórzenie tego, czego nauczycielki i nauczyciele dowiedziały/eli się w danym dniu – systematyzowanie wiedzy jest również jednym z kluczowych elementów warunkujących efektywność i trwałość zdobywanej wiedzy i umiejętności.

W rozmowach ze mną praktykantki i praktykanci wielokrotnie akcentowały/li, że stała obecność tych dwóch elementów w toku realizacji praktyk – odprawa i podsumowanie dnia – wpłynęło na ich większy spokój i pewność w procesie uczenia się w toku praktyki i pozwoliło na optymalizację ich efektów.

e) Pakiet informacji i materiały

Dla usprawnienia przebiegu praktyki oraz optymalizacji jej czasu i efektów, jeszcze przed przyjazdem na praktyki, nauczycielki i nauczyciele otrzymywały/li szczegółowy Przewodnik po Praktyce, który zawierał między innymi dokładnie opisane:

- wytyczne odnośnie postępowania na terenie zakładu, w tym działy, opis stanowisk w ich

ramach, procesy, które prowadzone są na poszczególnych działach i stanowiskach;

- szczegółowy opis (wraz ze zdjęciami, wykresami) parku maszynowego bazowego dla produkcji w nowoczesnym przedsiębiorstwie cukierniczo-piekarniczym;
- proces technologii produkcji (i dokładne receptury oraz wskazówki praktyczne wykonania) poszczególnych produktów (w tym ciast drożdżowych, biszkoptowych, półfrancuskich, tortów, mas, marcepanu, kremów, różnych ciastek, pierników, bezów etc.);
- opis zasad i efektów stosowania GMP (*Good Manufacturing Practise*);
- opis zasad i efektów stosowania GHP (*Good Hygiene Practise*) (wraz z analizą zagrożeń mikrobiologicznych).

Ten zbiór bardzo precyzyjnych, wyczerpujących informacji, receptur, wskazówek, zdjęć, pozwolił na wcześniejsze zapoznanie się ze wszystkimi elementami, które złożyły się na skomplikowaną sieć wiedzy i umiejętności prezentowaną już na praktykach. Dzięki wykorzystaniu tej możliwości (wcześniejszego zapoznania się z tymi informacjami, recepturami), w momencie rozpoczynania praktyki uwaga praktykantek i praktykantów już była właściwie zogniskowana, nakierowana, już na wstępie każda z osób miała zestaw pytań do zadania, wątpliwości do wyjaśnienia.

Co ważniejsze, rzeczywistość produkcyjna, w którą nauczycielki/nauczyciele weszły/li pierwszego dnia praktyk, była już do pewnego stopnia oswojona, a nauka szybsza, efektywniejsza. Istotnie, w rozmowach ze mną wiele nauczycielek i nauczycieli podkreślało, jak ważną rolę w powodzeniu procesu uczenia się w trakcie praktyk odegrało to wcześniejsze zapoznanie się z mnogością obszarów wiedzy, tematów, kontekstów, w których realizowane będą praktyki.

Moje rozmówczynie i rozmówcy akcentowały/li, iż dzięki temu metodycznemu zabiegowi przyjechali na praktyki „zwarci i gotowi”, już posiadając pewien zakres wiedzy, już w gotowości na jej pogłębianie, na dociekanie. Dzięki temu – jak podkreślały/li – czas praktyk był wykorzystany lepiej, ponieważ pewien zakres podstawowych informacji już istniał w ich świadomości pierwszego dnia i praktyka służyła ich rozwijaniu, pogłębianiu, poszerzaniu, zamiast tracenia czasu na „podstawy podstaw”.

Ponadto nauczycielki i nauczyciele otrzymywały/li od Opiekunów Praktyk bardzo szczegółowe materiały, które są pomocne zarówno w utrwalaniu zdobytej wiedzy i umiejętności, jak też mogą stanowić cenną pomoc dydaktyczną w codziennej pracy z uczniami i uczennicami.

Materiały te zawierały między innymi szczegółowe opisy i analizy:

- procedur GHP i GM oraz HCCPP w każdym z przedsiębiorstw (w tym praktyczne instrukcje dotyczące mycia i dezynfekcji, gospodarki odpadami i ściekami, magazynowania i dystrybucji);
- instrukcje stanowiskowe;
- technologiczne charakterystyki wyrobów gotowych cukierniczych i piekarniczych (przechowywanie, temperatury, dystrybucja etc.)
- analizy laboratoryjne;
- receptury;
- opis zabezpieczenia zakładów przeciw atakami terrorystycznymi.

Przekazywane materiały były bardzo rzetelnie opracowane, stanowiły rzeczywistą dokumentację sporządzaną przez przedsiębiorstwa, odzwierciedlającą obowiązujące wymogi prawne, sanitarno-epidemiologicznej, handlowe etc. – w tym ujęciu stanowią zatem bardzo cenną pomoc dydaktyczną do pracy szkolnej, pozwalając

bowiem na omówienie tego, jaka dokumentacja jest niezbędna w przedsiębiorstwie oraz jak (dokładnie) ma być skonstruowana i wdrażana.

3. Realizacja programu praktyk

a) Praktyki w Pieckach (grupy 1-6) - Piekarnia Cukiernia Marek Szabelski

Praktyki w grupach od 1 do 6 (Piecki) realizowane były tak, by każdy uczestnik i uczestniczka poznał/a specyfikę i spektrum zadań w poniższych działach:

- Dział magazynowy
- Dział produkcji
- Dział socjalny
- Dział administracyjny
- Dział ekspedycji.

Zgodnie z programem praktyk, trwały one 10 dni, po 8 godzin praktyk dziennie. Szczegółowy przebieg praktyk przedstawiał się następująco:

Dzień 1. przeznaczony był na zapoznanie się z pracownikami firmy, poznanie historii, struktury i charakterystyki przedsiębiorstwa. Odbywało się także obowiązkowe szkolenie BHP oraz zapoznanie nauczycielek i nauczycieli z zasadami GMP (*Good Manufacturing Practise*) oraz GHP (*Good Hygiene Practise*). Wprowadzano również w specyfikę produkcji, organizację pracy i sieć handlowo-dystrybucyjną firmy. Istotne było szczegółowe poznanie struktury zakładu, zatem i podziału zadań – służyło temu zapoznanie z pracą na poszczególnych stanowiskach, w tym odbycie szkolenia stanowiskowego z zakresu obsługi maszyn oraz poznanie etapów produkcji. Interesującym elementem było również zwiedzanie sklepów firmowych i zapoznanie z zasa-

dami ekspozycji sklepowych nie od strony – jak dotychczas – klienta, ale z perspektywy marketingu.

Dni od 2. do 5. przeznaczone były na praktykę w piekarni.

Dzień 2. był wprowadzeniem w tematykę rodzajów pieczywa:

- omawiano pieczywo żytnie i jego rodzaje;
- zapoznawano z recepturami i przygotowywaniem surowców do produkcji;
- przedstawiano zasady prowadzenia ciasta żytniego metodą trzyfazową.

Odbywały się zajęcia praktyczne pod nadzorem opiekunów w zakresie obróbki ciasta, obserwacji procesu dojrzewania, obsadzania i wypieku pieczywa. W trakcie tych ćwiczeń opiekunowie i pracownicy na poszczególnych stanowiskach dokładnie omawiali także procesy technologiczne. Dla nauczycielek i nauczycieli, jako osób nie mających wcześniej styczności z praktyką produkcyjną, bardzo cenna była również analiza możliwych błędów występujących w procesie produkcji.

Dzień 3. poświęcony był pieczywu pszenno – żytniemu. W tym dniu praktykantki i praktykanci poznawali/li:

- receptury i zasady ich sporządzania;
- przygotowywanie surowców i dobór półproduktów do wypieku zgodnie z poznanymi recepturami;
- zasady i praktykę prowadzenia ciast mieszanych pszenno - żytnich metodą trzyfazową;
- obróbkę ciasta.

Miała także miejsce obserwacja procesu dojrzewania w komorach garowniczych, obsadzanie

i wypiek ciasta, jak również dokonywanie oceny organoleptycznej wyrobów.

Dzień kończył się szczegółowym omówieniem etapów produkcji i analizą popełnianych błędów.

Dzień 4. ogniskował się na kolejnych rodzajach pieczywa - pszenne zwykłe, wyborowe, półcukiernicze, oraz na omówieniu produkcji metodą jednorazową.

Zdobywana wiedza i ćwiczone umiejętności obejmowały:

- dobór surowców zgodnie z poznanymi recepturami,
- praktyczne zajęcia pod nadzorem opiekunów w zakresie wyrobu pieczywa,
- obserwacja dojrzewania, obsadzania i wypieku;
- zapoznanie z obróbką pieczywa metodami innowacyjnymi - porównanie metody rzeźmiślniczej i mechanicznej,
- poznanie linii technologicznej do pieczywa pszennego, rogalikarki i wałkowarki.

Podsumowaniem dnia praktyk było omówienie poznanych czynności produkcyjnych oraz analiza błędów popełnianych w trakcie procesu produkcji.

Dzień 5. obejmował między innymi podsumowanie dotychczas zdobytej wiedzy piekarniczej (był to bowiem ostatni dzień praktyki w budynku piekarni). Zajęcia praktyczne dotyczyły natomiast wyrabiania pieczywa poznanymi technikami, przygotowywania ciast żytnich, mieszanych pszenno - żytnich, pszennych zwykłych, wyborowych, półcukierniczych. Kolejnym, bardzo istotnym elementem było poznanie procesu dystrybucji oraz ćwiczenie krojenia, pakowania, etykietowania.

Omówiony został także program praktyk odbytych w zakładzie piekarniczym, dokonane zostało również porównanie zasobów wiedzy przed i po zakończeniu praktyk.

Przedyskutowano także specyfikę pracy w zakładzie piekarniczym oraz oczekiwania pracodawców względem absolwentów w perspektywie możliwości zbliżenia do tych oczekiwań kształcenia uczniów i uczennic w szkołach zawodowych o profilu gastronomicznym. Część ostatniego spotkania podsumowującego została poświęcona omówieniu możliwości i barier w wykorzystaniu zdobytych w pierwszym tygodniu praktyk wiedzy i umiejętności w codziennej pracy dydaktycznej po powrocie praktykantek i praktykantów do szkół.

Kolejne 5 dni praktyk realizowanych przez grupy od 1 do 6 odbywało się w zakładzie cukierniczym, obejmując poniższe zakresy tematyczne i działania:

Dzień 1. w cukierni (dzień 6. praktyk) został poświęcony w pierwszej kolejności na zapoznanie się nauczycielek i nauczycieli z pracownikami firmy, poznanie struktury stanowisk i charakterystyki przedsiębiorstwa, czyli analogicznie do praktyk w zakładzie piekarniczym. Odbyło się także niezbędne szkolenie BHP, zapoznanie z zasadami GMP/GHP. Kolejnym tematem w tym dniu było poznanie oferty handlowej oraz degustacja wyrobów. Omawiano także (moduł ten cieszył się zwykle bardzo żywym zainteresowaniem praktykantek i praktykantów) model dystrybucji towarów - zapoznawano z poszczególnymi etapami realizacji zamówień, systemem informatycznym wspierającym proces produkcji. Dużo uwagi poświęcano także poznaniu (omówieniu i prezentacji – ćwiczenia praktyczne miały miejsce w dniach kolejnych praktyki) parku maszynowego oraz obserwacji poszczególnych etapów produkcji.

Dzień 2. w cukierni (dzień 7. praktyk) opierał się na poznaniu działania poszczególnych narzędzi i maszyn wykorzystywanych w procesie produkcji. Omawiane były rodzaje wypiekanych ciast, specyfika wypieków drożdżowych, biszkoptowych i półfrancuskich. Zajęcia praktyczne prowadzone były pod ścisłym nadzorem opiekunów, a dotyczyły produkcji ciast biszkoptowych. Tradycyjnie dzień kończył się podsumowaniem, w ramach którego omawiano poznane i przećwiczone czynności, punktem wyjścia tych analiz czyniąc popełniane błędy.

Dzień 3. w cukierni (dzień 8. praktyk) rozpoczął się zwykle od poznania pracy na stanowisku piecowego – miała miejsce obserwacja, analizowano (bazując na doświadczeniach pracowników i opiekunów) możliwe błędy, następnie odbywały się zajęcia praktyczne. Pozostałe zadania programu praktyk realizowane w tym dniu to:

- poznanie receptur i przygotowywanie ciast,
- nauka doboru składników według poznanej receptury;
- produkowanie ciast drożdżowych i bułek drożdżowych,
- nadziewanie wyrobów kremem z zastosowaniem różnych technik i narzędzi;
- produkcja ciast francuskich i półfrancuskich oraz ciast bezowych.

Dzień 4. w cukierni (dzień 9. praktyk) dotyczył poniższych zakresów wiedzy i umiejętności:

- rodzaje ciast „suchych”,
- produkcja serników i jabłeczników;
- zajęcia praktyczne - produkcja ciast tortowych,
- dobór smaku,
- estetyka wykonania,
- metody zdobnictwa (nauczycielki i nauczy-

ciele samodzielnie zdołały/li torty w stylu angielskim);

- przygotowywanie rolad i zwijanie rolad z nadzieniami;
- zajęcia praktyczne z wyrobami czekoladowymi (nauka temperowania czekolady, samodzielny wyrób pralin, zastosowanie czekolady w dekoracji innych wyrobów).

Dzień 5. w cukierni (dzień 10. praktyk) to zapoznanie nauczycielek i nauczycieli z procesem dystrybucji. Prezentowano również, jak wygląda wykonanie ciast pod kątem konkretnego zamówienia, w tym wydzielanie odpowiednich porcji (krojenie i ważenie), etykietowanie i przygotowywanie do transportu.

Ponieważ był to już ostatni dzień praktyki w cukierni (i ostatni dzień praktyki w ogóle), miało miej-

sce również powtórzenie i uporządkowanie wiedzy zdobytej podczas praktyk w cukierni, w tym:

- omówienie stosowanych procesów technologicznych,
- analiza znaczenia walorów wizualnych produktów,
- powtórzenie sposobów sporządzania nowych receptur dostosowanych do potrzeb klienta;
- omówienie specyfiki pracy cukiernika,
- rozmowa o możliwościach wykorzystania zdobytej wiedzy w pracy nauczyciela zawodu.

W czasie realizacji praktyk przez grupy od 1 do 6 obowiązki Opiekunów i Opiekunek Praktyk w Piecach pełniły następujące osoby:



Opiekun / ka Praktyk	Stanowisko i zakres szczegółowych obowiązków
Andrzej Deptuła (gr. 1 – 6)	<p>Stanowisko: piecowy</p> <p>Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyk to zapoznanie uczestników/uczestniczek Projektu z:</p> <ul style="list-style-type: none"> – obsługą pieców wsadowych, – obsługą pieców obrotowych, – obsługą komory garowniczej, – zasadami rozrostu ciast, – zasadami obróbki termicznej poszczególnych rodzajów pieczywa.
Andrzej Sławomir Rytelewski (gr. 1)	<p>Stanowisko: ciastowy</p> <p>Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyk to zapoznanie uczestników/uczestniczek Projektu z:</p> <ul style="list-style-type: none"> – obsługą maszyn technologicznych: silosów, systemu żurowni, pszennika, drożdżownika, mieszadek, linii do chleba Ceres 2.0, linii do bułek Combi Line, – technologią cukierniczą wykorzystywaną w Przedsiębiorstwie, – technologią prowadzenia ciast żytnich, – technologią prowadzenia ciast pszennych, – technologią prowadzenia kwasów, – technologią prowadzenia podmłody ciast pszennych.
Maciej Szabelski (gr. 1 - 6)	<p>Stanowisko: cukiernik</p> <p>Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyk to zapoznanie uczestników/czek Projektu z:</p> <ul style="list-style-type: none"> – obsługą ubijaczki, – obsługą pieca, – produkcją ciast drożdżowych, – produkcją ciast biszkoptowych, – wykończeniem i dekoracją ciast, – wyrobem ciast francuskich i półfrancuskich, – składaniem tortów, -dekoracją tortów w stylu tradycyjnym, -dekoracją tortów w stylu angielskim.
Marek Podrażka (gr. 1-3)	<p>Stanowisko: ciastowy</p> <p>Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyk to zapoznanie uczestników/uczestniczek Projektu z:</p> <ul style="list-style-type: none"> – obsługą maszyn technologicznych: silosów, systemu żurowni, pszennika, drożdżownika, mieszadek, linii do chleba Ceres 2.0, linii do bułek Combi Line, – technologią cukierniczą wykorzystywaną w Przedsiębiorstwie, – technologią prowadzenia ciast żytnich, – technologią prowadzenia ciast pszennych, – technologią prowadzenia kwasów, – technologią prowadzenia podmłody ciast pszennych.

Marek Bogdan Szabelski (gr. 1-6)	<p>Stanowisko: specjalista ds. bezpieczeństwa produkcji i dystrybucji towaru</p> <p>Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyki to zapoznanie uczestników/uczestniczek Projektu z:</p> <ul style="list-style-type: none"> – lokalnym rynkiem cukierniczym i piekarniczym, – programem obsługi sprzedaży używanym w Przedsiębiorstwie, – przepisami dotyczącymi oznakowywania wyrobów piekarsko-cukierniczych, – programem obsługi drukowania etykiet używanym w Przedsiębiorstwie, – obsługą urządzeń krojących i pakujących używanych w Przedsiębiorstwie.
Mariusz Orłowski (gr 1 – 6)	<p>Stanowisko: administrator linii produkcyjnych i informatycznych systemów wspierania produkcji</p> <p>Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyki to zapoznanie uczestników/uczestniczek Projektu z:</p> <ul style="list-style-type: none"> – obsługą oprogramowania branżowego stosowanego w Przedsiębiorstwie (moduł sprzedaż, moduł produkcja), – technologią stosowaną w Przedsiębiorstwie, – obsługą urządzeń technologicznych: silosów, systemem zurowni, pszennika, drożdżownika – obsługą centralki sterującej dozowaniem surowców WP300, – zasadami tworzenia receptur, – zasadami kalkulacji cenowych wyrobów.
Tomasz Michał Zajac (gr 1-6)	<p>Stanowisko: cukiernik</p> <p>Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyki to zapoznanie uczestników/uczestniczek Projektu z:</p> <ul style="list-style-type: none"> – obsługą ubijaczki, – obsługą pieca, – produkcją ciast drożdżowych, – produkcją ciast biszkoptowych, – wykończeniem i dekoracją ciast, – wyrobem ciast francuskich i półfrancuskich, – składaniem tortów, – dekoracją tortów w stylu tradycyjnym, – dekoracją tortów w stylu angielskim.
Marzanna Szabelska (gr. 2-6)	<p>Stanowisko: cukiernik-dekorator</p> <p>Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyki to zapoznanie uczestników/uczestniczek Projektu z:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dekoracją ciast świątecznych i okolicznościowych, – obsługą urządzeń i maszyn służących do dekoracji ciast, ciasteczek, tortów, – składaniem tortów, – dekoracją tortów w stylu tradycyjnym, – dekoracją tortów w stylu angielskim.

Stanowisko: **ciastowy**

Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyk to zapoznanie uczestników/uczestniczek Projektu z:

Rafał Kaczyński
(gr. 3 – 6)

- obsługą maszyn technologicznych: silosów, systemu żurowni, pszennika, drożdżownika, mieszatek, linii do chleba Ceres 2.0, linii do bułek Combi Line,
- technologią cukierniczą wykorzystywaną w Przedsiębiorstwie,
- technologią prowadzenia ciast żytnich,
- technologią prowadzenia ciast pszennych,
- technologią prowadzenia kwasów,
- technologią prowadzenia podmiody ciast pszennych.

b) Praktyki w Jagodnem (grupy 7 – 21)
- „PIEKARNIA „BIGDA” Spółka Jawna”

Z początkiem roku 2013 nastąpiło rozwiązanie współpracy przedsiębiorstwa realizującego praktyki z Projektem (na prośbę właścicieli przedsiębiorstwa) i wybrano nowe przedsiębiorstwo, które od tej pory aż do końca trwania Projektu było miejscem realizacji praktyk. W związku z faktem, iż przedsiębiorstwo, które wcześniej realizowało praktyki (w Piekarniach) miało inną organizację produkcji, działów, inne zaplecze technologiczne (między innymi główna różnica to taka, że produkcja cukiernicza i piekarnicza odbywały się w innych budynkach), zmienił się nieco program praktyk, szczególnie czas poświęcony na poszczególne zakresy produkcji piekarniczej i cukierniczej (co odzwierciedla poniższa analiza ze szczegółowym opisem zakresów tematycznych i praktycznych kolejnych dni praktyk w Jagodnem). Realizacja programu praktyk w Piekarni Bigda przebiegała z podziałem na następujące działy:

- Dział magazynowy
- Dział produkcji
- Dział socjalny
- Dział administracyjny

- Dział ekspedycji
- Dział sprzedaży

Personel Biura Projektu starał się tak ustalać terminy praktyk, aby dostosować je do potrzeb i możliwości praktykantek i praktykantów. Większość grup była wewnętrznie dość mocno zróżnicowana pod względem stażu pracy, wieku, nauczanych przedmiotów zawodowych, doświadczeń pozaszkolnych. Wartością niemal stałą było natomiast doświadczenie pracy w zakładzie produkcyjnym o profilu cukierniczo-piekarniczym, a właściwie jego brak, bowiem takiego doświadczenia nie posiadał niemal nikt w skali całego Projektu, a jeśli posiadał, to były to raczej incydenty, aniżeli istotne okresy rozwoju zawodowego i zwykle doświadczenia te były tak zamierzchłe, że technologia i zasady funkcjonowania przedsiębiorstw o takim profilu zmieniły się od tamtego momentu diametralnie.

Zgodnie z programem praktyki realizowano w każdej z grup (od 7 do 21) przez 10 dni, po 8 godzin praktyk dziennie, z podziałem na cztery ogólne moduły / zagadnienia. Pierwszego dnia następowało zapoznanie z zakładem. Następnie w podziale na 3 mniejsze grupy, na zasadzie rotacji, realizowano po 3 dni praktyki w każdym z poniższych modułów (w miejsce 5-dniowych modu-

łów piekarniczego i cukierniczego realizowanego w grupach od 1 do 6 w Pieckach):

- a) produkcja ciast żytnich i mieszanych
- b) produkcja ciast pszennych i drożdżowych
- c) produkcja cukiernicza.

Ten schemat realizowany był szczegółowo w sposób opisany poniżej:

Dzień 1. Uczestnicy/Uczestniczki zapoznawali/ły się z właścicielami zakładu, opiekunami praktyk, następnie z pozostałymi pracownikami. Przedstawiono profil zakładu oraz zapoznano Uczestników/Uczestniczki z poszczególnymi działami i parkiem maszynowym. Przedstawiono zagadnienia związane z GMP, GHP oraz HACCP. Zapoznawano z minimum sanitarnym. Określano rolę, jaką pełni kontrola jakości wyrobów gotowych, zapoznano Uczestników z CCP w zakładzie.

Istotnym elementem merytorycznym w pierwszym dniu praktyk było szkolenie BHP, następnie zaś podział Uczestników i Uczestniczek na 3 mniej liczne grupy robocze.

Dzień 2. – piekarnia zmiana dzienna

Zapoznawano Praktykantów/Praktykantki z:

- rodzajami mąk wykorzystywanymi w zakładzie (wizualne określenie jakości mąki, ocena jej jakości podczas próbnego wypieku) oraz pozostałymi surowcami, a następnie wskazywano rolę tych składników podczas produkcji (w szczególności sól, drożdże, ziarna);
- systemem przechowywania mąki oraz pozostałych surowców;
- systemem silosów oraz ich możliwości produkcyjnych dzięki zastosowaniu automatycznego systemu dozowania surowców;
- rodzajami pieczywa żytniego i mieszanego (przygotowanie i obróbka ciasta);

- garowaniem i wypiekiem (zapoznanie z urządzeniami garującymi oraz piecami wsadowymi i obrotowymi);
- krojeniem i pakowaniem wyrobu gotowego.

Dzień 3. – piekarnia zmiana dzienna

Tematyka realizowana w 3. dniu praktyk obejmowała:

- przygotowanie żurku w żurownikach,
- zapoznanie Uczestniczek i Uczestników z zasadą działania i parametrami pracy;
- analizę wydajności żurków;
- produkcję sztywnego zakwasu;
- poznanie możliwości produkcyjnych i ograniczeń wynikających z prowadzenia ciast na żurkach i kwasach;
- ocenę organoleptyczną żurku i kwasu;
- analizę kwasowości oraz porównanie parametrów;
- omówienie roli kultur starterowych wykorzystywanych przy produkcji zakwasów;
- wpływ jakości żurku i kwasu na jakość pieczywa (kwasowość, wydajność, sposób wytwarzania).

Uczestnicy i Uczestniczki doskonalili/ły swoje umiejętności z zakresu sporządzenia ciasta na chleb mieszany (fermentacja w garowni). Wraz z opiekunami mieli/miały możliwość obserwacji zachodzących przemian - omówiono parametry garowania w zależności od rodzaju pieczywa i ich wpływ na jakość, zanalizowano sposoby osadzania w piecu (piec wsadowy) oraz wypiek.

Praktykanci/praktykantki uczestniczyli/ły również w następujących czynnościach:

- wyjmowanie pieczywa z pieca,
- kontrola jakości (pomiar temperatury wewnątrz miękkiszu CCP2),
- krojenie i pakowanie,
- przekazanie produktu gotowego do dystrybucji.

Dzień 4. – piekarnia zmiana dzienna

W tym dniu nauczycielki i nauczyciele byli/li zapoznawane/ni z nowoczesnymi technologiami wykorzystywanymi w piekarnictwie, w toku wykonywania kolejnych działań:

- wypiek pieczywa drobnego (bułka sznytka) z zastosowaniem technologii cool rising;
- poznanie budowy i pracy urządzenia COOL RISING;
- analiza możliwości produkcyjnych, jakie stwarza wykorzystanie technologii odroczonego wypieku (wyeliminowanie części pracy nocnej, możliwość przechowywania surowego pieczywa i jego wypieku w punktach sprzedaży).

Odbyła się także wizyta w sklepie firmowym – tu obserwowano wypiek pieczywa, omówiono możliwości, jakie stwarza wypiek pieczywa w punkcie sprzedaży (wady i zalety).

Dni od 5. do 7. to praktyka na dziale cukierniczym, która zgodnie z programem praktyk objęła kolejno następujące zakresy:

- rodzaje ciasta cukierniczego;
- produkcja blatu biszkoptowego - poznanie receptury oraz parametrów produkcji oraz udział w wypieku wyrobu;
- zasada działania i obsługa ubijaczki do kremu, a następnie produkcja kremu Tiramisu, składanie ciasta Tiramisu (przekładanie masą, dekoracja, wykończenie, krojenie i pakowanie);
- analiza zasad przechowywania produktu gotowego (warunki higieniczne, parametry);
- rodzaje i metody produkcji ciast kruchych i półkruchych;
- przygotowanie spodu z ciasta kruchego do jabłecznika, przygotowanie farszu jabłkowego, składanie ciasta, a następnie wypiek, pakowanie,
- produkcja bułek słodkich z wykorzystaniem linii do bułek KANOL - omówiono zasadę

działania urządzenia, możliwości i ograniczenia w wykorzystaniu linii;

- produkcja ciastkarska - rodzaje produkowanych ciastek oraz technologia ich produkcji;
- poznanie urządzeń i maszyn wykorzystywanych przy produkcji ciastek;
- budowa i zasada działania linii do ciastek kruchych ENIGMA MAGIK MB – 2;
- produkcja ciastek kruchych domowych;
- wypiek w piecu obrotowym, pakowanie;
- technologia produkcji ciasta francuskiego i półfrancuskiego;
- produkcja rogali croissant, przygotowanie ciasta, wałkowanie za pomocą wałkownicy, wypiek i pakowanie.

Dzień 8. – piekarnia zmiana nocna

Nauczycielki i nauczyciele zostali/li zapoznane/i z rodzajami pieczywa drobnego pszennego, mieszanego i żytniego oraz brały/li udział w przygotowaniu i obróbce ciasta. Zapoznali/li się zatem z zasadą działania i obsługą miesiarki do ciasta. Następnie produkowano bułki typu kajzerka – zapoznano praktykantki i praktykantów z linią produkcyjną (zasada działania i obsługa) oraz omówiono możliwości i ograniczenia wykorzystania linii do bułki kajzerki przy produkcji innego rodzaju pieczywa drobnego. Praktykanci i praktykantki brali/ły udział w wypieku pieczywa w piecu obrotowym, pakowaniu i ocenie organoleptycznej.

Dzień 9. – piekarnia zmiana nocna

Pierwszym analizowanym tematem (i pierwszą ćwiczoną umiejętnością) była ocena jakości mąki razowej. Następnie uczono się, jak przygotowywać pieczywo razowe metodą pięciofazową - garowanie (zapoznanie się z parametrami garowania różnego rodzaju pieczywa, ocena stopnia rozrostu produktu), wypiek, pakowanie pieczywa (poznanie

budowy i zasad działania urządzenia pakującego FLOW PACK, a następnie jego obsługa.)

Dzień 10. – piekarnia zmiana nocna

W ostatnim dniu praktyk nauczycielki i nauczyciele zapoznali/li się z:

- możliwościami produkcji pieczywa bez dodatku drożdży;
- prowadzeniem ciast na chleb Piski (fermentacja ciasta);
- przygotowaniem i obróbką ciasta (zasada działania wago-dzielarki, garowanie i wypiek);
- krojeniem pieczywa przy pomocy kralajnicy sierpowej (zasada działania, możliwości wykorzystania);
- produkcją pączków (przygotowanie ciasta,

dzielenie i formowanie na linii do bułki kajzerki, garowanie, smażenie, nadziewanie).

Ponadto miało miejsce powtórzenie i uporządkowanie wiedzy zdobytej podczas praktyk, głównie zaś omówienie stosowanych procesów technologicznych (z naciskiem na rozległy park maszynowy i jego wykorzystanie), omówienie specyfiki pracy na poszczególnych stanowiskach (cukiernik, piecowy, ciastowy, cukiernik dekorator, specjalista do spraw kontroli jakości etc). Poświęcono uwagę również barierom w przeniesieniu zdobytej wiedzy i umiejętności na grunt codziennej pracy szkolnej – wnioski z tych rozmów w dalszej części niniejszego artykułu

W czasie realizacji praktyk przez grupy od 7 do 21 obowiązkowi Opiekunów i Opiekunek Praktyk pełniły następujące osoby:

Opiekun / ka Praktyk	Stanowisko i zakres szczegółowych obowiązków
Izabela Banach (grupy 7-14)	Stanowisko: specjalistka ds. produkcji i kontroli jakości Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyk to zapoznanie Uczestników/Uczestniczek Projektu z: <ul style="list-style-type: none"> – dokumentacją HACCP, GMP, GHP, DDD w branży piekarsko-cukierniczej; – organizacją dostaw surowców oraz ich prawidłowym magazynowaniem; – kontrolą jakości gotowych wyrobów; – analizą laboratoryjną żurów (badanie kwasowości); – wdrażaniem nowych produktów (ustalenie receptury, kalkulacja, sporządzenie etykiety, próby przechowalnicze, aktualizacja terminów przydatności); – sposobami wdrażania nowych technologii z określeniem CP i CCP; – systemami komputerowymi wykorzystywanymi w maszynach i urządzeniach na terenie zakładu; – wprowadzaniem receptur nowych produktów.

Stanowisko: specjalista ds. produkcji i dystrybucji towaru

Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyk to zapoznanie Uczestników/Uczestniczek Projektu z:

- lokalnym rynkiem cukierniczym i piekarniczym,
- programem do obsługi sprzedaży używanym w Przedsiębiorstwie,
- programem do obsługi drukowania etykiet używanym w Przedsiębiorstwie,
- obsługą urządzeń krojących i pakujących (FLOW PACK) używanych w Przedsiębiorstwie,
- analizą rynku, analizą rentowności sprzedawanych produktów,
- nowymi trendami sprzedaży (wypiek pieczywa drobnego /garowanego metodą cool rising/ w punktach sprzedaży),
- kontrolą jakości wyrobów w punktach sprzedaży,
- obsługą programów komputerowych: WF-MAG, WF KAPER, SUBIEKT, PŁATNIK,
- przepisami BHP.

Jolanta Bigda
(grupy 7-21)

Stanowisko: kierownik ds. produkcji piekarsko-cukierniczej

Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyk to zapoznanie Uczestników/Uczestniczek Projektu z:

- planowaniem produkcji (tworzenie zleceń do produkcji);
- planowaniem logistycznym tras dostaw pieczywa;
- organizacją pracy, zarządzaniem pracownikami (rozpisywanie zmian);
- dystrybucją produktów gotowych (kontakt z odbiorcami);
- obsługą różnych rodzajów oprogramowania wykorzystywanych w przedsiębiorstwie;
- zasadą działania i obsługą podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w produkcji (silosy, żurowniki, mieszalki, linie produkcyjne, wago- d z i e - larka, piece, garowanie, urządzenie pakujące flow pack);
- kontrolą rentowności sprzedaży produktów;
- analizą jakości produktów.

Stanisław Bigda
(grupy 7-21)

Stanowisko: cukiernik-dekorator

Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyk to zapoznanie Uczestników/Uczestniczek Projektu z:

- dekoracją ciast świątecznych i okolicznościowych,
- obsługą urządzeń i maszyn służących do dekoracji ciast, ciasteczek, tortów,
- składaniem tortów i ciast,
- dekoracją tortów w stylu tradycyjnym,
- dekoracją tortów w stylu angielskim,
- metodami wytwarzania mas cukierniczych,
- zdobieniem lukrem wyrobów cukierniczych (metody),
- nowoczesnymi trendami w dekoracji tortów i ciast (wydruk na papierze jadalnym).

Patryk Okulewicz
(grupy 7-10)

<p>Roman Remiszewski (grupy 7-10; 15-20)</p>	<p>Stanowisko: piecowy</p> <p>Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyk to zapoznanie Uczestników/Uczestniczek Projektu z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - formowaniem ciasta (obsługa wago- dzielarki, linii do kajzerki, ręczna obróbka ciasta), - garowaniem ciasta – zasada działania garowni, parametry garowania różnego rodzaju ciasta (mieszane, pszenne, żytnie), - zasadą działania i obsługą urządzenia COOL RISING (odroczone wypiek), - wypiekami pieczywa – metody, parametry, - obsługą pieców (wsadowych, obrotowych), - postępowaniem po wypieku (kontrola wypieku, kontrola jakości gotowego wyrobu).
<p>Andrzej Sutkowski (grupy 7-10, 15-21)</p>	<p>Stanowisko: ciastowy</p> <p>Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyk to zapoznanie Uczestników/Uczestniczek Projektu z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obsługą silosów (komputerowy system dozowania); - analizą i wprowadzaniem nowych receptur do systemu automatycznego dozowania; - prowadzeniem kwasów (luźne żurki w żurownikach oraz sżywne zakwasy); - prowadzeniem ciast pszennych (kontrola parametrów, obsługa mieszalki); - prowadzeniem ciast żytnich (kontrola parametrów, obsługa mieszalki); - formowaniem pieczywa z ciasta (wago-dzielarka – zasada działania i obsługa); - garowaniem ukształtowanego pieczywa (kontrola parametrów); - garowaniem metodą cool rising (zasada działania urządzenia, kontrola parametrów); - obsługą linii do kajzerki.
<p>Marta Trzcińska (grupy 7-21)</p>	<p>Stanowisko: cukiernik</p> <p>Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyk to zapoznanie Uczestników/Uczestniczek Projektu z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obsługą ubijaczki, - obsługą pieca, - produkcją ciast drożdżowych, - produkcją ciast biszkoptowych, - wykończeniem i dekoracją ciast, - wyrobem ciast francuskich i półfrancuskich, - wyrobem ciastek kruchych i obsługą linii ENIGMA, - produkcją bułek słodkich z wykorzystaniem linii KANOL.



Stanowisko: **piecowy**

Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyk to zapoznanie Uczestników/Uczestniczek Projektu z:

- formowaniem ciasta (obsługa wago–dzielarki, linii do kajzerki, ręczna obróbka ciasta),
 - garowaniem ciasta – zasada działania garowni, parametry garowania różnego rodzaju ciasta (mieszane, pszenne, żytnie),
 - zasadą działania i obsługą urządzenia COOL RISING (odroczony wypiek),
 - wypiekiem pieczywa – metody, parametry,
 - obsługą pieców (wsadowych, obrotowych),
 - postępowaniem po wypieku (kontrola wypieku, kontrola jakości gotowego wyrobu).
- Łukasz Piwowarski (grupy 11-14)



Stanowisko: **ciastowy**

Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyk to zapoznanie Uczestników/Uczestniczek Projektu z:

- obsługą silosów (komputerowy system dozowania);
- analizą i wprowadzaniem nowych receptur do systemu automatycznego dozowania;
- prowadzeniem kwasów (luźne żurki w żurownikach oraz sztywne zakwasy);
- prowadzeniem ciast pszennych (kontrola parametrów, obsługa mieszalarki);
- prowadzeniem ciast żytnich (kontrola parametrów, obsługa mieszalarki);
- formowaniem pieczywa z ciasta (wago–dzielarka – zasada działania i obsługa);
- garowaniem ukształtowanego pieczywa (kontrola parametrów);
- garowaniem metodą cool rising (zasada działania urządzenia, kontrola parametrów);
- obsługą linii do kajzerki.

Jan Remiszewski
(grupy 11-21)



Stanowisko: **cukiernik-dekorator**

Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyk to zapoznanie Uczestników/Uczestniczek Projektu z:

- dekoracją ciast świątecznych i okolicznościowych,
- obsługą urządzeń i maszyn służących do dekoracji ciast, ciasteczek, tortów,
- składaniem tortów i ciast,
- dekoracją tortów w stylu tradycyjnym,
- dekoracją tortów w stylu angielskim,
- metodami wytwarzania mas cukierniczych,
- zdobieniem lukrem wyrobów cukierniczych (metody),
- nowoczesnymi trendami w dekoracji tortów i ciast (wydruk na papierze jadalnym).

Marzena Pisarek
(grupy 11-14)

Stanowisko: cukiernik-dekorator

Zakres obowiązków dodatkowych wynikających ze stanowiska Opiekuna Praktyk to zapoznanie Uczestników/Uczestniczek Projektu z:

-dekoracją ciast świątecznych i okolicznościowych,

- obsługą urządzeń i maszyn służących do dekoracji ciast, ciasteczek, tortów,
- składaniem tortów i ciast,
- dekoracją tortów w stylu tradycyjnym,
- dekoracją tortów w stylu angielskim,
- metodami wytwarzania mas cukierniczych,
- zdobieniem lukrem wyrobów cukierniczych (metody),
- nowoczesnymi trendami w dekoracji tortów i ciast (wydruk na papierze jadalnym).

Michał Kaliniak
(gr. 17-20)

Z moich bieżących obserwacji, regularnego monitoringu realizacji praktyk, rozmów z nauczycielkami i nauczycielami oraz Opiekunami i Opiekunkami Praktyk wynika, iż w obu przedsiębiorstwach realizujących praktyki w ramach Projektu program praktyk został zrealizowany w całości i efektywnie, z zachowaniem odpowiednich proporcji pomiędzy teoretycznymi wprowadzeniami a praktyką ćwiczeniową, która była głównym filarem praktyk i – w moim odczuciu – głównym warunkiem trwałości zdobywanej wiedzy i umiejętności.

Powyżej nakreślone wiodące tematy poszczególnych dni praktyk i ich elementy nie były sztywnym scenariuszem – aby nauka była efektywniejsza, czasem dokonywano przesunięć pomiędzy poszczególnymi modułami czy poświęcanym na nie czasem, elastycznie dostosowując je do potrzeb (zakresów wiedzy i niewiedzy, sprawności manualnej etc.) poszczególnych nauczycielek i nauczycieli.

CZĘŚĆ II

Postawy i zaangażowanie

Nauczycielki i nauczyciele biorący udział w praktykach w większości wykazywały/li się bardzo dużym zaangażowaniem w proces uczenia się nowych umiejętności i zdobywania nowej wiedzy. Pomimo trudów fizycznych praktyk (długie godziny pracy na stojąco, zmiany nocne), starały/li się maksymalnie wykorzystywać każdą godzinę, a nawet minutę czasu praktyk, aby jak najwięcej dowiedzieć się i nauczyć. Wprawdzie zdarzały się osoby, które chciały się szybciej „urwać” czy „migały” się od nauki, jednak w skali 267 osób, które ukończyły Projekt, były to przypadki sporadyczne. Większość osób bardzo pilnie podchodziła do swoich obowiązków na praktykach. Robiono skrupulatne notatki, gromadzono dokumentację fotograficzną – w pierwszych grupach zdarzało się, iż ten element dominował nad „właściwą” nauką i niestety utrudniał naukę i ćwiczenia, zarówno osobom maniakalnie fotografującym, jak i pozostałym osobom z grupy (oczywiście również utrudniało to wykonywanie codziennych

obowiązków personelowi przedsiębiorstwa). Jednak w kolejnych grupach Opiekunowie i Opiekunki, nauczeni/one tym przykrym doświadczeniem, podczas spotkania w pierwszym dniu praktyk wyczerpująco i czytelnie przedstawiali zasady i zakres robienia zdjęć, problem ten udało się więc wyeliminować.

Oczywiście dokumentacja fotograficzna to bardzo cenny materiał z praktyk, który – jak mówiły mi nauczycielki i nauczyciele – stanie się solidną podstawą rzetelnych prezentacji multimedialnych mających szczegółowo zapoznać ich uczniów i uczennice ze specyfiką i codziennym funkcjonowaniem przedsiębiorstwa piekarsko-cukierniczego. Jednak gromadzenie tych materiałów nie mogło dominować nad uczeniem się i ćwiczeniami praktycznymi.

Jednym z charakterystycznych nastawień w pierwszym dniu praktyk była również pewna rezerwa, nieśmiałość, wycofanie. W rozmowach ze mną nauczycielki i nauczyciele tłumaczyły/li ten fakt tym, że tak zaawansowana technologia i tak wielkie spektrum nowości (szczególnie złożony park maszynowy) początkowo ich przerażały, bowiem są tylko teoretykami, bez doświadczeń produkcyjnych. Jednak w wyniku postaw Opiekunów i pozostałych członków załogi ten dystans do nowej rzeczywistości udało się szybko przezwyciężyć.

Warto również podkreślić, iż godna szacunku jest odwaga nauczycielek i nauczycieli biorących udział w Projekcie do kwestionowania własnej wiedzy i umiejętności. Jest to tym trudniejsze, iż nieomylność, eksperckość, profesjonalizm to cechy mocno zakorzenione w etosie zawodu nauczycielskiego. Tymczasem przystępując do praktyk nauczycielki i nauczyciele musieli przygotować się na to, że ich system wiedzy nie wytrzyma konfrontacji z praktyką, że będzie musiał ulec dekonstrukcji i rekonstrukcji, że będą musieli

tak przed sobą, jak i przed innymi przyznać się do braków w zakresie kompetencji objętych programem praktyk. Jednak fakt, iż większość osób była w takiej właśnie sytuacji (bez jakiegokolwiek doświadczenia z przedsiębiorstwem produkcyjnym o takim charakterze i produkującym na taką skalę, jak oba zakłady realizujące kolejno praktyki w ramach projektu), ułatwił pogodzenie się z własnymi brakami i otworzył przestrzeń na poznawanie nowego, zdobywanie nowych umiejętności. Dzięki temu procesowi nauczycielki i nauczyciele podchodziły/li z dużą otwartością do nowych wiadomości i umiejętności, chłonęły nową wiedzę, z zapałem podejmowali się nowych zadań o charakterze praktycznym. Ta „pokora” wobec własnego zakresu wiedzy i niewiedzy skutkowałą również tym, że bardzo uważnie słuchano wskazówek, uwag Opiekunów/ek oraz personelu i od razu wdrażano je do wykonywanych zadań.

Zdarzały się oczywiście osoby, które uparcie tkwiły na swoich pozycjach obronnych i spierały się z profesjonalistami, broniąc swoich schematów, sposobów, przepisów i nie przyjmując do wiadomości faktu, iż technologia, aranżacje, baza surowcowa, trendy w przemyśle – szczególnie cukierniczym – zmieniają się w tempie błyskawicznym i wiedza zdobyta kilka lat temu wymaga już bardzo rozległej aktualizacji. Takie „uparciuchy” należały jednak do rzadkości. Większość nauczycielek i nauczycieli natomiast już na wstępie praktyk zauważała, że ich wiedza pochodzi z podręczników szkolnych, które zawierają mnóstwo błędów, a świata przedsiębiorstwa „od kuchni” nie prezentują w ogóle. Doceniając zatem unikalną możliwość poznania tego „zaplecza” organizacyjnego, jaką stworzył Projekt, sumiennie i z zaangażowaniem podchodzili do codziennego uczenia się.

Pragnę także zaakcentować, iż większość osób charakteryzowała się bardzo dużą odpo-

wiedzialnością w perspektywie przeniesienia zdobywanej na praktykach wiedzy i umiejętności na płaszczyznę codzienności szkolnej. Jako, że szkolne pracownie są raczej odległe od zakładu produkcyjnego pod względem sprzętu i urządzeń, jakimi dysponują, nauczycielki i nauczyciele dbali/li o to, aby zgromadzić w trakcie praktyk materiały (głównie zdjęcia) pozwalające chociaż pokazać i opowiedzieć o parku maszynowym czy nowoczesnych liniach technologicznych. Ponadto zadawano mnóstwo szczegółowych pytań, dotyczących często tego, jak zamienić jakiś drogi i trudno dostępny surowiec w danej recepturze konkretnego produktu na inny, jak zmienić proces, by obejść zaawansowane urządzenia (których szkoła nie posiada), a uzyskać zbliżony efekt. Oczywiście Opiekunowie i Opiekunki oraz personel obu przedsiębiorstw służyli w tym zakresie swoim doświadczeniem, mając świadomość ograniczeń finansowych, z jakimi borykają się polskie szkoły zawodowe.

Takie postawy nauczycielek i nauczycieli były jedną z głównych składowych sukcesu edukacyjnego, jaki – w mej ocenie – odniósł Projekt. Jednak efektywna nauka nie byłaby możliwa bez pełnego zaangażowania drugiej strony. Otóż w toku prowadzonych obserwacji nigdy nie zauważyłem, by jakiegokolwiek pytanie czy prośba skierowane do Opiekuna/ Opiekunki pozostały bez odpowiedzi czy bez podjętych działań. Opiekunowie/ki udzielali/ły wyczerpujących odpowiedzi na każde zadane pytanie, służyli/ły swoim doświadczeniem i wiedzą. Na bieżąco udzielali/ły również informacji zwrotnej nauczycielkom i nauczycielom przy wykonywanych ćwiczeniach praktycznych, monitorując ich postępy, dostosowując tempo zadań i pracy do indywidualnych możliwości i umiejętności danej nauczycielki czy nauczyciela. Również w moich rozmowach z praktykantkami i praktykantami Opiekunowie i Opiekunki byli/ły opisy-

wani/e w samych superlatywach – podkreślano ich otwartość, serdeczność, a przede wszystkim cierpliwość. Nauczycielki i nauczyciele miały/eli bowiem świadomość, iż część zadawanych przez nie/nich pytań dotyczy kwestii dla ich opiekunów elementarnych, a nierzadko proszono również o kilkakrotne powtórzenie prezentacji wykonywania trudniejszych zadań. Jednak to właśnie dzięki tej cierpliwości, nauczycielki i nauczyciele nie obawiali się prosić, pytać, dociekać, co z kolei sprawiło, że praktyka była efektywna.

Z moich obserwacji wynika ponadto, iż bardzo duże znaczenie w kwestii stworzenia na praktykach atmosfery sprzyjającej efektywnemu uczeniu się, odegrali właściciele obu przedsiębiorstw, którzy każdą grupę oficjalnie i uroczystie witali wraz z reprezentacją pracowników, kierownictwa poszczególnych działów.

W trakcie tego powitania przedstawiali firmę, personel, zapewniali o tym, że nauczycielki i nauczyciele mogą czuć się swobodnie, że nie przeszkadzają, tylko są w zakładzie mile widziane/i. Dzięki takiej deklaracji, nauczycielki i nauczyciele w istocie czuły/li się swobodniej, a świadomość, że nie są intruzami, tylko że w sposób odpowiedzialny traktuje się cel ich obecności w przedsiębiorstwie, wpływała na dobre samopoczucie, które również jest jednym z kluczowych czynników warunkujących sukces procesu dydaktycznego.

Wiedza i umiejętności

Analizą wiedzy i umiejętności nauczycielek i nauczycieli, zwłaszcza zmian w tych płaszczyznach w efekcie udziału w Projekcie, szczegółowo zajął się w swoim artykule ekspert merytoryczny, Krzysztof Szulborski.. Ja zatem przedstawię tylko pewne rysy charakterystyczne, ale na poziomie ogólnym. Otóż u większości nauczycielek i nauczycieli wyniki testów IN (starto-



wych) z zakresu wiedzy w obszarze ciastkarstwa i cukiernictwa oraz piekarnictwa były przez eksperta szacowane jako niesatysfakcjonujące / niedostateczne, a zaleceniem było gruntowne uzupełnienie tej wiedzy. W trakcie Diagnozy IN, poprzedzającej udział w praktykach, ekspert merytoryczny analizował również poziom umiejętności praktycznych każdej nauczycielki i nauczyciela, na podstawie obserwowanej prezentacji indywidualnej wykonania wylosowanego przez nauczycielkę/nauczyciela zadania. Ocena prezentacji dokonywała się w następujących zakresach: mise-en-place, receptura, technika wykonania, prawidłowe instrukcje, smakowanie / doprawianie, sposób podania.

Oczywiście zapoznając się przed monitoringiem każdej z grup ze stworzonymi po Diagnozie IN profilami osobistych kompetencji zawodowych każdej nauczycielki i nauczyciela, musiałem stwierdzić, że zakresy i poziomy posiadanych przez nie/nich wiedzy i umiejętności praktycznych były różne. Jednak było również kilka najbardziej powszechnych, najczęściej powtarzających się błędów i braków, a dotyczyły one następujących obszarów:

- nieumiejętność prawidłowej realizacji receptury, na skutek niepoprawnego łączenia składników, odważania, doboru i obróbki surowców;
- nieznanostwo profesjonalnej nomenklatury, na której bazują receptury i produkcja wyrobów piekarskich i cukierniczych;
- nieznanostwo maszyn i urządzeń lub / i brak umiejętności ich efektywnego wykorzystania w całym spektrum możliwości;
- brak wiedzy i umiejętności w zakresie nowoczesnych trendów produktowych, surowcowych i aranżacyjnych.



Istotnie, już od pierwszego dnia praktyk braki te były wyraźnie zauważalne. Jednak w toku i w efekcie realizacji 10-dniowych praktyk wszystkie Uczestniczki i Uczestnicy praktyk podnieśli – w mej ocenie – swoją wiedzę i umiejętności w tych obszarach oraz we wszystkich zakresach objętych programem praktyk. Było to możliwe dzięki temu, że Opiekunowie i Opiekunki indywidualizowali tempo pracy i zakres wsparcia adekwatnie do słabych i mocnych stron danej nauczycielki czy nauczyciela, nakreślonych w profilach osobistych kompetencji zawodowych.

W czasie trwania praktyki, zgodnie z założeniami programu praktyk, Uczestniczki i Uczestnicy, z coraz mniejszą z dnia na dzień pomocą Opiekunów, sporządzały/li produkty i półprodukty piekarskie i cukiernicze, aż do momentu uzyskania produktu odpowiedniej jakości. W celu doskonalenia umiejętności praktycznych dokonywano także oceny organoleptycznej wyrobów piekarskich i cukierniczych wytworzonych przez praktykantki i praktykantów. Te działania były podstawą codziennej analizy popełnionych błędów i ich skutków w kwestii smaku, wyglądu, konsystencji, trwałości otrzymanego produktu. Z każdym kolejnym dniem można było więc zauważyć zmiany w zakresie praktycznych umiejętności zawodowych związanych z technologią piekarsko-cukierniczą.

Najbardziej widocznym postępowaniem (bowiem dokonał się u większości praktykantek i praktykantów od poziomu „0”) było poznanie bardzo szerokiego spektrum maszyn i urządzeń, składających się na zaawansowany i bogaty park maszynowy obu przedsiębiorstw realizujących praktyki, między innymi: linii do ciastek kruchych ENIGMA MAGIK MB-2, wałkownicy, pieca obrotowego, linii technologicznej COOL RISING, urządzenia KANOL, mieszarek, garowni,



ubijarek, pakowaczki FLOW PACK, wago-dzielarki, krajalnicy sierpowej i wielu innych. Były to w większości urządzenia, których nie ma obecnie w szkolnych pracowniach, są jednak bazowe dla produkcji na skalę przemysłową, zatem ich znajomość to cenna wiedza do przekazania uczniom i uczennicom mającym wejść na taki właśnie, technologicznie zaawansowany rynek pracy. Wprawdzie zbyt krótki – jak na tak rozległy park maszynowy i skalę produkcji - okres praktyk spowodował, iż niektórzy/ci praktykantki/ci mieli/eli problemy z obsługą bardziej skomplikowanych maszyn i urządzeń. Niemniej jednak dokładano wszelkich starań, aby realizowana praktyka przyniosła oczekiwane efekty.

Widoczne zmiany dokonały się również w znajomości nowoczesnych procesów technologicznych, trendów surowcowych, aranżacyjnych – większość nauczycielek i nauczycieli swoją wiedzę czerpała z podręczników szkolnych, które zatrzymały się na etapie ciężkich kremów i różyczek z lukru. Zetknięcie z nowoczesną produkcją, podążającą za wciąż zmieniającymi się trendami dekoracji, aranżacji, produktów oraz za równoległe do nich zmieniającymi się oczekiwaniami klientów, pozwoliło nauczycielkom i nauczycielom poszerzyć horyzonty i poznać oraz nauczyć się tych nowych ujęć technologicznych, produktowych, atrakcyjnej cukierniczej ekspozycji. Bardzo ważnym profitem było również poznanie nowoczesnej, uniwersalnie stosowanej nomenklatury, na której bazują już właściwie wszystkie nowe receptury, książki kucharzkie, literatura i prasa branżowa.

Kolejnym efektem praktyk był zaobserwowany u wszystkich nauczycielek i nauczycieli wzrost sprawności manualnej – oczywiście u większości osób wymaga ona (w mej ocenie) dalszego ćwiczenia, bowiem można ją usprawnić tylko na drodze regularnych, często



żmudnych ćwiczeń z wałkowania, prostowania tortów, szprycowania z użyciem worka cukierniczego.

Nie do przecenienia jest natomiast jeszcze jeden zakres wiedzy zdobytej w efekcie praktyk. Otóż w rozmowach ze mną nauczycielki i nauczyciele często podkreślali/li, że obecnie przedsiębiorstwa są bardzo hermetyczne – coraz trudniej jest umówić się na wartościową wycieczkę edukacyjną z młodzieżą po takim przedsiębiorstwie, czy zorganizować praktykę, na której młodzież nauczy się czegoś więcej niż mycia blach i utylizacji odpadów poprodukcyjnych. Przedsiębiorcy bowiem, zasłaniając się tajemnicą handlową, nie pokazują tego, jak działają, jak jest zorganizowane przedsiębiorstwo, jak wygląda podział i efekty jego pracy. Stąd tak ważne dla nauczycielek i nauczycieli biorących udział w Projekcie było właśnie dokładne poznanie tego, jak przedsiębiorstwa realizujące praktyki w Projekcie działają „od kuchni” – jaki jest podział na działy, stanowiska pracy, jakie są obowiązki na danych stanowiskach (jak również – co bardzo ważne dla uczniów i uczennic – jakie cechy, umiejętności i predyspozycje musi posiadać osoba piastująca dane stanowisko, zatem czego mogą oczekiwać pracodawcy od kandydata na takie stanowisko, jak wygląda zatowarowanie, jak funkcjonują magazyny, jak realizuje się obieg zamówień, dystrybucję, pracę sklepów firmowych. Jest to wiedza – co akcentowały nauczycielki i nauczyciele – nie do zdobycia żadną inną drogą jak tylko przez odbycie praktyki w takim przedsiębiorstwie.



Podsumowując, we wszystkich 21 grupach udało się w pełni zrealizować program praktyk. Dzięki zaangażowaniu wszystkich stron procesu dydaktycznego, efekty praktyk – wzrost wiedzy i umiejętności nauczycielek i nauczycieli – uważam za znaczące, choć oczywiście 10





dni praktyk to czas niewystarczający do tego, by móc teraz osiąść na laurach. Dlatego polecam dalsze doskonalenie własnych kompetencji poprzez śledzenie nowości rynku piekarsko-cukierniczego, czytanie profesjonalnej prasy i literatury, czytanie blogów, oglądanie programów telewizyjnych. Ważne, by krytycznie podchodzić do wiedzy ze szkolnych podręczników i by mieć świadomość, że tylko poprzez realny kontakt z przemysłem możliwa jest efektywna nauka zarówno samych nauczycielek i nauczycieli, jak i ich uczniów i uczennic. Być może kluczem okaże się kontynuowanie współpracy z realizatorami praktyk w kierunku organizacji u nich praktyk uczniowskich? Powodzenia!





KRZYSZTOF SZULBORSKI

Ekspert merytoryczny Projektu *Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu*

WYNIKI DIAGNOZY STANU WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI Z ZAKRESU PIEKARSTWA I CUKIERNICTWA NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH ORAZ INSTRUKTORÓW PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU, NABYTYCH DZIĘKI REALIZACJI OPRACOWANEGO PROGRAMU DOSKONALENIA ZAWODOWEGO POPRZEZ 10-DNIOWE PRAKTYKI W PRZEDSIĘBIORSTWACH W RAMACH PROJEKTU *DOSKONALENIE „CHLEBEM POWSZEDNIM”* NAUCZYCIELA ZAWODU

Niniejszy artykuł opisuje przyrost wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu piekarstwa i cukiernictwa, zdobywanych przez nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu w branży piekarsko-cukierniczej.

Przed rozpoczęciem praktyki i po jej zakończeniu testom i ocenom została poddana wiedza nauczycieli w powyższym zakresie. Diagnoza początkowa (IN) oraz końcowa (OUT) odbywała się w Pomorskiej Akademii Kulinarnej w Gdańsku. Podczas spotkania uczestniczki i uczestnicy wykonywały/li test praktyczny i teoretyczny.

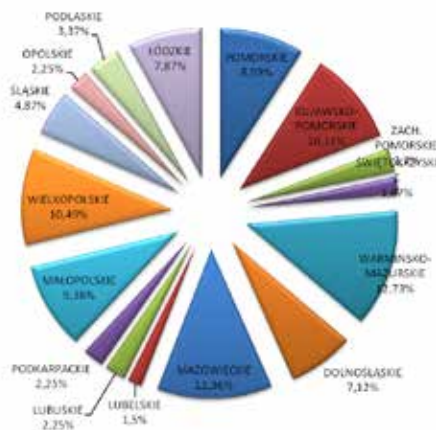
W Projekcie wzięło udział 267 czynnych zawodowo nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz

instruktorów praktycznej nauki zawodu. Wśród Uczestników/Uczestniczek projektu kobiety stanowiły 89%, a mężczyźni 11%.

Projekt skierowany był do potencjalnych praktykantów z całej Polski. Zaobserwowano, iż największy odsetek Uczestników/Uczestniczek pochodził z województwa warmińsko - mazurskiego (12,73%), a najmniejszy z województwa lubelskiego (1,5%). Dodatkowy rozkład procentowy Uczestników/Uczestniczek pod względem miejsca zamieszkania przedstawia Wykres 1.

Wykres 1.

Struktura Uczestników/Uczestniczek pod względem miejsca zamieszkania w rozbiciu na województwa



Źródło: opracowanie własne

1. Podsumowanie spotkań diagnostycznych w Pomorskiej Akademii Kulinarnej.

Spotkania diagnostyczne w Pomorskiej Akademii Kulinarnej zostały podzielone na 2 etapy: Diagnostyka IN, podczas której zostały sprawdzone aktualne umiejętności praktyczne i wiedza Uczestników/Uczestniczek przed odbyciem praktyk, oraz Diagnostyka OUT, podczas której sprawdzano wiedzę i umiejętności praktyczne Uczestników/czek po praktykach. W roku 2012 praktyki realizowane były w Piekarni Cukierni Marek Szabelski w Pieckach. Natomiast w latach 2013-2014 praktyki odbywały się w Przedsiębiorstwie „BIGDA” Spółka Jawna w Jagodnem k. Pizsa.

Diagnostyka IN

Nauczyciele przedmiotów zawodowych oraz instruktorzy praktycznej nauki zawodu, po przyby-

ciu do Pomorskiej Akademii Kulinarnej oraz zapoznaniu się z harmonogramem spotkań i trenerami, zostali poddani testowi wiedzy teoretycznej z zakresu piekarnictwa i cukiernictwa. Wśród 50 pytań testowych znalazły się m.in. pytania o składniki pokarmowe, proporcje składników w poszczególnych wyrobach cukierniczych i piekarniczych oraz zjawiska fizyczne i chemiczne zachodzące podczas produkcji żywności. Przykładowy test teoretyczny, który został przeprowadzony podczas Diagnostyki IN stanowi Załącznik 1.

Analiza wyników testów diagnostycznych IN wykazała, iż wiedza teoretyczna Uczestników/Uczestniczek była niezadowalająca i utrzymywała się na średnim poziomie 42,16%, czyli blisko 21/50 punktów średnio na jednego Uczestnika/Uczestniczkę. Pragnę zaznaczyć, że aby zdać egzamin zawodowy, należy udzielić minimum 50% poprawnych odpowiedzi.

Po części teoretycznej Uczestnicy/Uczestniczki przystępowali do wykonywania zadań praktycznych. Ich zadaniem było sporządzenie podstawowej potrawy zgodnie z recepturą, która nie była podana do wiadomości. Do dyspozycji Uczestników/Uczestniczek był trener, który mógł udzielać wskazówek i bacznie przyglądał się pracy w kuchni. Wśród wielu potraw, które zostały przyrządzone, znalazły się m.in.: mini bułki żytnie ze śliwkami, pączki warszawskie, ciastka kukurydziane na mlecznej czekoladzie z bakaliami oraz kawowy torcik biszkoptowy z mascarpone. Przykładowa karta z zadaniem praktycznym, na podstawie której pracowano podczas Diagnostyki IN, stanowi Załącznik 2.

Każdy Uczestnik/Uczestniczka został/a poddany/a ocenie na podstawie osobistego profilu kompetencji zawodowych. W tych profilach znajdowały się oceny z testu teoretycznego oraz zadań praktycznych w rozbiciu na poszczególne składowe: umiejętność wykonywania mise-en-place, znajomość receptury, technika wykonania, prawidłowe instrukcje, smakowanie/doprawianie potrawy oraz

sposób podania (aranżacja). Za każdą składową Uczestnik/Uczestniczka mógł/a otrzymać od 0 do 6 punktów. Oceną końcową z zadania praktycznego była średnia arytmetyczna wszystkich składowych. Analiza ocen z zadań praktycznych wykazała średnią umiejętności ogółu Uczestników/czek kształtującą się na poziomie 39,46%, co w przeliczeniu na osobę stanowi 2,36 punktu. Przykładowy profil osobistych kompetencji zawodowych, który został sporządzony podczas Diagnozy IN, stanowi Załącznik 3.

Diagnoza OUT

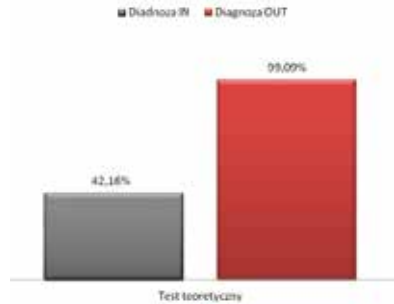
Uczestnicy/Uczestniczki, którzy/re przystąpili/ły do praktyk w zakładzie piekarsko-cukierniczym, wracali/ły do Pomorskiej Akademii Kulinarnej w celu ponownego sprawdzenia swoich umiejętności praktycznych oraz wiedzy. Schemat egzaminacyjny charakteryzował się tą samą procedurą, jaka stosowana była podczas Diagnozy IN.

Analiza danych uzyskanych na podstawie sumowania ilości punktów z testu teoretycznego wykazała, że średnia poprawnych odpowiedzi wyniosła 99,09%, czyli była prawie trzykrotnie wyższa niż podczas Diagnozy IN. Graficzne porównanie wyników z testu teoretycznego przeprowadzonego podczas Diagnozy IN oraz Diagnozy OUT przedstawia Wykres 2.

Podobne rezultaty można było zaobserwować podczas analizy wyników zadań praktycznych. Średnia ocena praktycznych umiejętności nauczycieli i instruktorów wyniosła 92,06%, czyli 5,52 punktu na osobę. Graficzne porównanie wyników z zadań praktycznych podczas Diagnozy IN oraz Diagnozy OUT przedstawia Wykres 3.

Wykres 2.

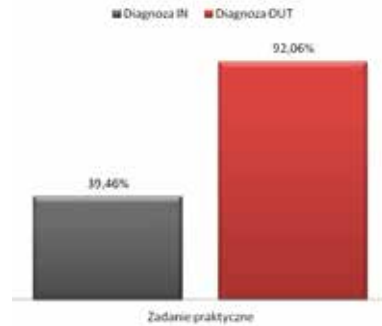
Porównanie wyników z testów teoretycznych - Diagnoza IN i OUT.



Źródło: opracowanie własne.

Wykres 3.

Porównanie wyników z zadań praktycznych. Diagnoza IN i OUT.



Źródło: opracowanie własne.

2. Podsumowanie

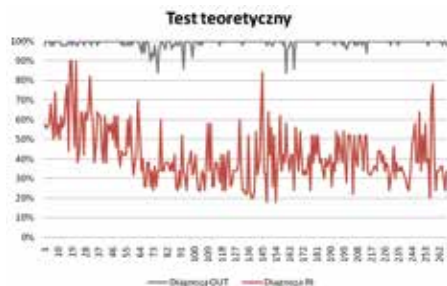
Dwustu sześćdziesięciu siedmiu czynnych zawodowo nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu piekarz – cukiernik wzięło udział w diagnozach sprawdzających wiedzę przed (Diagnoza IN) i po (Diagnoza OUT) odbyciu praktyk w profesjonalnym zakładzie piekarsko – cukierniczym.

Wyniki przeprowadzonych diagnoz wykazały, że wszyscy Uczestnicy i Uczestniczki biorący udział

w projekcie podnieśli swoją wiedzę teoretyczną z zakresu piekarnictwa i cukiernictwa. Szczegółową analizę wyników testu teoretycznego przedstawiono na Wykresie 4.

Wykres 4.

Porównanie szczegółowe wyników testów teoretycznych - Diagnostyka IN i OUT.



Źródło: opracowanie własne.

Natomiast wyniki przeprowadzonych diagnoz z zakresu praktycznych umiejętności Uczestników i Uczestniczek projektu wykazały, że oprócz dwóch Uczestniczek, których umiejętności praktyczne zostały zdiagnozowane identycznie zarówno przed, jak i po odbyciu praktyk, wszyscy podnieśli swoje kwalifikacje. Szczegółową analizę wyników z zadań praktycznych przedstawiono na Wykresie 5.

Wykres 5.

Porównanie szczegółowe wyników zadań praktycznych - Diagnostyka IN i OUT.



Źródło: opracowanie własne.

Głównym wnioskiem uzyskanym z analizy wyników testów teoretycznych i zadań praktycznych jest zatem to, że program doskonalenia zawodowego poprzez dziesięciodniowe praktyki został przeprowadzony prawidłowo, a założenia zostały osiągnięte. Przyrost wiedzy na poziomie 57% oraz umiejętności praktycznych na poziomie 53% świadczy o tym, że wszyscy Uczestnicy i Uczestniczki nabyli w procesie doskonalenia dodatkowe umiejętności zawodowe związane z aktualną wiedzą z zakresu cukiernictwa i piekarnictwa.

Analizując wyniki zbiorcze diagnoz przeprowadzanych przed i po praktykach w zawodzie piekarz - cukiernik uważam, że zarówno organizacja, jak i przebieg praktyk stoją na wysokim poziomie. Niezaprzeczalnym dowodem tego jest ponad dwukrotny przyrost wiedzy i umiejętności Uczestników i Uczestniczek Projektu.

Wszystkie opisane wyżej rezultaty Projektu pozwalają stwierdzić, że doskonalenie nauczycieli zawodu piekarz-cukiernik w rzeczywistych warunkach pracy w profesjonalnych zakładach piekarsko-cukierniczych jest nie tylko efektywne, ale również celowe. Niewątpliwie uzyskane efekty wpłyną na jakość kształcenia zawodowego, co było już widoczne podczas diagnozy końcowej. Większość nauczycieli zadeklarowała bowiem, że uzyskaną podczas praktyk realizowanych w ramach Projektu *Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu* wiedzę i umiejętności wykorzystają podczas pracy dydaktycznej, w szczególności na lekcjach praktycznych.



EDYTA BORYS

Ewaluatorka Projektu

WARTOŚĆ PROJEKTU DOSKONALENIE „CHLEBEM POWSZEDNIM” NAUCZYCIELA ZAWODU - WYNIKI EWALUACJI

1. Informacje o Projekcie

Projekt *Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu* jest adresowany do nauczycieli i nauczycieli oraz instruktorów i instruktorek praktycznej nauki zawodu. Głównym celem Projektu jest:

„wypracowanie w ścisłej współpracy z przedsiębiorstwami i szkołami zawodowymi nowego podejścia do nauczania praktycznego w branży piekarsko – cukierniczej oraz podniesienie kwalifikacji profesjonalnych 260 nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu z całej Polski w okresie od 1 I 2012 do 30 XI 2014”.

Wnioskodawca sformułował następujące cele szczegółowe:

- wypracowanie skutecznych rozwiązań rozwoju kwalifikacji profesjonalnych nauczycie-

lek/nauczycieli i instruktorek/instruktorów przedmiotów zawodowych poprzez praktyki w przedsiębiorstwach piekarsko – cukierniczych,

- zdiagnozowanie umiejętności profesjonalnych nauczycielek/nauczycieli i instruktorek/instruktorów,
- pogłębienie wiedzy i umiejętności dotyczących aktualnie stosowanych technologii, sprzętu, organizacji w rzeczywistych warunkach pracy,
- podniesienie kwalifikacji dydaktycznych w zakresie praktycznego nauczania zawodu.



2. Założenia metodologiczne ewaluacji

Ewaluacja projektu była prowadzona w sposób ciągły i obejmowała różnorodnie źródła danych. Jej celem było poznanie, jaką wartość opisany Projekt ma dla podniesienia kwalifikacji zawodowych nauczycielek i nauczycieli przedmiotów praktycznych w szkołach zawodowych. Ponieważ celem głównym Projektu było wypracowanie nowego podejścia do nauczania praktycznego w branży piekarsko – cukierniczej oraz podniesienie kwalifikacji profesjonalnych wspomnianej grupy zawodowej, ewaluacja miała na celu poznanie wartości proponowanego rozwiązania w kontekście rozwoju zawodowego nauczycielek/nauczycieli.

Przedmiotem ewaluacji były opinie uczestniczek i uczestników Projektu oraz Opiekunów Praktyk na temat jego organizacji oraz warstwy merytorycznej. Ewaluacja uwzględniała poszczególne zadania projektowe z wyjątkowym naciskiem na praktykę w przedsiębiorstwie.

Badania były ukierunkowane na zebranie odpowiedzi na następujące pytania kluczowe sformułowane przez wnioskodawcę:

- Jaki jest poziom początkowych kompetencji nauczycielek/nauczycieli?
- Jakie motywacje przyświecały nauczycielkom/nauczycielom w chwili przystąpienia do projektu?
- Jakie są oczekiwania uczestniczek/uczestników względem projektu?
- Jakie są potrzeby w zakresie doskonalenia zawodowego uczestniczek/uczestników?
- Czy miejsca przewidziane do realizacji praktyk umożliwiają osiągnięcie celów projektu?

- Jaka jest świadomość nauczycielek/nauczycieli w zakresie równego traktowania i równych szans kobiet i mężczyzn?
- Jak przebiega realizacja praktyk?
- Jakie są bariery realizacji praktyk?
- Jaki jest poziom zaangażowania nauczycielek/nauczycieli?
- Jakie są opinie nauczycielek/nauczycieli na temat programu praktyk?
- Jakie zmiany w zakresie programu praktyk oraz w zakresie warunków jego realizacji są sugerowane przez nauczycielki/nauczycieli?
- Jaki jest przyrost kompetencji zawodowych i dydaktycznych nauczycielek/nauczycieli po odbyciu praktyk?
- Jakie są narzędzia promocyjne umożliwiające optymalne i efektywne dotarcie do grupy docelowej?

Przyjętymi kryteriami ewaluacyjnymi były:

- skuteczność działań (czyli określenie, na ile cele założone przez wnioskodawcę zostały zrealizowane),
- użyteczność działań (na ile Projekt odpowiada oczekiwaniom i potrzebom nauczycielek i nauczycieli),
- trafność (na ile założone cele odpowiadają zidentyfikowanym, zdiagnozowanym problemom),
- oddziaływanie/wpływ – (na ile korzyści odniesione przez nauczycielki i nauczycieli objętych wsparciem mają wpływ na inne osoby, w tym innych nauczycieli/nauczycielki, a także uczennice i uczniów).

Dobór metod, technik i narzędzi badawczych był uzależniony od przyjętych przez wnioskodawcę założeń. W procesie badań ewaluacyjnych zastosowano triangulację metodologiczną, dotyczyła ona źródeł oraz metod badawczych.

W badaniach wykorzystano następujące techniki badawcze:

- ankieta audytoryjna (dwa rodzaje kwestionariuszy ankiet, ankieta początkowa i końcowa),
- badania dokumentów (badanie dzienników praktyk, analiza wyników testów kompetencji in i out, analiza profili kompetencji, dzienników praktyk, indywidualnych raportów eksperta kluczowego, raportów eksperta kluczowego, merytorycznego, trenerów/trenerki),
- wywiad grupowy (prowadzony w co drugiej grupie nauczycielek/nauczycieli na początku i na zakończenie projektu, a także w trakcie realizacji praktyk),
- wywiad CATI (przeprowadzony z opiekunami praktyk),
- wywiady indywidualne (opiekunowie, pracownicy Projektu, ekspert kluczowy i merytoryczny).

Badaniami objęłam wszystkie osoby uczestniczące w Projekcie. Ankieta początkowa była robiona podczas diagnozy początkowej, natomiast ankieta końcowa podczas diagnozy końcowej. W co drugiej grupie podczas diagnoz prowadziłam także wywiady grupowe. W co drugiej grupie podczas wizytowania praktyk w miejscu ich odbywania także prowadzono wywiady zarówno grupowe z Uczestniczkami/Uczestnikami, jak i Opiekunami Praktyk oraz członkami zakładów przyjmujących. Wywiady zostały transkrybowane. Dane o charakterze ilościowym zostały poddane analizie jakościowej. Dodatkowymi źródłami informacji były dokumenty sporządzone w trakcie realizacji projektu.- poddano je analizie jakościowej.

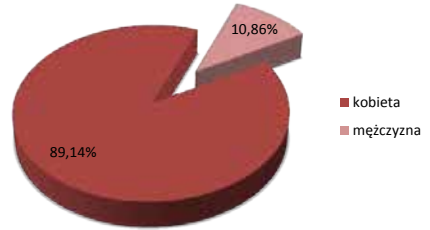
3. Analiza wyników ewaluacji

3.1. Ogólna charakterystyka grupy badawczej

Wnioskodawca zakładał, że w Projekcie weźmie udział większy odsetek kobiet niż mężczyzn. W grupach, które brały udział w opisywanym przedsięwzięciu, zdecydowaną większość stanowiły kobiety. Dysproporcja pomiędzy reprezentacją mężczyzn i kobiet jest nieunikniona ze względu na statystyczną przewagę kobiet w szkolnictwie, w tym także w szkolnictwie zawodowym.

Wykres 6.

Płeć uczestników



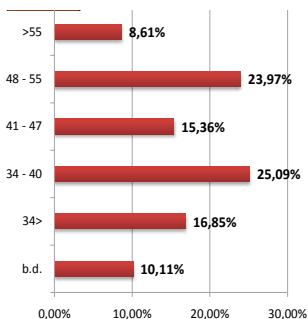
Źródło: opracowanie własne, n=267

Łącznie w Projekcie *Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu* wzięło udział 267 osób. Dokonując rozróżnienia ze względu na płeć, w diagnozach i praktykach uczestniczyło 238 nauczycielek oraz 29 nauczycieli.



Wykres 7.

Rozkład wieku uczestników Projektu

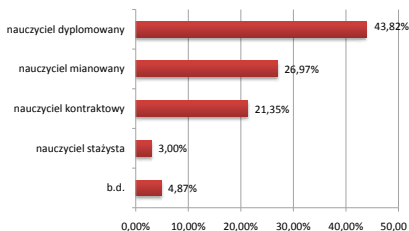


Źródło: opracowanie własne, n=267

Średnia wieku Uczestniczek i Uczestników Projektu wyniosła 45 lat i 6 miesięcy. Najstarsza osoba zadeklarowała, iż ukończyła 59 lat, a najmłodsza badana osoba miała 26 lat. Najczęściej wskazywany wiek zawierał się w przedziale od 34 do 40 lat (25,09% odpowiedzi, 67 wskazań). W badanej populacji odnotowany został również wysoki odsetek osób w wieku od 48 do 55 lat (23,97% odpowiedzi, 64 wskazania). Osób, które nie ukończyły 34 roku życia, było 45 (16,85% odpowiedzi). Z kolei 15,36% ankietowanych zaznaczyło swój wiek w przedziale od 41 do 47 lat (41 wskazań). W Projekcie uczestniczyło najmniej osób w wieku powyżej 55 lat (8,61% odpowiedzi, 23 wskazania).

Wykres 8.

Stoień awansu zawodowego badanych



Źródło: opracowanie własne, n=267

Większość nauczycielek/nauczycieli, którzy zrealizowali praktyki w ramach Projektu, posiadała stopień awansu nauczyciela dyplomowanego (43,82% odpowiedzi, 117 wskazań). Osób ze stopniem awansu nauczyciela mianowanego było 72 (26,97% odpowiedzi), a nauczycieli kontraktowych 57 (21,35% odpowiedzi). Najmniejszą grupę stanowili nauczyciele stażysty, których było 8 (3,00% odpowiedzi). Z kolei 13 badanych nie wskazało posiadanego stopnia awansu.

Nauczycielki/nauczyciele wskazały/li ponadto przedmioty, jakich w momencie udziału w projekcie nauczyły/li w swoich szkołach:

- zajęcia praktyczne,
- pracownia gastronomiczna,
- technologia gastronomiczna,
- podstawy żywienia człowieka,
- technologia produkcji piekarskiej,
- technologia produkcji cukierniczej,
- maszyny i urządzenia przemysłu spożywczego,
- wyposażenie techniczne,
- prace pomocnicze w gastronomii hotelowej,
- zajęcia kulinarne,
- analiza żywności,
- technologia BHP,
- nauka zawodu cukiernik i kucharz małej gastronomii,
- obsługa informatyczna w hotelarstwie,
- rachunkowość i finanse w gastronomii,
- kształtowanie kreatywności,
- towaroznawstwo,
- dietetyka,
- obsługa konsumenta,
- sprzedaż i organizacja sprzedaży,
- podstawy przetwórstwa spożywczego,
- marketing w gastronomii,
- produkcja roślinna,
- mikrobiologia.

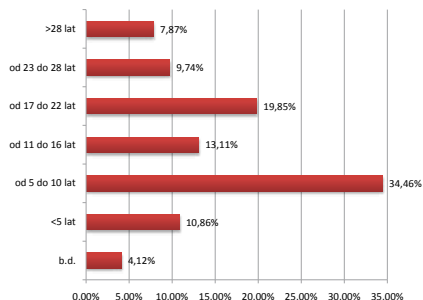
Poza przedmiotami ściśle zawodowymi nauczonymi w szkołach gastronomicznych, nauczycielki/nauczyciele prowadzą również zajęcia z przedmiotów ogólnych, jak:

- rachunkowość,
- biologia,
- technologia informacyjna – informatyka,
- podstawy przedsiębiorczości,
- geografia,
- fizyka,
- chemia.

Badane osoby posiadają różne doświadczenia nauczycielskie. Ich staż pracy jest także bardzo zróżnicowany.

Wykres 9.

Staż pracy uczestników Projektu w zawodzie nauczyciela



Źródło: opracowanie własne, n=267

Średni staż pracy w zawodzie nauczycielki/nauczyciela wyniósł 14 lat i 2 miesiące. Wśród Uczestniczek/Uczestników Projektu znalazły się osoby, które dopiero rozpoczęły pracę w szkole, dlatego ich staż pracy był niższy niż rok. Jedna z osób biorących udział w projekcie zadeklarowała, iż wykonuje pracę nauczyciela już od 39 lat. W badanej grupie najwięcej było osób, które posiadały staż pracy od 5 do 10 lat (34,46% odpowiedzi, 92

Stowarzyszenie Polskich Kucharzy

i

Cukierników

Stowarzyszenie Polskich Kucharzy



rzy i Cuk



KAPITAŁ LUDZKI

SWIA RZĄDOWA
KULTURY I SZKOLENIA



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Oska
nie
ednin
awo

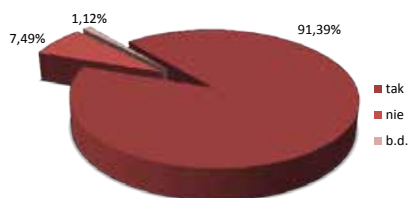




wskazania). Drugi pod względem liczebności odsetek pod względem stażu pracy stanowiły osoby, które w szkole przepracowały od 17 do 22 lat (19,85% odpowiedzi, 53 wskazania). Osób ze stażem pracy wynoszącym od 11 do 16 lat było z kolei 35 (13,11% odpowiedzi). Do projektu przystąpiło 29 osób (10,86% odpowiedzi), które w zawodzie nauczycielki/nauczyciela nie przepracowały 5 lat. W Projekcie uczestniczyło najmniej osób ze stażem pracy przekraczającym 28 lat (7,87% odpowiedzi, 21 wskazań) oraz wynoszącym od 23 do 28 lat (9,74% odpowiedzi, 26 wskazań). Pozostałe osoby, tj. 11 badanych, nie udzieliło odpowiedzi na pytanie o staż.

Wykres 10.

Szkola jako jedyne aktualne miejsce pracy



Źródło: opracowanie własne, n=267

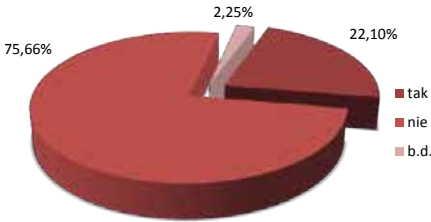
Zdecydowana większość Uczestniczek/Uczestników Projektu aktualnie pracuje wyłącznie w szkole, w charakterze nauczycielki/nauczyciela (91,39% odpowiedzi, 244 wskazania). Trzy osoby nie udzieliły żadnej odpowiedzi. Pozostali badani (7,49% odpowiedzi, 20 wskazań) przyznali, iż poza szkołą wykonują inne, zarobkowe czynności:

- trener prowadzący kurs z zakresu kucharz, kelner, catering,
- trener zachowań społecznych,
- strażak,
- prowadzenie własnej działalności gospodarczej,

- kucharz w restauracji,
- pracownik firmy cateringowej,
- menedżer gastronomii,
- logopeda,
- wychowawca młodzieży w bursie szkolnej,
- dietetyk,
- technolog w zakładzie mleczarskim,
- terapeuta integracji sensorycznej,
- specjalista ds. bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykres 11.

Doświadczenie w pracy w przedsiębiorstwach z branży kulinarnej



Źródło: opracowanie własne, n=267

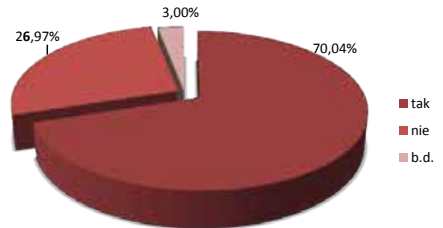
Zdecydowana większość Uczestniczek/Uczestników rozpoczynając Projekt nie posiadała doświadczenia w pracy zawodowej w przedsiębiorstwie funkcjonującym w branży gastronomicznej (75,66% odpowiedzi, 202 wskazania). Sześciu ankietowanych nie udzieliło odpowiedzi na tak sformułowane pytanie. Pozostałe osoby (22,10% odpowiedzi, 59 wskazań) przyznały, iż w przeszłości miały możliwość pracy w tego rodzaju przedsiębiorstwie jako:

- pracownik produkcyjny w zakładzie mięsnym,
- pomocnik kuchenny, kucharz, szef kuchni,
- menedżer restauracji,
- menedżer hotelu,
- kelner, barman,
- kierownik produkcji,
- kierownik piekarnik,

- pracownik smażalni ryb,
- analityk w przedsiębiorstwie zbożowo-mącznym,
- laborant w piekarni,
- właściciel małej gastronomii.

Wykres 12.

Współpraca nauczycieli z przedsiębiorcami



Źródło: opracowanie własne, n=267

Nauczycielki i nauczyciele chętnie decydują się współpracować z przedsiębiorcami w ramach wykonywanego zawodu, czego potwierdzeniem są powyższe wyniki. Zdecydowana większość Uczestniczek/Uczestników Projektu zadeklarowała, że w ich przypadku taka współpraca ma miejsce (70,04% odpowiedzi, 187 wskazań). Z kolei 72 badanych (26,97% odpowiedzi) stwierdziło, iż nie kooperuje z przedsiębiorstwami. Najczęściej dochodzi do współpracy mającej na celu przybliżenie uczniom i uczniom warunki pracy w zakładzie pracy.



KAPITAŁ LUDZKI
Aktywizacja i podnoszenie kwalifikacji



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu



i Zapisy

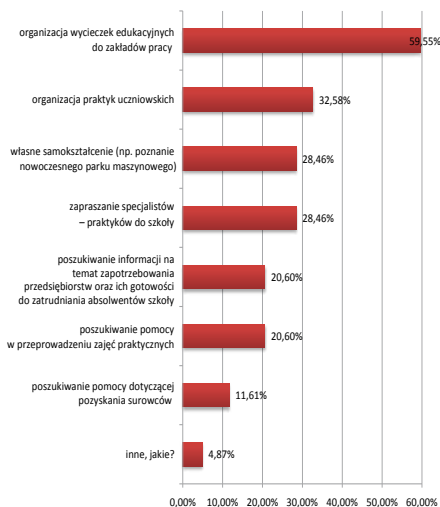
tel. 533 370 030
www.doskonaleniechlebem.pl





Wykres 13.

Charakter współpracy z przedsiębiorcami¹



Źródło: opracowanie własne, n=187

Badane osoby najczęściej współpracują z przedsiębiorcami przy okazji organizacji wycieczek edukacyjnych do zakładów pracy (59,55% odpowiedzi, 159 wskazań). Badani przyznali, że ich kontakty z osobami ze świata biznesu dotyczą także między innymi kwestii organizacji praktyk uczniowskich (32,58% odpowiedzi, 87 wskazań), zapraszania specjalistów do szkoły (28,46% odpowiedzi, 76 wskazań) oraz własnego samokształcenia przez poznawanie na przykład nowoczesnego parku maszynowego (28,46% odpowiedzi, 76 wskazań). Ankietowane osoby współpracują ponadto z osobami reprezentującymi środowisko przedsiębiorców w celu pozyskiwania informacji na temat zapotrzebowania firm na pracowników oraz ich gotowości do zatrudniania absolwentów szkoły (20,60% odpowiedzi, 55 wskazań) i uzyskania pomocy w przeprowadzeniu zajęć praktycz-

nych (20,60% odpowiedzi, 55 wskazań). Mniejsza liczba respondentów współdziała z przedsiębiorcami w aspekcie uzyskania pomocy dotyczącej pozyskania surowców (11,61% odpowiedzi, 31 wskazań). Badani podkreślili, że podejmowana przez nich współpraca z firmami przybierała również charakter współorganizowania konkursów, pokazów, targów czy też konferencji (4,87% odpowiedzi, 13 wskazań).

Zaprezentowane powyżej dane wskazują, że Projekt cieszy się zainteresowaniem nauczycielek i nauczycieli w różnym wieku i różnej sytuacji zawodowej. To, co łączy badanych, to fakt, że większość z nich nie ma doświadczenia w pracy poza szkołą, pracy w przedsiębiorstwie z branży gastronomicznej. Chęć jej poznania oraz przyjrzenia się, w jaki sposób takie przedsiębiorstwo funkcjonuje na co dzień skłoniła te osoby do wzięcia udziału w Projekcie umożliwiającym poznanie specyfiki działania zakładów cukierniczych i piekarskich.

3.2. Motywy uczenia się i przeszłe doświadczenia edukacyjne Uczestniczek i Uczestników

Jednym z pytań kluczowych sformułowanych przez wnioskodawcę i wyznaczającym kierunek procesu badań ewaluacyjnych było pytanie o motywy nauczycielek i nauczycieli związane z przystąpieniem do opisywanego Projektu. Do tej kwestii badane osoby mogły się odnieść w kwestionariuszu ankiety, a także w trakcie wywiadu. Zebrane dane empiryczne wskazują na polimotywową uczestniczek i uczestników.

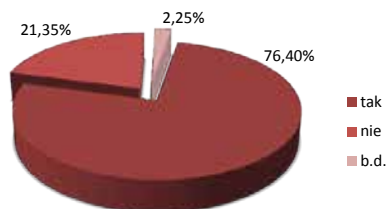
„Ja swój przyjazd motywuję chęcią doskonalenia zawodowego, współpracą z profesjonalistami, chęć poznania nowych ludzi. Jestem młodą nauczycielką, więc mam czego się uczyć jeszcze”.

¹ możliwość wyboru więcej niż jednej odpowiedzi

Rozmówczynie cytowana powyżej widzi wiele powodów, które skłoniły ją do udziału w Projekcie. Potrzeba uczenia się, a także chęć poznania profesjonalistów - zarówno wśród kucharzy, jak i starszych stażem nauczycieli/nauczycielek - skłoniły ją do podjęcia się edukacyjnego trudu. Badane osoby są w tym względzie aktywne. Większość z nich ma za sobą doświadczenia ukierunkowane na podnoszenie kwalifikacji zawodowych.

Wykres 14.

Przeszłe doświadczenia związane z doszktałcaniem się nauczycieli



Źródło: opracowanie własne, n=267

Ponad połowa badanych przyznała, że w przeszłości brała udział w różnego rodzaju formach doszktałceniach (76,40% odpowiedzi, 204 wskazania). Projekt *Dokształcenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu* stanowił pierwszą okazję do doszktałceniach się dla 57 osób (21,35% odpowiedzi). Pozostałe 6 osób nie odpowiedziało na to pytanie.

Nauczycielki/nauczyciele, którzy mieli możliwość doszktałcać się już w przeszłości, podali, w jakich przedsięwzięciach edukacyjnych uczestniczyli:

- projekt „Nauczyciel obróbki mięsa w szkole XXI w”,
- projekt „Europejski nauczyciel przedmiotów zawodowych”,
- projekt „Efektywny kucharz sztuki kulinarnej”,
- projekt „Czekoladowy weekend z szefem kuchni”,

- projekt „Nauczyciel mistrzem młodych mistrzów”,
- projekt „Europejski program doszktałceniach nauczycieli branży HoReCa”,
- projekt „Nauczyciel przyszłości”,
- projekt „Nauczyciel gastronomii na drodze rozwoju”,
- projekt „Odnawialne źródła energii”,
- projekt „Kucharz doskonały. Dziedzictwo kulinarne w pracy nauczycieli zawodu”,
- projekt „Czas na nas”,
- projekt „Nauczyciel bliżej przedsiębiorstwa”,
- projekt „Nauczyciel na drodze rozwoju”,
- projekt „Od ziarenka do bochenka”,
- projekt „Udekorowani”,
- projekt „Mistrzowie hotelarstwa”,
- projekt „Mobilny nauczyciel szkolnej kadry edukacyjnej”,
- projekt „Zielone światło”,
- projekt „Dokształcenie umiejętności cukierniczych”,
- projekt „Nowoczesna kuchnia polska”,
- kurs „Ocenianie kształtujące w szkole zawodowej”,
- kurs technologii sporządzania potraw,
- kurs barmana,
- kurs cateringowy,
- kurs wychowawców kolonii,
- kurs kierowników wycieczek,
- kurs dekorowania tortów,
- kurs doszktałceniach z zakresu oligofrenopedagogiki,
- kurs z zakresu obsługi gastronomiczno-hotelowej,
- kurs gastronomiczny w nierzeczywistych warunkach pracy,
- kurs dotyczący obsługi kelnerskiej,
- kurs hotelarstwa,
- kurs przygotowania drinków i napojów alkoholowych,



KAPITAŁ LUDZKI

Polish text below the logo.

Człowiek - najlepszy

skor
em Po
zyciel

orn

Zw

il 5

www

D



UNIA EUROPEJSKA
Europejski Fundusz Regionalny



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Regionalnego

stycja

ie
tim
a

KONIG CREAM

MP

MP

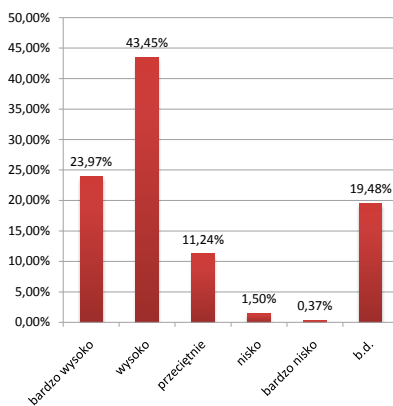
MP

- kurs zdobnictwa,
- kurs dla autorów arkuszy egzaminacyjnych egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie technik technologii żywności,
- kurs z zakresu kuchni staropolskiej,
- kurs baristy,
- kurs carvingu,
- szkolenie zawodowe z zakresu czekolady,
- szkolenie kulinarne w zakresie mięs, ryby i owoców morza,
- szkolenie z zakresu obróbki mięsa,
- szkolenie z zakresu przygotowywania mięs zimnych oraz sosów,
- szkolenie z zakresu wykorzystania nowoczesnego sprzętu w kuchni,
- szkolenie komputerowe z zakresu wykorzystania i pracy z narzędziami multimedialnymi,
- warsztaty gastronomiczne,
- warsztaty kulinarne z wykorzystania wołowiny wysokiej jakości.

Badane nauczycielki i nauczyciele mają za sobą bogate doświadczenia związane z doskonaleniem własnych kompetencji zawodowych. Są one najczęściej bezpośrednio związane ze specyfiką nauczanych przedmiotów. Przeszłe doświadczenia edukacyjne są oceniane przez niemal 70% badanych pozytywnie lub bardzo pozytywnie.

Wykres 15.

Ocena przeszłych doświadczeń



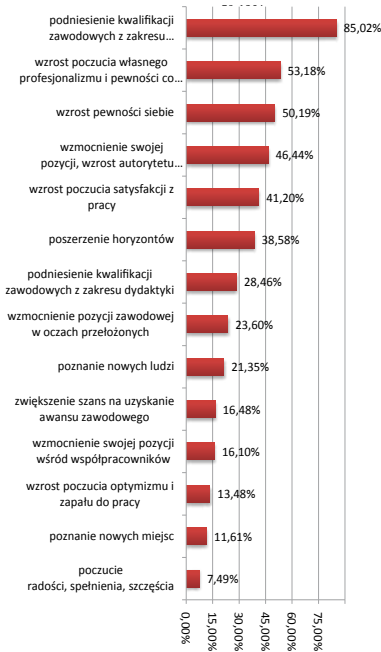
Źródło: opracowanie własne, n=267

Respondentki/respondenci przeszłe doświadczenie związane z udziałem w zorganizowanych formach doształcania najczęściej oceniali wysoko (43,45% odpowiedzi, 116 wskazań). Pozostałe osoby oceniły je bardzo wysoko (23,97% odpowiedź, 64 wskazania) oraz przeciętnie (11,24% odpowiedzi, 30 wskazań). Pojedyncze osoby uznały, że ich przeszłe doświadczenie edukacyjne jest niskie (1,50% odpowiedzi 4 wskazania) lub bardzo niskie (0,37% odpowiedź, 1 wskazanie). Warto zaznaczyć, że 52 badanych nie udzieliło odpowiedzi na pytanie dotyczące oceny posiadanego doświadczenia.

Nauczycielki i nauczyciele byli pytani także o to, jakie korzyści dostrzegają w doształcaniu się. Badani zwracają uwagę przede wszystkim na zyski bezpośrednio związane z ich rolą zawodową. Wykres zamieszczony poniżej prezentuje szczegółowe dane w tym zakresie.

Wykres 16.

Korzyści wynikające z dokształcania się nauczycieli²



Źródło: opracowanie własne, n=267

Nauczycielki/nauczyciele biorąc udział w różnych formach dokształcania najczęściej dostrzegają w tym szansę na podniesienie kwalifikacji zawodowych z zakresu nauczanego przedmiotu (85,02% odpowiedzi, 227 wskazań). Do istotnych korzyści wynikających z kształcenia się nauczycielek/nauczycieli badani zaliczyli możliwość wzrostu poczucia własnego profesjonalizmu i pewności co do własnej pozycji jako eksperta (53,18% odpowiedzi, 142 wskazania), wzrostu pewności siebie (50,19% odpowiedzi, 134 wskazania) czy też wzmocnienia swojej pozycji, wzrostu autorytetu wśród uczniów (46,44% odpowiedzi, 124 wskazania). Zaletą tego

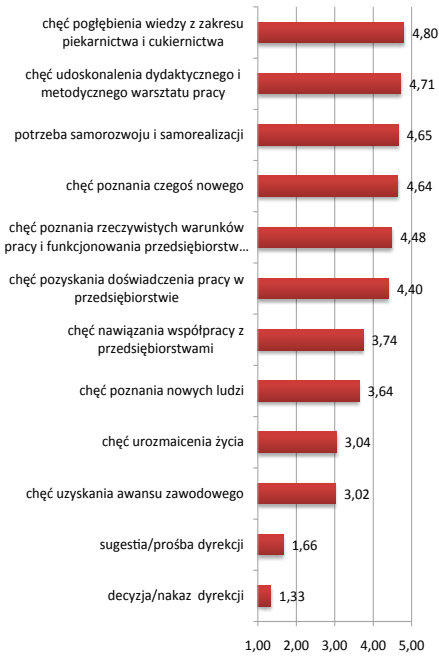
² Możliwość wyboru więcej niż jednej odpowiedzi (maksymalnie 5 odpowiedzi)

rodzaju edukacji w opinii badanych jest wzrost poczucia satysfakcji z pracy (41,20% odpowiedzi, 110 wskazań) oraz poszerzenie horyzontów (38,58% odpowiedzi, 103 wskazania).

Zdaniem ankietowanych, nauczycielskie dokształcanie się w najmniejszym stopniu przekłada się na poczucie radości, spełnienia i szczęścia (7,49% odpowiedzi, 20 wskazań). W mniemaniu niewielkiego odsetka badanych profitem związanym z rozwijaniem się poprzez udział różnego rodzaju przedsięwzięcia edukacyjne jest poznanie nowych miejsc (11,61% odpowiedzi, 31 wskazań), wzrost poczucia optymizmu i zapału do pracy (13,48% odpowiedzi, 36 wskazań), wzmocnienie swojej pozycji wśród współpracowników (16,10% odpowiedzi, 43 wskazania), czy też zwiększenie szans na uzyskanie awansu zawodowego (16,48% odpowiedzi, 44 wskazania). Do pozostałych korzyści z kształcenia się nauczycielki/nauczyciele zaliczyli poznanie nowych ludzi (21,35% odpowiedzi, 57 odpowiedzi), wzmocnienie pozycji zawodowej w oczach przełożonych (23,60% odpowiedzi, 63 wskazania) oraz podniesienie kwalifikacji zawodowych z zakresu dydaktyki (28,46% odpowiedzi, 76 wskazań).

Dobre doświadczenia edukacyjne z przeszłości, a także dostrzeganie korzyści wynikających z uczenia się są dobrą podstawą do podejmowania dalszych działań ukierunkowanych na podniesienie kwalifikacji zawodowych. Nie dziwi zatem, że spośród motywów uczestnictwa w Projekcie wymienionych w kwestionariuszu ankiety nauczycielki i nauczyciele najrzadziej wskazywali na nacisk lub sugestie przełożonych. Oznacza to, że ich motywacja ma charakter wewnętrzny, a nie zewnętrzny, co w kontekście angażowania się w proces uczenia się i jego efektywność jest bardzo pozytywne. Wykres zamieszczony poniżej zawiera szczegółowe zestawienie ilościowe, obrazujące motywy uczestniczenia w Projekcie.



Wykres 17.**Najważniejsze motywy przystąpienia do Projektu**

Źródło: opracowanie własne, n=267

Najważniejszym motywem przystąpienia do projektu w ocenie badanych była chęć pogłębienia wiedzy z zakresu piekarnictwa i cukiernictwa (średnia ocen 4,80). Ważnym powodem ich zaangażowania była również chęć udoskonalenia dydaktycznego i metodycznego warsztatu pracy (średnia ocen 4,71) oraz potrzeba samorozwoju i samorealizacji (średnia ocen 4,65). Do istotnych powodów, dla których nauczycielki/nauczyciele zdecydowali się przystąpić do projektu, była chęć poznania czegoś nowego (średnia ocen 4,64), chęć poznania rzeczywistych warunków pracy i funkcjonowania przedsiębiorstw z branży piekarniczo-cukierniczej (średnia ocen 4,48) oraz chęć pozyskania doświadczenia w pracy w przedsiębiorstwie (średnia ocen 4,40).

Uczestniczki/uczestnicy przyznali jednocześnie, że ich udział w Projekcie nie wynikał z decyzji bądź nakazu dyrekcji (średnia ocen 1,33), czy też sugestii lub prośby przełożonych (średnia ocen 1,66). Do mniej istotnych argumentów wpływających na przystąpienie do Projektu badani zaliczyli chęć uzyskania awansu zawodowego (średnia ocen 3,02), chęć urozmaicenia życia (średnia ocen 3,04), chęć poznania nowych ludzi (średnia ocen 3,64) oraz chęć nawiązania współpracy z przedsiębiorstwami (średnia ocen 3,74).

Dane zaprezentowane na powyższym wykresie zyskują nieco inny kontekst, gdy uwzględni się wypowiedzi respondentek i respondentów. Wynika z nich, że zasadnicze powody uczestniczenia w Projekcie są bezpośrednio związane z rolą zawodową. W pierwszej kolejności jednak pojawia się zaintrygowanie i zaciekawienie nowością, jaka kryła się za propozycją wnioskodawcy.

Ciekawość jest pierwszym podstawowym warunkiem powodującym, że ludzie poszukują i partycypują w inicjatywach dotąd dla nich nieznanych. Ciekawość jest wymieniana przez K. Szmidta jako podstawowa cecha ludzi twórczych. Otwarcie na nowości, dążenie do zaspokajania potrzeby poznawania i dociekliwości w eksplorowaniu rzeczywistości to cnoty godne podziwu. Gros badanych osób wskazywało, że do projektu przywołała ich własna ciekawość. Jest ona związana z rozwojem zawodowym i troską o jakość kształcenia młodzieży, niemniej jednak rozmówczynie cytowane poniżej wskazują, na własną dociekliwość jako powód podjęcia edukacyjnego trudu.

„Z ciekawości również tutaj uczestniczę w tym projekcie. I również chciałabym zdobyć jakieś nowe doświadczenia, które przekażę młodzieży, pieczenie ciast właśnie”.

„Z ciekawości na pewno też, żeby zobaczyć, jak taki projekt wygląda. Jak wyglądają zakłady inne, zawsze coś nowego zobaczymy”.

W przypadku badanych osób zdarzyło się, że ciekawość dotyczyła nie tylko merytorycznej strony pro-



jektu i związana była z poszukiwaniem nowości dotyczących nauczanego przedmiotu. Respondentki/respondenci cytowani poniżej przyznają, że po raz pierwszy uczestniczą w takiej formie szkolenia podnoszącego kwalifikacje zawodowe, która obejmuje praktyki w przedsiębiorstwie. Ze słów przytoczonych poniżej wynika, że intrygująca jest formuła dokształcania zaproponowana przez wnioskodawców. Pomimo znacznej ilości propozycji szkoleniowych współfinansowanych przez UE dla nauczycielek/nauczycieli, jakie od kilku lat dostępne są na rynku usług edukacyjnych, są osoby z tej grupy zawodowej, które do tej pory jeszcze nie skorzystały z proponowanych form dokształcania. Osoby te, zaintrygowane propozycją wnioskodawcy, postanowiły sprawdzić, jaka jest jej wartość.

„Chciałem zobaczyć jak wygląda powiedzmy takie szkolenie. Nie byłem na tego typu szkoleniach, dlatego się zapisałem”.

„Motywem przystąpienia do projektu, moim przynajmniej, to było takie, że tak: jest to mój pierwszy projekt, taki gastronomiczny, no i chciałam ze strony praktycznej głównie zapoznać się z tymi zagadnieniami, ponieważ no takiego dużego doświadczenia akurat w tej stronie praktycznej projektu nie mam”.

Ciekawość, w tym także ciekawość dotycząca specyfiki proponowanego wsparcia, skłoniła badane osoby do wzięcia udziału w Projekcie. Jak wynika z przytoczonych wypowiedzi, nie był to jedyny powód zainteresowania projektem. Poza ciekawością, jaką kierowały się badane osoby przychodząc do opisywanego przedsięwzięcia edukacyjnego, znacznie częściej wskazywano na powody bezpośrednio związane ze specyfiką pracy nauczycielskiej. Z zebranych danych empirycznych wynika, że motywacja badanych osób jest bezpośrednio wynikiem ich zawodowej roli. Nie widzą oni innej możliwości dla nauczyciela przedmiotów zawodowych, jak podążać za ideałem edukacji ustawicznej.

„Poza tym no nauczyciel przedmiotów zawodowych musi się cały czas uczyć niestety”.

„Lubię podnosić swoje kwalifikacje”.

Konieczność stałego doskonalenia kwalifikacji zawodowych w szczególności odnosi się do nauczycielek i nauczycieli przedmiotów zawodowych. Ciągłość i nieuchronność zmian technologicznych, procesowych i organizacyjnych w zakresie produkcji i usług gastronomicznych powodują, że bez nieustannego wysiłku edukacyjnego nauczanie w szkole zawodowej szybko może się stać anachroniczne. Świadomość tego faktu sprawia, że nauczycielki i nauczyciele nie ustają w trudzie podnoszenia własnych kompetencji. Taki też powód przystąpienia do opisywanego Projektu podawały badane osoby w trakcie wywiadów.

„W swoim życiu kieruję się dewizą, że właściwie człowiek powinien nieustannie podnosić swoją wiedzę i kwalifikacje. Mimo, że mam dwudziestoosmioletni staż pracy głównie, nauczam głównie przedmiotów teoretycznych, trochę też staram się, znaczy gotuję z uczniami na zajęciach praktycznych, ale z cukiernictwa, piekarnictwa niewiele wiem. Chciałabym poszerzyć swoją wiedzę, umiejętności na ten temat”.

„Powód, dla którego przyjechałam na szkolenie to jest chęć wzbogacenia własnego warsztatu pracy”.

Nauczycielki i nauczyciele pragną się uczyć. Pragnienie to, jak już wcześniej zaznaczono, jest związane z rolą zawodową. Chęć wzbogacenia warsztatu pracy w szkole jest motywem wielu badanych osób. Chęć ta może być wynikiem postawy przyjmowanej przez nauczycielki i nauczycieli, a charakteryzującej się poszukiwaniem nowości i ciekawością dyscypliny, w której się pracuje – jak w przypadku osób cytowanych poniżej.

„Chętnie sprawdzę swoje umiejętności. Jestem otwarta na nowe doświadczenia, propozycje. Mam nadzieję, że się bardzo, bardzo dużo nauczę”.

„No przede wszystkim, żeby się czegoś nauczyć i dowiedzieć nowych rzeczy. Ja z takiego powodu”.

„I przyjechałam tutaj między innymi po to, żeby pogłębić swoje wiadomości i zdobyć jakieś nowe doświadczenia”.

Może także wynikać z konieczności wynikającej z warunków funkcjonowania placówek szkolnych, w których nauczycielki i nauczyciele bywają stawiani wobec nowych wyzwań zawodowych. Wynikają one z organizacji pracy, wymagającej zetknięcia z nowym przedmiotem lub mogą być konsekwencją zmian w zakresie profilu pracy szkoły, przyjęcia nowych specjalności zawodowych czy też zmian w obszarze podstaw programowych wymuszających na nauczycielkach i nauczycielach modyfikację zajęć. O takich sytuacjach wspominają rozmówczynie cytowane poniżej.

„Szkoła to, że, szkoła przymierza się do jakby specjalizacji w cukierni, ewentualnie piekarz. A nasze praktyczne umiejętności odpowiednio są takie domowe”.

„Ja chciałam powiedzieć, że od tego roku zaczęłam uczyć przedmiotów w pracowni gastronomicznej, no i przyznam, że ta moja wiedza jest taka, no jaka jest, z domu powiedzmy. I chciałam się nauczyć po prostu. Tutaj będzie to pieczenie ciast i chciałam się na jak najlepiej nauczyć, żeby móc później przekazywać uczniom swoją wiedzę”.

„To jest tak: w jednym roku uczysz, a w drugim już nie, nie ma ciągłości. Chodzi o to, że moja dyrekcja na przykład nie uznaje czegoś takiego, że dostałeś ciastkarstwo, technologię produkcji ciastkarskiej to uczysz tego. W tym roku uczysz tego a w przyszłym uczysz czegoś innego, żeby się nie nudziło”.



„Ja uczestniczę w Projekcie chyba podobnie jak tutaj wszyscy głównie ze względu na tą reformę kształcenia zawodowego. Teraz wchodzi przedmioty takie typowo praktyczne, pracownie, myśmy tego do tej pory nie mieli. Dlatego to jest dla mnie bardzo ważne, żeby zobaczyć jak się prowadzi takie zajęcia. Jak robią to osoby, które mają bardzo duże doświadczenie w tym.”

„Moim głównym właściwie motywem przystąpienia do tego Projektu było to, że wprowadzamy nowy kierunek do szkoły, akurat ciastkarstwo i piekarstwo tam będzie. Poza tym akurat zawsze ten kierunek mnie interesował i mam nadzieję, że w tym kierunku będę jednak dalej szła. Mamy taki nieformalny podział – zawsze ja zajmuję się deserami, koleżanka zajmuje się czymś innym i chciałabym w tym kierunku iść.”



Nowe wyzwania, przed jakimi zostają postawione szkoły, w tym oczywiście przede wszystkim nauczycielki i nauczyciele, rodzą konieczność podjęcia działań dostosowawczych. Krytyczna ocena własnych umiejętności w kontekście nowych wymagań skłania do poszukiwania dróg i sposobów podniesienia ich poziomu. Ale też chęć doskonalenia się nie musi być powodowana nowymi wyzwaniami i zmiennymi warunkami pacy. Może wynikać z niskiej oceny własnych kompetencji czy też niepewności, z jaką realizuje się rolę zawodową.

„Jeśli się czuje pewien dyskomfort z danej dziedziny, to automatycznie no nauczyciel jest mniej pewny siebie, co mu przeszkadza w pracy. Więc dlatego no trzeba się kształcić w tych tematach, których, w których się czuje gorzej aniżeli w pozostałych.”



Dyskomfort zrodzony z niewiedzy lub braku pewności siebie i niskiej oceny własnych kompetencji zawodowych był kolejną inspiracją do tego, by nauczycielki i nauczyciele poszukiwali możliwości doksztalcenia się w zakresie kulinariów. Niezadowolenie z siebie i posiadanych kwalifikacji – przejawiające się w słowach ostatnio cytowanej nauczycielki – bywa częstym motywem przystąpienia do opisywanego Projektu.

„Ja chciałabym uzupełnić swoje kompetencje w zakresie cukiernictwa, piekarnictwa. Tutaj duża wiedza teoretyczna natomiast słaba praktyczna. I ten projekt daje mi tą możliwość”.

Niezadowolenie, o którym mowa, może dotyczyć i często dotyczy zwłaszcza praktycznej strony zawodu. Nauczycielki i nauczyciele nie mają tak dużych wątpliwości co do poziomu własnej wiedzy, jak jest to w przypadku umiejętności. Większość badanych osób twierdzi, że zasadniczym lub bardzo ważnym motywem przystąpienia do Projektu jest chęć uzupełnienia lub podniesienia poziomu umiejętności zawodowych właściwych dla profesji związanych z kulinariami. W odniesieniu do specyfiki opisywanego przedsięwzięcia edukacyjnego, nauczycielki i nauczyciele wskazują na piekarnictwo i cukiernictwo jako te segmenty branży kulinarnej, w zakresie których ich umiejętności są na niezadowalającym poziomie.

„Motywy, czyli podstawowa rzecz, to rozszerzenie znajomości od strony głównie praktycznej”.

„Moim motywem, też jak u moich poprzedniczek, tutaj moich koleżanek to też jest jakby pogłębienie jakby swojej wiedzy praktycznej, tak. Te swoją wiedzę tutaj jakby teoretyczną z praktyczną”.

„Ja przyjechałam żeby pogłębić swoje przede wszystkim umiejętności, poszerzyć w zakresie produkcji piekarskiej i cukierniczej”.

„Moim motywem tutaj przystąpienia do tego projektu było podobnie jak u koleżanek, że chęć poszerzenia swoich tutaj umiejętności. Głównie to, że będzie taka praktyczna nauka zawodu i to jakby decydujący wpływ”.

Chęć podniesienia poziomu umiejętności zawodowych była wskazywana przez wiele badanych osób jako motyw determinujący ich udział w Projekcie. Refleksje nauczycielek i nauczycieli na ten temat pozwalają domniemywać, że szczególnie dużą wartością jest dla nich możliwość po-

znania praktycznych aspektów związanych z zawodem piekarza i cukiernika. Wśród badanych osób dały się zauważyć różnice w tym zakresie. Część badanych osób przyjęła propozycję wnioskodawcy głównie ze względu na piekarnictwo jako szczególnie interesujący dział kulinarny.

„Ja byłam na praktykach tego typu w piekarni w Piekach, u pana X, więc poznałam już technologię piekarniczą i cukierniczą, ale ja jeszcze poszerzam swoje horyzonty i chcę zobaczyć inne piekarnie, czy jest jakaś różnica między nimi, w technologii, w wykonywaniu. Po prostu chcę zobaczyć, jak inne piekarnie funkcjonują”.

Zainteresowanie piekarnictwem oraz rozbudzona wcześniej otwartość na nowe doświadczenia zawodowe skłoniły rozmówczynię do tego, by pomimo wcześniejszych doświadczeń w podobnym projekcie, ponownie zaangażować się w realizację dwutygodniowych praktyk w piekarni. Piekarnictwo było dla części badanych osób szczególnie interesujące i właśnie w tym zakresie pragnęły one rozwijać swoje umiejętności. Dla innej grupy badanych szczególnie cenne i ciekawe były inne działy proponowane przez wnioskodawcę. Dużym zainteresowaniem cieszyło się cukiernictwo. Badane osoby wskazywały, że motywem ich przystąpienia do Projektu była chęć podniesienia własnych umiejętności właśnie z tego zakresu.

„Fakt, że tam rzeczywiście jest ten dział produkcji ciast, dlatego chciałam jakby poszerzyć tą wiedzę, bo też nie wiadomo, czy w przyszłości nie będziemy mieć w przyszłości klasy i nie będzie tych piekarzy, czy cukierników. Żeby im coś więcej pokazać”.

„No ja podobnie tak jak cała reszta przyjechałam tutaj, żeby doskonalić się pod względem, znaczy żeby przekazać wiedzę, zacerpnąć jakiś nowych technologii, to wyposażenie nowe, się z tym zapoznać po prostu, zobaczyć, jak to wygląda, ale również no interesuje mnie też branża właśnie cukiernicza i no jak gdyby takie prywatne swoje no za interesowanie chciałam też gdzieś tam odkryć może, nie wiem”.

Akadem Kulinarna

Restauracja Autorska k
Stowarzyszenia Polskich Kucharzy

Pomorska Akademia Kulinarna

Gdańsk 80-422

tel. 501 123 458

ul. Grunwaldzka 131A

e-mail: biuro@kucharze.pl

www.kucharze.pl



nia
a

ucharze.pl
y i Cukierników



Związek Polskich Pastryków i Cukierników





„No chciałam poszerzyć swoje umiejętności od strony takiej no powiedzmy praktycznej, ale też zaobserwować nawet jak te maszyny, bo tak to uczymy na sucho, a tak jak już zaobserwujemy nie wiem, jak jakaś maszyna działa, czy jak wygląda produkcja, więc nawet luźniej będzie nam młodzieży tłumaczyć, bo też przecież nie każda z nas widziała to od strony praktycznej, prawda. Tylko teorię wykładam, nie wiem jak mieszarka pracuje, ale na przykład mieszarki nie widzieliśmy, ja na przykład”.

„Ja jestem ze szkoły zawodowej w Płocku, uczę przedmiotów związanych z branżą żywnościową, żywieniową, cukierników głównie. Motywuje swój przyjazd tutaj tym, że chciałbym od strony praktycznej poznać ten zawód, doskonalić się również w tym zawodzie, poznać nowe techniki, technologie wytwarzania. Trendy, jakie teraz są w cukiernictwie i ciastkarstwie”.

Zainteresowanie konkretnym działem produkcji wskazywane przez badane osoby ukazuje, że powody przystąpienia do Projektu są związane także z bardzo konkretnymi potrzebami edukacyjnymi nauczycielek i nauczycieli. Rozmówczynie i rozmówcy cytowani powyżej zdecydowali się wziąć udział w proponowanych im działaniach ze względu na to, że trafiły one w ich zainteresowania związane z cukiernictwem. Chęć podniesienia kompetencji z tego zakresu przywiodła badane osoby na Warmię i Mazury, gdzie był realizowany Projekt. Osoba cytowana powyżej jako ostatnia wskazuje dodatkowo kolejne powody przystąpienia do opisywanego przedsięwzięcia edukacyjnego. Jej wypowiedź ukazuje, że wśród czynników determinujących decyzję o przyjęciu oferty wnioskodawcy była także chęć poznania technologii wytwarzania produktów cukierniczych i nowych trendów w tym obszarze. Wypowiedzi przytoczone poniżej ukazują motywacje badanych osób, które są bezpośrednio związane z dążeniem do zawodowego doskonalenia się i wynikającym z niego zaciekawieniem i potrzebą poznania technologicznego zaplecza piekarni i cukierni.



„Ja chcę piekarnie obejrzeć dokładnie, od a do z”

„Obsługa na przykład pieca wrzutowego, albo obrotowego. Dla piekarza, kiedy to ja omawiam teoretycznie, to jest nudne. I on idzie, jeżeli w jego piekarni jest, to on wie więcej niż ja, i to co Pani powiedziała dziś tutaj, żeby nie było, że tak, że ja nie umiem mu odpowiedzieć na to pytanie. Ja nie mówię, że jestem najlepsza, tylko chwileczka, sprawdzimy to. I my się uczymy od siebie wzajemnie. Bo oni czasem praktycznie są lepsi od nas. I właśnie po to, żeby tą wiedzę teoretyczną wzmocnić praktyką poczuć to”

„Najczęściej jest tak, że po prostu w szkołach, jeżeli sprzęty są, to albo już są starsze, albo wszystkich nie ma”

„Z tego samego powodu. Ze strony praktycznej, poznać więcej ludzi, mieć kontakt ze sobą.

To znaczy chyba też poznać nowoczesne wyposażenie zakładów cukierniczych”

„Akurat to jest taki sprzęt drobny, gdzie myślę, że do tego nas doszcząją. Linie produkcyjne. Tak, linie produkcyjne, tego typu”

„Główny motyw uczestnictwa w projekcie to przede wszystkim poznanie nowych technologii i nowinek, jeśli chodzi o wyposażenie, i nowe urządzenia, które pojawiają się w gastronomii i nie tylko w gastronomii”

Potrzeba doskonalenia umiejętności i szczególnie zainteresowanie pragmatycznym wymiarem zawodu piekarza i cukiernika wskazują na to, że nauczycielki i nauczyciele zostali skutecznie przyciągnięci do Projektu właśnie ze względu na jego praktyczny wymiar. Potrzeba doskonalenia umiejętności stricte zawodowych oraz uzupełniania wiedzy niedostępnej w wyniku przeprowadzania kwerendy bibliotecznej to czynniki, które miały znaczenie dla procesu decyzyjnego uczestniczek i uczestników Projektu. Kolejne wypowiedzi wskazują na walor, jaki przyciągał nauczycielki i nauczycieli do opisywanego przedsięwzięcia. Możliwość wejścia do zakładu produkcyjnego oraz poznanie jego funkcjonowania były

kolejnym determinantem pozytywnego odbioru oferty wnioskodawcy.

„Pracownia szkolna dosyć skromnie wyposażona. Chciałabym się dowiedzieć, jak to w naturze w zakładach powinno wyglądać”

„Motywem przystąpienia do projektu, myślę, że większości z nas, było podniesienie swojego warsztatu pracy, poznanie nowych wiadomości, zdobycie nowych umiejętności, szczególnie w tych warunkach realnego przedsiębiorstwa, tak. Prawdziwej piekarni i cukierni, gdzie pracują cukiernicy i piekarze”

„Przed wszystkim konfrontacja teorii z praktyką, prawda. Bo do tej pory tylko teoria, a chcemy zobaczyć jak to przekłada się w praktyce. Jak funkcjonują przedsiębiorstwa, jak to jest w ogóle”

Poznanie piekarni i cukierni wiąże się nie tylko z pozyskaniem wiedzy na temat technologicznego wyposażenia zakładów. Ważnym elementem przyciągającym nauczycielki i nauczycieli do Projektu była możliwość odbycia praktyk, dzięki czemu pozyska się wiedzę na temat funkcjonowania przedsiębiorstw. Wykracza to znacznie poza poznanie parku maszynowego czy praktykowanie określonych umiejętności zawodowych, oznacza bowiem także dostęp do kultury organizacji, sposobu zarządzania, doświadczenie warunków pracy. Taki czas spędzony bezpośrednio w realnych przedsiębiorstwach umożliwia zdobycie bezcennej wiedzy na temat codziennego funkcjonowania zakładów usługowo – wytwórczych. Jest to dla nauczycielek i nauczycieli bezcenna okazja do tego, by zyskać bezpośredni dostęp do potencjalnych miejsc pracy ich uczennic i uczniów. Dzięki temu ich wyobrażenia, przekonania czy stereotypy na temat pracy piekarza i cukiernika będą mogły ustąpić miejsca wiedzy i doświadczeniu – co dla badanych osób ma nieocenioną wartość.

„Poznanie piekarni czy tam cukierni jest strasznie dla mnie ważne, bo ja będę mogła inaczej to wszystko zobaczyć. Ja nie wiem jak tak



naprawdę to wygląda, ja tylko się domyślałam i chciałam to poznać. No zobaczyć to, powąchać, pomacać. Inna jakość tej mojej pracy będzie”.

„Powodem, dla którego zdecydowałam się na uczestnictwo w tym szkoleniu jest podniesienie kwalifikacji. Ucząc w szkole ja zawsze mówię, że kuchnia, pracownia szkolna to jest martwa kuchnia, martwa pracownia. A zakład jest to żywa pracownia”.

Badani nauczyciele są krytyczni w ocenie swoich umiejętności związanych z piekarnictwem i cukiernictwem. W większości nie mają doświadczeń, które przybliżyły by im pracę w zakładach produkcyjnych o wspomnianej specyfice. Dlatego też dążenie do ich pozyskania przywiodło te osoby do Projektu, którego zasadniczym aspektem jest dziesięciodniowa praktyka. Nauczycielki i nauczyciele byli powodowani chęcią poznania realnych warunków funkcjonowania przedsiębiorstw. Interesowało ich wyposażenie i techniczna strona zakładów, a także atmosfera w nich panująca. Jest to szczególnie ważne, bowiem tylko bezpośredni kontakt i przebywanie w określonym miejscu daje szansę zyskać wiedzę o tym, jaka jest jego kultura i trudny do werbalizacji klimat. Można sobie wyobrazić, że praca w piekarni jest ciężka fizycznie, ale czym innym jest takie wyobrażenie, a czym innym doświadczenie owego ciężaru. Jest to nieuchwytna, niema wiedza. Tylko autopsja daje szansę jej pozyskania. Stąd udział nauczycielek i nauczycieli w Projekcie.

Inną ważną dla rozmówczyń i rozmówców przesłanką uczestniczenia w opisywanym przedsięwzięciu edukacyjnym była chęć poznania praktyków. Oni także stanowią o opisywanej powyżej kulturze i atmosferze miejsca. Nauczycielki i nauczyciele pragnęli zobaczyć profesjonalistów w trakcie realizacji przez nich zadań wynikających z codziennego funkcjonowania zakładu piekarniczego i cukierniczego.

„Tak, to samo. Od profesjonalistów uczyć się, żebyśmy same umiały. Bo żeby uczyć, trzeba posiadać wiedzę, umiejętności”.

„Motywy, czyli podstawowa rzecz, to rozszerzenie znajomości od strony głównie praktycznie. Chciałabym podejrzeć ludzi, którzy więcej ode mnie wiedzą w praktyce, w teorii”.

Badane osoby zgłosiły swój akces do Projektu, bowiem były zainteresowane obserwacją stylu i sposobu pracy profesjonalnych piekarzy i cukierników. Nauczycielki i nauczyciele krytyczni wobec własnych umiejętności pragną uczyć się od zawodowców, którzy są mistrzami w zakresie wykonywanej profesji. Jedna z rozmówczyń wprost stwierdza, że chce się uczyć od tych „którzy więcej ode mnie wiedzą w praktyce, w teorii”. Badane osoby mają świadomość własnych braków i jednocześnie wiedzą, że cenna wiedza, która ich rzeczywiście interesuje, może pochodzić od praktyków. Udział w Projekcie jest więc także wynikiem poszukiwania przez badane osoby nauczycieli zawodu, nauczycieli praktyków, nauczycieli mistrzów piekarnictwa i cukiernictwa. Praca pod okiem praktyków jest dla Uczestniczek i Uczestników niezwykle ważnym czynnikiem decydującym o udziale w Projekcie.

Kolejnym czynnikiem warunkującym edukacyjną aktywność badanych osób jest stałe poszukiwanie sposobów na pozyskiwanie materiału i treści, które byłyby przydatne i wartościowe w pracy z młodzieżą. Badani mają świadomość, że przygotowują uczennice i uczniów do pracy w konkretnych zawodach, w których wymagana jest pewna sprawność manualna, a także specjalistyczna wiedza. Poszukują jej sami, bowiem w obu zakresach czują dyskomfort. Wiedzą, że nie są w stanie oddać młodzieży sztuki cukierniczej czy piekarskiej w warunkach szkolnych, ani że nie mają kompetencji odpowiednich do tego, by zawody, o których mowa, stały się uczennicom i uczniom bardzo dobrze rozpoznane. Wysiłki nauczycielek i nauczycieli

ukierunkowane na doskonalenie są wynikiem ich troski o jakość własnej pracy, co w konsekwencji przekłada się na przygotowanie młodzieży do nauczanych przez nich zawodów. Poszukiwanie sposobów na podniesienie jakości własnej pracy przyniosło skutek w postaci udziału w Projekcie. To, co przyciągało do niego, to nadzieja na pozyskanie materiałów dydaktycznych, w tym szczególnie cennych receptur wyrobów cukierniczych i piekarskich.

„Myślę, że nauczę się czegoś nowego. Zdobędę nowe, ciekawe receptury piekarskie czy też cukiernicze”.

„Ja też chodzę do tej samej szkoły co kolega. Obecnie uczę przedmiotów typu kucharz, ale od strony BHP, technika i bezpieczeństwo. Wracając do szkoły, mamy pracownię, bardzo dobre warunki i piekę chlebki, o tak bym to powiedział po swojemu. I myślę, że jak tutaj ten region jest trochę turystyczny, agroturystyczny, że są takie eko piekarnie i właśnie w tym kierunku”.

„Chciałam poznać jakieś przepisy, takie profesjonalne, różne składniki. To nie są rzeczy ogólnie dostępne. Żeby to później dać dzieciakom, żeby wiedzieli, że jak to w zakładzie jakaś mieszanka, no nie wiem. Ja tego wszystkiego nie wiem, to jak mam o tym mówić? A to nie jest dostępne. My pracujemy na domowych przepisach a to nie to samo”.

„Poznanie i wdrażanie ciekawych receptur w warunkach pracowni szkolnej”.

Nauczycielki i nauczyciele przyjęli ofertę wnioskodawcy, bowiem pragną doskonalić swój warsztat pracy poprzez bliskie i bezpośrednie poznanie warunków pracy i funkcjonowania zakładów piekarskich i cukierniczych. Poznaniem tym jest także poznanie receptur, składników, przepisów wykorzystywanych w przedsiębiorstwach. Badane osoby mają świadomość, że praktykowana przez nich w szkole kuchnia czy cukiernia domowa znacznie różni się od tej przemysłowej, stąd poszukiwanie



dostępu do niej. Projekt to umożliwił i dlatego przyciąga nauczycielki i nauczycieli z obszaru całej Polski. Możliwość pozyskania materiałów dydaktycznych była skuteczną przynętą.

„Dla mnie powodem, którym się zapisałam na projekt było wzbogacenie własnego warsztatu pracy oraz no materiałów, które ewentualnie potem prześlę młodzieży na lekcjach”.

Badane osoby pragną podnosić swoje kwalifikacje zawodowe. Widzą, że jest to możliwe poprzez różne działania, które mają miejsce w zakładach pracy. W praktykach dostrzegli wiele dróg prowadzących do doskonalenia własnego warsztatu pracy. Jedną z nich jest szansa na uzyskanie materiałów i środków dydaktycznych. Pozyskanie receptur, a także dokumentowanie procesów produkcyjnych czy wyposażenia parku technologicznego było wskazywane przez badane osoby jako ważny element procesu decyzyjnego odnośnie uczestnictwa w Projekcie.

Na początku rozważań dotyczących motywacji ujawniło się, że wybór opisywanego Projektu przez nauczycielki i nauczycieli był związany z ich rolą zawodową. Bezpośrednie odniesienia do jakości własnej pracy można znaleźć w wypowiedziach badanych osób, które jednoznacznie twierdzą, że ich udział w praktykach jest wynikiem identyfikacji z miejscem pracy i rolą zawodową właśnie, przyjmowaniem odpowiedzialności za funkcjonowanie szkoły, której jest się znaczącym elementem.

„No i chciałabym, aby szkoła zawodowa, ta moja, też była na wyższym poziomie dzięki temu. Także generalnie to są główne cele”.

Troska o funkcjonowanie szkoły oraz poczucie odpowiedzialności czy współodpowiedzialności za nią skłoniły badane osoby do edukacyjnego trudu. W podobnym tonie, jak osoba cytowana powyżej, wypowiadały się inne rozmówczynie i rozmówcy. Wskazują oni na to, że powodem uczestniczenia

w Projekcie jest chęć przeprowadzenia wartościowych zajęć lekcyjnych, podczas których młodzież pozna przedsiębiorstwo produkcyjno - usługowe na tyle, na ile jest to możliwe w warunkach szkolnych.

„Powodem, dla którego zdecydowałam się na uczestnictwo w tym szkoleniu jest podniesienie kwalifikacji. Ucząc w szkole ja zawsze mówię, że kuchnia, pracownia szkolna to jest martwa kuchnia, martwa pracownia. A zakład jest to żywa pracownia. Po to, żeby młodzież przybliżyć właśnie jak jest w realu zdecydowałam się na uczestnictwo w tym szkoleniu.”

„Głównie po to, żeby uatrakcyjnić w jakiś sposób zajęcia dla młodzieży, żeby, żeby móc im sprzedać to, czego nie zawsze, co nie zawsze wyczytam w książkach, bo wiedza teoretyczna w jakiś sposób tam jest zdobyta, ale z tą praktyką troszkę trudniej i głównie po to tutaj jestem.”

Poczucie odpowiedzialności za proces nauczania, jego warstwę i wartość merytoryczną oraz klimat zajęć skłoniły nauczycielki i nauczycieli do tego, by uczestniczyć w Projekcie. Badani przychodząc do niego mieli na względzie własną praktykę zawodową. Myśleli o tym, by proponowane przez nich zajęcia były szczególnie cenne, by oddawały w możliwie pełny sposób specyfikę pracy w zawodach piekarz i cukiernik. Świadomość własnych braków, ale także braków w zakresie ogólnodostępnych materiałów dydaktycznych skłoniła badanych do tego, by w okresie dziesięciu dni stanąć na miejscu cukiernika czy piekarza, zmierzyć się z wyzwaniem, z jakimi na co dzień się oni zmagają, poznać pracę zakładu produkcyjnego „od podszewki”, od strony „kuchni”. Część nauczycielek i nauczycieli widziała w Projekcie możliwość zyskania specyficznego wsparcia w zakresie pracy z młodzieżą o specjalnych potrzebach edukacyjnych.

„Ja również przyjechałam doskonalić swój warsztat pracy. W szczególności po zmianie, nowa podstawa programowa, więc co

mogę jeszcze zmienić w swoim planie nauczania, jakie nowe technologie, techniki pracy z młodzieżą. W szczególności z młodzieżą, pracuje w ośrodku szkolno-wychowawczym, więc taką trudną młodzieżą. Więc jak do nich dotrzeć w prosty i ciekawy sposób. Tak, żeby te lekcje były dla nich ciekawe i wprowadzić jakieś innowacje w swojej pracy. Jeśli chodzi o obawy, no tylko może czas pracy, żeby nie był za długi żeby nie było za ciężko, żeby stopniowo przyswajać tą swoją wiedzę. Dziękuję.”

Badane osoby poszukują możliwości uatrakcyjnienia i wzbogacenia zajęć szkolnych. W celu organizacji wartościowej i ciekawej lekcji potęgują swoje wysiłki. Dziesięciodniowy pobyt w zakładzie pracy nie stanowi dla nich bariery. Wręcz przeciwnie - widzą w nim szansę na pozyskanie doświadczenia, które długo będzie wykorzystywane w praktyce szkolnej z korzyścią dla uczącej się młodzieży. Jednym ze sposobów podnoszenia jakości pracy własnej jest także wymiana doświadczeń z innymi nauczycielkami i nauczycielami.

„I poznanie nowych ludzi również. Tak, jednak poznanie grupy nauczycieli, z którymi mogłabym, że tak powiem, w czasie przyszłym współpracować, czy dzielić się informacjami.”

„Oczywiście cieszę się, że mogłam poznać tak wspaniałą grupę już dziś, i te doświadczenia, które wzajemnie wymienimy, to są dla mnie bardzo cenne, bo ludzi cenie nad wszystko.”

Wymiana doświadczeń zawodowych była kuszącą wizją. Badane osoby postrzegały w niej dużą wartość. Dla niektórych z nich był to ważny powód zgłoszenia się do Projektu. Perspektywa spotkań z nauczycielkami i nauczycielami z innych ośrodków szkolnych, zainicjowanie i ewentualne kontynuowanie współpracy z nimi to znaczący czynnik zachęcający do uczestnictwa w opisywanym Projekcie. Nauczycielki i nauczyciele, zgłaszając swój akces, mieli przed sobą wizję kooperacji ze swoimi koleżankami i kolegami – także w niej postrzegali szansę na podniesienie jakości własnej pracy. Za-



stosowanie rozwiązań wykorzystywanych przez bardziej doświadczonych czy pomysłowych nauczycieli i nauczycielki jest szansą na wzbogacenie własnej praktyki nauczycielskiej.

Warto pamiętać, że poza takimi szlachetnymi, czy raczej wewnętrznymi motywami kierującymi nauczycielki i nauczycieli w stronę Projektu są także inne, o charakterze bardziej zewnętrznym. Wśród nich jest troska o formalny rozwój zawodowy, którego często dowodzi ilość odbytych staży, praktyk czy szkoleń. W wypowiedziach badanych osób pojawiły się zatem i takie słowa, które wskazują na bardziej przyziemne powody przystąpienia do Projektu.

„No i taka chęć doskonalenia zawodowego, podnoszenie kwalifikacji zawodowych generalnie, podnoszenie poziomu awansu zawodowego przy okazji”.

„A u młodszych nauczycieli to też w trakcie podnoszenia kwalifikacji zawodowych no dobrze wygląda, jak się skończy jakiś kurs zewnętrzny, podnoszący kwalifikacje”.

Specyfika dowodzenia własnych kompetencji w przypadku zawodu nauczyciela/nauczycielki ma to do siebie, że wymaga gromadzenia dokumentacji świadczącej o ich poziomie, a także o drodze ich zdobywania czy też podnoszenia. Dla niektórych nauczycieli Projekt jest szansą na to by wzbogacić, czy też dopełnić działania ukierunkowane na uzyskanie awansu zawodowego. Wśród innych bardziej zewnętrznych motywów przystąpienia do opisywanego przedsięwzięcia edukacyjnego trudno odnaleźć inne równie znaczące, co awans zawodowy. Pojedyncze głosy wspominały o tym, że były zachęcane do uczestnictwa w Projekcie przez innych kolegów i koleżanki. Wśród takich osób zachęcających do aktywności edukacyjnej czasami znajdują się ich przełożeni.

„Nie, nie. Samodzielnie. Dyrekcja nie stwarza problemów, chętnie wysyła. Wręcz nawet naciska, namawia na to”.

W badaniach ankietowych rola dyrekcji szkół jest określana jako minimalna. Potwierdzają to badania jakościowe. Tylko pojedynczy głos wspominał o jakiegokolwiek ingerencji przełożonych w decyzję o uczestnictwie w Projekcie. Trudno określić charakter tej ingerencji. Słowa użyte przez osobę cytowaną powyżej wskazują na jej niejednoznaczność: „nie stwarza problemów”, „chętnie wysyła”, „naciska”, „namawia”. Dość powiedzieć, że w przypadku autorki przytoczonej wypowiedzi, dyrekcja na pewno jest osobą nie utrudniającą edukacyjnej aktywności pracownic/pracowników, co nie jest postawą rozpowszechnioną, jak wynika z danych prezentowanych w niniejszym opracowaniu w miejscu omawiania barier stojących przed uczestniczkami/uczestnikami Projektu.

Inne głosy wskazują z kolei na to, że kolejne projekty adresowane do nauczycielek i nauczycieli szkół zawodowych są coraz bardziej wartościowe i lepiej zorganizowane. Stąd też badani mający za sobą już jakieś doświadczenia w zakresie korzystania z oferty projektowej są po prostu bardzo otwarci na kolejne propozycje adresowane do nich. Ich wcześniejsze doświadczenia zbudowały w nich przekonanie czy postawę, że warto brać udział w analogicznych przedsięwzięciach edukacyjnych. Można zatem stwierdzić, że udział w Projekcie jest wynikiem swoistej kultury otwartości na edukacyjne propozycje dla nauczycielek i nauczycieli szkół zawodowych.

„Ja myślę, że te pierwsze Projekty, w porównaniu już do Projektów tych, które teraz przechodzimy, to są jak dzień do nocy, naprawdę coraz lepsze. I dlatego zachęcane jesteśmy i same chcemy brać udział w tych Projektach, bo widzimy, że są zmiany, my wykorzystujemy te zmiany. I dlatego jak najwięcej Projektów. Jak najwięcej”.



Odnosząc się do danych zaprezentowanych powyżej można stwierdzić, że udział w Projekcie jest motywowany różnymi względami. Wśród nich zasadnicze znaczenie mają te, które wynikają z roli zawodowej. Badane osoby, podejmując się trudu edukacyjnego, czyniły to z pozycji nauczycielki/nauczyciela, który ponosi odpowiedzialność za kompetencje uczącej się młodzieży. Wśród powodów przystąpienia do opisywanego przedsięwzięcia należy wymienić następujące:

- ciekawość, w tym ciekawość dotycząca Projektu jako nowej, nieznannej formy dokształcania nauczycielek/nauczycieli, poszukiwanie nowości;
- poszukiwanie nowej, aktualnej wiedzy;
- poszukiwanie wiedzy o charakterze pragmatycznym;
- chęć poznania rzeczywistości i realnych warunków pracy i funkcjonowania przedsiębiorstw piekarniczo – cukierniczych;
- chęć podniesienia kwalifikacji zawodowych;
- chęć poznania maszyn i urządzeń wykorzystywanych we współczesnych piekarniach i cukierniach, pozyskanie wiedzy i podstawowych umiejętności z zakresu specyfiki i obsługi linii produkcyjnych oraz całego parku technologicznego;
- chęć poznania i/lub ćwiczenia, usprawnienia zdolności manualnych niezbędnych w pracy zakładów piekarniczych i cukierniczych;
- chęć podniesienia własnego poczucia wartości i pewności jako nauczyciela/nauczycielki praktycznych przedmiotów zawodowych;
- chęć udoskonalenia warsztatu pracy;
- chęć pozyskania wartościowych materiałów dydaktycznych;
- potrzeba adaptacji do nowych warunków funkcjonowania w zawodzie ze względu na konieczność prowadzenia nowych przedmiotów lub wprowadzenia do szkoły nowej spe-

cialności, a także ze względu na zmiany w podstawach programowych;

- zachęcanie/naciski ze strony przełożonych.

Analizując powyższe dane, można wskazać na polimotywację badanych osób. Zdaje się, że za wyborem Projektu zdecydowanie kryje się zawodowa rola respondentów/respondentek. Powody zaangażowania się w trwające ponad dwa tygodnie (łącznie ze spotkaniami diagnostycznymi) przedsięwzięcie są bezpośrednio związane z profesją uczestniczek/uczestników i ich chęcią uczenia się. Potrzeba poszerzania wiedzy i rozwijania umiejętności, pozyskiwania doświadczenia w pracy w przedsiębiorstwie produkcyjnym, poszerzenia doświadczeń zawodowych o ich praktyczny wymiar, a także chęć wzbogacenia procesu dydaktycznego skierowały badane osoby do opisywanego przedsięwzięcia. Ta polimotywacja ma swoje odzwierciedlenie w oczekiwaniach, jakie uczestniczki/uczestnicy żywili względem projektu.

3.3. Oczekiwania Uczestniczek i Uczestników Projektu

Poznanie oczekiwań Uczestników i Uczestniczek Projektu było kolejnym zagadnieniem interesującym wnioskodawcę. Dane zebrane w trakcie realizacji wywiadów grupowych ukazują badane osoby jako poszukujące wiedzy i nie obawiające się konfrontacji z trudnymi i wymagającymi warunkami pracy. Głównym oczekiwaniem nauczycielek/nauczycieli była nadzieja na to, że w wyniku udziału w praktykach ich wiedza i umiejętności znacznie wzrosną. Wątek ten pojawia się niemal we wszystkich wypowiedziach badanych osób, które mówiły na temat swoich oczekiwań. Analizując dane, da się zauważyć, że oczekiwania współgrają

z motywami, jakimi kierowali się badani, aplikując do Projektu. Podobnie jak motywy, oczekiwania są bezpośrednio związane z pełnią rolą zawodową.

„Oczekiwania mam takie, że nauczę się więcej. Po prostu będę miała większy poziom wiedzy, od strony wiedzy teoretycznej, praktycznej, ogólnie, głównie piekarskiej”.

„No doskonalenie swoich umiejętności, wiedzy teoretycznej, praktycznej w zakresie piekarnictwa i cukiernictwa. Ponieważ część zajęć w naszej dziedzinie gastronomii dotyczy tego tematu, a troszeczkę mniej umiejętności, wiedzy posiadamy. Więc chcemy się jeszcze doskonalić z tego powodu”.

„Zawsze nigdy nie za dużo wiedzy. Chcemy się doszkolić, nie tylko teoretycznie, ale chcemy poznać praktyczne umiejętności w piekarnictwie i cukiernictwie”.

„Oczekiwania są takie, że no myślę, że się sporo nauczę, no zwłaszcza ze strony praktycznej”.

Nauczycielki i nauczyciele przychodząc do Projektu oczekiwali, że zdobędą wiedzę i umiejętności. Szczególnie cenne były dla nich jednak umiejętności, praktyczny wymiar wiedzy. Wiele wypowiedzi badanych wskazuje na to, że najbardziej oczekiwanym wsparciem była pomoc w zakresie rozwijania i ćwiczenia umiejętności bezpośrednio związanych z pracą na stanowisku piekarskiego czy cukiernika.

„Takie rzeczy, bardziej na kuchni jesteśmy i mam praktykantów i chciałabym nauczyć sama się, a potem pokazać dzieciom jak inaczej pracować w ciastkarni, piekarni, jak to wygląda w taki sposób”.

„Mam nadzieję czym najwięcej wyniosę z tego projektu właśnie tych czynności praktycznych”.

„Oczekiwania to takie, że umiejętności praktyczne zostaną wzbogacone i możliwość przekazania później tych umiejętności młodzieży”.



„Połączmy praktykę z teorią. Wiedza techniczna, zupełnie inaczej się uczy teoretycznie, jeżeli się coś widziało praktycznie. To jest zupełnie inny przekaz, inne przeżośenie”.

„Kolejny to jest brak doświadczenia praktycznego w cukiernictwie i piekarnictwie. No jedno z drugim się wiąże, bo teoria wiąże się z praktyką więc te nasze umiejętności praktyczne są znikome. Wiele wyrobów widzimy na wystawach cukierniczych i często też je spożywamy kupując, ale już do końca nie wiemy jak je sporządzić. I nasze oczekiwania są związane z tym, że tą praktykę tutaj zdobędziemy”.

Badane osoby pragną pozyskać dostęp do możliwości rozwijania umiejętności zawodowych strictly związanych z profesją cukiernika i piekarza. Teoretyczny aspekt produkcji piekarskiej i cukierniczej jest dla nich ważny, jednak zdecydowanym priorytetem jest jej praktyczny, pragmatyczny wymiar. Nauczycielki i nauczyciele są przekonani, że bezpośredni kontakt z profesjonalistami, przyglądanie się ich pracy, obserwacja procesów produkcyjnych, zaangażowanie w realizację zadań zakładu dają bezcenną bazę do tworzenia wartościowych zajęć lekcyjnych. Jak mówi jedna z cytowanych osób, „inaczej się uczy teoretycznie, jeżeli się coś widziało praktycznie”. Można to zrozumieć w ten sposób, że mówienie o zapachu róży jest niemożliwe albo bardzo trudne w sytuacji, gdy nigdy nie czuło się zapachu róży. Podobnie jest z każdym innym doświadczeniem. Jeśli nie było ono naszym udziałem, jest zapośredniczone przez media, literaturę czy przekaz słowny, mamy tylko mgliste wyobrażenie i wyłącznie wyobrażenie na dany temat. Wydaje się, że to jest powodem tak dużych oczekiwań nauczycielek i nauczycieli co do doświadczenia.

„Ja oczekuję tego, że po prostu no pocuję na własnej skórze, jak to jest. No tak dotknę tego. Nie wiem jak to powiedzieć. Bo tutaj koleżanki mówią, że zobaczyć, że uczestniczyć i ja się zgadzam, ale to po prostu jest inaczej potem mówić o tym, jak się było tak oko w oko z czymś, jak się tak pomacało, no doświadczyło właśnie. I ja tego oczekuję, doświadczenia, żeby potem nie wymyślać”.

„I takie nabycie tam innego doświadczenia, bo takie połączenie swoich umiejętności, które możemy wykorzystać i w domu, i w pracowniach swoich, to zupełnie odbiega od tego, co się robi w przemyśle, w dużych zakładach, w dużych cukierniach”.

„Także chcemy praktycznie doświadczyć tego, doświadczalnie. Zakłady nie chcą specjalnie wpuszczać, nie, na wycieczki. Tak, jest problem teraz. Tak, jest problem”.

Rozmówczynie i rozmówcy nie mają wątpliwości, że tylko bezpośrednie doświadczenie pracy w piekarni i cukierni, a być może i samo przebywanie tam, jest bezcennym źródłem wiedzy dla nich jako nauczycielek/nauczycieli przedmiotów zawodowych, w tym przedmiotów praktycznych. Badane osoby twierdzą, że to, co robią na co dzień - czy to w domu, czy w pracowni szkolnej - odbiega od praktyki przedsiębiorstw. Pozyskanie dostępu do zakładu pracy, możliwość obserwacji oraz współuczestniczenia w procesie produkcji jest zatem dla nich bezcenne. Tym bardziej, że nie mają innej takiej okazji, ze względu – jak twierdzą – na niechęć pracodawców. Stąd też w chwili aplikacji do Projektu badani liczyli na to, że pozyskają dostęp do tego, co na ogół jest dla nich niedostępne i pozostaje nieznanne. W tym szczególnie ważna jest nie tylko obserwacja i samo bycie w zakładzie, ale właśnie uczestniczenie i zaangażowanie w produkcję. Wszystko to służy poznaniu realiów pracy i funkcjonowania piekarni i cukierni.

„Bo nigdy nie pracowałam w żadnym zakładzie produkcyjnym czy to jakieś tam kucharskie, kulinarne doświadczenia a w związku z tym, że to jest piekarnictwo, cukiernictwo a ten dział jest taki nie wielki jak się ma wykladać te zagadnienia to naprawdę nawet powołać się na doświadczenia, które my tam dotknęliśmy na praktyce to jest bardzo ważne. Opowiadając, mówiąc czy tam omawiając jakieś urządzenie i wyobrażając sobie to co się działo w zakładzie produkcyjnym. I jak to się mówi stanąć przy taśmie i tak doświadczyć”.

„Ja to zawsze mówię: ucząc przedmiotów zawodowych dobrze jest jak ja to określam znać zapach zakładu, poczuć ten zakład, że wie-

dzieć na przykład czy ta maszyna chodzi, żeby wiedzieć po prostu jak ten zakład pracuje”.

„Jak takie przedsiębiorstwo piekarsko-cukierniczej funkcjonuje, bo też jest to dla mnie ważne”.

„Ja jeszcze oczekuję, jestem bardzo ciekawa pracy na nocnej zmianie. To jest jeszcze ta rzecz, której jestem ciekawa”.

„Żeby zobaczyć jak to wygląda w realiach, bo będąc na studiach nie uczyli nas wszystkiego praktycznie. Pokazali nam jakiś tam wycinek technologii na specjalizacji, a nie przerobiliśmy wszystkich. I teraz chcę zobaczyć to na żywym przykładzie. Chcę pojechać do tej piekarni i zobaczyć jak to wygląda w piekarni, bo nigdy nie byłem. Na pewno to się bardzo zmieniło w ostatnich latach. Technologia cały czas się zmienia”.

Nauczycielki i nauczyciele bardzo pragną mieć dostęp do zakładów produkcyjnych nie od strony klienta, a od strony zaplecza. Jak obrazowo mówią, chcą poznać „zapach zakładu”, „poczuć ten zakład”, „zobaczyć to na żywym przykładzie”. Te i inne określenia używane przez badane osoby wskazują, że oczekują one dostępu do zakładowej atmosfery. Pragną obserwować wszystko, co dotyczy organizacji pracy i produkcji. Chcą mieć możliwość doświadczenia trudów pracowniczych, również tych związanych z realizacją nocnej zmiany. Jedna z rozmówczyń wspominając studia twierdzi, że mogła oglądać tylko „wycinek technologii”. Projekt ma być okazją do tego, by móc obserwować całość zakładu i wszystkie elementy składające się na jego organizm. Badani oczekują poznania rytmu pracy piekarni i cukierni, specyfiki działań tam realizowanych, maszyn i urządzeń wykorzystywanych na co dzień, a także doświadczenia klimatu zakładu pracy, który jest nieuchwytny i niemożliwy do oddania za pośrednictwem książki.

„U nas młodzież nie ma zajęć praktycznych w zakładach pracy, tylko mamy naszą pracownię i pracuje w pracowni, prowadzą procesy



technologiczne, zajęcia praktyczne dla kucharza małej gastronomii, dla technika żywienia. No i chciałabym właśnie, przede wszystkim, zobaczyć jak to wygląda w praktyce, zorientować się ze stanowiskiem organizacji pracy, w praktyce. Zorientować się ze stanowiskiem ogólnie organizacji pracy w takim zakładzie spożywczym, w piekarni, cukierni. Ponieważ oni robią bezpośrednio na swoim stanowisku pracy, ale tak dużych ilościach nie mają zbyt często okazji. Bo czasem obsługujemy niektóre uroczystości, jak jarmarki, dożynki. I wtedy przygotowujemy większość ilość rzeczy, ale to nie jest w takim typowym procesie produkcyjnym, nie jest w zakładzie. Więc dla mnie to jest zdobycie doświadczenia bezpośrednio w produkcji. Takie najważniejsze, co chciałabym zyskać”.



Rozmówczyni cytowana powyżej to oczekiwanie związane z doświadczeniem pracy w piekarni i cukierni określa jako najważniejsze. Spotkania z nauczycielkami i nauczycielami przekonują, że dostęp do zakładu pracy i możliwość obserwacji i uczestniczenia w procesie produkcyjnym jest dla nich pierwszorzędny. Przekonują, że pozyskanie takich doświadczeń będzie stanowiło trudną do przecenienia bazę ich nauczycielskiej pracy. Z ich wypowiedzi wynika, że autopsja jest najlepszym źródłem wiedzy. Wyposażeni w taką wiedzę będą inaczej funkcjonować jako nauczycielki/nauczyciele, bowiem nie będą musieli tłumaczyć młodzieży zagadnień, korzystając z niechlubnej zasady *ignotum per ignotum*, gubiąc się w labiryncie własnych domysłów i przypuszczeń. Będą dysponować doświadczeniem, bogatym i wieloaspektowym, które będzie zawsze na wyciągnięcie ręki.



Wśród tych oczekiwań, w których doświadczenie odgrywa rolę główną, można jednak odszukać bardziej szczegółowe wątki i wskazania, oddające jakieś specyficzne potrzeby i oczekiwania badanych osób. Rozmówczyni cytowana powyżej uwagę swoją poświęciła organizacji pracy. Ta sfera działalności zakładu wydaje się jej szczególnie cenna. Pragnie ona poznać obciążenia konkretnych stanowisk, rytm ich pracy i porządek wyznaczający

proces produkcji. Interesuje ją w tej samej mierze cukiernia, co i piekarnia. Wśród nauczycielek i nauczycieli byli jednak tacy, którzy preferowali określoną produkcję.

„Ja jestem nastawiona na cukiernictwo bardziej, więc interesuje mnie właśnie ten dział cukierniczy, bo ja się tym zajmuję, dlatego chciałabym poznać różne metody wykonywania ciast, dekoracji ciast. A to też tam mogę zauważyć, czy nauczyć się tego właśnie już praktycznie”

„No właśnie. Bo z naturalnych produktów trudno jest uzyskać tak puszyste, pulchne masy, czy wyroby cukiernicze. I my chcemy też troszeczkę podpatrzeć co cukiernicy robią, żeby uzyskać taki sam efekt. Bo nie zawsze z wyrobów naturalnych produktów nie można tego uzyskać. Więc nowoczesne technologie przygotowywania surowców”

„Jak prawidłowo funkcjonuje taka z prawdziwego zdarzenia cukiernia. Jakie czynności się wykonuje, bo nawet jak idziemy na praktyki z uczniami to nam wszystkiego nie pokazują, więc jak to od kuchni wygląda. Aby uczniowie potrafili. Więcej wiedzą niż my. No właśnie”

Osoby cytowane powyżej zdecydowanie są zainteresowane produkcją cukierniczą. Pragną doświadczać i obserwować zakład pracy, ale z większą nadzieją na dokładne poznanie cukierni i specyfiki pracy cukierników. W tym zakresie interesuje ich produkcja i wykonanie konkretnych wyrobów: ciast, mas, dekoracji. Chcą poznać bardzo konkretne aspekty pracy cukierniczej. Wskazują na szczególnie ich interesujące produkty, którym pragną się przyjrzeć i poznać bliżej, wśród nich: marcepan, karmel, czekolada. Interesuje ich także organizacja pracy cukierni, proces produkcji poszczególnych wyrobów, w tym przygotowanie i realizacja określonych ciast i deserów, metody pracy z artykułami wykorzystywanymi w cukiernictwie, sposoby dekorowania, surowce wykorzystywane do produkcji, maszyny i urządzenia właściwe dla produkcji cukierniczej oraz sposoby ich użytkowania, a także tajniki i sekrety mistrzów, które powodują, że osią-

gają oni spektakularne efekty smakowe czy wizualne. Za tymi interesującymi aspektami pracy cukierni wciąż jednak stoi to najważniejsze oczekiwanie - pozyskania doświadczenia i bycia dopuszczonym i zaangażowanym w prace cukierników.

Część osób pragnąc doświadczać pracy, w tym głównie w cukierni, ma dodatkowo mocno sprecyzowane zainteresowania i oczekiwania.

„Oczekiwania są, przynajmniej moje, że mogę wejść na cukiernię, dotknąć, posmakować, powąchać i zrobić wszystko. Mieć do czynienia z, prawie, ze wszystkimi urządzeniami. Bardzo bym chciała zająć się konkretnie, oprócz samego już takiego wypieku, dekorowania, takie, szczegółów dekoracji. Konkretnie: karmel, marcepan, czekolada. To jest mój cel”

„I chciałabym poznać wasze wyroby regionalne tutaj, przede wszystkim produkcję sękacza, narożnie. Nigdy tego w życiu nie widziałam.

„W naszej szkole nie ma kierunków piekarz-cukiernik, ale uczyć też gdzie indziej, gdzie są te kierunki. Mnie z kolei interesują wyroby z masy karmelowej, przygotowanie pomad, dekorowanie”

Nauczycielki i nauczyciele cytowani powyżej pragną poznać bardzo konkretne zagadnienia z zakresu cukiernictwa. Interesuje ich np. praca z określonymi produktami lub konkretne receptury i wyroby, w tym regionalne. Może to wynikać z realizacji przedmiotów bezpośrednio związanych z produkcją cukierniczą. Mimo tego swoistego zawężenia potrzeb i oczekiwań, badane osoby nadal pozostają otwarte na inne doświadczenia i aspekty pracy cukierni, a także piekarni.

„Mnie bardziej ze strony tej, znaczy takiej żebym potem mogła to wykorzystywać w praktyce to cukiernictwo, bo ja pracuję z cukiernikami. A z drugiej strony no to pieczywo też jest ciekawe”

„Maszyn i urządzeń mających zastosowanie w produkcji piekarско - cukierniczej - poznanie nowych produktów, surowców, właściwości tych produktów, szczególnie tych niedozwolonych lub szkodliwych dla zdrowia.”



„Przygotowania półproduktów, wyrobów gotowych zarówno dotyczy to galanterii z ciast drożdżowych, uchwycenie etapów produkcji, parametrów. Ciast francuskich, wyrobu pralinek, wykonywania tortów na styl angielski, poznanie nowoczesnej aparatury, prowadzenie wypieku, reżimy temperaturowe przy produkcji ciast i chleba”.

„Produkcja różnych gatunków chleba, drobne wyroby z ciasta drożdżowego, zarabianie ciasta francuskiego, produkcja blatów biszkoptowych; stosowanie stabilizatorów do śmietany, dekoracje z marcepana”.

Nauczycielki i nauczyciele, zgłaszając się do Projektu, byli motywowani chęcią uczenia się i poznawania. Stąd też, mimo szczególnego zainteresowania określonymi zagadnieniami ujętymi w programie praktyk, nie pozostają oni obojętni czy niezainteresowani tymi aspektami, które aktualnie nie stanowią clou ich pracy zawodowej. Wydaje się, że ukierunkowanie np. na cukiernictwo nie zamyka badanych osób na ciekawość związaną z funkcjonowaniem piekarni. Dla części badanych to piekarnictwo stanowiło priorytet i w tym zakresie programu praktyk lokowali swoje największe nadzieje i oczekiwania.



„Najbardziej mi się tutaj podoba praca w piekarni, że będę mogła jakby nauczyć się takiego odpowiedniego i jakiegoś wypieku chleba, tak”.

„Bo właśnie o to mi najbardziej chodzi. O pieczywo, o chleb, tak. Bo ciasta to jakoś mnie nie, nie, nie mam problemów, ale z chlebem to tak. I na to bym chciała właśnie położyć nacisk”.



„No i tego bym oczekiwała, zobaczenia w piekarni na przykład, jak można takim powiedzmy prawie, że domowym sposobem wypieć taki dość dobry chlebek. I można by było na przykład w takim czy w barze, czy w takiej nie nadzwyczajnej restauracji takie coś zaserwować też, nie”.

„Chcę poznać tą pracę od początku do końca. Te różne rodzaje pieczywa, z czego to się robi i jak się robi. Nie znam tych maszyn i mam nadzieję, że to się zmieni, że je zobaczę i może nawet włączę”.

Nauczycielki i nauczyciele byli zainteresowani także produkcją piekarniczą. Dla części badanych stanowiła ona tylko uzupełnienie ich zdecydowanie cukierniczych poszukiwań, dla innych była priorytetowa. Badani pragnęli poznać organizację pracy, specyfikę określonych stanowisk, maszyny i urządzenia wykorzystywane do produkcji wyrobów piekarskich. Chcieli pozyskać wiedzę o recepturach i składnikach używanych do masowego wyrobu pieczywa. Wskazywali na swoje zainteresowanie pracą na zmianie nocnej, świadomi takiej specyfiki funkcjonowania piekarni. Deklarowali chęć uczestniczenia w produkcji mającej miejsce także nocą.

„Przed wszystkim to, że człowiek jest w ogóle, ma możliwość tak jak nauczyciel, wejścia w taki moment produkcji. Czy to w nocy, czy to w dzień. Właśnie dla nas też to jest cenne, że my w nocy możemy zaangażować, jak to wygląda”.

Wśród szczególnych zainteresowań i potrzeb edukacyjnych wyróżnia się także powszechne poszukiwanie wiedzy na temat parku technologicznego zakładów oraz oczekiwanie możliwości jego obsługi i manipulowania przy nim. Badane osoby mają świadomość, że istnieje wiele specjalistycznych urządzeń wykorzystywanych w produkcji piekarskiej i cukierniczej. Jak twierdzi jedna z badanych, cytowana poniżej, czasami jednak dochodzi do pomyłek i niejasności w tym obszarze. Nauczycielki i nauczyciele pragną więc dokładnie poznać maszynę po maszynie, urządzenie po urządzeniu, od najdrobniejszych i najprostszych – jak szpryce, po bardziej skomplikowane i techniczowane.

„Jak pracownia wygląda, jaki sprzęt jest potrzebny, bo my tam troszeczkę mylimy”.

„I myślę, że tutaj, jeszcze chciałam dodać, chcemy zobaczyć wszystkie urządzenia, nauczyć się, ponieważ łatwiej nam wtedy w teo-

rii wytłumaczyć uczniowi. Bo jeżeli my też tylko książkowo umiemy daną maszynę, to jest nam trudniej przekazać. A jak widzimy ją, to łatwiej jest przekazać to, co w tej maszynie się znajduje. My jesteśmy kobietami, więc tak mechaniczne sprawy, to dla nas jest trochę czarna magia, a jak zobaczymy, to jest troszeczkę inaczej”.

„Ale także interesują mnie maszyny, urządzenia, czyli wyposażenie. Bo w pracowni technologicznej, która jest w szkole mamy tylko piec konwekcyjno-parowy, więc trudno piekarzom, cukiernikom mówić o innych piecach, kiedy nie ma się tego”.

„Wykorzystanie szpryc oraz nowego sprzętu, który jest dostępny”.

„Oczekiwania – zapoznanie się z nowymi technologiami w dziedzinie piekarnictwa i cukiernictwa”.

„Najbardziej chciałam, zależało mi na tym żeby zapoznać się z pracą maszyn. Czego no w szkole nie mamy tego rodzaju maszyn, urządzeń. No i w całości jest to realizowane, jestem bardzo zadowolona z tego wszystkiego”.

Badane osoby pragną poznać specyfikę pracy poszczególnych maszyn i urządzeń. Chcą mieć możliwość obserwacji pracy każdego elementu parku technologicznego. Zależy im na pozyskaniu całościowego obrazu pracy. Są zainteresowane możliwością obserwacji i współuczestniczenia w procesie produkcji od początku do końca, pragną bowiem poznać nie wrywkowy element funkcjonowania, ale jego całościowy obraz. W tym zakresie pragną także zobaczyć pracę maszyn i urządzeń: jak są wykorzystywane, w jaki sposób, w jakiej kolejności.

„To oglądamy tak: park maszynowy, pięknie tak, wszystko można obejrzeć. Natomiast proces jest od początku do końca. Jeżeli tak to będzie, to będzie to miało sens, bo jeżeli będziemy tylko na końcówce czy na tym, to nie ma sensu. A tak mi się wydaje, że będziemy widzieć cały proces od początku do końca”.



W tym zakresie badane osoby są też zainteresowane nie tylko obserwacją czy wykładem na temat poszczególnych elementów parku technologicznego, ale pragną manipulować i móc wykorzystać poszczególne maszyny i urządzenia. Nie do końca interesuje je pozycja bycia widzem, gościem, odbiorcą określonego widowiska – tu produkcyjnego. Chcą w nim partycypować.

„Bym chciała obsługiwać dzielnarkę, autentyczne wykorzystanie. Czyli zastosowanie praktyczne – ja to robię, żebym nie była tylko teoretykiem ale i żebym praktycznie to zrobiła. Tak namacalnie. Żeby nie było, że to jest jakaś dzielnarka, to jest to. Tylko, żeby to była praca w przedsiębiorstwie”.

Badane osoby często podkreślały, że jako praktykantki/praktykanci są bardziej zainteresowani aktywną rolą, jaką mogą odegrać u praktykodawców. Biernie przyglądanie się i uczestniczenie na zasadzie obserwatora zadowala ich w stopniu minimalnym. Szczególnie cenne jest dla nich doświadczenie i własne zaangażowanie w etapy procesów produkcyjnych. Deklarują tutaj swoją gotowość do znoszenia trudów pracy.

„Chcemy mieć więcej pracy niż za mało”.

„Bym chciała uczestniczyć w całym procesie produkcji. Żebym, jak zadaje pytania, czy chcę coś zrobić, żeby po prostu było mi to udostępnione i żebym mogła uzyskać takie odpowiedzi, nie. Także no przede wszystkim o to chodzi, bo my mamy dużo pytań, dużo byśmy chciały zobaczyć i żeby po prostu można było z tego skorzystać jak najwięcej w tym momencie”.

„Ja chcę być piecowym”.

„Także mam nadzieję, że jak będą jakiegokolwiek imprezy, jakby jakieś torty przygotowane, jakieś piętrowe, piękne dekoracje w stylu angielskim, że możemy w tym uczestniczyć, bo to jest bajka”.



Badane osoby pragnęły aktywnie partycypować w procesie produkcji. Liczyły na to, że w trakcie praktyk będą mogły uczestniczyć w wykonywaniu różnych obowiązków i zadań wynikających z codziennej organizacji pracy praktykodawcy. Były zainteresowane zarówno obsługą maszyn i urządzeń, jak i pracą na określonych stanowiskach. Liczyły na to, że będą także brać udział w realizacji jakichś zadań specjalnych, jak np. produkcja tortów okolicznościowych. Nauczycielki i nauczyciele nie mieli wątpliwości co do tego, w jakie prace chcą się zaangażować. Liczyli na to, że będą mieli możliwość bezpośrednio zajmować się wykonywaniem specyficznych zadań należących do obowiązków piekarzy i cukierników. Deklarowali swój aktywny wkład w funkcjonowanie zakładu. Podobnego zaangażowania oczekiwali od zespołu przyjmującego ich jako praktykantki i praktykantów. Badane osoby oczekiwały, że pracownice i pracownicy zakładu realizującego Projekt będą równie bardzo zaangażowani w proces nauczania, jak oni w proces uczenia się.

„Tak jak od nas wymagany jest profesjonalizm, tak my również od naszych opiekunów wymagamy takiego profesjonalizmu, ponieważ chcemy się naprawdę nauczyć, my jedziemy się nauczyć.”

„Profesjonalizmu, dokładnie. Żeby się od nas nie odpędzali, jak od much. Dużo wykonywać rzeczy samemu, żeby przećwiczyć te, te wszystkie ruchy, by to było płynne takie, takie wykonywane z polotem, a nie takie, żeby się wahać czy czegoś dodane czy niedodane, czy to odpowiednio, żeby to było takie mistrzowskie wykonanie, bo uczniowie bardzo to zauważają, że jak coś, człowiek jest niepewny w wykonywaniu czegoś to od razu, no to podważa jego autorytet na zajęciach.”

„Żeby to było w ten sposób, że każdy weźmie coś w rękę, obrobi sam, wrzuci do tej foremki, sam przypilnuje, kiedy to wyrosło, sam ten wrzuci do pieca i sam zje. A jak mu nie wyjdzie sam zje. Ale żeby to było, on sobie później zdiagnozuje, gdzie popełnił błąd, gdzie ewentualnie, żeby to było w ten sposób, ja taki, takie mam oczekiwania.”

Nauczycielki i nauczyciele oczekiwali, że w miejscu pracy spotkają się z profesjonalistami, osobami, które są mistrzami w swoim fachu. Poza fachowością prezentowaną przez zespół pracowników i pracowników, oczekiwania badanych są ukierunkowane na postrzeganie własnej roli jako praktykantki/praktykanta. Otóż uczestniczki i uczestnicy Projektu liczyli na to, że opiekunowie i pracownicy/pracownice zakładu przyjmującego umożliwią im uczenie się poprzez praktykę. Liczyli na to, że zostaną poinstruowani co do zadań i sposobu ich wykonania, zrealizują je pod okiem opiekuna i ewentualnie zostaną pouczeni co do zmiany w sposobie pracy. Nauczycielki i nauczyciele mieli nadzieję, że zespół praktykobiocy stworzy im komfortowe warunki uczenia się poprzez praktykę pod okiem mistrza. Badani nie chcą być zostawieni sami sobie, ale też nie chcą biernej obserwacji. Liczą na własne zaangażowanie w prace i zaangażowanie pracowników/pracowników w proces nauczania. Oczekiwania takie były kierowane zarówno w stronę zespołu osób zatrudnianych przez zakład piekarski i cukierniczy, jak i samego opiekuna – bezpośrednio odpowiedzialnego za realizację programu praktyk.

„Nie hasło tylko i my mamy myśleć czy tam nam wyjdzie czy nie wyjdzie, a może coś tam się uda. Tylko ktoś żeby nam to pokazał, a potem od nas tego na przykład wymagał. Albo z nami też to jeszcze raz przećwiczy. Słuchaj jednak nie tu będzie szybciej jak będziesz robił w ten sposób, czy będzie poprawnie.”

„Ja myślę, na pewno byłoby dobrze, jeżeli nam się pokaże, a potem się nad nami czuwa, tak. My wykonujemy. Tak, my wykonujemy, a ktoś mówi „żle”, „dobrze”, wtedy wiemy, w którą stronę iść dalej. Dlatego właśnie tak jak mówię. Fajnie jest zobaczyć i umiejętnie naśladować ewentualnie mistrza, tak.”

„Nadzór musi być zawsze. Tak. Czy dobrze to robimy, bo to jest ważne, nie? Nie dostanie na pewno oceny z tego, także jeżeli będziemy popełniać błędy to liczymy się z tym. Ale każdy popełnia błędy. Oczywiście, nie popełnia błędów ten, kto nic nie robi. No właśnie opiekun ma



korygować te błędy, żebyśmy ich nie popełniali więcej. A, że uczy się do końca życia, to my tu jesteśmy, niech nas uczy”.

Badane osoby miały bardzo sprecyzowane oczekiwania co do Opiekuna Praktyk i sposobu, w jaki powinien realizować swoją rolę. Przede wszystkim powinien być zaangażowany w opiekę nad nauczycielkami i nauczycielami, co oznacza, że ma dla nich czas i poświęca go na realizację programu praktyk. Uczestniczki i Uczestnicy wyobrażali sobie, że ich pobyt w zakładzie pracy będzie przebiegał mniej więcej według następującego scenariusza: Opiekun pokazuje sposób wykonania określonego zadania, praktykantki/praktykanci ćwiczą pod jego okiem i realizują to zadanie, Opiekun na bieżąco instruuje i daje informację zwrotną co do sposobu pracy i kierunku jego zmiany. Poza takim rytmem pracy z Opiekunem, badane osoby liczyły też na jego profesjonalizm. Pragnęły pracować z osobami, które są mistrzami w swoim fachu. Obserwacja mistrza jest bowiem dla nauczycielek i nauczycieli bardzo cenna.

„Oczekuję, że umiejętności osób, które z nami będą miały zajęcia pozwolą mi podnieść moje umiejętności po to, żeby ta młodzież, która będzie kończyła szkołę wyszła z lepszym przygotowaniem niż obecnie”.

„I oczekuję, że z tak profesjonalną kadrą, którą tutaj spotkałam właśnie te nowe umiejętności zdobędę”.

„Oczekiwania, że poszerzę te swoje wiadomości, ten swój warsztat pracy, że tutaj spotkam instruktorów, od których jakby bezpośrednio będę mogła się nauczyć”.

Badane osoby pragnęły, by ich pobyt w zakładzie pracy był nadzorowany i kierowany przez osoby będące fachowcami w swoim zawodzie. Poza oczekiwaniami co do organizacji praktyk oraz merytorycznych kompetencji Opiekunów, nauczycielki i nauczyciele zwrócili uwagę na kompetencje

miękkie – równie ważne w procesie uczenia się. Rozmówczynie i rozmówcy liczyli na to, że Opiekun Praktyk będzie osobą obdarzoną osobowością, która predestynuje go do pracy z ludźmi.

„Powinni być cierpliwi. Spotkanie integracyjne. Wyrozumieli. Na tej zasadzie, żebyśmy sobie wzajemnie jakoś tam przekazywali, my to sobie my, a oni to coś tam. Żeby współpraca była między nami”.

„Żebyśmy nie czuli się jak intruzi, bo czasami tak jest, że gdzieś się wchodzi i taka psychologia jest, żebyśmy sobie poszli, nie przeszkadzali. Żeby się nami zajmowali na praktykach. Żebyśmy nie chodzili jak ogony za nimi. My w zasadzie przeszkadzamy im w pracy prawda, oni nas przyjmują ale my chodzimy i po prostu jak praktykant na praktykach”.

„Przed wszystkim komunikatywny, czyli przystępny taki do rozmowy. Ta jego osobowość powinna być taka no wyczuwalna otwartość człowieka, czyli ja chcę wam coś powiedzieć a nie żebym ja was po prostu chciał pokazać swoją wyższość. Bo tak naprawdę to każdy w swoim kierunku ma tą jakąś swoją wyższość, że wie, że go stać na te i na te umiejętności, wiedzę. Natomiast przy takich kontaktach chodzi o to, żebyśmy my się wymieniali tymi umiejętnościami. Nie, że tego nie mogę, to nie tak, dlaczego takie pytanie”.

Badane osoby formułowały swoje oczekiwania także w odniesieniu do kompetencji miękkich Opiekunów. Wśród pożądanych cech znalazły się m.in. komunikatywność, cierpliwość, otwartość na człowieka, opiekuńczość, wyrozumiałość, chęć współpracy, gotowość dzielenia się wiedzą. Nauczycielki i nauczyciele pragną, by proces ich uczenia przebiegał w miłej i życzliwej atmosferze. Odpowiedzialność za jej stworzenie w dużej mierze widzą po stronie Opiekuna, którego postawa życzliwości i cierpliwości, bądź wywyższania się i nieprzychylność wobec praktykantek/praktykantów, przełoży się na klimat współpracy lub rywalizacji i niechęci. Uczestniczki i Uczestnicy Projektu, na co dzień pełniący rolę nauczycielek/nauczycieli, w trakcie praktyk będą musieli zmierzyć się z rolą, której na co

dzień już nie realizują. Znajdują się niejako po drugiej stronie procesu nauczania – czyli uczenia się. Ich wymagania wobec Opiekunów są zatem dosyć wysokie - być może ze względu na wiedzę dotyczącą skutecznego uczenia się, a być może ze względu na obawy wynikające z ich nowej roli.

Zadania, jakie nauczycielki i nauczyciele postawili przed Opiekunem, są wygórowane. Badani liczą, że obserwacja pracy specjalistów będzie wartościowym źródłem wiedzy. Liczą więc na to, że poza fachowością i dydaktycznym wyuczaniem, Opiekunowie będą prezentować swoje najlepsze, najbardziej wysublimowane techniki pracy.

„Zaobserwować na przykład nie wiem mistrza w akcji, tak. Czyli no popatrzeć jak to faktycznie robią specjaliści, jak to wygląda”.

Badane osoby bardzo pragnęły aktywnie uczestniczyć w procesach produkcji. Nie mniej ważna była jednak dla nich także możliwość obserwacji mistrzów w trakcie pracy. Szczególnie istotny był tutaj dostęp do tajników zawodu. Nauczycielki i nauczyciele liczyli na to, że w trakcie praktyk będą mogli podpatrywać specjalistów wykonujących swoje zadania z wykorzystaniem wiedzy postrzeżonej przez nauczycielki i nauczycieli jako tajnej, wynikającej z wieloletniego doświadczenia oraz ogromnej sprawności zawodowej.

„Mam nadzieję, że będziemy dopuszczeni, że nam pokażą. Są pewne tajniki, o których wiem, że nie chcę cukiernicy mówić, ale mam nadzieję, że będzie można z nich co wyciągnąć, wiele rzeczy, takich bardzo praktycznych, bo teorię sobie poczytać można. Coś praktycznie, żeby coś więcej zrobić”.

„Bo mają takie swoje różne tajemnice, których nie zdradzają, ale nagle jak by nam powiedzieli to my już będziemy o stopień wyżej. Samo ciasto drożdżowe. Dzisiaj zostało ciasto drożdżowe. Produkcja takie było zamówienie, co z tym ciastem drożdżowym, żeby można było wykorzy-



stać. Mamy zamówienie na torty bezowe, tyle i tyle, szybciotko w jaki sposób oni przeliczają całą recepturę, co i ile, żeby się nie zmarnował surowiec. O takie wskazówki praktyczne”.

„To się zmienia. Był czas, że dekoracje z owoców na wyrobach cukierniczych, potem masy marcepanowe, co teraz, w którym kierunku mamy przygotowywać tą młodzież aby nie tylko być uczestnikiem, ale i zdobywać jakieś umiejętności. I przykłady takich właśnie rozwiązań wykańczania np. tortów”.

„Techniki na pewno. No i taktyczne metody. Ale i tradycyjne też. Było w projekcie, że będą również tradycyjne potrawy z tradycji pieczywa”.

„Właśnie koleżance chyba chodzi o te tajniki. Tajniki też”.

„Ale te tajniki co np. dodać, kiedy w jakim czasie, czy tam co da, piekarz to na pewno czy cukiernik wie”.



Nauczycielki i nauczyciele zdają się postrzegać kompetencje zawodowe piekarzy i cukierników jako sięgające głębiej niż to, co można nazwać i zaprezentować. Posługują się tutaj słowami takimi, jak „tajniki”, „rozwiązania”, „tajemnice”, „coś więcej”. Można to rozumieć jako przeświadczenie o pozawerbalnym charakterze kompetencji i wiedzy. Wskazuje to na milczący charakter wiedzy, którą trudno ująć w słowa i potraktować jako proces składający się z określonych sekwencji zachowań możliwych do powtórzenia i odtworzenia. Nauczycielki i nauczyciele żywią przekonanie, że praktycy dysponują właśnie wiedzą określaną jako tajemna, ze względu na jej trudny do przekazania i powtórzenia charakter. Wynika ona z praktyki i doświadczenia, które powodują, że określone ruchy czy umiejętności przestają mieć wymiar czysto techniczny, bowiem wymagają pewnej wprawy, wyrobienia w obserwacji i dostrzeganiu niuansów składających się na proces produkcji piekarskiej czy cukierniczej.

Te nieco ezoterycznie brzmiące oczekiwania znajdują swoje bardziej materialne odzwierciedle-



nie, m. in. w postaci pragnienia dostępu do receptur i procedur produkcyjnych.

„I to chcielibyśmy zobaczyć jak to wygląda, te składniki zastosowane, polepszacze itd., żeby dokładnie poznać na przykład co tam jest dodawane. Mnie to na przykład bardzo interesuje. Tak naprawdę żeby wiedzieć, nie teoretycznie to jest dopuszczone, ja chcę wiedzieć konkretnie co piekarnia dodaje, żeby to pieczywo było udane”.

„Nowe surowce i półprodukty stosowane w produkcji cukierniczej”.

„Raczej notatki, bo ja np. chciałabym, żeby ktoś omówił jakąś konkretną recepturę danego wyrobu, że jest to jakiś tam chleb nie wiem no może mazurski nie litewski. Jeżeli jest produkowany od iluś tam lat, dajmy na to setek, nie dwadzieścia czy trzydzieści i nie to, że on ma mi podyktować, tylko, że on powie jak to się robi, z jakich produktów to się składa, jakie dodatki są, co powoduje, że jest taki a nie inny smak czy konsystencja czy struktura wyrobu. Takie informacje, bo tu wiadomo, że receptur raczej nikt dzisiaj nie ujawnia, to jest tajemnica, ale jak ktoś mi powie coś o tym wyrobie, jak to się robi, ogólnie to już ja też mogę sobie”.

Nauczycielki i nauczyciele oczekiwali tego, że w trakcie realizacji praktyk zdobędą dostęp do receptur wykorzystywanych przez zakłady produkcyjne. Interesowały ich zarówno przepisy z zakresu piekarnictwa, jak i cukiernictwa. Liczyli tutaj na bardzo rzetelny, systematyczny przekaz ze strony Opiekunów. Mieli nadzieję, że określone receptury zostaną im podyktowane i omówione, a także, że zostanie wyjaśniony proces ich realizacji. Uczestniczki i Uczestnicy oczekiwali w tym względzie na bardzo szczegółowe instrukcje i objaśnienia, wraz ze wskazaniem bardzo technicznych uwag i zaznaczeniem związków przyczynowo – skutkowych. Receptury te są dla badanych osób ważne ze względu na realizację ich własnych obowiązków zawodowych. Liczą one na to, że w trakcie realizacji Projektu podniosą swoje kwalifikacje, ale że także zdobędą cenny materiał dydaktyczny, który będzie mógł służyć do bezpośredniego wykorzystania na zajęciach szkolnych.

„Jeżeli człowiek przekazuje tą wiedzę uczniom, może nie wszystko nam się uda, ale jak najwięcej tej wiedzy. Mamy nadzieję, że jeszcze poszerzą nam się horyzonty i będziemy mogli łatwiej przekazywać ją uczniom”.

„Takie rzeczy, bardziej na kuchni jesteśmy i mam praktykantów i chciałabym nauczyć sama się, a potem pokazać dzieciom jak inaczej pracować w ciastkarni, piekarni, jak to wygląda w taki sposób”.

Oczekiwania badanych osób wynikają z ich roli zawodowej. Wszystko, na co liczą nauczycielki i nauczyciele w zakresie praktyk i Projektu, jest ściśle związane z ich odpowiedzialnością za proces uczenia się młodzieży, z którym mają do czynienia na co dzień. Wzrost i udoskonalenie kompetencji, a także pozyskanie różnych materiałów dydaktycznych są potrzebne Uczestniczkom i Uczestnikom do lepszego wypełniania obowiązków wynikających z roli zawodowej.

„Ja myślę, że my dostaniemy, ponieważ z każdego jakiegoś szkolenia otrzymujemy materiały, pomoce dydaktyczne, jakieś tam przepisy”.

„Oczekujemy, że też będziemy jakieś miały udostępnione takie receptury, które będziemy mogły później wykorzystać. Oczywiście w szkole, bo gdzie indziej nie”.

„Jeszcze też możemy otrzymać jakieś materiały z tego do wykorzystania. Czy to jakiś film z naszej pracy czy zdjęcia”.

„My tego nie zapamiętamy, receptury, czy jak weźmiemy nawet nam to się nie przyda. Bo jak jest nawet linia technologiczna, czy ciągła to nam to się nie przyda w domu. Ale może byłaby taka możliwość receptury na małą ilość, którą można wykorzystać na zajęciach”.

„Oczywiście, oczywiście. Będziemy na pewno dokumentować, bo otrzymamy dzienniczki praktyk, a ponad to my będziemy sobie robić własne notatki, po to, aby przekazać potem po naszym szkoleniu”.

„Opowiadam o tym młodzieży, oni tym bardziej nie widzieli. A myślę, że tutaj to doświadczenie będzie, że to zobaczą”.



Udoskonalaniu własnej praktyki zawodowej jest podporządkowany cały proces uczenia się nauczycielek i nauczycieli biorących udział w opisywanym przedsięwzięciu edukacyjnym. Badane osoby oczekiwały od Projektu tego, że dzięki obecności w zakładzie pracy oraz nowemu doświadczeniu, jakie zdobędą realizując zadania ujęte w programie praktyk, ich kompetencje jako nauczycielek/nauczycieli zawodu wzrosną. Dzięki temu lekcje z młodzieżą zyskają nową, większą wartość, uzupełnioną o praktyczne aspekty wiedzy, które rodziły ich największy dyskomfort. Uczestniczki i Uczestnicy mieli nadzieję na to, że wszystkie aktywności podejmowane w trakcie praktyk znajdą swoje przełożenie na pracę z uczennicami i uczniami. Taki walor będą miały, w ich odczuciu, zarówno ich doświadczenia, jak i bardziej materialne elementy pozyskane w trakcie praktyk w postaci receptur, zdjęć, filmów, dzienników praktyk. Podobny walor mają kontakty z kolegami i koleżankami z innych ośrodków. Badane osoby liczyły na to, że Projekt doprowadzi do wymiany doświadczeń z nauczycielkami i nauczycielami z całego kraju.

„Oczekiwania? No oczekuję, że nauczę się tutaj bardzo wiele. Jeżeli nie od instruktorów i nauczycieli, koordynatorów, to od koleżanek”.

„No i wymienię też doświadczenia z nauczycielami z innych szkół, bo za często się z nimi akurat nie spotykam”.

„I właśnie takie oczekiwania przede wszystkim mam, że poznamy, że poznam tą, tą praktyczną część wykonywania. Jednocześnie, to już któraś z koleżanek wspomniała, że możemy wymieniać doświadczenia również między sobą. Jesteśmy nauczycielkami różnych szkół”.

„Sądzę, że da mi to dużo zadowolenia i nowych znajomości”.

„Ze strony praktycznej, poznać więcej ludzi, mieć kontakt ze sobą”.

„I poznanie nowych ludzi również. Tak, jednak poznanie grupy nauczycieli, z którymi mogłabym, że tak powiem, w czasie przyszłym współpracować, czy dzielić się informacjami”.

Badane osoby poszukiwały wartości w każdym elemencie Projektu. W ich opinii wymiana doświadczeń z innymi nauczycielami/nauczycielkami jest równie ważna, jak pozostałe aspekty praktyk. W tym obszarze oczekiwały, że Projekt umożliwi nawiązanie kontaktów, które być może zaowocują dłuższą współpracą.

Podsumowując analizę zamieszczoną w niniejszej części opracowania, wśród oczekiwań wymienionych przez badane osoby, można wskazać następujące:

- nabycie doświadczenia w pracy w realnych warunkach funkcjonowania przedsiębiorstw piekarniczych i cukierniczych, poznanie specyfiki zawodów w najbardziej bezpośredni sposób, poprzez własną pracę i obserwację zakładów;
- włączenie we wszelkie możliwe etapy produkcji pieczywa i artykułów cukierniczych, aktywne uczestniczenie w produkcji, wykonywanie i ćwiczenia różnorodnych zadań i obowiązków;
- zyskanie możliwości rozwijania, ćwiczenia, udoskonalania umiejętności praktycznych związanych zarówno z manualnym wykonywaniem określonych czynności zawodowych, jak i z obsługą maszyn i urządzeń, nabycie praktyki;
- poznanie parku technologicznego, wykorzystywanych maszyn i urządzeń, zyskanie wiedzy o sposobach ich użytkowania;
- poznanie specyfiki produkcji piekarskiej (nowoczesnej i tradycyjnej), poznanie tajników zawodu;
- poznanie specyfiki produkcji cukierniczej (nowoczesnej i tradycyjnej), poznanie tajników zawodu;

- poznanie receptur piekarskich i cukierniczych;
- poznanie wykorzystywanych w piekarnictwie i cukiernictwie składników, w tym przemysłowych (ulepszaczy, mieszanek);
- profesjonalizm Opiekunek/Opiekunów, ich fachowość i wysoka wiedza specjalistyczna;
- opiekuńczość, życzliwość i serdeczność Opiekunek/Opiekunów, ich wyrozumiałość w stosunku do potencjalnych błędów nauczycielek/nauczycieli, gotowość dzielenia się wiedzą i cierpliwość.
- życzliwość i zaangażowanie całego zespołu pracownic/pracowników zakładu przyjmującego praktykantki/praktykantów.

Z danych zebranych w trakcie trwania praktyk, a także po ich zakończeniu wynika, że wszystkie sformułowane oczekiwania i życzenia Uczestników/Uczestniczek zostały spełnione. Analizy zamieszczone poniżej wskazują zarówno merytoryczną, jak i organizacyjną jakość opisywanego przedsięwzięcia edukacyjnego.

3.4. Obawy Uczestniczek i Uczestników Projektu

W chwili rozpoczęcia projektu badane osoby były pytane o obawy, jakie ewentualnie żywią względem jego organizacji, przebiegu czy wartości. Wiele badanych osób deklarowało, że nie ma w tym względzie żadnych wątpliwości i nie antycypuje problemów, kłopotów czy trudności. Dobre doświadczenia z edukacyjnych przedsięwzięć w przeszłości być może tak pozytywnie nastawiły nauczycielki i nauczycieli, że w momencie prowadzenia badań część badanych osób była bardzo pozytywnie nastawiona do Projektu.

„Obawy? Ja nie mam obaw. Ja też nie mam”.

„Na razie obaw jakoś żadnych nie mam. Wyjdzie to w trakcie”.



„Obaw, tak jak większość koleżanek, na razie nie mam żadnych. Wszystko wyjdzie w trakcie”.

„Obaw żadnych nie mam. Myślę, że będziemy pracowali z fachowcami, co się okaże później”.

„Ja przyjechałam tutaj z takiej małej miejscowości, miałam do czynienia bardziej w swojej firmie gastronomicznej, kucharskiej... Obaw żadnych nie mam”.

„No praktycznie nie wiem czego mam się bać w zasadzie, no nie wiem. Nie ma większych obaw, nie”.

„Nie boje się raczej niczego”.

„Nie zamierzamy się stresować. Żeby czasu nie tracić tylko właśnie przeznaczyć na naukę”.

Część badanych osób twierdziła, że nie ma żadnych obaw związanych z Projektem. Wydaje się, że ich dobre nastawienie i otwartość chroni przed lękiem i czarnowidztwem.

„Na razie obaw też nie posiadam. Myślę, że to jest dobre nastawienie do całego zadania, które nas czeka”.

„Obaw nie mam żadnych, jestem nastawiona pozytywnie”.



Takie pozytywne nastawienie sprzyja uczeniu się i dobrze nastraja do przyszłych zadań i wyzwań, zwiększając efektywność podejmowanych działań. Można snuć przypuszczenia, że skoro wcześniejsze doświadczenia edukacyjne badanych osób były pozytywne, a nawet bardzo pozytywne, to nie są one nastawione negatywnie i antycypują, że Projekt będzie udanym przedsięwzięciem edukacyjnym. Warto także zaznaczyć, że dobra atmosfera panująca podczas diagnozy początkowej, a także dobry kontakt z organizatorami oraz pierwszymi trenerami od początku przekonuje badane osoby,

że organizacja Projektu będzie właściwa. Uspokaja to nauczycielki i nauczycieli oraz powoduje, że gros z nich nie ma obaw co do organizacji i przebiegu opisywanej inicjatywy edukacyjnej.

„A jeżeli chodzi o obawy to nawet mi nie przyszło na myśl, żeby się czegoś obawiać. Wszystko na razie jest w samych superlatywach”.

„Czy się obawiam? Atmosfera jest tak wspianiała, że myślę, że nie ma się czego obawiać”.

„Obaw na razie myślę, że nie mam. Po zapoznaniu się z grupą i z prowadzącymi na razie nie posiadam żadnych obaw”.

„Nie obawiam się po wstępnym zapoznaniu się z grupą i instruktorami, że zmarnuję czas”.

Część spośród badanych osób, będąc pod wpływem miłej atmosfery panującej w trakcie diagnoz początkowych, przypuszczała, że podobny klimat będzie panował do końca trwania opisywanego Projektu. W związku z tym nie wszystkie badane osoby formułowały lub dzieliły się swoimi obawami.

Jednak podobny optymizm i pozytywne nastawienie nie były podzielane przez wszystkie nauczycielki i nauczycieli. Gros osób zmagala się z pytaniami i wątpliwościami co do przebiegu i wartości Projektu. Obawy, które były formułowane przez rozmówczynie i rozmówców, można podzielić na kilka różnych kategorii. Część z nich dotyczyła organizacji i nastawienia osób realizujących praktyki, inne były związane z poziomem własnych kompetencji i wątpliwościami co do sprostania zadaniom stawianym w trakcie praktyk.

Najbardziej ogólne, zgeneralizowane obawy były związane z tym, że Projekt nie spełni oczekiwań, jakie względem niego żywiły badane osoby.

„praktyki będą nieadekwatne do oczekiwań”

„nie spełnią się moje oczekiwania”

Poza tym uogólnionym lękiem co do wartości Projektu, część osób formułowała bardzo konkretne obawy związane m. in. z organizacją oraz przebiegiem praktyk. Wśród nich pojawiły się wątpliwości co do zaangażowania Opiekunów oraz ich przygotowania do przyjęcia praktykantek i praktykantów. Badane osoby obawiały się także przyjęcia ze strony pracownic i pracowników praktykodawcy oraz atmosfery, jaka będzie panowała w trakcie realizacji programu.

W pierwszej kolejności pojawia się tutaj niepokój co do rodzaju i ilości prac do wykonania. Niektóre badane osoby obawiają się, że zostaną jedynie odbiorcami jakiejś pogadanki czy pokazu, bez możliwości bezpośredniego doświadczania pracy na różnych stanowiskach pracy w piekarni i cukierni.

„Żeby nie było tak, że stoi dwudziestu nas, jest dwóch kucharzy, który obrabia na przykład kęs i wrzuca do, do foremki i wstawią do tego, wyrośnie, do pieca, o proszę Państwa zrobiliśmy”.

„czy nie będą przegadane i pooglądane”

Podobne obawy formułowały kolejne cytowane poniżej osoby. Nie chcą one, by praktyka była poświęcona na prace proste i podstawowe. Obawiają się monotonii oraz nadmiaru małej ilości zajęć. Jako złą praktykę wyobrażają sobie sytuację polegającą na konieczności poszukiwania zajęć, wykonywaniu prostych czynności, byciu zbywanym przez Opiekunów, którzy nie zaplanują wystarczającej ilości prac dla swoich podopiecznych.

„Natomiast czego się boje? To boje się tego, żeby za dużo tu nie siedzieć, ponieważ prawdopodobnie cierpię na nadpobudliwość psychoruchową. Nie chce aż mi się tu siedzieć powiem szczerze”.



„I ósma ta sama czynność, bo też tak może być stać przy jednym cięgu i przez osiem godzin wykonywać jedną czynność”.

„Trudność lub brak możliwości poznanych rzeczy we wdrożeniu ich w praktyce w pracy, monotonna zajęć tzn. nauka np. ciast biszkoptowych - jako podstaw”.

„że zajęcia zostaną potraktowane po macoszemu - brak zaangażowania wykładowców”.

Badane osoby w dużym stopniu obawiają się także fasadowości praktyki. Nie chcą, by organizatorzy czy Opiekunowie byli skoncentrowani wyłącznie na formalnej stronie Projektu, zaniebując jego wartość merytoryczną. Niepokoi ich wizja praktyk, podczas których są wykorzystywani do prac porządkowych, prostych czy nadrabiania jakichś zaległości. Nie wyobrażają sobie także tego, by ich pobyt w zakładzie praktykodawcy polegał tylko na wpisaniu się na listę obecności i jedynie formalnym realizowaniu programu praktyk. Obawy takie nie są objawem czarnowidztwa i negatywizmu badanych osób, lecz wynikają z wcześniejszych doświadczeń edukacyjnych – własnych, kolegów i koleżanek, a także z relacji uczennic/uczniów z ich praktyk w zakładach produkcyjnych.

„Albo też tego, że nie będą się chcieli nami zająć, że przyjeździemy i okaże się, że jesteśmy no tak tylko na podpisanie listy tak. Róbcie sobie co chcecie. Albo do pracy takiej jakiejś, która nie wniesie nic do naszego warsztatu pracy, ciężka fizyczna praca. Zamiatać np. przed piekarnią. Do jednej czynności będziemy np. tak. Noszenie fiżeczka wody przez całą halę”.

„Możemy pomagać coś robić, ale nie w takim zakresie, że dostajemy jakąś górę czegoś i musimy to zrobić”.

„Żeby nie było tak, że stoi dwudziestu nas, jest dwóch kucharzy, który obrabia na przykład kęs i wrzucą do, do foremki i wstawią do tego, wyrośnie, do pieca, o proszę Państwa zrobiliśmy”.

„Żeby też urozmaicona ta produkcja. Nie tak żeby przez cały tydzień tylko pączki piec”.

„Ale, żeby nie było tak, że jednego dnia pączki a następnego dnia będziemy cały dzień chleb robić. Jakis jeden dzień, że robimy coś tam to może być, ale nie codziennie całymi dniami to samo. Jak się coś zdarzy, że trzeba będzie dużo. Pani dała przykład z tym siekaniem marchewki, no to przez cały dzień to ja się niczego nie nauczę. Ale zakładamy, że jakby była jakaś impreza i oni potrzebują tam ileś pączków czy my jesteśmy w stanie jeden dzień poświęcić na pączki, żeby im pomóc, ale mamy pozostałe dwa tygodnie na coś innego, a ten jeden dzień jak trzeba to można poświęcić”.

Rozmówczynie i rozmówcy deklarowali chęć podjęcia różnorodnych obowiązków związanych z produkcją piekarską i cukierniczą, a także gotowość do tego, by partycypować we wszelkich pracach, nawet tych mających miejsce podczas nocnych zmian. Obawiali się jednak tego, że ich zapal do pracy nie będzie wykorzystany lub zostanie wykorzystany w niewłaściwy sposób, na przykład poprzez zlecenia wykonania jednostajnych prac, mało zróżnicowanych, nie wymagających z ich strony żadnej nowej wiedzy i umiejętności, a przez to nie stwarzający warunków do uczenia się i doskonalenia kwalifikacji zawodowych. Badane osoby pragnęły uniknąć sytuacji, w których w trakcie praktyk zostaną wykorzystane jedynie do nadrabiania zaległości czy ułatwiania pracy pracownikom poprzez masowe wykonanie jakichś rudymentarnych czynności. Nauczycielki/nauczyciele deklarowali, że chętnie pomogą w nagłych sytuacjach, w jakich stanie praktykodawca ze względu na bieżące zamówienia i zobowiązania i w takim przypadku zgadzali się powtarzać nawet te czynności i aktywności, które wymagałyby z ich strony jedynie powtarzalności i minimalnej sprawności. W przypadkach wyjątkowych jest to akceptowalne, natomiast niedopuszczalne w dłuższym czasie realizacji praktyk. Zbliżając się do końca listy za-



wierającej obawy badanych osób, można dołączyć jeszcze jednostkowe jedynie wątpliwości dotyczące własnego zaangażowania w realizację projektu.

Nauczycielki i nauczyciele spełnienie powyższych scenariuszy określiliby mianem czasu straconego. Taka obawa była formułowana przez część badanych osób, dla których to marnowanie czasu stanowiło największą obawę w stosunku do Projektu.

„żeby nie zmarnować czasu przeznaczonego na praktykę”

„czy czas zostanie wykorzystany efektywnie”

„że będzie to strata czasu”

Nauczycielki i nauczyciele wyrażali także obawy wobec Opiekunów Praktyk i praktykodawcy związane z tym, jak zostaną przyjęci przez pracownice i pracowników zakładu. Badane osoby czuły niepokój w związku z tym, jak zostaną potraktowane przez gospodarzy i realizatorów praktyk. Obawy te są związane m. in. z tym, iż rozmówczynie i rozmówcy zakładali, że część osób może żywić nieprzychylnie uczucia względem nauczycieli i nauczycielek.

„Negatywne nastawienie pracowników na zakładzie pracy – może nas nie będą traktować jak insekty ale ... chyba jako konkurencji też nas chyba nie będą traktować, że przyszła nowa grupa, która chce iść tam”.

„I to nie jest, że z tych naszych obaw może pani wywnioskować, że my chcemy tylko żeby nas chwalono i opisywano dobrze. To nie o to chodzi. My wiemy częściowo czego nie wiemy, więc chcemy się tego nauczyć. Nie chcemy, żeby ktoś z nas kpił, że magistry, nauczyciele a nic nie umieją. Na tej zasadzie”.

„Nastawienie pracowników do nauczycieli przebywających na terenie zakładu”.

„Egzaminów, sprawdzania tego nie chcemy. Sprawdzania umiejętności. Na ocenę, bo tak to mogą sprawdzać, aby nie na ocenę. I oce-

niania też. Może z ich ironii. Właśnie może dowcipkowania z naszych braków, może coś takiego. Traktowanie nas poważnie. Ale czy my się obawiamy, że będą nas poważnie traktować? Traktowanie nas mało poważnie, wyśmiewania, krytyki”.

„Traktowanie nas mało poważnie, czyli my jako uczestnicy – partnerzy, że w ten sposób. Czyli stroną takiej ironii, żeby nas nie wyśmiewali, no takiej niezdrowej krytyki”.

„O nauczyciele tego nie umieją co uczą. A czemu, że są w ogóle dopuszczeni do uczenia młodzieży. Później młodzież wychodzi taka nie douczona, bo nauczyciele nie umieją. Tak było na tym poprzednim. Skąd ta młodzież ma umieć, skoro my nie potrafimy czegoś tam zrobić załóżmy”.

Rozmówczynie i rozmówcy cytowani powyżej suponują, że pracownicy/pracownicy zakładu pracy mogą być bardzo negatywnie nastawieni do nich jako przedstawicieli określonej grupy zawodowej. Obawiają się kpin, poniżania czy wrogości. Niepokój ten jest związany także z osobą Opiekuna, którego badane osoby podejrzewają o niskie kompetencje komunikacyjne i dydaktyczne.

„brak zaangażowania opiekunów”

„brak czasu opiekuna, brak cierpliwości czy negatywnego nastawienia”

„braku cierpliwości i zrozumienia opiekuna praktyki”

„Brak powiedzenia, wyjaśnienia co robię dobrze, a co gorzej i jak to poprawić”

„Żeby ktoś nam pokazał, nie umiesz, to zrób tak, a nie tylko nie umiesz nie umiesz a ani raz nam nie pokazano we wcześniejszych doświadczeniach jak być powinno. A jak nawet pytałyśmy się o pytania to była odpowiedź: ja układałem pytanie od pierwszego do dziesiątego, a jedenaste układał kolega. Na tej zasadzie”.

„brak pomocy ze strony organizatorów (...) brak zainteresowania ze strony opiekuna, zła organizacja czasu praktyk, traktowanie przedmiotowe

„negatywne nastawienie organizatorów”

„Brak cierpliwości opiekuna, powiedzmy może się przełożyć w drugą stronę, że jest nauczyciel, któremu nie powinno brakować tej cierpliwości a on skoro ma pełnić podobną rolę to żeby cierpliwości nie zabrakło”.

Nauczycielki i nauczyciele często formułowali swoje obawy na podstawie relacji swoich podopiecznych z realizacji praktyk, a także doświadczeń własnych i kolegów/koleżanek z innych przedsięwzięć edukacyjnych. Wynika z nich, że z punktu widzenia powodzenia praktyk i całego Projektu, Opiekun pełni znaczącą rolę. Jego zaangażowanie, takt i przygotowanie mogą zdeterminować realizację programu praktyk i efektywność procesu uczenia się praktykantek i praktykantów. Osoby uczestniczące w Projekcie niepokoiły się co do zaangażowania Opiekunów, a także sposobu, w jaki zostaną odebrane przez pracownice i pracowników zakładu piekarskiego i cukierniczego.

Do nieco innej kategorii obaw należy zaliczyć te związane bezpośrednio z organizacją Projektu. W tym zakresie badane osoby miały pewne wątpliwości co do możliwości dojazdu na miejsce praktyk.

„możliwość zakwaterowania dobę przed rozpoczęciem pracy, czy praktyki zgodnie z opracowanym planem praktyk”

„daleka podróż, czy będzie zakwaterowanie przed rozpoczęciem praktyk”

„problem z dojazdem do miejsca zakwaterowania”

„daleka podróż, zakwaterowanie przed rozpoczęciem praktyk, czy praktyki będą zgodne z programem”

„daleka podróż, czy będzie zakwaterowanie przed rozpoczęciem praktyk”

„problem dojazdu na staż - zakwaterowanie w pokoju z osobą obecną, z którą może być trudne współżycie przez dwa tygodnie”

Ze względu na to, że Uczestniczki i Uczestnicy Projektu zamieszkują teren całej Polski, część osób obawiała się, że znaczną trudnością będzie organizacja dojazdu na czas rozpoczęcia praktyk. Miejscowości, w których odbywały się praktyki, są małymi miasteczkami na Mazurach, do których dojazd z odległych krańców kraju rzeczywiście może przysporzyć problemów. Badane osoby, które musiały przybyć na miejsce realizacji praktyk dzień przed ich rozpoczęciem, obawiała się, czy będą miały zapewniony nocleg. Poza tym sam dojazd budził obawy badanych osób.

Jedna z cytowanych powyżej rozmówczyń wyraża także pewien niepokój związany z koniecznością dzielenia pokoi hotelowych z nieznanymi osobami. Podobną refleksję formułują także inne osoby.

„Nowi ludzie, nowe środowisko”

„Zamieszkanie z nową osobą przez długi czas”

Wśród obaw związanych z organizacją praktyk pojawiła się także uwaga dotycząca ich wymiaru czasowego. Jedna osoba niepokoiła się o to, jak elastyczny będzie sposób realizacji praktyk.

„No a jeżeli chodzi o obawy, to myślę, że takie sztywne ramy czasowe są dla mnie barierą. I jeżeli nie będą one rzeczywiście takie sztywne, to będzie wszystko”.

Wydaje się, że rozmówca cytowany powyżej nie chciał sztywnego i formalnego trzymania się

czasu trwania praktyk. Liczył na większą elastyczność. Jej brak stanowił powód do niepokoju.

Powodem do obaw była także konieczność dosyć długiego zaangażowania w realizację Projektu. Czas trwania praktyk był podstawą do formułowania obaw związanych z możliwością jednoczesnego zadośćuczynienia zobowiązaniom podjętym wobec pracodawcy, jak i wnioskodawcy. Rozmówca cytowany poniżej wskazuje na ewentualne trudności ze strony przełożonych, którzy być może wycofają się ze swojego poparcia i akceptacji dla uczącego się nauczyciela/nauczycielki.

„Nie, no obawą jest czy dyrekcja wytrzyma ten nasz pęd do wiedzy i czy zechce nas w ogóle puszczać na te wszystkie wyjazdy. Ja np. się obawiam, że moja dyrektorka powie, że nie pamięta, że mi podpisała papiery. Jest jeszcze obawa, że będzie się nam chciało więcej”.

Badana osoba obawiała się określonych trudności, jakich może nastęrczyć współpraca z dyrekcją w zakresie przyzwolenia na doksztalcanie się nauczyciela/nauczycieli w czasie trwania roku szkolnego.

Kolejne przyczyny potencjalnych zmartwień bezpośrednio dotyczą samych osób uczestniczących w Projekcie. Nauczycielki i nauczyciele obawiają się zwłaszcza tego, że ich wiedza i umiejętności są niewystarczające do tego, by odnaleźć się w realnych warunkach pracy przedsiębiorstw cukierniczych i piekarskich. Niepokój budzi konfrontacja z rzeczywistością, która znacznie różni się od rzeczywistości szkolnej. Badane osoby nie wierzą w swoje kompetencje, oceniają je bardzo nisko i to rodzi treść przed nowymi wyzwaniami.

„Takimi obawami, które są, to to, czy może podołamy na praktyce. Czy to zetknięcie się mojej teorii z praktyką nie będzie zbyt dużym szokiem”.

„Związane z brakiem wiedzy”.

„Że nie będę czegoś umiała wykonać”.

„Brak wyrobionych czynności manualnych”

„Brak wiedzy (tylko bardzo ogólnie) o produkcji cukierniczej i piekarniczej co może spowodować, że czegoś nie będę umiała zrobić”.

„Po ukończeniu studiów rozpoczęłam pracę w szkole i mam wrażenie, że moja edukacja związana z kuchmistwostwem zatrzymała się na poziomie szkoły średniej. Pracując z młodzieżą niedostosowaną społecznie dużym sukcesem jest to, kiedy nauczają się podstaw (np. ugotowania zupy). Obawiam się, że zakres moich umiejętności jest bardzo okrojony”.

„Obawiam się, że mam bardzo małe doświadczenie w branży piekarniczo - cukierniczej, w związku z tym mój zakres wiedzy jest niewielki”.

„Jeszcze obawy związane z brakiem wiadomości, bo tu zdajemy sobie sprawę z tego, że będziemy dużo nowych wiadomości z zakresu cukiernictwa i piekarnictwa a w chwili obecnej nasze wiadomości – generalnie ja mówię o sobie – są znikome, bo nigdy wcześniej nie miałam może takiego kontaktu, żeby rozwijać swoje wiadomości w tym kierunku i właśnie liczę na to, że zdobędę tutaj jakieś nowe tajniki wiedzy i bardzo chętnie przekażę je dalej swoim uczniom. Aczkolwiek jakieś wiadomości oczywiście mamy, bo dział związany z cukiernictwem łączy w programie nauczania i te podstawowe wiadomości mamy, ale tutaj brak nam jakichś rozszerzonych wiadomości”.

„Nie, no obawy są zawsze. My jesteśmy technologami żywności, czyli my jesteśmy teoretykami, a w praktyce, to znaczy, no powiedzmy ja pracowałam w przemyśle, ale w przemyśle mleczarskim i tamte specjalizacje nie są mi obce. A tutaj piekarnictwo, cukiernictwo domowe prawda, a nie, nie takie profesjonalne. Zobaczyć, czy damy sobie radę, bo oczywiście to jest spora różnica między teorią a praktyką”.

Badane osoby wyrażały swoje obawy dotyczące Projektu, które wiązały m. in. z brakiem własnych umiejętności zawodowych. Uczestniczki i uczestnicy mieli wątpliwości co do poziomu wla-

nych kompetencji. Mieli świadomość, że praca w zakładzie produkcyjnym może się stać rodzajem sprawdzianu dla ich sprawności zawodowych, bezpośrednio związanych ze sztuką piekarską i cukierniczą. Taka ewentualność, prawdopodobieństwo poniesienia porażki, popełnienia błędu, niesprostania wymogom rzeczywistości produkcyjnej budziły lęki, niepewność i obawy wśród niektórych nauczycielek/nauczycieli. Nauczycielki i nauczyciele obawiali się tego, że ich kompetencje zawodowe zawiodą w trakcie realizacji powierzonych im zadań, co spowoduje, że nie zostaną one wykonane lub będą wykonane błędnie. Niepokój badanych osób budzi prawdopodobieństwo tego, że nie sprostają oni wyzwaniom, jakie codziennie stają przed praktykantami.

„Dotyczące przeprowadzenia części praktycznej. Mam tutaj na myśli trudności wykonywania zadań i ćwiczeń na tym projekcie”.

„A obawy? No, czy sprostałam zadaniom postawionym przez opiekunów”.

„Natomiast moje obawy to takie, że jedyna moja obawa to taka, co się stanie, jeżeli nie sprostałam, nie na przykład, nie dam rady przyjechać w sierpniu na drugą część, tak. Tutaj przerażają mnie ewentualne koszty. Natomiast jestem chętna do nauki i myślę, że podołam”.

„Nie sprostałam wymaganiom”.

„nie chcę wykonywać zadań (ćwiczeń) o których nie mam pojęcia, chyba że zostanie udzielony mi instruktaż”

„Zbyt wiele zadań do wykonania w krótkim czasie”.

„czy podołam wymaganiom”

„Brak sprawności takiej ruchowej, manualnej np. przy temperowaniu czekolady, że trzeba dobrze zasuwac na tym marmurze”

„Nie wiem czy sobie poradzę, nie miałam możliwości pogłębiania wiedzy z tego zakresu”.

„Małe doświadczenie w pracy zawodowej spowoduje, że nie poradzę sobie z wykonywaniem zadań na praktyce”.

Specyfika opisywanego przedsięwzięcia edukacyjnego zakłada zaangażowanie nauczycielek i nauczycieli w działania o charakterze praktycznym. Program praktyk zawiera partycypację praktykantek i praktykantów w procesach technologicznych produkcji piekarskiej i cukierniczej. Oznacza to, że ich udział nie może ograniczać się do roli obserwatora, komentatora czy biernego widza, dopytującego ewentualnie o interesujące go kwestie. Musi przebiegać w sposób aktywny, wymagający bezpośredniego zaangażowania w wiele różnorodnych zajęć i procesów technologicznych. Taka specyfika Projektu była magnesem przyciągającym nauczycielki i nauczycieli do uczestniczenia w nim. Jest ona jednocześnie ważnym źródłem obaw. Badane osoby boją się bowiem, że w zderzeniu z praktyką przedsiębiorstwa ich mierne – jak sami twierdzą – kompetencje będą skutkować porażkami i niedokończonymi lub nieprawidłowo wykonanymi zadaniami. Posługują się one słowami: „nie dam rady”, „nie poradzę sobie”, „nie sprostam”, „nie podołam” dla oddania swojego nastawienia do potencjalnych wyzwań. Ten rodzaj niepokoju jest ściśle związany z niską oceną własnych kwalifikacji zawodowych. Podobne słowa bywały jednak używane przez badane osoby dla oddania niepokoju związanego z kondycją fizyczną potrzebną do realizacji zadań pracowniczych.

„Czy podołam fizycznie podczas pracy w zakładzie”?

„Czy fizycznie osiem godzin praktyk dam radę? Czy nadążę (sprawność manualna)”?

„Praca nocna, przeciążenie fizyczne”.

„Ciężka praca fizyczna, czy będzie zagospodarowany czas”?

Niepokój o realizację postawionych zadań wynika zatem nie tylko z odczucia braku w zakresie kompetencji, ale także w zakresie kondycji i sprawności fizycznej. Badane osoby deklarowały chęć uczestniczenia w nocnych zmianach, jednocześnie jednak są one oceniane jako potencjalnie niezwykle ciężkie dla organizmu. To doświadczenie, traktowane jako stricte cielesne, jest nie lada wyzwaniem. Wymaga bowiem zmiany dziennego rytmu i zamiany pory czuwania z porą snu. Co więcej, pora czuwania mająca miejsce w nocy, ma się odznaczać znaczną aktywnością i sprawnością.

Podobne reakcje - zwątpienie i nieufność co do własnych sił i kompetencji - wywoływała wśród niektórych badanych osób konieczność zmierzania się ze specjalistycznym sprzętem i urządzeniami wykorzystywanymi w realnych warunkach pracy w piekarni i cukierni. Nieznajomość najnowszych maszyn lub jedynie teoretyczna wiedza na temat istniejących rozwiązań technologicznych stanowiły, w odczuciu Uczestniczek i Uczestników ich słabość, powód do niepokoju i lęku.

„Brak umiejętności z zakresu obsługi maszyn, nowego sprzętu”.

„nie poradzę sobie z nowoczesnym sprzętem, nie znam wszystkich metod i technik stosowanych w piekarnictwie i cukiernictwie”

„Również obawy związane z obsługą sprzętu i urządzeń. To polega na tym według mnie, że jest masa nowego sprzętu no z którym my nie mamy bezpośrednio kontaktu w szkołach, ponieważ są różne wyposażenia w szkołach i w danym momencie nie mamy tego nowoczesnego sprzętu”.

„Ja się obawiam na tą chwilę niewiedzy na temat nowoczesnej technologii, bo to może być tak, nie”?

„Obawa nieumyślnego zniszczenia jakiegoś surowca lub sprzętu, że coś zepsujemy i później ktoś będzie np. na nas krzyczał, albo z pensji naszej potrąci”.

Niektórym badanym osobom równolegle z chęcią stałego uczestniczenia w procesie produkcji towarzyszył lęk przed możliwością popełnienia błędu i ewentualność uszkodzenia profesjonalnych maszyn i urządzeń. Uczestniczki i Uczestnicy Projektu bardzo pragnęli aktywnie partycypować we wszelkich pracach wykonywanych przez osoby na co dzień zatrudnione w zakładzie praktykodawcy, jednocześnie jednak obawiali się, że wiąże się to z odpowiedzialnością za ewentualne szkody wyrządzone w trakcie nieprawidłowej obsługi maszyn i urządzeń. Innym polem budzącym wątpliwości badanych była niezajomość fachowego, specjalistycznego słownictwa, wykorzystywanego przez pracowników zakładu przyjmującego praktykantki/ praktykantów.

„Brak znajomości pełnej terminologii, takiej fachowej ale też żargonów typu >pijany chleb<”.

Szereg obaw żywionych przez nauczycielki i nauczycieli jest bezpośrednio wynikiem ich niskiej samooceny i niepewności co do poziomu własnych kwalifikacji zawodowych. Samokrytycyzm w tym względzie podpowiada badanym osobom, że mogą się one stać przedmiotem drwin. Dodatkowo interpretują swoje ewentualne porażki, potknięcia i błędy jako kompromitację i asumpt do śmiechu.

„Czego się boimy? Kompromitacji”.

„kompromitacja niewiedzy”

„kompromitacja zawodowa”

„czy podołam i nie ośmieszę się”

„że się ośmieszę, bo nie będę potrafiła zrobić jakiejś prostej rzeczy”

„kompromitacja swojej osoby ze względu na małe doświadczenie praktyczne”

Lęk przed kompromitacją był werbalizowany przez część badanych nauczycielek i nauczycieli. Obawiali się oni tego, że jakkolwiek niewiedza z ich strony czy niezręczność będzie jednoznaczna z blamażem. Oznacza to, że część badanych osób traktuje praktyki i swoją w nich aktywność jako zagrożenie dla własnego dobrego imienia. Ujawnia się tutaj ambiwalencja między tym, czego rozmówczyni i rozmówcy pragną – doświadczenia - i czego się obawiają – doświadczenia. Taka silna emocjonalna reakcja na potencjalne potknięcia nieco dziwi w przypadku nauczycielek i nauczycieli, którzy winni dysponować wiedzą z zakresu dydaktyki, mówiącą o tym, że błąd jest naturalnym czy nieuniknionym etapem w procesie uczenia się. Tymczasem cytowanym powyżej osobom wizja siebie jako praktykantki czy praktykanta, myślącego się i dokonującego złych wyborów lub działań, kojarzy się z zawodową kompromitacją i ośmieszeniem. Być może zatem wśród badanych pokutuje stereotyp nauczyciela/nauczycielki, jako nieomylnego i jedyne źródła właściwej wiedzy. Taka interpretacja pozostaje jednak w konflikcie z deklarowaną chęcią uczenia się i doskonalenia oraz szczerą samokrytyką własnych kompetencji.

„Konfrontacja z naszymi umiejętnościami, konfrontacja zawodowa, ale obawiamy się swoich umiejętności. Konfrontacji wiedzy teoretycznej z praktyczną. Takiej konfrontacji teorii z praktyką. Konfrontacja na pewno, bo nasza wiedza, a teraz przełożyć to na zadania praktyczne, wykonanie jak się to odnosi”.

„To znaczy ja się zastanawiałam, czy jak wejść tutaj, czy ja będę umiała w ogóle to ciasto jak dotknąć, to tam ktoś mi nie zwróci uwagi. A czy nie zniszczę, czy nie przerzucę, a czy się nie poślizgnę. Wiadomo. Takie podstawowe rzeczy. Zawsze człowiek ma jakieś obawy. A obawy. No, czy sprodam zadaniom postawionym przez opiekunów”.

„Brak umiejętności praktycznych, obawiamy się, że one wyjdą i później od razu będzie taka łata przypięta i coś nie zrobimy np. i od razu pierwsza rzecz i będziemy przez całe praktyki, będą się z nas nabijać, że powiedzmy chałka to myśleliśmy, że to bułka jakaś tam inna cukiernicza”.

Chęć konfrontacji, poznanie rzeczywistej wartości własnych kompetencji w warunkach realnego procesu produkcji niosła za sobą wielkie obawy. Najczęściej dotyczyły one wartości posiadanej wiedzy i umiejętności, w tym zwłaszcza ich wartości pragmatycznej, co miało zostać zweryfikowane w czasie realizacji praktyk, podczas wykonywania przez badane osoby czynności, za które na co dzień ponoszą odpowiedzialność pracownice i pracownicy zakładu piekarskiego i cukierniczego. Niepokój związany z nieprawidłowym wykonaniem zadań powierzonych przez Opiekuna podsyca jednocześnie niepokój o zyskanie jakiegoś pejoratywnego miana czy „łaty”. Potknięcie może być powodem śmiechu, a potykający przedmiotem drwin. Łęki części badanych osób zdają się być rzeczywiście poważne. Tym bardziej, że traktują oni proces uczenia się jako potencjalne zagrożenie dla ich dobrego imienia. Zdaje się, że niewiedza jest jak utrata twarzy. Jeśli postawić między nimi znak równości, to nie dziwi tak duży stres części badanych przed ewentualnym blamażem. Choć jednocześnie ten znak równości dziwi, zwłaszcza, gdy równanie rozwiązuje osoba zawodowo zajmująca się nauczaniem.

Powracając do głównego wątku rozważań, warto odnotować kolejny powód potencjalnego niezadowolenia czy niepokoju. Otóż wśród ba-

danych osób pojawiły się głosy wątplenia co do tego, czy doświadczenia wyniesione z praktyk będą przydatne do zastosowania i wykorzystania w praktyce szkoły. Nauczycielki i nauczyciele, aplikując do Projektu i formułując oczekiwania względem niego, utożsamiali się z pełnioną rolą zawodową. Obawiając się o wartość praktyki w przedsiębiorstwie dla ich przyszłej praktyki szkolnej ponownie, odwołali się do tej roli.

„Zgodność przekazywanych treści z wymogami nowej podstawy programowej”

„Aby nie był to czas stracony na praktykach w zakładzie, a to co wyniosę przyda mi się w mojej pracy”.

„Niemożliwość wcielenia zdobytej wiedzy w praktyce ze względu na skąpą bazę techniczną szkoły”.

„Związane z dostosowaniem się do realiów zakładu pracy; czy realia zakładu produkcyjnego można będzie wykorzystać w szkole (przy tak wyposażonej pracowni)”.

„czy będę umiała wykorzystać zdobytą wiedzę w ośrodku”

Badane osoby zgłosiły się do Projektu, by udoskonalić własne kwalifikacje zawodowe. Ofertę wnioskodawcy przyjęły z entuzjazmem, zakładając, że praktyki w przedsiębiorstwie będą efektywnie rozwijać ich kompetencje. Jednocześnie jednak pojawiło się wątplenie dotyczące tego, czy to, co stanie się przedmiotem nauczania na praktykach, będzie miało wartość i zastosowanie w klasie szkolnej. Wątpliwość ta jest ugruntowana w rzeczywistości oświatowej. Nauczycielki i nauczyciele nie wiedzą bowiem, czy nowa wiedza i umiejętności znajdują swoje odzwierciedlenie w podstawach programowych, które wyznaczają kierunek ich nauczycielskiej pracy. Nie wiedzą oni także, czy ze względu na mizериę pracowni szkolnych, możliwe będzie zaprezentowanie i praktykowanie z uczniami i uczniami nowych umiejętności. Mają wątpliwości również w odniesieniu do siebie. Nie są pewni, czy uda im się przełożyć nowo zdobytą wie-

dzę i umiejętności na potrzeby uczennic i uczniów oraz wykorzystać ją w trakcie lekcji.

Podsumowując rozważania zamieszczone w niniejszej części opracowania, należy stwierdzić, że wśród największych lub najczęściej pojawiających się obaw, są następujące:

- monotonia zleczanych zadań, ich prostota i podstawowy lub porządkowy charakter;
- zlecenie zadań zbyt trudnych, bardzo odpowiedzialnych, związanych z możliwością poniesienia dużych strat w surowcu lub uszkodzenia maszyny, urządzenia;
- trudności i problemy nauczycielek/nauczycieli z wykonaniem zleczanych zadań ze względu na teoretyczny charakter kompetencji zawodowych;
- lęk przed obsługą maszyn i urządzeń;
- nieznamość specjalistycznej, fachowej, terminologii;
- sprawdzanie, weryfikowanie wiedzy nauczycielek/nauczycieli, wytykanie błędów i braków;
- niewystarczająca opieka i atencja ze strony Opiekunek/Opiekunów i załóg zakładów przyjmujących, traktowanie praktykantek/praktykantów jak „zło konieczne”;
- negatywna weryfikacja posiadanych przez nauczycielki/nauczycieli wiedzy i umiejętności w realnych warunkach pracy;
- nieżyczliwa, a nade wszystko prześmiewcza i nietolerancyjna postawa Opiekunek/Opiekunów oraz członków załogi zakładów przyjmujących praktykantki/praktykantów;
- brak lub ograniczona możliwość wykorzystania nowej wiedzy i umiejętności w warunkach pracy szkoły;
- wycofanie się przełożonych z poparcia dla edukacyjnej aktywności podwładnych;
- organizacja wyjazdu i pobytu.

Dane zebrane podczas trwania projektu przekonują, że obawy żywione przez Uczestniczki/Uczestników na początku jego realizacji nie potwierdziły się.

3.5. Wiedza i umiejętności na różnych etapach realizacji Projektu

Nauczycielki i nauczyciele uczestniczący w Projekcie przed jego rozpoczęciem dosyć krytycznie wypowiadali się na temat swoich kompetencji. Ich motywacja związana z akcesem do projektu jest jednoznacznie związana z chęcią doskonalenia kwalifikacji zawodowych. A oczekiwania nauczycielek i nauczycieli względem Projektu zająbiają się z powodami, dla których pragnęli odbyć praktyki. Zarówno motywacja, jak i oczekiwania badanych osób koncentrują się na wiedzy i poczuciu, że jest nie dość adekwatna do nauczanych przedmiotów i stanu rozwoju profesji, do których przygotowują młodzież. Także wypowiedzi, w których Uczestniczki i Uczestnicy odnoszą się do swoich kompetencji, jednoznacznie wskazują na ich niezadowolenie oraz dyskomfort związany z poczuciem niskich kompetencji, zwłaszcza tych o charakterze pragmatycznym.

Wypowiedzi badanych osób są pełne mniej lub bardziej czytelnych wyznań dotyczących poziomu własnej wiedzy i umiejętności. Respondentki cytowane poniżej nie mówią wprost o własnych potrzebach edukacyjnych. Ukrywają je pod zgeneralizowanymi komunałami w postaci zwrotów typu „człowiek uczy się całe życie” lub zdroworozsądkowych prawd, np. „żeby uczyć, trzeba samemu umieć”.

„To, co chciałam powiedzieć, to już tutaj moje koleżanki wszystko powiedziały, więc ja mogę tylko podsumować i powiedzieć, że jest takie

powiedzenie: człowiek się całe życie uczy i tak do końca wszystkiego nie wie, nie zna, nie umie. I przyjechałam tutaj między innymi po to, żeby pogłębić swoje wiadomości i zdobyć jakieś nowe doświadczenia. A po powrocie podzielić się z nowo uzyskaną wiedzą z uczniami”.

„Od profesjonalistów uczyć się, żebyśmy same umiały. Bo żeby uczyć, trzeba posiadać wiedzę, umiejętność”.

Nauczycielki i nauczyciele należą do tej grupy zawodowej, która podlega nieustającej ocenie. Już sam społeczny, interakcyjny charakter tej roli powoduje, że jest się stale konfrontowanym z jakąś publicznością, z jakimiś odbiorcami podejmowanych działań. Czy to z powodu złej prasy, czy też z powodu rzeczywistego odczuwania trudności zawodowych, część badanych osób na początku Projektu prezentowała bardzo krytyczny stosunek wobec własnych kompetencji.

„Na razie wiedza powiedzmy znikoma bądź podstawowa”.

Takie bezpośrednie wyznania są rzadkością. Badane osoby często nie wprost mówią o własnym dyskomforcie wynikającym z odczucia braku czy niewystarczających kompetencji. Z ich wypowiedzi przebija niepewność co do wiedzy i umiejętności niezbędnych do prowadzenia przedmiotów zawodowych. Nauczycielki i nauczyciele z dużą ostrożnością mówią o własnych kompetencjach.

„To jest ciężko jest stwierdzić kto, czego tak na dobrą sprawę nie wie. Bo ta wiedza już jest na tyle, może nie powiem obszerna, bo na pewno po to tu jesteście, żeby się uczyć, ale jednak mimo wszystko no człowiek nie wie, co wie, czego nie wie”.

„Uczestniczyłam już w kilku projektach, więc zawsze wynoszę jakieś, jakąś wiedzę, którą mogę zastosować w pracy”.

„Nie. Nie, no. Nie, no bo każdy z nas zdaje sobie sprawę, że my mamy jakąś wiedzę tylko, że, że okaże się potem. Dla nas to fajnie. Nie, no ale jakie

będą pytania. Bo jeżeli one są z branży cukierniczej, piekarniczej, no to będzie problem. To jest dla nas duży problem, bo nie wszystko się przekłada”.

Wypowiedzi przytoczone powyżej wskazują na niepewność nauczycielek i nauczycieli co do poziomu wiedzy i umiejętności z zakresu cukiernictwa i piekarnictwa. Rozmówczynie unikają jednoznacznej odpowiedzi na pytanie o własne kompetencje. Wskazują raczej na to, że nie do końca potrafią je ocenić ze względu na codzienne funkcjonowanie w warunkach zgoła odmiennych od warunków szkoły. Część badanych w odpowiedzi na pytanie o wiedzę wskazuje na własną aktywność ukierunkowaną na poszerzanie wiedzy i umiejętności. Wśród takich aktywności jest stała lub akcyjna współpraca z przedsiębiorcami.

„My robimy wycieczki do piekarni i o tyle co zobaczymy na wycieczce, to tyle widzimy. Tyle, ile nam pokażą na wycieczce. Więc to nie jest cały proces technologiczny, tylko jakiś wrywek, bo możemy wejść na pół godziny i musimy wyjść”.

„Ja współpracuję akurat z pracodawcami, którzy zaprzyjaźnili się ze mną i pozwalają mi w czasie ferii iść na trzy dni, po pięć godzin i patrzeć jak ich praca wygląda. Także takie mam osoby zaufane”.

Współpraca z zakładami produkcyjnymi przekłada się w przypadku niektórych osób na lepsze samopoczucie dotyczące kompetencji zawodowych.

„Ja prowadzę typowo cukierniczą grupę. Moja młodzież ma praktyki tutaj w Gdańsku w cukierni piekarni X. Ja tam byłam z nimi przez dwa lata, czyli już troszeczkę jakby obeznałam się z zakładem pracy, ponieważ ja tam byłam całe sześć godzin z nimi. Więc wiem jak wygląda troszeczkę produkcja, ale zawsze sprzęt jest gdzieś jakiś inny, jakiś nowy, także, także to tak wygląda”.

Rozmówczynie cytowana powyżej, jako osoba stale współpracująca z cukiernią i piekarnią, czuje,

że jej kompetencje są zadowalające. Taki przypadek jest jednak odosobniony. Większość badanych osób określała swoją wiedzę jako mizerną, małą, niewystarczającą czy podstawową. Nauczycielki i nauczyciele mieli poczucie, że nie są dość dobrze przygotowani do nauczania przedmiotów o charakterze praktycznym. I to odczucie niskich kompetencji, zwłaszcza tych bezpośrednio związanych z praktyczną nauką zawodów, było powszechne wśród uczestniczek i uczestników Projektu w momencie jego rozpoczęcia.

„Ja chciałam powiedzieć, że od tego roku zaczęłam uczyć przedmiotów w pracowni gastronomicznej, no i przyznam, że ta moja wiedza jest taka, no jaka jest, z domu powiedzmy”.

„Gdybym umiała, to szkoda czasu. A że moja wiedza jest w tym zakresie no taka jaka jest, no to po to tu jestem. Jest to szkolenie, prawda”.

Pierwsza z rozmówczyń mówi o tym, że jej wiedza nie jest wiedzą profesjonalną. Wskazuje dom jako jej źródło. Oznacza to, że jej przygotowanie do prowadzenia i uczenia adeptów sztuki cukierniczej czy piekarskiej jest wątpliwej jakości. Podobna w ocenie własnych kompetencji zdaje się kolejna rozmówczyni, która nie dopowiada, jak ocenia swoją wiedzę, kwitując ją lakonicznie: „jest jaka jest”. W pierwszym zdaniu mówi jednak bardziej otwarcie na ten temat: „gdybym umiała, to szkoda czasu” - na szkolenie, jak się zdaje. Wydaje się, że jest to stwierdzenie nie wprost, że rozmówczyni postrzega siebie jako tę, która nie umie, skoro zgłosiła się do Projektu. Bardziej konkretne i prosto linijne wyznania odnaleźć możemy w kolejnych cytatach. Rozmówczyni i rozmówcy bez sentymentów i próby osłaniania siebie przyznają się do tego, że ich dyskomfort wynika z teoretycznego charakteru ich kompetencji. Tym, co im doskwiera, i co stanowi jednocześnie przyczynę ich edukacyjnej aktywności, jest niezadowolenie z własnego

przygotowania zawodowego, które określają mianem książkowego.

„Jak rzeczywiście wygląda praca. Nie książkowo, tylko jak jest teraz, przy nowoczesnym sprzęcie i nowoczesnych surowcach. Żeby być fachowcem i nie mówić o czymś, co jest nierzeczywiste, nierealne”.

„Ja natomiast uczę teorii, więc chciałam poznać to samo zagadnienie od strony praktycznej”.

„W moim przypadku jest tylko teoria”.

„Nie mamy możliwości, tylko jako obserwacja”.

„No głównie teoretyczną, wiedzę taką podstawową, bo bazujemy na podręcznikach”.

„A wszystko było przedtem czytane z książek. To była sama teoria, a tu jest porównanie”.

„Na przykład ja uczę wyposażenia zakładów gastronomicznych i też to jest tylko teoria, bo oni mogą tylko w podręczniku zobaczyć zdjęcie, albo w ogóle, jeżeli nie mają podręczników”.

„Co nie zawsze wyczytałam w książkach, bo wiedza teoretyczna w jakiś sposób tam jest zdobyta, ale z tą praktyką troszkę trudniej i głównie po to tutaj jestem”.

„No ja myślę, że będę miała taką większą świadomość praktyczną, bo na chwilę obecną to jestem większym teoretykiem z cukiernictwa i piekarnictwa, i takiej wiedzy nie posiadam, i takich umiejętności”.

„Nawet, jeżeli ktoś nie ma takiej wiedzy teoretycznej, nie wiadomo jakiej praktycznej, te cechy są ważne, że człowiek chce się uczyć. I to też przekazać uczniom, żeby być chętnym do pracy”.

Badane osoby bez wątpienia zarzucają sobie przede wszystkim braki w zakresie wiedzy praktycznej oraz umiejętności bezpośrednio związanych z zawodami, do których przygotowują uczennice i uczniów. Swoją wiedzę określają jako teoretyczną lub książkową i można te przymiotniki odczy-

tać jako nieco pejoratywne. Świadczy o tym m.in. wypowiedź jednej z cytowanych osób: „niestety jesteśmy teoretykami”. Ta negatywna konotacja słów „wiedza teoretyczna, książkowa” pojawia się być może ze względu na odpowiedzialność, jaką nauczycielki i nauczyciele czują względem swoich uczennic i uczniów, którzy opuszczając szkołę będą potencjalnymi pracownikami piekarni lub cukierni. Dysponowanie wyłącznie wiedzą teoretyczną jest z punktu widzenia badanych osób niewystarczające do tego, by młodzież była solidnie przygotowana do wejścia na rynek pracy. Nauczycielki i nauczyciele wskazują na to, że źródłem ich wiedzy są podręczniki lub inne opracowania książkowe poświęcone produkcji cukierniczej i piekarskiej. Nie dają one jednak pełnego obrazu specyfiki wytwarzania wyrobów cukierniczych i piekarskich, ani technologii wykorzystywanej w przedsiębiorstwach. Skoro sami nie dysponują innymi źródłami wiedzy na temat pracy zakładów, nie są w stanie w procesie nauczania wyjść dalej niż pozwala na to właśnie książka. Kwerenda biblioteczna, choćby przeprowadzona w najbardziej rzetelny i solidny sposób, pozostanie jedynie pośrednim kontaktem z badaną rzeczywistością. Badani potrzebują wiedzy praktycznej. Wielką wagę przywiązują do doświadczenia jako najbardziej wartościowego źródła wiedzy. Da ono podstawy do nauczania młodzieży o rzeczywistości, którą poznało się w naturalnych, bezpośrednich warunkach. Zdaje się zatem, że nauczycielki i nauczyciele, określając swoją wiedzę, posługują się zatem określeniami „teoretyczna” i „książkowa” dla oddania jej ułomności i nieadekwatności z punktu widzenia zadań wynikających z ich roli zawodowej. Inne pojawiające się określenia własnej wiedzy to zwroty oddające jej przeterminowanie, nieaktualność.

„Wiedza podręcznikowa jest bardzo stara, a tutaj, bardzo stara, a tutaj można coś nowego doświadczyć dla siebie, prywatnie, jak podnosi zawodowo”.

„Ogólnie technologia się nie za wiele zmienia, tylko zmienia się sprzęt. Ja powiem szczerze, że z wyposażeniem mam problem, ponieważ nawet jeżeli mamy dostęp do internetu, to nie wszystkie nowości są wprowadzane. To też trzeba zobaczyć, bo co innego jest na rysunku i tak dalej”.

„Ja pracowałam troszkę w piekarni, fizycznie pracowałam i na przykład wypracowałam sama recepturę na bułki zwykłe, którą stosuję do tej pory z powodzeniem, i w pracy, i w domu. Także to jest moja jakaś tam już taka zdobyta, zdobyta, wypracowana, tak dokładnie, metoda. Natomiast sprzęt był, piekarnia była początkująca, sprzęt był przestarzały i zetknęłam się, ale jak mówię, ze sprzętem starszego kalibru. Także z nowości, z nowinek piekarniczych to jedynie tyle, co sobie poczytałam w czasopiśmie na dzień dzisiejszy”.

Nauczycielki i nauczyciele bezceremonialnie opisują swoją wiedzę jako przestarzałą, nie mającą wiele wspólnego z aktualną produkcją cukierniczą i piekarską oraz jej technologicznymi warunkami i możliwościami. Wiedza teoretyczna, czy, jak twierdzi cytowana powyżej rozmówczyni, podręcznikowa jest pozbawiona nie tylko waloru pragmatycznego, ale także jest zdezaktualizowana. Uczestniczki i Uczestnicy, poszukując bardziej aktualnych informacji, bazują na literaturze. Takie źródło wiedzy ma jednak mankament, o którym napisano powyżej. Badane osoby korzystają jednak z tego, co jest im dostępne, skazując siebie na dyskomfort wynikający z ograniczonego i nie dość wartościowego w ich mniemaniu charakteru podejmowanych działań samokształkeniowych. Praktyka zaproponowana przez wnioskodawcę spotkała się z dużym entuzjazmem nauczycielek i nauczycieli. Jeden z nich, cytowany poniżej, twierdzi wręcz, że praktyka w zakładzie produkcyjnym powinna być obowiązkowym i stałym elementem nauczycielskiej pracy.

„Niestety nie jesteśmy praktykami, jesteśmy teoretykami. Nam brakuje praktyki. Z teorii, uważam, że jesteśmy wszyscy bardzo dobrze przygotowani. Bo w jaki sposób? Studia tego nie zapewniają absolut-

nie. A reszta wszystko się zmienia, wszystko się rozwija. Właściwie to powinien być obowiązek każdego nauczyciela, żeby się rozwijać praktycznie, praktyki powinny być obowiązkowe co roku. Powinniśmy do tego dążyć, wydaje mi się”

Obowiązek cyklicznego odbywania stażu czy szkolenia w zakładzie produkcyjnym może być, w opinii badanej osoby, antidotum na przestarzały oraz książkowy, podręcznikowy charakter wiedzy nauczycielek i nauczycieli przedmiotów zawodowych.

Warto zaznaczyć, na co zwrócili uwagę sami badani, że ich problemem jest jednak nie tylko dezaktualizacja wiedzy i jej teoretyczność, ale także jej bardzo niski poziom w odniesieniu do specyfiki Projektu. Badane osoby przyznają się do braków w wiedzy dotyczącej piekarnictwa i cukiernictwa.

„Ale sobie zdajemy z tego sprawę. Nasza wiedza, akurat w piekarnictwie, jak z cukiernictwa, można powiedzieć jest ograniczona, bo nie jest to nasz jakby taki główny kierunek. My się do tego dopiero przy mierzamy, a więc nie czujemy się w tym temacie pewni dlatego między innymi tu jesteśmy”

„No myślę, że są takie obszary. Bo przecież my też wszystkiego nie uczymy tak do końca, każda się specjalizuje w czymś. Więc niekiedy jest lepsza z cukiernictwa, druga jest z pieczywa, czyli produkcji technologicznej. Więc na pewno zdobywamy nową też wiedzę. Nie tą co mamy, ale też nową”

„W naszej szkole generalnie jeżeli są cukiernicy, piekarze, to jest to nieliczna grupa, grupa, która ma zajęcia, jest wysyłana na kursy. Także jakby z piekarzami i cukiernikami nie mam większej styczności, ani z tą produkcją.”

„To znaczy no ja bardziej na piekarstwo się nastawiałam w sensie, że ta moja wiedza z piekarstwa to taka praktyczna to dużo gorzej”

Nauczycielki i nauczyciele biorący udział w Projekcie uczą przedmiotów z zakresu gastronomii. Piekarnictwo i cukiernictwo nie jest ich dome-

ną. Takie zakresy tematyczne, które wymagają wiedzy o produkcji wyrobów cukierniczych lub piekarskich, są najczęściej wplatanie w szersze obszary wiedzy kulinarnej czy gastronomicznej. Stąd niktę lub niezadowolające kompetencje Uczestniczek i Uczestników w tym zakresie. Warto jednak zaznaczyć, że również w przypadku nauczycielek/nauczycieli prowadzących klasy czy przedmioty specjalizujące się w piekarstwie i cukiernictwie wiedza ma charakter książkowy i zdezaktualizowany. Ze względu na niedoskonałości własnego warsztatu pracy badani odczuwają niepewność w sposobie realizacji swoich zadań zawodowych. Jest ona tym większa, że niejednokrotnie uczennice i uczniowie dysponują szerszą wiedzą. Jest to możliwe ze względu na praktyki, które są obowiązkiem młodzieży uczącej się w szkołach zawodowych

„I w tym momencie, oni na praktyce, gdzie te sprzęty są, mają więcej, znają obsługę tych sprzętów, a my nie mamy do tego dostępu”

Nauczycielki i nauczyciele, świadomi swoich braków lub niedoskonałości, a także dążący do podnoszenia jakości swojej pracy dydaktycznej, zdecydowali się uczestniczyć w Projekcie oraz zaangażować się w realizację praktyk. Wierzą oni w to, że wzmocnienie kompetencji przełoży się na większy komfort pracy, jej jakość oraz będzie miało pozytywny odbiór wśród uczennic i uczniów.

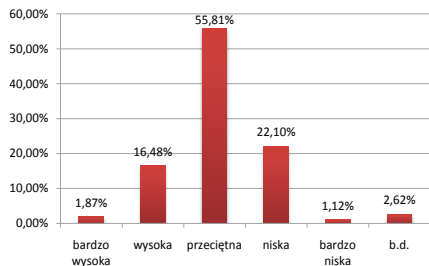
„To jest takie głównie wzmocnienie pewności siebie. Ja o tym mówię, ja to wiem, ja to widziałam i młodzież przyjmuje to z większym szacunkiem, jak człowiek mówi, że sam to zrobił, wie jak to jest na pewno”

„Uczniowie wiedzą, że nauczycieli nie ma, jeżdżą się szkolić”

Dane o charakterze ilościowym potwierdzają tę początkową samokrytykę nauczycielek i nauczycieli.

Wykres 18.

Początkowa wiedza Uczestniczek/Uczestników na temat aktualnie stosowanej technologii, sprzętu i organizacji w rzeczywistych warunkach pracy w firmach z branży cukierniczej i piekarskiej

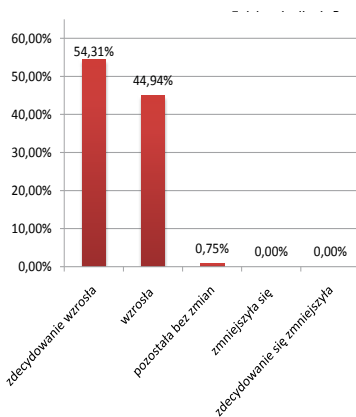


Źródło: opracowanie własne, n=267

Przystępując do Projektu nauczycielki i nauczyciele w większości przyznali, iż posiadają przeciętną wiedzę na temat aktualnie stosowanej technologii, sprzętu i organizacji w rzeczywistych warunkach pracy w przedsiębiorstwach branży cukierniczej i piekarskiej (55,81% odpowiedzi, 149 wskazań). Wiedza z tego zakresu przez pozostałych Uczestników oceniona została nisko (22,10% odpowiedzi, 59 wskazań), bądź wysoko (16,48% odpowiedzi, 44 wskazania). Najmniejszy odsetek osób ocenił wspomnianą wiedzę bardzo wysoko (1,87% odpowiedzi, 5 wskazań) lub bardzo nisko (1,22% odpowiedzi, 3 wskazania). 7 badanych oceny nie dokonało.

Wykres 19.

Udział w Projekcie a zmiana wiedzy o aktualnie stosowanej technologii, sprzęcie i organizacji pracy w przedsiębiorstwach z branży cukierniczej i piekarskiej

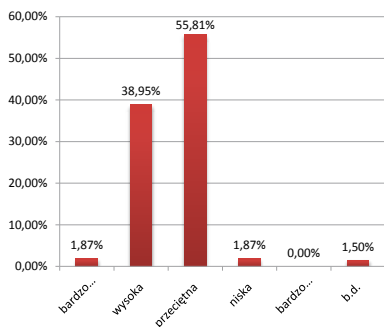


Źródło: opracowanie własne, n=267

Uczestniczenie w Projekcie, zdaniem zdecydowanej większości badanych, przełożyło się na wzrost wiedzy o aktualnie stosowanej technologii, sprzęcie i organizacji pracy w przedsiębiorstwach funkcjonujących w branży piekarsko-cukierniczej. Zdecydowany wzrost wiedzy odnotowało 145 osób (54,31% odpowiedzi), a 120 badanych (44,94% odpowiedzi) stwierdziło, że po prostu ich wiedza wzrosła. Jedynie 2 osoby (0,75% odpowiedzi) zadeklarowały niezmienny poziom wiedzy w tym obszarze. Żadna z osób nie odczuła zmniejszenia wiedzy w omawianej tematyce.

Wykres 20.

Początkowa wiedza Uczestniczek/Uczestników z punktu widzenia jej przydatności w realnych warunkach pracy w ich samoocenie

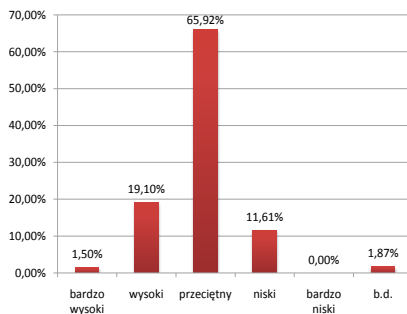


Źródło: opracowanie własne, n=267

W momencie rozpoczęcia Projektu ponad połowa Uczestniczek i Uczestników posiadała przeciętny poziom wiedzy z punktu widzenia jej przydatności w realnych warunkach pracy (55,81% odpowiedź, 149 wskazań). Mniejsza liczba badanych oceniła użyteczność posiadanej wiedzy wysoko (38,95% odpowiedzi, 104 wskazania). Pojedyncze osoby oceniły, że stosowność ich kompetencji w realnych warunkach pracy jest bardzo wysoka (1,87% odpowiedzi, 5 wskazań), bądź niska (1,87% odpowiedzi, 5 wskazań). 4 badanych nie oceniło posiadanej wiedzy w tym zakresie.

Wykres 21.

Początkowy poziom umiejętności i sprawności w posługiwaniu się technikami pracy wykorzystywanymi w przedsiębiorstwach w samoocenie badanych

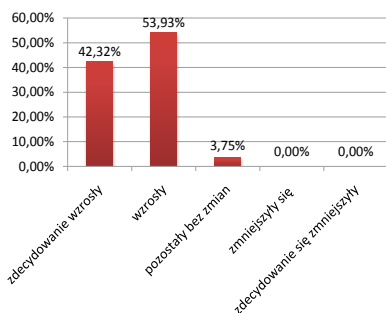


Źródło: opracowanie własne, n=267

Podczas ewaluacji początkowej większość nauczycielek i nauczycieli posiadane umiejętności i sprawność w posługiwaniu się technikami pracy wykorzystywanymi w przedsiębiorstwach oraz w realnych warunkach pracy oceniali jako przeciętne (65,92% odpowiedzi, 176 wskazań). Kompetencje w omawianym obszarze wysoko oceniło 51 badanych (19,10% odpowiedzi). Przeciwnych odpowiedzi, mianowicie wskazujących niski poziom wiedzy i umiejętności, udzieliło 31 respondentów (11,61%). Pozostałe osoby, oceniając umiejętności i sprawność posługiwania się technikami pracy ściśle związanymi z rzeczywistą pracą, wybrały ocenę bardzo wysoką (1,50% odpowiedzi, 4 wskazania). W przypadku analizowanego pytania w 4 ankietach nie pojawiła się odpowiedź na nie.

Wykres 22.

Udział w Projekcie a zmiana praktycznych umiejętności zawodowych związanych z technologią piekarniczą i cukierniczą

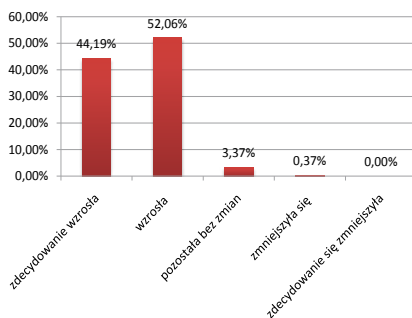


Źródło: opracowanie własne, n=267

Udział w Projekcie, w ocenie ankietowanych nauczycielek i nauczycieli, zdecydowanie wpłynął na poziom praktycznych umiejętności zawodowych. Ponad połowa badanych zaznaczyła, że odczuwa wzrost kompetencji związanych z technologią piekarniczą i cukierniczą (53,93% odpowiedzi, 144 wskazania), a nieznacznie mniejsza liczba badanych stwierdziła ich zdecydowany wzrost (42,32% odpowiedzi, 113 wskazań). Pozostałe ewaluowane osoby stwierdziły, iż ich umiejętności w danym zakresie pozostały po zakończeniu projektu bez zmian (3,75% odpowiedzi, 10 wskazań). Zgodnie z uzyskanymi wynikami należy stwierdzić, że żadna z badanych osób nie doświadczyła spadku umiejętności zawodowych związanych z technologią piekarniczą i cukierniczą na etapie końcowym.

Wykres 23.

Wpływ udziału w Projekcie na wiedzę na temat potrzeb przedsiębiorców z branży piekarsko-cukierniczej

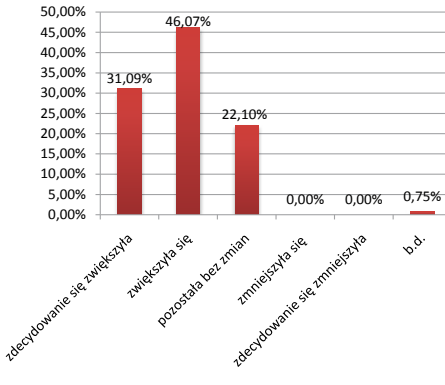


Źródło: opracowanie własne, n=267

Uczestniczki/Uczestnicy, oceniając Projekt z perspektywy jego wpływu na ich wiedzę na temat potrzeb przedsiębiorców z branży piekarsko-cukierniczej, uznali, że udział w praktykach przełożył się na wzrost (52,06% odpowiedzi, 139 wskazań) i zdecydowany wzrost (44,19% odpowiedzi, 118 wskazań) posiadanych kompetencji w tym zakresie. W przypadku pozostałych osób pojawiły się opinie, że ich wiedza w obszarze znajomości potrzeb przedsiębiorców nie uległa zmianie (3,37% odpowiedzi, 9 wskazań). Jedna z osób (0,37% odpowiedzi) zadeklarowała, że jej wiedza w tym obszarze się zmniejszyła.

Wykres 24.

Ocena zmiany wiedzy Uczestniczek/Uczestników na temat zasad równego traktowania i równych szans kobiet i mężczyzn

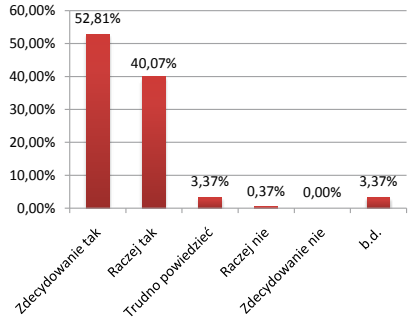


Źródło: opracowanie własne, n=267

Uczestniczki/Uczestnicy Projektu, wypowiadając się na temat zmian we własnej wiedzy na temat zasad równego traktowania i równych szans kobiet i mężczyzn, w większości przyznali, że odczuwają jej wzrost (46,07% odpowiedzi, 123 wskazania). Znaczny odsetek badanych stwierdził, iż w przypadku tej wiedzy postrzegają jej wyraźny, zdecydowany wzrost (31,09% odpowiedzi, 83 wskazania). Pozostałe osoby stwierdziły, że nie odczuwają zmian w dotychczasowych kompetencjach na temat równości płci (22,10% odpowiedzi, 59 wskazań). W dwóch ankietach ewaluacyjnych odpowiedź na tak zadane pytanie nie została udzielona.

Wykres 25.

Projekt jako szansa dostosowania wiedzy i umiejętności nauczycielek/nauczycieli do realiów pracy i warunków funkcjonowania przedsiębiorstw piekarsko-cukierniczych

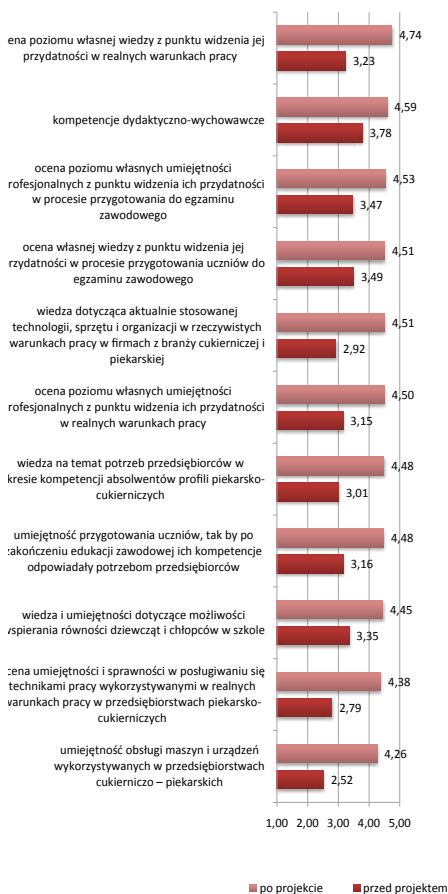


Źródło: opracowanie własne, n=267

Zdecydowana większość nauczycielek/nauczycieli na zakończenie Projektu oceniła, iż w wyniku uczestnictwa w nim ich umiejętności oraz wiedza stały się zdecydowanie bardziej (52,81% odpowiedzi, 141 wskazań) lub bardziej (40,07% odpowiedzi, 107 wskazań) dostosowane do realiów pracy i warunków funkcjonowania przedsiębiorstw piekarsko-cukierniczych. 9 badanych osobom (3,37% odpowiedzi) trudno było ocenić, czy ich kompetencje po udziale w projekcie były dopasowane do rzeczywistych warunków pracy i funkcjonowania firm z branży piekarsko-cukierniczej. Jedna z osób (0,37% odpowiedzi) uznała, że jej fachowość w tym zakresie raczej się nie zmieniła. Na niniejsze pytanie dziewięcioro badanych nie udzieliło odpowiedzi.

Wykres 26.

Średni poziomi wiedzy i umiejętności Uczestniczek/Uczestników przed i po udziale w Projekcie



Źródło: opracowanie własne, n=267

Ogólny poziom początkowej wiedzy i umiejętności należało ocenić jako przeciętny. W momencie rozpoczęcia projektu nauczycielki/nauczyciele najwyżej oceniali posiadane kompetencje dydaktyczno-wychowawcze (średnia ocen 3,78). Pod względem średniej ocen na drugim

miejscu znalazła się wiedza z punktu widzenia jej przydatności w procesie przygotowania uczniów do egzaminu zawodowego (średnia ocen 3,49). Nieznacznie niżej badani ocenili poziom własnych umiejętności profesjonalnych z punktu widzenia ich przydatności w procesie przygotowania podopiecznych do egzaminu zawodowego (średnia ocen 3,47). Kolejne pod względem średniej ocen były: wiedza i umiejętności dotyczące możliwości wspierania równości dziewcząt i chłopców w szkole (średnia ocen 3,35), wiedza z punktu widzenia przydatności w realnych warunkach pracy (średnia ocen 3,23) oraz umiejętność przygotowania uczniów w taki sposób, by ich kompetencje odpowiadały potrzebom przedsiębiorców (średnia ocen 3,16). Przeciętny poziom wiedzy odnotowany został również w obszarze profesjonalnych umiejętności w zakresie ich przydatności w realnych warunkach pracy (średnia ocen 3,15) oraz wiedzy na temat potrzeb przedsiębiorców w sferze kompetencji absolwentów profili piekarsko-cukierniczych (średnia ocen 3,01).

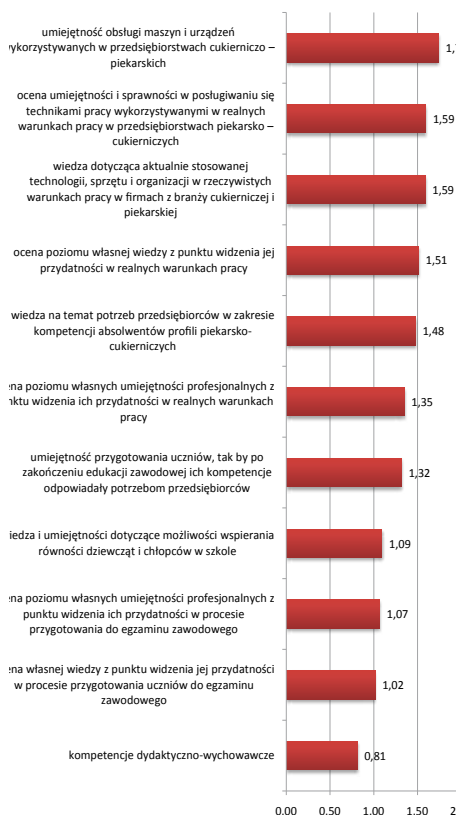
Na etapie początkowym ankietowani najniżej ocenili swoje umiejętności dotyczące obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przedsiębiorstwach cukierniczo-piekarskich (średnia ocen 3,52). Badani nauczyciele nisko ocenili także swoje umiejętności i sprawności w posługiwaniu się technikami pracy wykorzystywanymi w realnych warunkach pracy w przedsiębiorstwach cukierniczo-piekarskich (średnia ocen 2,79) oraz wiedzę dotyczącą aktualnie stosowanej technologii, sprzętu i organizacji w rzeczywistych warunkach pracy w podmiotach funkcjonujących w branży cukierniczej i piekarskiej (średnia ocen 2,92).

Na zakończenie projektu każda nauczycielka i każdy nauczyciel dostrzegli wzrost wiedzy i umiejętności. Wszystkie oceniane obszary wiedzy i umiejętności otrzymały średnią ocen powyżej 4,00. Najwyżej Uczestniczki/Uczestnicy ocenili

poziom posiadanej wiedzy z punktu widzenia jej przydatności w realnych warunkach pracy (średnia ocen 4,74). Nauczycielki/nauczyciele wysoko ocenili kompetencje dydaktyczno-wychowawcze (średnia ocen 4,59) oraz umiejętności profesjonalne przydatne w procesie przygotowania do egzaminu zawodowego (średnia ocen 4,53). Badane osoby ponadto przyznały wysokie oceny własnej wiedzy w zakresie jej przydatności w procesie przygotowania uczniów do egzaminu zawodowego (średnia ocen 4,51), wiedzy dotyczącej aktualnie stosowanych technologii, sprzętu i organizacji w rzeczywistych warunkach pracy w firmach z branży cukierniczej i piekarniczej (średnia ocen 4,51) oraz własnym profesjonalnym umiejętnościom z punktu widzenia ich przydatności w realnych warunkach pracy (średnia ocen 4,50). Pozostałe obszary kompetencji również zostały ocenione wysoko, a świadczy o tym fakt, iż najniższa średnia ocen wynosiła 4,26 i dotyczyła umiejętności obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przedsiębiorstwach cukierniczo-piekarskich.

Wykres 27.

Przyrost wiedzy w poszczególnych obszarach wiedzy i umiejętności



Źródło: opracowanie własne, n=267

Analizując zmiany w wiedzy i umiejętnościach, należało zwrócić uwagę na przyrost kompetencji, jaki miał miejsce po zakończeniu Projektu. Najwyraźniejsze zmiany Uczestniczki/Uczestnicy Projektu dostrzegli w posiadanych umiejętnościach obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przedsiębiorstwach cukierniczo-piekarskich (średni przyrost o 1,74 punktu). Istotne pozytywne zmiany badani odnotowali w przypadku swo-

ich umiejętności i sprawności w posługiwaniu się technikami pracy wykorzystywanymi w realnych warunkach pracy w przedsiębiorstwach piekarsko-cukierniczych (średni przyrost o 1,59 punktu) oraz w wiedzy dotyczącej aktualnie stosowanej technologii, sprzętu i organizacji w rzeczywistych warunkach pracy w firmach z branży cukierniczej i piekarskiej (średni przyrost o 1,59 punktu). Po zakończeniu Projektu dostrzeżone zostały istotne zmiany w wiedzy Uczestniczek/Uczestników w obszarze jej przydatności w realnych warunkach pra-

cy (średni przyrost o 1,51 punktu) oraz w zakresie znajomości potrzeb przedsiębiorców co do kompetencji absolwentów profili piekarsko-cukierniczych (średni przyrost o 1,48 punktu).

Najniższe przyrosty wiedzy odnotowane zostały w zakresie kompetencji dydaktyczno-wychowawczych (średni przyrost o 0,81 punktu) oraz w wiedzy z punktu widzenia przydatności w procesie przygotowania uczniów do egzaminu zawodowego (średni przyrost o 1,02).

Tabela 1.

Wyniki Uczestniczek/Uczestników Projektu uzyskane podczas diagnozy początkowej i końcowej

Rodzaj testu	uczestniczka/uczestnik (liczba punktów, ocena)														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
GRUPA 1	średni wynik testu teoretycznego								diagnoza IN				diagnoza OUT		
									29				49		
	średni wynik zadania praktycznego								diagnoza IN				diagnoza OUT		
									3,02				5,6		
teoretyczny IN	29	28	28	29	34	28	25	37	26	29	25				
teoretyczny (%)	58	56	56	58	68	56	50	74	52	58	50				
teoretyczny OUT	49	50	50	50	49	50	49	50	50	50	50				
teoretyczny (%)	98	100	100	100	98	100	98	100	100	100	100				
praktyczny IN	3,42	2	2,33	5,33	2,5	4,17	3,67	2,33	3,17	3	1,33				
praktyczny (%)	57	33	39	89	42	70	61	39	53	50	22				
praktyczny OUT	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				
praktyczny (%)	96	87	89	95	92	100	100	95	96	96	89				

GRUPA 2	średni wynik testu teoretycznego							diagnoza IN				diagnoza OUT				
								33				49				
	średni wynik zadania praktycznego							2,1				5,4				
teoretyczny IN	31	28	29	35	39	22	45	45	33	23	45	19				
teoretyczny (%)	62	56	58	70	78	44	90	90	66	46	90	38				
teoretyczny OUT	49	49	49	49	49	50	50	49	50	50	49	49				
teoretyczny (%)	98	98	98	98	98	100	100	98	100	100	98	98				
praktyczny IN	1,17	1	2,17	2	4	1,33	1,67	1,83	1	1,67	2,33	1,67				
praktyczny (%)	20	17	36	33	67	22	28	31	17	28	39	28				
praktyczny OUT	5,33	5,25	5,8	5,5	5,67	5,67	5,67	5,33	5,33	5,42	5,33	5,6				
praktyczny (%)	89	88	97	92	95	95	95	89	89	90	89	93				
GRUPA 3	średni wynik testu teoretycznego							diagnoza IN				diagnoza OUT				
								29				49				
	średni wynik zadania praktycznego							1,5				5,2				
teoretyczny IN	22	32	31	21	32	30	32	41	33	29	19	23	32	31		
teoretyczny (%)	44	64	62	42	64	60	64	82	66	58	38	46	64	62		
teoretyczny OUT	50	50	50	49	50	50	50	50	49	50	50	50	49	50		
teoretyczny (%)	100	100	100	98	100	100	100	100	98	100	100	100	98	100		
praktyczny IN	1,33	1,67	1	1,83	2	2,17	1,67	2,17	1,67	1	1	1	1	2,5		
praktyczny (%)	22	28	17	31	33	36	28	36	28	17	17	17	17	42		
praktyczny OUT	4,83	3,92	5,67	6	5,33	5,67	6	4,5	5,83	4,75	5,33	5,08	6	4,33		
praktyczny (%)	81	65	95	100	89	95	100	75	97	79	89	85	100	72		



GRUPA 4	średni wynik testu teoretycznego							diagnoza IN					diagnoza OUT		
								27					50		
	średni wynik zadania praktycznego							1,9					5,5		
teoretyczny IN	31	23	19	31	19	29	27	29	25	31	23	31			
teoretyczny (%)	62	46	38	62	38	58	54	58	50	62	46	62			
teoretyczny OUT	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50			
teoretyczny (%)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100			
praktyczny IN	2,17	2,33	1,67	2,33	2,5	1,83	2,17	1,33	2,33	2	1	1,33			
praktyczny (%)	36	39	28	39	42	31	36	22	39	33	17	22			
praktyczny OUT	5,67	5,40	5,58	5,40	5,33	5,67	4,92	4,58	6,00	5,42	6,00	6,00			
praktyczny (%)	89	90	89	90	89	89	82	89	100	89	89	89			
GRUPA 5	średni wynik testu teoretycznego							diagnoza IN					diagnoza OUT		
								23					49		
	średni wynik zadania praktycznego							1,92					4,93		
teoretyczny IN	21	18	22	21	21	21	30	23	31	22	16	19	21	35	25
teoretyczny (%)	42	36	44	42	42	42	60	46	62	44	32	38	42	70	50
teoretyczny OUT	50	50	49	50	49	49	50	49	50	49	50	50	50	50	49
teoretyczny (%)	100	100	98	100	98	98	100	98	100	98	100	100	100	100	98
praktyczny IN	2,33	2,33	1,5	1,83	1,83	1	2,33	2,33	1	1	1,5	2	1	3,83	3
praktyczny (%)	39	39	25	31	31	17	39	39	17	17	25	33	17	64	50
praktyczny OUT	5,17	5,33	5	5,08	5	4,83	5	5	4,83	4,5	5	4,83	4,75	4,83	4,83
praktyczny (%)	86	89	83	85	83	81	83	83	81	75	83	81	79	81	81

GRUPA 6	średni wynik testu teoretycznego							diagnoza IN				diagnoza OUT			
								17				47			
	średni wynik zadania praktycznego							2,0				5,4			
teoretyczny IN	17	20	13	13	19	19	13	17	12	18	13	17	17	30	
teoretyczny (%)	34	40	26	26	38	38	26	34	24	36	26	34	34	60	
teoretyczny OUT	47	50	47	50	50	49	45	47	46	49	46	42	48	50	
teoretyczny (%)	94	100	94	100	100	98	90	94	92	98	92	84	96	100	
praktyczny IN	2	2	2,17	2,4	2	2	2,17	2	1,5	2	2	2	2	2	
praktyczny (%)	33	33	36	40	33	33	36	33	25	33	33	33	33	33	
praktyczny OUT	4,83	5,5	5,67	4,17	5,58	5,5	5,25	5,5	6	5,5	5,83	5,33	5,67	4,83	
praktyczny (%)	81	92	95	70	93	92	88	92	100	92	97	89	95	81	
GRUPA 7	średni wynik testu teoretycznego							diagnoza IN				diagnoza OUT			
								17				49			
	średni wynik zadania praktycznego							2,5				5,7			
teoretyczny IN	17	17	19	19	19	17	19	17	21	13	12	17	13		
teoretyczny (%)	34	34	38	38	38	34	38	34	42	26	24	34	26		
teoretyczny OUT	50	49	48	50	50	50	48	49	49	50	49	49	50		
teoretyczny (%)	100	98	96	100	100	100	96	98	98	100	98	98	100		
praktyczny IN	2,66	2,33	3,5	1,83	1,83	2	1,5	3	0	2,67	2,17	7,17	2,33		
praktyczny (%)	44	39	58	31	31	33	25	50	0	45	36	120	39		
praktyczny OUT	6	6	4,67	6	6	6	6	4,83	6	5	5,17	6	6		
praktyczny (%)	100	100	78	100	100	100	100	81	100	83	86	100	100		

GRUPA 8	średni wynik testu teoretycznego							diagnoza IN					diagnoza OUT		
								18					49		
	średni wynik zadania praktycznego							2,6					5,6		
teoretyczny IN	26	17	15	12	19	19	22	16	17	21	16	12			
teoretyczny (%)	52	34	30	24	38	38	44	32	34	42	32	24			
teoretyczny OUT	49	43	50	50	50	50	49	46	50	50	50	49			
teoretyczny (%)	98	86	100	100	100	100	98	92	100	100	100	98			
praktyczny IN	2,5	0	3,5	1,67	2,83	5,17	6	2,17	0	3,33	1,67	2,17			
praktyczny (%)	42	0	58	28	47	86	100	36	0	56	28	36			
praktyczny OUT	6	4,17	6	5,17	6	5,83	6	6	6	6	5,17	5,33			
praktyczny (%)	100	70	100	86	100	97	100	100	100	100	86	89			

GRUPA 9	średni wynik testu teoretycznego							diagnoza IN					diagnoza OUT		
								18					50		
	średni wynik zadania praktycznego							2,5					5,8		
teoretyczny IN	12	17	16	12	20	29	17	29	13	13	19	19	17	14	
teoretyczny (%)	24	34	32	24	40	58	34	58	26	26	38	38	34	28	
teoretyczny OUT	50	49	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	49	
teoretyczny (%)	100	98	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	98	
praktyczny IN	2,33	3,67	3	1,33	4,33	2,67	2,5	2,17	2,17	2	2,66	2	3,17	1,17	
praktyczny (%)	39	61	50	22	72	45	42	36	36	33	44	33	53	20	
praktyczny OUT	6	6	6	5,3	6	6	6	6	6	4,67	6	6	5	6	
praktyczny (%)	100	100	100	88	100	100	100	100	100	78	100	100	83	100	



GRUPA 10	średni wynik testu teoretycznego								diagnoza IN				diagnoza OUT			
									18				50			
	średni wynik zadania praktycznego								3,0				5,7			
teoretyczny IN	21	12	21	12	19	22	13	14	17	17	17	18	30	19		
teoretyczny (%)	42	24	42	24	38	44	26	28	34	34	34	36	60	38		
teoretyczny OUT	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50		
teoretyczny (%)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100		
praktyczny IN	3,5	2,33	4,83	2,67	3	3,67	2,67	3	2,17	0	3,17	3,67	3,17	4,4		
praktyczny (%)	58	39	81	45	50	61	45	50	36	0	53	61	53	73		
praktyczny OUT	6	6	5,33	5,17	6	6	4,5	6	6	6	5,17	5,33	6	6		
praktyczny (%)	100	100	89	86	100	100	75	100	100	100	86	89	100	100		
GRUPA 11	średni wynik testu teoretycznego								diagnoza IN				diagnoza OUT			
									15				50			
	średni wynik zadania praktycznego								2,3				5,6			
teoretyczny IN	12	12	11	11	26	12	10	10	12	27	16	19				
teoretyczny (%)	24	24	22	22	52	24	20	20	24	54	32	38				
teoretyczny OUT	49	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50				
teoretyczny (%)	98	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100				
praktyczny IN	2	2	4	1,67	2	2	2	1	2	4	2,2	2,3				
praktyczny (%)	33	33	67	28	33	33	33	17	33	67	37	38				
praktyczny OUT	5,5	6	4,7	4,5	6	6	5,5	5,2	6	6	6	5,5				
praktyczny (%)	92	100	78	75	100	100	92	87	100	100	100	92				

GRUPA 12	średni wynik testu teoretycznego							diagnoza IN			diagnoza OUT				
								22			50				
	średni wynik zadania praktycznego							1,8			5,3				
teoretyczny IN	32	42	17	16	9	32	21	28	13	26	9	17	21		
teoretyczny (%)	64	84	34	32	18	64	42	56	26	52	18	34	42		
teoretyczny OUT	50	50	50	50	49	50	50	49	49	50	50	50	50		
teoretyczny (%)	100	100	100	100	98	100	100	98	98	100	100	100	100		
praktyczny IN	2,3	2,5	2,3	1	2	1	1	2,3	2	2,3	1,8	2,2	1		
praktyczny (%)	38	42	38	17	33	17	17	38	33	38	30	37	17		
praktyczny OUT	6	4,3	6	4,2	4,7	5,3	4,3	6	6	4,8	5,3	6	6		
praktyczny (%)	100	72	100	70	78	88	72	100	100	80	88	100	100		
GRUPA 13	średni wynik testu teoretycznego							diagnoza IN			diagnoza OUT				
								21			48				
	średni wynik zadania praktycznego							3,0			5,4				
teoretyczny IN	31	17	21	19	29	21	17	21	21	12	28	22	17		
teoretyczny (%)	62	34	42	38	58	42	34	42	42	24	56	44	34		
teoretyczny OUT	50	50	49	50	42	48	49	50	49	43	50	50	50		
teoretyczny (%)	100	100	98	100	84	96	98	100	98	86	100	100	100		
praktyczny IN	3	3	2,2	2,5	2	3,2	3,2	1,3	1,3	3,2	5	4,8	4,8		
praktyczny (%)	50	50	37	42	33	53	53	22	22	53	83	80	80		
praktyczny OUT	6	3,5	6	3,5	6	4,5	6	5,3	6	6	6	5,3	6		
praktyczny (%)	100	58	100	58	100	75	100	88	100	100	100	88	100		

GRUPA 14	średni wynik testu teoretycznego							diagnoza IN			diagnoza OUT				
								20			50				
	średni wynik zadania praktycznego							2,7			5,8				
teoretyczny IN	27	21	16	17	16	18	21	12	26	19	26	21			
teoretyczny (%)	54	42	32	34	32	36	42	24	52	38	52	42			
teoretyczny OUT	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50			
teoretyczny (%)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100			
praktyczny IN	2,2	2,3	3	1,3	3,2	4,3	4,5	1	1	4,2	3	2,2			
praktyczny (%)	37	38	50	22	53	72	75	17	17	70	50	37			
praktyczny OUT	6	6	5,3	5,3	5,3	6	6	6	6	5,3	6	6			
praktyczny (%)	100	100	88	88	88	100	100	100	100	88	100	100			
GRUPA 15	średni wynik testu teoretycznego							diagnoza IN			diagnoza OUT				
								19			50				
	średni wynik zadania praktycznego							3,0			5,6				
teoretyczny IN	26	19	20	17	15	20	18	19	21	13	19				
teoretyczny (%)	52	38	40	34	30	40	36	38	42	26	38				
teoretyczny OUT	49	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50				
teoretyczny (%)	98	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100				
praktyczny IN	4	3,5	3	4,2	2,7	2	2,7	3,5	2,3	2,5	3				
praktyczny (%)	67	58	50	70	45	33	45	58	38	42	50				
praktyczny OUT	6	6	4,5	5,3	5	6	6	6	5,3	6	5,3				
praktyczny (%)	100	100	75	88	83	100	100	100	88	100	88				

GRUPA 16								średni wynik testu teoretycznego				diagnoza IN				diagnoza OUT			
								średni wynik zadania praktycznego								2,2			
średni wynik zadania praktycznego								2,6				5,5							
teoretyczny IN	17	27	19	26	22	19	27	19	14	26	26								
teoretyczny (%)	34	54	38	52	44	38	54	38	28	52	52								
teoretyczny OUT	49	50	50	50	50	49	50	49	48	49	50								
teoretyczny (%)	98	100	100	100	100	98	100	98	96	98	100								
praktyczny IN	2	2	2	3	4	2	2,8	3	3,6	2,2	2								
praktyczny (%)	33	33	33	50	67	33	47	50	60	37	33								
praktyczny OUT	6	4,7	4,7	5	6	4	6	6	6	6	5,7								
praktyczny (%)	100	78	78	83	100	67	100	100	100	100	95								
GRUPA 17								średni wynik testu teoretycznego				diagnoza IN				diagnoza OUT			
								średni wynik zadania praktycznego								2,4			
teoretyczny IN	22	11	26	20	18	26	26	23	17	26	26								
teoretyczny (%)	44	22	52	40	36	52	52	46	34	52	52								
teoretyczny OUT	50	50	49	50	49	50	50	49	50	50	47								
teoretyczny (%)	50	50	49	50	49	50	50	49	50	50	47								
praktyczny IN	2,5	1	3	1,2	2,2	2	2,8	2,7	3	4,3	2,2								
praktyczny (%)	42	17	50	20	37	33	47	45	50	72	37								
praktyczny OUT	6	5	5	5,3	6	6	4,5	4,3	4,5	6	6								
praktyczny (%)	100	83	83	88	100	100	75	72	75	100	100								

GRUPA 18		średni wynik testu teoretycznego							diagnoza IN				diagnoza OUT		
									19				50		
		średni wynik zadania praktycznego							2,2				6,0		
teoretyczny IN	17	16	16	17	18	31	17	22	22	19	21	17	19	18	
teoretyczny (%)	34	32	32	34	36	62	34	44	44	38	42	34	38	36	
teoretyczny OUT	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	
teoretyczny (%)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	
praktyczny IN	2,5	1,5	3	0	2	1	2,2	2,2	4	4,8	2,2	3	1	1,7	
praktyczny (%)	42	25	50	0	33	17	37	37	67	80	37	50	17	28	
praktyczny OUT	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
praktyczny (%)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	

GRUPA 19		średni wynik testu teoretycznego							diagnoza IN				diagnoza OUT		
									16				50		
		średni wynik zadania praktycznego							2,2				5,4		
teoretyczny IN	12	15	17	23	15	19	17	17	18	17	16	15	13	12	
teoretyczny (%)	24	30	34	46	30	38	34	34	36	34	32	30	26	24	
teoretyczny OUT	50	49	50	50	50	50	49	50	50	50	50	50	50	50	
teoretyczny (%)	100	98	100	100	100	100	98	100	100	100	100	100	100	100	
praktyczny IN	1	2,2	2	3	3,2	2,2	3	1,2	2	3,2	1,2	4	2,3	0	
praktyczny (%)	17	37	33	50	53	37	50	20	33	53	20	67	38	0	
praktyczny OUT	6	6	3	6	6	5	6	3,5	6	6	6	4	6	6	
praktyczny (%)	100	100	50	100	100	83	100	58	100	100	100	67	100	100	

GRUPA 20	średni wynik testu teoretycznego							diagnoza IN					diagnoza OUT			
								23					50			
	średni wynik zadania praktycznego							2,8					5,8			
teoretyczny IN	17	23	26	29	19	19	32	17	26	19	29	19				
teoretyczny (%)	34	46	52	58	38	38	64	34	52	38	58	38				
teoretyczny OUT	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50				
teoretyczny (%)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100				
praktyczny IN	1	1,8	3,2	4	3,8	2	4,8	4	4	1	1,3	2,2				
praktyczny (%)	17	30	53	67	63	33	80	67	67	17	22	37				
praktyczny OUT	5	6	5	6	6	6	6	6	6	6	5	6				
praktyczny (%)	83	100	83	100	100	100	100	100	100	100	83	100				
GRUPA 21	średni wynik testu teoretycznego							diagnoza IN					diagnoza OUT			
								19					50			
	średni wynik zadania praktycznego							2,3					5,6			
teoretyczny IN	20	10	36	39	20	12	17	17	18	18	15	12	17			
teoretyczny (%)	40	20	72	78	40	24	34	34	36	36	30	24	34			
teoretyczny OUT	49	50	50	50	50	50	50	50	50	49	50	50	49			
teoretyczny (%)	98	100	100	100	100	100	100	100	100	98	100	100	98			
praktyczny IN	4	1	4,8	2	3	1	2	1,5	3,3	1,5	2,3	1,5	1,5			
praktyczny (%)	67	17	80	33	50	17	33	25	55	25	38	25	25			
praktyczny OUT	6	5,2	6	6	6	6	6	6	5,2	6	5,2	6	3,3			
praktyczny (%)	100	87	100	100	100	100	100	100	87	100	87	100	55			

Źródło: opracowanie własne, n=267

Przedstawione w tabeli wyniki uzyskane przez Uczestniczki/Uczestników Projektu dowodzą wzrostu ich wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych. Podczas diagnozy początkowej średni wynik testu teoretycznego, którego przedmiotem były zagadnienia związane z piekarnictwem i cukiernictwem, dla wszystkich badanych wyniósł 21 punktów, natomiast rezultat uzyskany w czasie diagnozy końcowej był znacznie wyższy i wyniósł 49 punktów (na 50 możliwych). Średnia ocena z testu praktycznego podczas diagnozy końcowej wyniosła 5,52 punktu (na 6 możliwych) i również była znacznie wyższa od wyniku otrzymanego w diagnozie początkowej, który był na poziomie 2,38 punktu.

W każdej z grup odnotowany został progres wiedzy. Uczestniczki/Uczestnicy Projektu podczas diagnozy końcowej osiągnęli wyższe wyniki, aniżeli te uzyskane w trakcie diagnozy początkowej. Warto zaznaczyć, że jedynie osobom z grupy 18 udało się przejść diagnozę końcową z maksymalnym wynikiem z testu teoretycznego i praktycznego. Jednakże w wielu przypadkach uzyskane przez egzaminowanych wyniki zbliżone były do maksymalnych. Bardziej osobiste i bezpośrednie refleksje nauczycielek i nauczycieli także oddają charakter zmian w ich wiedzy i umiejętnościach.

Badane osoby, pytane na zakończenie Projektu o ocenę ich wiedzy i umiejętności po odbyciu praktyk, nie miały wątpliwości co do zmian w jej zakresie. Wszyscy nauczyciele i nauczycielki potrafiли wskazać takie obszary wiedzy i umiejętności, które w wyniku zaangażowania w opisywane przedsięwzięcie edukacyjne zostały uaktualnione i udoskonalone. Z danych o charakterze jakościowym wynika, że zmianie uległy kompetencje badanych osób, ale także ich samoocena i sposób przestrzegania własnego przygotowania do prowadzenia zajęć praktycznych. Dane w postaci zestawień liczbowych zaprezentowane powyżej pozwalają

sądzić, że cele Projektu zostały zrealizowane. Zrozumienie dotyczące zaistniałych zmian jest jednak bardziej przystępne, gdy przyjrzeć się wypowiedziom badanych osób.

„Ja już któryś raz korzystam i bardzo dużo wiedzy. Przez tyle lat jak uczyć, to tyle wiedzy nie miałam, co po tych praktykach. Jestem zadowolona i nadal będę każdy Projekt, który gdzie się załapie, to będę jeździła, ponieważ naprawdę wpajam uczniom nowoczesne technologie, nowoczesne metody wykonywania. Tego bym nawet z podręcznika nie nauczyła, bo nasze podręczniki są stare i nie przedstawiają tego. Zdecydowanie gorzej opisują”.

„No na pewno troszeczkę rozszerzone horyzonty. Troszkę bardziej niż troszkę”.

„No i mogliśmy pracować razem z nimi, troszeczkę pomagać i czegoś nowego się nauczyć”.

„Bardzo dużo się nauczyłam jeżeli chodzi o cukiernictwo przede wszystkim. Na pewno wykorzystam te wiadomości w szkole na zajęciach praktycznych. Zobaczyłam urządzenia, nowoczesne urządzenia, zautomatyzowane”.

„To, że produkcja jest bardziej zmechanizowana. W książkach proces produkcji przebiega ręcznie, a tutaj wszystko jest zmechanizowane. Bardziej szczegółowo możemy tłumaczyć tym dzieciom. Bardziej pewni siebie jesteśmy, może tak”.

Rozmówczynie i rozmówcy w trakcie wywiadów opowiadali o swoich doświadczeniach wynikających z uczestnictwa w praktykach. Z ich relacji wynika, że pobyt w zakładzie piekarniczym i cukierniczym zaowocował wzrostem ich wiedzy z zakresu produkcji i funkcjonowania przedsiębiorstw. Nauczycielki i nauczyciele mówią, że praktyki były efektywnym procesem uczenia się. Ich horyzonty zostały poszerzone, a wyobrażenie na temat funkcjonowania zakładów zyskało walor autentyczności i adekwatności. To obcowanie z rzeczywistością właściwą dla przedsiębiorstw

Pomorska Akademia Kulinarna

Restauracja Autorska ku
Stowarzyszenia Polskich Kucharzy

Pomorska Akademia Kulinarna

Gdańsk 80-422

tel.: 501 123 458

ul. Grunwaldzka 131A

e-mail: biuro@kucharze.pl

www.kucharze.pl



cukierniczych i piekarskich podniosło ich wiedzę jako nauczycielek i nauczycieli przedmiotów zawodowych, ale także przełożyło się na wzrost pewności siebie, o czym wspomina jedna z cytowanych powyżej osób.

Uczestniczki i Uczestnicy Projektu, zgłaszając do niego swój akces, liczyli na wzrost wiedzy. Zależało im zwłaszcza na pozyskaniu wiedzy o walorach praktycznych, a także na udoskonalaniu określonych umiejętności zawodowych. Praktyka umożliwiła realizację tych edukacyjnych potrzeb.

„Tak jak nauczyliśmy się zwijania form czy wykonywania poszczególnych ciast i bardzo dobrze to było przekazane.”

„No i nauczyliśmy się jeszcze takich jak dziewczyny wspomniały umiejętności ponad programowych. Pan Tomek w cukierni pokazywał nam również jak powinno się pracować z karmelem, z czekoladą plastyczną. Pokazał nam jak się wykonuje masę plastyczną cukrową.”

„Wiedza jest aktualna i wie o czym się mówi tak, na zajęciach. Nie jest tylko teoria, ale będąc w takim zakładzie mamy wiedzę aktualną, wiemy jak to wygląda i wiem o czym mówię.”

„Wiedza techniczna, zupełnie inaczej się uczy teoretycznie, jeżeli się coś widziało praktycznie. To jest zupełnie inny przekaz, inne przeżycie. No właśnie. Większą pewność siebie też. To by było na tyle.”

„Poznanie całego wyposażenia i linii produkcyjnych w piekarni, w cukierni, pozwoliło nam naprawdę poszerzyć swoją wiedzę, i, no być na bieżąco z tymi nowymi trendami, które w tej chwili się w piekarnictwie i w cukier, w cukiernictwie zmieniają dosyć, dosyć intensywnie.”

„To znaczy można wtedy porównać, jak to jest w praktyce, bo to są takie zajęcia praktyczne. Inaczej postrzegamy to i inaczej będziemy przekazywać to, jak jest faktycznie, tak. A wszystko było przedtem czytane z książki. To była sama teoria, a tu jest porównanie.”

Dostęp do wiedzy o walorach pragmatycznych był dla badanych osób ważnym powodem zgłoszenia się do Projektu. W tym bowiem zakresie (pragmatycznym) ich kompetencje były najniższe, co rodziło brak pewności siebie i samokrytycyzm. Po odbyciu praktyk nauczycielki i nauczyciele zyskali lepsze, pełniejsze i bardziej adekwatne wyobrażenie na temat funkcjonowania cukierni i piekarni. Twierdzą, że ich przygotowanie do zajęć będzie miało inną wartość. Jest to związane m. in. z tym, że wiedza, którą zyskali, jest aktualna.

„Dowiedzieliśmy się też jakie są teraz takie trendy w piekarnictwie i cukiernictwie. Jakie są też programy aktualne, że to jest zupełnie inaczej niż jeszcze w naszych takich starych wyobrażeniach, że tak powiem. Kiedyś inaczej zupełnie te piekarnictwo, cukiernictwo funkcjonowało. Teraz, co innego jest ważne, co innego się liczy i co robić w piekarniach, żeby właśnie utrzymać się na rynku”

„Jak się nie było na tej piekarni na zmianie nocnej i się nie popracowało te parę godzin, to można mówić, że jest ciężko, ale uczeń w to nie uwierzy, tak? Dopiero jak człowiek pójdzie tam, popracuje na zmianie nocnej, pot im będzie, brzydko powiem, po tyłku sphywał. I powie o tym uczniowi, jakie miał odczucia, to wtedy uczeń naprawdę uwierzy i będzie wiedział, że to jest ciężka praca, i to nie są przelewki”

Walorem nowopoznanej wiedzy jest jej aktualność oraz ścisły związek z praktyką. Rozmówczynie cytowana powyżej cieszy się, że w trakcie zajęć czuje się bardziej kompetentna bowiem, wie o czym mówi. Ma odniesienie do rzeczywistości i nie musi się opierać wyłącznie na opracowaniach podręcznikowych czy książkowych. Doświadczenie pracy w realnych warunkach funkcjonowania przedsiębiorstw uoźniło badanym charakter pracy w cukierni i piekarni. Nauczycielki i nauczyciele z innymi emocjami wypowiadają się na temat swoich kompetencji i znajomości zagadnień specjalistycznych z zakresu produkcji wyrobów cukierniczych i piekarskich. Ze względu na bezpośredni kontakt z prakty-

ką oraz rzeczywistymi zadaniami wykonywanymi przez pracownice i pracowników piekarni i cukierni wiedzą, jakiego typu umiejętności są potrzebne we wspomnianych zawodach. Wielką radość wywołuje możliwość uzupełniania zajęć lekcyjnych o treści pozyskane w trakcie praktyk. Treści proponowane młodzieży będą, w przekonaniu badanych, bardziej aktualne i praktyczne. Poszerzenie wiedzy zawodowej jest cenne i budzi entuzjazm badanych. Szczególnie wartościowa jest jednak możliwość rozwijania umiejętności zawodowych. Nauczycielki i nauczyciele wskazują na to, że dzięki praktykom mogli wykonywać szereg różnych czynności, właściwych dla zawodów piekarza i cukiernika. Zyskali tym samym sposobność do kształtowania lub rozwijania specyficznych sprawności, niezbędnych w realnych warunkach pracy.

„No i ręcznie oczywiście też tam coś robiliśmy praktycznie, chałkę robiliśmy, miałyśmy takie tam to ręcznie się robi, no nie wszystko da się mechanicznie zrobić. I na nocnej zmianie również i w ciągu dnia, bo wiadomo, że najwięcej pracy jest w nocy. Także to była super okazja żeby rzeczywiście zobaczyć jak to funkcjonuje w praktyce”.

„Praktyczne i indywidualne formowanie wyrobów piekarskich i cukiernicznych. Nie tylko i formowanie. Ale egzekwowanie umiejętności też było. Porównanie jakości ciast i mąki. Bo tam były te mąki różne”.

„Albo dobra: praktyczne i indywidualne formowanie wyrobów piekarskich i cukiernicznych. Nie tylko i formowanie ale egzekwowanie umiejętności też było. Porównanie jakości ciast i mąki. Bo tam były te mąki różne”.

„Umiejętności sporządzenia masy dragantowych, te były do wiesz. Jak byśmy się tak rozdrabniali to byłoby masę tego”.

„I tu wypiszesz w nawiasie – masa dragantowa, marcepanowa, czekolada, temperowanie czekolady, Pan nam wylewał, robiliśmy. I ciasta francuskie”.

Badane osoby, referując pobyt na praktykach, szczegółowo opowiadały o tym, co robiły w czasie ich trwania. Ich wypowiedzi były bardzo entuzjastyczne. Wynikało z nich, że zakres prac, jakie wykonywały, był bardzo szeroki i różnorodny. Miały one sposobność, by poznać i ćwiczyć różne techniki wykonywania asortymentu wyrobów piekarskich (np. zaplatanie chałek), a także specyficzne umiejętności niezbędne w pracy cukiernika (np. temperowanie czekolady). W kontekście oczekiwań badanych osób, taki przebieg praktyk jest spełnieniem nauczycielskich nadziei. Uczestniczki i Uczestnicy, oceniając swoje doświadczenia z uczestnictwa w Projekcie, wskazują na jego pozytywne oddziaływanie na ich umiejętności profesjonalne. Nauczycielki i nauczyciele mieli okazję doświadczyć pracy w realnych warunkach funkcjonowania przedsiębiorstw oraz obciążeń, jakie na co dzień znoszą osoby pracujące na stanowiskach piekarskich i cukiernicznych. Poznali i ćwiczyli nie tylko umiejętności wymagane na tych stanowiskach, ale i cały model pracy oraz całodobowego działania zakładów.

„Wszystko zostało nam pokazane i mogłyśmy też trochę poprobować. Akurat była okazja bo my byłyśmy zbyt wścibskie, ta babska wścibskość i ten zwód powoduje, że tu nie ma tego nie możecie bo to jest tajemnica zakładu, bo to nie. Nie ma takiego czegoś jak tajemnica zawodowa”.

„Pierwsze wrażenie jest takie, że no widzimy pierwszy raz zakład, prawdziwy taki, z maszynami, bo tylko ręcznie dzieci uczymy u nas na warsztatach szkolnych. A tu mamy i mąkę w silosach, te magazyny, te lodówki, chłodnie są dla nas zaskoczeniem. No bo mówię, nie miałyśmy możliwości wcześniej tego zobaczyć. Wszystko zmechanizowane. Nawet ciasto francuskie, czy coś, to wszystko jest cięte, wszystko maszynowo idzie”.

„Tak, jak najbardziej. Udało nam się poznać pracę na różnych zmianach, zwłaszcza na zmianie nocnej”.

„Bo piekarnia taka specyficzna, że pracuje głównie nocą”.



„To znaczy ja myślę, że w pewnym stopniu każde doświadczenie coś nowego wnosi. Ja na przykład w ten sposób, mimo że tam ta cukiernia bazowała dużo na półproduktach, próbowałam przenieść to na moje warunki i na warunki domowe i jakie produkty mogę wykorzystać wykonując dane ciasto. No i uważam, że te doświadczenia mogą praktycznie tutaj czy w szkole, czy w domu wykorzystać. Ale to tylko niektóre”.

„Widziałyśmy na żywo, więc łatwiej jest mówić”.

„Mając większą tą wiedzę praktyczną może uda mi się część rzeczy, chociaż część niewielką przenieść do pracowni szkolnej”.

Zaangażowanie nauczycielek i nauczycieli w prace na co dzień wykonywane przez cukierników i piekarzy przyniosło efekt w postaci podniesienia wiedzy i umiejętności zawodowych badanych osób. Przyczyniło się także do tego, że przestrzeń zakładu, jego atmosfera, sposób działania oraz natężenie prac i ich harmonogram przestały mieć przed nimi tajemnice. Taki efekt był przez badane osoby bardzo pożądanym. Doświadczenie pracy w realnych warunkach oraz bezpośrednie poznanie jej trudów stanowi dla nauczycielek i nauczycieli wielką wartość. Już przystępując do Projektu przypuszczali oni, że zaangażowanie w rytm pracy zakładu i partycypacja w jego codziennym funkcjonowaniu zbuduje pewność w stosunku do posiadanych kompetencji, a także ogólną pewność siebie. Przełoży się to na jakość oraz komfort ich pracy z młodzieżą. Nauczycielki i nauczyciele cytowani powyżej mówią o ułatwieniu ich pracy wynikającym z bezpośredniej znajomości rzeczywistości zakładów cukierniczych i piekarskich. Istotnym elementem tej rzeczywistości oraz sposobu realizacji codziennych zobowiązań przedsiębiorcy jest park technologiczny oraz wyposażenie zakładu. W tym zakresie początkowa wiedza Uczestniczek i Uczestników była niska. Po zakończeniu praktyk wzrosła ich samoocena, co było związane ze

wzrostem poziomu znajomości specjalistycznego sprzętu i urządzeń.

„Możliwość zaobserwowania planowania produkcji. No fachowej”.

„I jeszcze mało tego w sposób nowoczesny, poprzez ten system Infopiek. Możliwość dostępu do programów”.

„Możliwość zaobserwowania planowania produkcji przy wykorzystaniu tego programu Infopiek”.

„Możliwość sterowania, obsługi sprzętu piekarniczego, w nawiasie ćwiczenia. Można napisać w nawiasie wałkowarka, obsługa pieca. Cały sprzęt”.

„Nam jest łatwiej wytłumaczyć, jeżeli coś się widziało, tak. Bo jeżeli my do tej pory widzieliśmy tak jak i uczeń, tylko w książce, to jest ciężko wytłumaczyć działanie urządzenia. A po tej praktyce jednak urządzenia na plus”.

„Przede wszystkim to pozwoliło nam poznać zakład ciastkarsko-piekarski, pracę od zaplecza, ponieważ większość z nas nie pracowała w zakładzie ciastkarskim. Mogliśmy poznać maszyny i urządzenia dość nowoczesne. No i może nas wiele rzeczy zaskoczyło, nie mniej jednak, myślę, że wiedzę którą myśmy posiadli, umiejętności, będą przydatne dla nas. W pracy zawodowej również”.

„Mi się wydaje, że chodzi o to, że tutaj my wiemy jak jest wyposażona piekarnia, czy cukiernia, bo widzieliśmy to. I w ten sposób możemy to przekazać uczniom”.

Początkowa niewiedza na temat wyposażenia piekarni i cukierni, niezajomość specjalistycznych maszyn i urządzeń, ich specyfiki oraz sposobu wykorzystania i obsługi po zakończeniu Projektu zmieniła się w radosną świadomość tego, że jest się zaznajomionym zarówno z najnowocześniejszymi i wysoce zautomatyzowanymi, skomputeryzowanymi maszynami, jak i podstawowym, tradycyjnym sprzętem piekarskim i cukierniczym. Badane osoby miały sposobność pracować z wykorzystaniem różnorodnego sprzętu stanowiącego wyposażenie zakładu

praktykodawcy. Umożliwiono im nie tylko jego obserwację, ale także pracę z nim, obsługiwanie czy programowanie. Ta niecodzienna okazja była dla nauczycielek i nauczycieli cenna lekcją. Sprawiała, że początkowa niepewność i dyskomfort wynikające z poczucia braku lub niskich kompetencji zmieniły się w większą pewność siebie i przekonanie, że jest się osobą przygotowaną do prowadzenia praktycznej nauki zawodu. To przygotowanie ma także charakter czysto materialny, związany z opracowaniem i zebraniem nowych środków dydaktycznych.

„Wiadomo, jest wprowadzona nowa technologia, z czym my nie spotkałyśmy się wcześniej. I linie produkcyjne, których nie mamy na warsztatach szkolnych. I komputery, że są zaprogramowane całe receptury, że nie trzeba nic przeliczać. Możemy z nich korzystać, możemy je sobie zabrać na warsztaty, dostałyśmy na to pozwolenie, więc no będziemy na pewno z tego korzystać.”

„Także jeżeli ja zobaczyłam jak działają te sprzęty, i mogę im pokazać te filmy instruktażowe, które oglądaliśmy, to oni byli pod wrażeniem, jak ja im pokazałam te filmy. Podobabo im się, bo to było nie same zdjęcie urządzenia, ale pokazanie, jak produkuje, jak ciasteczka wyskakują. Także wszystko widzieli.”

„Też bardzo dużo materiałów, które można wykorzystać w szkole, bardzo fajnie opracowanych. I to jest dla nas duże ułatwienie, jako dla nauczycieli, prawda. Poza tym to jest wiedza, którą możemy zweryfikować z ludźmi, którzy rzeczywiście na co dzień pracują, czyli z szefami kuchni, tak. Z kucharzami, którzy na co dzień pracują w przemyśle gastronomicznym. Natomiast my, no nie ukrywajmy, nie siedzimy codziennie w zakładzie gastronomicznym i nie wiemy jak to rzeczywiście, na dzień dzisiejszy wygląda, tak. To jest dla nas bardzo ważne i cenne.”

Poczucie wzrostu kompetencji, zwłaszcza o charakterze pragmatycznym, towarzyszy wszystkim badanym osobom. Radość związana z taką zmianą jest dodatkowo wzmocniona tym, że badane osoby w trakcie praktyk otrzymały lub zgromadziły materiały dydaktyczne, które będą mogły wykorzystać w trakcie zajęć szkolnych. Jest to istot-

ne z ich punktu widzenia, bowiem przed obliczem uczącej się młodzieży prezentują większy profesjonalizm i pewność siebie.

Podsumowując powyższe refleksje, można bez wątpienia stwierdzić, że wiedza i umiejętności badanych zmieniły się w wyniku uczestnictwa w Projekcie. Zaangażowanie w procesy produkcji pieczywa oraz ciast i deserów, konieczność zmagania się z warunkami pracy, możliwość obsługiwania i sterowania profesjonalnymi maszynami i urządzeniami sprawiło, że nauczycielki i nauczyciele uczestniczący w opisywanym przedsięwzięciu edukacyjnym czują się bardziej komfortowo w klasie szkolnej niż to miało miejsce na początku Projektu.

3.6. Jakość procesu dydaktycznego przed i po udziale w Projekcie w percepcji Uczestniczek i Uczestników

Opisywany Projekt jest ukierunkowany na podnoszenie kwalifikacji zawodowych nauczycielek i nauczycieli szkół zawodowych. Dotychczas zaprezentowane dane przekonują, że cel ten został osiągnięty. Warto jednak zaznaczyć, że zmiana w zakresie kwalifikacji nauczycieli nie jest pożądana tylko dla niej samej. Winna się ona przełożyć na jakość pracy nauczycielek i nauczycieli oraz, co najistotniejsze, jakość i efektywność procesu dydaktycznego, bowiem determinuje on stopień przygotowania młodzieży do zawodów, do których są przyuczani. Refleksje badanych osób na temat możliwości wykorzystania nowej wiedzy i umiejętności w procesie edukacyjnym w ich rodzimych szkołach są zróżnicowane. Większość badanych widzi jednak sposób, w jaki Projekt przełoży się na lekcje prowadzone z młodzieżą.

Pierwsza zmiana dotyczy nastawienia nauczycielek i nauczycieli, którzy przychodząc do Pro-

jektu mieli wiele wątpliwości co do poziomu własnych kompetencji. Nie czuli się specjalistami ani ekspertami w zakresie piekarnictwa i cukiernictwa. Czasami paraliżował ich strach przed kompromitacją, często towarzyszył dyskomfort i niepokój. Nie wiedza dotycząca tego, w jaki sposób funkcjonują przedsiębiorstwa oraz często braki w podstawowej wiedzy praktycznej sprawiały, że nauczycielki i nauczyciele czuli, że nie są autorytetami. Praktyki oraz możliwość rozwijania umiejętności sprawiły, że badane osoby zyskały pewność siebie. Komfort ich pracy poprawił się, na co duży wpływ miał fakt, iż rzeczywiście mówili o czymś, co bezpośrednio poznały i co stanowiło część ich doświadczenia.

„Jesteśmy silni w tym, bo pracowaliśmy w zakładzie jakimś, to zupełnie inaczej się przekazuje, nawet teorię. Nawet teorię, tak. Bo ja wiem z własnego doświadczenia, bo jeżeli ja po specjalizacji mleczarskiej to ja mówię o swoim zawodzie. Ja po prostu wiem, co się dzieje, jak się działa. To, że są nowe technologie, nowe urządzania, ale sam proces zostaje i ja mogę mówić”.

„Ja na przykład czuję się pewnie. Bo jestem ekonomistą po studiach dyplomowych z gastronomii, więc naprawdę mi te praktyki bardzo dużo dały. Jestem już dużo mądrzejsza”.

„Ja czasami mówiłam o czymś i nie wiedziałam czy mówię dobrze czy nie mówię. A w tej chwili już no już wiem, bo to dotknęłam, zobaczyłam. Także naprawdę no serdeczność i otwartość tutaj opiekunów. No oni chcieli nam przekazać wszystko tak, żebyśmy byli tylko zadowoleni, żebyśmy dowiedzieli się jak najwięcej”.

„I łatwiej się omawia jakikolwiek sprzęt typu maszynę, jeżeli my ją widzimy. To tak jakbyśmy mówili o jechaniu samochodem nie mając prawo jazdy, tylko z autopsji, z obserwowania. A jak się samemu jedzie, jak się samemu prowadzi, jak się samemu tą wał kowarkę włączy to zupełnie inna opcja, to się po prostu inaczej mówi. Tak jak koleżanka powiedziała nie tylko z książki prawda, z obrazka tylko po prostu mam to w głowie i widzę to i bez problemowo wtedy omówię zasadę działania, bo wiem jak to działa praktycznie. Także to na pewno ułatwi”.

„Nam jest łatwiej wytłumaczyć, jeżeli coś się widziało, tak. Bo jeżeli my do tej pory widzieliśmy tak jak i uczeń, tylko w książce, to

jest ciężko wytłumaczyć działanie urządzenia. A po tej praktyce jednak urządzenia na plus”.

„No na pewno nam te praktyki pozwolą jakoś tam poszerzyć naszą zdobytą wiedzę teoretyczną gdzieś tam na studiach czy tam z jakiejś literatury o wiedzę praktyczną. No ja na pewno, przyda mi się na pewno to, że widzę jak działa zakład od środka, od kuchni można powiedzieć. Pewne rzeczy jakoś tam sobie można usystematyzować. To na pewno się przyda w naszej pracy jako nauczyciel. No jestem bardzo zadowolony z praktyk. No trochę tam się obawiałem przyjęcia, samego cyklu praktyk, ale teraz no dziesięć na dziesięć”.

Śledzenie literatury fachowej dotąd stanowiło dla większości badanych osób podstawowe źródło wiedzy o tym, jaki jest charakter pracy w piekarni i cukierni, jakie jest ich wyposażenie i technologia produkcji wyrobów określonego asortymentu. Projekt przyniósł zmianę w dostępie do informacji. Źródło informacji, jakim jest bezpośredni kontakt z interesującą nauczycielki i nauczycieli rzeczywistością, jest trudne do przecenienia. Badane osoby czują, że miały dostęp do szczególnie cennego doświadczenia. Będzie ono owocowało większą pewnością siebie wynikającą z przekonania, że przedmiot nauczania jest rzeczywiście rozpoznany i zrozumiały, że rzeczywistość, o której się mówi, nie stanowi fantasmagorii i wyobrażenia, lecz wpisuje się w doświadczenie zawodowe i życiowe Uczestniczek/Uczestników. Ta pewność i komfort na początku Projektu wydawały się niedostępne. Podobnie, jak niedostępne były kulisy przedsiębiorstw. Praktyka przybliżyła nauczycielkom i nauczycielom przestrzeń nieznaną, o której musieli mówić młodzieży z przekonaniem i znawstwem. Tymczasem było to niemożliwe.

Dopiero praktyki sprawiły, że badani czują się bardziej uprawnieni do tego, by uczyć i występować w roli eksperta czy specjalisty. Wykorzystując porównanie jednej z osób, można powiedzieć, że przed Projektem sytuacja przypominała taką,

w której przyszłych kierowców uczy ktoś, kto nie tylko nigdy nie prowadził samochodu, ale nawet w nim nie siedział. Po praktyce w przedsiębiorstwie kierowców uczy osoba, która nie tylko niejednokrotnie była we wnętrzu samochodu, ale i miała okazję go prowadzić.

„Jak się nie było na tej piekarni na zmianie nocnej i się nie popracowało te parę godzin, to można mówić, że jest ciężko, ale uczeń w to nie uwierzy, tak? Dopiero jak człowiek pójdzie tam, popracuje na zmianie nocnej, pot im będzie, brzydko powiem, po tyłku spływał. I powie o tym uczniowi, jakie miał odczucia, to wtedy uczeń naprawdę uwierzy i będzie wiedział, że to jest ciężka praca, i to nie są przelewki”.

„Było bardzo dobrze. Ja myślę, że tego czasu na pewno nie można uznać jako czasu straconego. To był bardzo, dla nas czas dobry, owocny i potrzebny. Zdobyliśmy bardzo duże doświadczenie, poszerzyliśmy swoją wiedzę, którą możemy wykorzystać z przyszłej pracy zawodowej. Była to dla nas duża możliwość połączenia spotkania teorii z praktyką. Także mogliśmy poznać praktyczne zastosowanie naszej wiedzy, którą na pewno mamy bardzo szeroką. Ale mogliśmy sprawdzić tą wiedzę, poszerzyć swoje wiadomości, umiejętności również w praktyce. Zobaczyć jak pracuje zakład, jak funkcjonuje zakład. Jak pracują ludzie, pracują w zespole. Mogliśmy popracować razem z nimi i odczuć nawet, że tak powiem, warunki pracy na własnej skórze. Poprzez to, że pracowałyśmy też, robiłyśmy wiele praktycznych rzeczy, także mogliśmy poczuć jak ta praca smakuje, jak się pracuje też w zawodzie. Ile ona kosztuje wysiłku, siły. Ale też poprzez pracę nauczyć się, zdobyć nowe umiejętności. I jesteśmy za to wdzięczne”.

Nauczycielki i nauczyciele, opisując wartość doświadczenia, mówią o „smaku pracy”, „pocie”, „nocnym trudzie” dla oddania jego wartości i nie zastępowalności. Są oni głęboko przekonani, że ta zdobyta w pocie czoła wiedza, zdobyta ciężką fizyczną pracą, a nie kwerendą biblioteczną, jest legitymacją ich wiedzy i umiejętności. Uwiarygodnia i legitymizuje ich kompetencje zarówno we własnych oczach, jak i oczach młodzieży. Badani twierdzą, że dopiero teraz są w stanie nauczać w sposób

bardziej autentyczny i wartościowy. Możliwość odtworzenia uczniom i uczniom własnych przeżyć i doświadczeń wynikających z praktyki w przedsiębiorstwie jest dla nich największym, nauczycielskim atutem.

Doświadczenia i wspomnienie własnej aktywności nie jest jedynym walorem Projektu, który znajdzie swoje odzwierciedlenie w praktyce szkolnej. Konkretna wiedza i umiejętności, które nauczycielki i nauczyciele zdobyli lub rozwijali, realizując zadania zlecane im przez opiekunów, stanowią cenny potencjał do wykorzystania w realiach szkoły. Badani wskazują zatem nie tylko na pewność siebie i autentyzm, z jakim mogą obecnie realizować zajęcia szkolne, ale przede wszystkim na własne kompetencje i przygotowanie merytoryczne, które jest zdecydowanie lepsze niż przed Projektem.

„Ja, pierwszy tydzień to była cukiernia później piekarnia. Jestem bardzo zadowolona. Dla mnie to zupełnie była nowa sprawa. Nigdy w życiu nie byłam w piekarni, nigdy w życiu nie byłam w cukierni jako cukierni. Także kwestia poznania maszyn, zobaczenia ich, poznania całego asortymentu, który dzięki tym maszynom można na większą skalę produkować. To coś zupełnie nowego”.

„Przed wszystkim to pozwoliło nam poznać zakład ciastkarsko-piekarski, pracę od zaplecza, ponieważ większość z nas nie pracowała w zakładzie ciastkarskim. Mogliśmy poznać maszyny i urządzenia dość nowoczesne. No i może nas wiele rzeczy zaskoczyło, nie mniej jednak, myślę, że wiedzę którą myśmy posiadli, umiejętności, będą przydatne dla nas. W pracy zawodowej również”.

„Także jestem zadowolony z praktyk własnie, że udało się poznać. No w szkole będzie możliwość przekazania tej wiedzy takiej, poszerzenia spektrum myślowego w szerszym wydaniu jakby”.

„Ja jestem zadowolona, jak najbardziej mnie to ogromnie dużo dało. Mam świadomość, że nie jestem ani profesjonalnym cukiernikiem ani nie będę profesjonalnym piekarzem, bo trzeba by to było wykonywać cały czas po powrocie, cały czas ale na sto procent to co jest takie typowo teoretyczne, a nawet proste prace, proste rzeczy do zrobienia

jestem w stanie wykorzystać w szkole i na pewno wykorzystam. Ja jestem zadowolona”.

Rozmówczynie i rozmówcy zdobyli wiedzę oraz rozwinęli umiejętności, które będą stanowiły podstawę ich pracy z młodzieżą. Dostrzegają oni pozytywną zmianę w poziomie własnych kompetencji, zaś zmiana ta stanowi cenną podstawę do tworzenia nowych jakościowo zajęć. Badane osoby nadal mają świadomość własnych braków. Nie czują się mistrzami czy ekspertami w zakresie produkcji piekarskiej i cukierniczej. Mimo tego czują się bardziej merytorycznie przygotowani do pracy w roli nauczycielki/nauczyciela. Wcześniej czuli się jak „farbowany lis”, który udaje kogoś, kim nie jest. Zyskawszy wiedzę i doświadczenie, czują się bardziej profesjonalni, bliżsi prawdy, autentyczni.

Obserwacja pracy przedsiębiorstwa dla badanych osób ma dużą, z dydaktycznego punktu widzenia, wartość także z innego niż opisano powyżej powodu. Nauczycielki i nauczyciele, obserwując i współpracując z piekarzami i cukiernikami, zyskali wiedzę na temat potrzeb pracodawcy oraz kwalifikacji pracowniczych cennych z jego punktu widzenia. Ta wiedza może być także bezpośrednio wykorzystana podczas pracy z młodzieżą.

„Ale my możemy kształtować pewnie cechy, na przykład dbałość o surowiec. Tego można uczyć i w szkole. Rzetelności pracy, jaka to by nie była praca. Przestrzeganie higieny”.

„Sumiennosci, rzetelnosci, punktualnosci no i jednak, ze trzeba w tym co sie robi byc dobrym i caly czas poglabiac swoja wiedze, zeby utrzymac sie na rynku pracy. I ze jednak widzieliśmy w tym zespole, ze pracodawca docenia te osoby, ktore sa mocno zaangażowane w prace”.

„Bardzo ważna rzecz, którą zapamiętam i będę starała się na zajęciach u siebie w pracy też tutaj przełożyć to jest organizacja pracy. Tutaj, w tej piekarni, każdy wie, co ma robić. Nie ma sytuacji takiej, gdzie pracownicy pytają czy dane ciasto należy wstawiać, czy formować, czy

wypiekamy, czy nie wypiekamy, jaka temperatura. Jest tak świetnie zorganizowany ten plan tutaj pracy, to się rzadko spotyka, tak”.

Rozmówczynie i rozmówcy snuli refleksje dotyczące tego, w jakim kierunku może iść ich praca wychowawcza z młodzieżą. Zauważyli, jakie są preferencje pracodawców względem zatrudnionych osób. Wyniki własnych obserwacji uznają za cenne wskazówki dla przyszłego postępowania z uczennicami i uczniami. Planują tak ukierunkować pracę wychowawczą, by kształtować w młodzieży sumiennosc, punktualnosc czy dobra organizacje. Wydaje się, że jest to niezwykle cenny asumpt do zmiany i rozwoju własnej praktyki nauczycielskiej. Pomocne w tym będą różne środki dydaktyczne, które nauczycielki i nauczyciele zgromadzili lub opracowali w trakcie praktyk.

„Nagrywałyśmy krótkie filmiki, stworzymy z tego prezentacje multimedialne, które będziemy pokazywać uczniom na lekcjach teoretycznych. Jak również nowiki, jak przygotować coś szybciej i sprawniej. Nawet zastosowanie tutaj, ta kapka wody gazowanej, czego żadna z nas nie używała, natomiast jedna kapka daje puszystosc temu ciastu. Tak więc wszelkie te takie nowosci, no przełożą się na nasze doświadczenie w pracy”.

„Szkolenia, bardzo mi się przydadają w pracy. A jest jeszcze...? Była możliwość filmowania tak że, że jakieś drobne filmy, możliwość pokazania uczniom organizacji zakładu cukierniczego, poszczególnych pomieszczeń, działów produkcyjnych, magazynowego, to wszystko to, to, można wykorzystywać w łatwy sposób wykorzystać i do uczniom to przemawia. Zwłaszcza dla tych, którzy mają praktykę w szkole, w szkole, tak”?

„To coś zupełnie nowego. Na pewno do wykorzystania, ale do wykorzystania teoretycznie. W szkole nie ma sprzętu, nie ma urządzeń, także cały pierwszy tydzień, cały drugi tydzień oprócz słuchania i pomagania i uczenia się chodziłam z aparatem i fotki robiłam, żeby nie zapomnieć, bo pamięć ludzka jest zawodna, na notatki nie ma czasu a zdjęcia też przypominają i maszyny i asortyment i to co się robi. W każdym bądź razie szok pozytywny”.

Pomorska Akademia Kulinarna

Gdańsk 80-422

tel.: 501 123 458

ul. Grunwaldzka 131A

e-mail: biuro@kucharze.pl

www.kucharze.pl



Kucharzy i Cukierników



„Na przykład ja uczę wyposażenia zakładów gastronomicznych i też to jest tylko teoria, bo oni mogą tylko w podręczniku zobaczyć zdjęcia, albo w ogóle, jeżeli nie mają podręczników. Także jeżeli ja zobaczyłam jak działają te sprzęty, i mogę im pokazać te filmy instruktażowe, które oglądaliśmy, to oni byli pod wrażeniem, jak ja im pokazałam te filmy. Podobno im się, bo to było nie same zdjęcie urządzenia, ale pokazanie, jak produkuje, jak ciasteczka wyskakują. Także wszystko widzieli!”

„Jednak nie ma tego udostępnionego gdziekolwiek, nie ma jakichś takich nagrań, jakiś płyt żeby można było skorzystać a jednak my jesteśmy teoretykami i jakby ta praktyka jest inna. Po prostu tak jak tutaj jakimś fachowym słownictwem się posługują a nam jest nieznanne po prostu. Książki nie są nowelizowane, to jest stara wiedza, my przekazujemy starą wiedzę. Te dzieciaki tu przychodzą i później są takie jakby dwa światy prawda i oni nie są wtedy naprawdę dobrymi pracownikami!”

W trakcie praktyk badane osoby gromadziły materiały dydaktyczne, wykorzystując do tego różne możliwe sposoby. Rozmówczynie i rozmówcy mieli zgodę praktykodawców na dokumentowanie praktyk, w tym filmowanie i fotografowanie wyrobów, maszyn, urządzeń, procesów produkcji. Skrętnie z tej możliwości korzystali i dzięki temu zyskali bardzo wartościowy materiał dydaktyczny, który zamierzają wykorzystywać w trakcie pracy z młodzieżą. W ich opinii, materiał ten jest unikatowy i ma niezaprzeczalną wartość, bowiem młodzież, jak i sami nauczyciele/nauczycielki bardzo często są zmuszeni do tego, by w swojej pracy opierać się na podręcznikach, które nie są poddawane systematycznej aktualizacji i które nie posiadają tak bogatej dokumentacji. Efekt zastosowania nowych materiałów dydaktycznych w szkole będzie taki, że zajęcia zyskają na wartości i atrakcyjności.

„Oni po prostu wiedzą, że ta pani, to tak mówi teoretycznie, ładnie. Ale chętniej słuchają, jeżeli ktoś nawiązuje do tych praktyk i tak obrazowo to im stara się, bo my widzimy, mamy to przed oczami. Ale można zrobić zajęcia, by pokazać swoje jakby takie niewielkie umiejętności, ale zawsze umiejętności!”

Wykorzystanie autorskich materiałów i środków dydaktycznych będzie służyło nie tylko uatrakcyjnieniu procesu dydaktycznego i zaciekawieniu młodzieży, ale też przyniesie efekt w postaci lepszego oraz bardziej klarownego wyjaśnienia i ilustrowania nauczanych treści. Możliwość urozmaicenia i wzbogacenia lekcji stwarzają także receptury, które badane osoby poznały podczas praktyk. W ich opinii są one doskonale do tego, by przeciwzyć z młodzieżą techniki i sposoby pracy oraz urozmaićic poznawane treści o profesjonalne przepisy.

„Można wprowadzić nowe przepisy, na przykład ja już wprowadziłam ciasteczka kukurydziane. Przepis jest bardzo prosty i pozwala na wykonanie tych ciasteczek w pracowni, która nie jest odpowiednio wyposażona. Potrzeba pieca, kuchnia, garnek z wodą i to wszystko!”

„Dużo przepisów przywieźliśmy i będziemy mogli sobie z młodzieżą przećwiczyć te wszystkie receptury, nowości. Także dużo nam tam udostępniono informacji, które będziemy mogli wykorzystać w szkole!”

Badane osoby czują, że Projekt przyniósł wiele korzyści z punktu widzenia ich pracy w szkole. Daje się zauważać pomysłowość i twórczość badanych w tym, jak urozmaićic zajęcia, jak zdobytą wiedzę i doświadczenie przekuć na konkretne działania szkolne. Z ich relacji wynika, że innowacyjność w tym zakresie jest bardzo duża.

„Zmieniają się na pewno. Będziemy mieli fajne ćwiczenia. Zdecydowanie. Pomyśły na ćwiczenia!”

„No ja brałam udział w takich projektach i muszę powiedzieć, że wykorzystuję receptury które tam dostałam. Przede wszystkim, to tak do wykonania konkretnego zadania, a także do przeliczania, bo my jak pracujemy, to robimy bardzo małe ilości. Teraz jak idą do zakładu pracy, to muszą to przeliczać na większe ilości, a młodzież ma dosyć duże problemy. I te receptury z zakładów gastronomicznych właśnie do takich obliczeń bardzo mi się przydają. Do omówienia organizacji pracy. W pracowni jest inaczej, w takiej dużej piekarni jest

inaczej, więc takie symulacje jak mają pracować w gastronomii też robimy”.

„Zmienia się na pewno. Mamy pomysły na ćwiczenia. No i łatwiej się omawia jakikolwiek sprzęt, typu maszyny jeżeli mi ją widzimy i tak jak byśmy mówili o jechaniu samochodem nie mając prawa jazdy. A jak się samemu jedzie, jak się samemu prowadzi, jak się samemu tą wałkowarkę włączy to jest zupełnie inna opcja. To się zupełnie inaczej mówi. Tak jak koleżanka powiedziała nie tylko z książki, z obrazka, tylko po prostu mam to w głowie, widzę to i bezproblemowo wtedy omówię zasadę działania. Także to na pewno ułatwi”.

„Ale na pewno możemy wykorzystać dekoracje tortów, która była pokazana. Ja, osobiście widziałyśmy, kiedy panie przygotowywały torty dla dzieci. Różne wzory i naprawdę wykorzystywały różne metody. I na pewno można to młodzieży w sposób, no realny, przekazać i pokazać jak takie właśnie typowe torty dla dzieci można wykonać”.

„Właśnie nauczyłam się przede wszystkim właśnie produkcji tego żuru i zakwasu, co mogę właśnie wykorzystać, bo ja jestem nauczycielem praktycznej nauki zawodu, w związku z tym właśnie mogę coś takiego mogę zrobić: festiwal pieczywa nawet prawda. Czyli od podstaw właśnie te, te, te produkcje różnych właśnie gatunków pieczywa z zianami. Również oczywiście tutaj produkcja cukiernicza bardzo mnie też interesowała, zwłaszcza składanie właśnie na przykład rolad, biszkoptów, dekorowanie, ponieważ z tym jednak takie zajęcia, z tym no wiadomo nie miałam takiej wprawy. Tutaj się podszkoliłam troszeczkę i mogę to wykorzystać właśnie w produkcji cukierniczej na zajęciach”.

„Dlatego, że musimy z młodzieżą pewne rzeczy przeliczyć. Musimy młodzieży wytłumaczyć jak się to teraz liczy. Młodzież to liczy na kartce, długopisem. Czasem z kalkulatorem czasem bez. Jest program komputerowy sterujący całą gospodarką magazynową, zarządzania tą produkcją. To mogliśmy dostać, to w formie demo dostaliśmy na płytach. Taka symulacja, którą możemy wykorzystać na lekcji. Od zapotrzebowania, przez koszty, do sprzedaży. Cały system jest po prostu. . . Pracownik pobrał mąkę - jest zaznaczone, poszły transporty pieczywa - wszystko jest zaznaczone”.

Z przytoczonych relacji wynika, że nauczycielki i nauczyciele zyskali nową energię do pra-

cy z uczniami. Wyzwoliła się w nich kreatywność i entuzjazm. Badani już w trakcie realizacji praktyk snuli plany dotyczące możliwości modyfikacji własnych zajęć. Wyobrażali sobie, jak przenieść na grunt szkoły swoje doświadczenia. Kreowali zupełnie nowe rozwiązania, np. organizacja festiwalu pieczywa czy wprowadzenie elementu symulacji podczas zajęć szkolnych. Wydaje się, że taka pomysłowość jest związana z rodzącym się lub odświeżonym entuzjazmem do pracy. Kontakt z nową rzeczywistością i pozyskanie szerszej perspektywy odrodził w badanych osobach optymizm i zapał.

Można zatem stwierdzić, że nauczycielki-nauczyciele zaczęli postrzegać swoją pracę w innej perspektywie. Dzięki praktyce w przedsiębiorstwie, uczestniczki i uczestnicy nie tylko podnieśli swoje kompetencje bezpośrednio związane z piekarnictwem i cukiernictwem, ale także pozyskali nową perspektywę do pracy z młodzieżą. Już w trakcie praktyk snuli plany dotyczące wykorzystania nowej wiedzy, umiejętności i pozyskanych środków dydaktycznych, część z nich plany te realizowała już w czasie trwania Projektu (między praktyką a diagnozą końcową). Takie reakcje i emocje nie dotyczyły jednak wszystkich badanych. Zdarzyły się osoby nastawione nieco mniej entuzjastycznie - nie tyle do projektu, co do możliwości aplikacji zdobytej wiedzy i umiejętności w warunkach pracy szkoły. Pesymiści dostrzegają możliwość pojawienia się przeszkód w tym zakresie.

„Absolutnie nie. Klasa nie jest przystosowana ani finansowo, ani mechanicznie do tego, żebyśmy mogli to przenieść”.

„Pojawiają się takie bariery techniczne, różnica między bardzo dobrze wyposażoną piekarnią i kiepsko wyposażonymi pracowniami szkolnymi. Tego nie jesteśmy w stanie przeskoczyć”.

„Mi się wydaje, że chodzi o to, że tutaj my wiemy jak jest wyposażona piekarnia, czy cukiernia, bo widzieliśmy to. I w ten sposób możemy

to przekazać uczniom. Ale nijak nie ma to przełożenia na wykorzystanie w pracowni, bo nie ma takiego sprzętu praktycznego”.

Podobne reakcje nie są powszechne, ale ukazują rzeczywiste bariery stojące na drodze do udoskonalania warsztatu pracy dydaktycznej w szkołach zawodowych i podnoszenia jakości procesu nauczania. Wydaje się, że w tym względzie sam entuzjazm badanych może się okazać tylko półśrodkiem w drodze do reformowania szkolnictwa zawodowego. Jednocześnie jednak nie ulega wątpliwości, i o tym przekonują sami nauczyciele i nauczycielki, że nawet w aktualnych warunkach pracy możliwe jest doskonalenie własnej pracy i aplikacja nowości. Opisowany Projekt ma w tym względzie duże zasługi.

O tym, jak wygląda kwestia jakości kształcenia w obrazie liczbowym, traktuje dalsza część niniejszego podrozdziału.

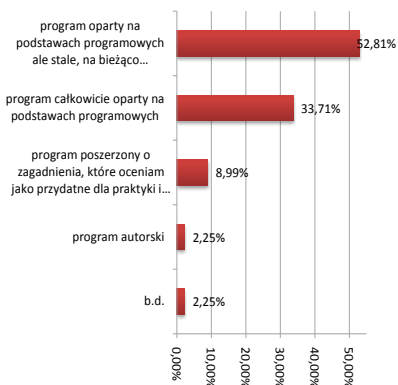
Badane osoby o Projekcie i jego reformatorskich możliwościach wypowiadały się w tonie optymistycznym i zdecydowanie pozytywnym. Z danych ilościowych wyłania się natomiast obraz niejednoznaczny. Wynika z niego na przykład, że aż jedna trzecia badanych realizuje w pracy program całkowicie oparty na podstawach programowych.

Ponad połowa nauczycielek/nauczycieli w swojej pracy bazuje na programie opartym na podstawach programowych, ale ciągle i na bieżąco rozszerzającym i zmieniającym w oparciu o nową wiedzę i umiejętności (52,81% odpowiedzi, 141 wskazań). Znaczny odsetek badanych realizuje program całkowicie oparty na podstawach programowych (33,71% odpowiedzi, 90 wskazań). Mniejsza liczba respondentów przyznała, że prowadząc lekcje wykorzystuje program poszerzony o zagadnienia, które oceniane są jako przydatne dla praktyki i pracy, a nie są ujęte w podstawach programowych (8,99% odpowiedzi, 24 wskazania). Program au-

torski realizowało tylko 6 badanych (2,25% odpowiedzi). Pozostałe osoby (6 badanych) nie udzieliło odpowiedzi na zadane pytanie.

Wykres 28.

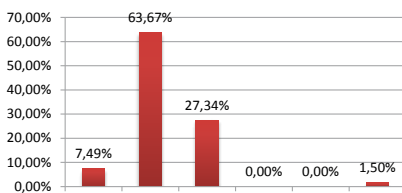
Program kształcenia realizowany przez Uczestników podczas zajęć szkolnych



Źródło: opracowanie własne, n=267

Wykres 29.

Samoocena własnych kompetencji dydaktyczno-wychowawczych



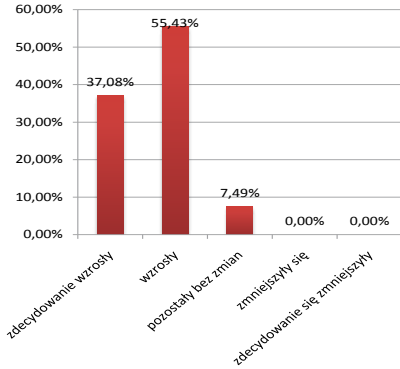
Źródło: opracowanie własne, n=267

Większość nauczycielek/nauczycieli rozpoczynając Projekt oceniła posiadane kompetencje dydaktyczno-wychowawcze wysoko (63,67% odpowiedzi, 170 wskazań). Z kolei przeciętną ocenę swoim kompetencjom wystawiło 73 badanych (27,34% odpowiedzi). Pozostałe osoby oceniły kompetencje dydaktyczno-wychowawcze bardzo

wysoko (7,49% odpowiedzi, 20 odpowiedzi). 4 osoby nie dokonały oceny w omawianym zakresie.

Wykres 30.

Samocena kwalifikacji dydaktycznych w zakresie praktycznego nauczania zawodu po uczestnictwie w Projekcie

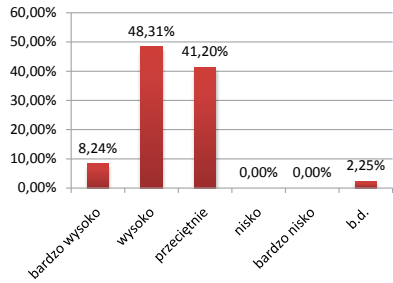


Źródło: opracowanie własne, n=267

Po zakończeniu Projektu zdecydowana większość nauczycielek/nauczycieli stwierdziła, że odczuwa pozytywne zmiany w posiadanych kwalifikacjach dydaktycznych z zakresu praktycznego nauczania zawodów. Prawie wszyscy badani przyznali, że w ich przypadku niniejsze kwalifikacje wzrosły (55,43% odpowiedzi, 148 wskazań), bądź wzrosły zdecydowanie (37,08% odpowiedzi, 99 wskazań). Pozostali badani ocenili, że w ich przypadku uczestnictwo w Projekcie nie zmieniło niniejszych kwalifikacji dydaktycznych (7,49% odpowiedzi, 20 wskazań).

Wykres 31.

Ocena przydatności treści realizowanych podczas zajęć lekcyjnych w praktyce i na rynku pracy



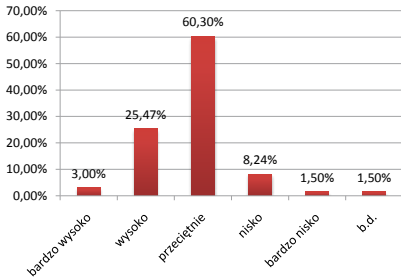
Źródło: opracowanie własne, n=267

Na etapie początkowym Projektu badani nauczyciele najczęściej wysoko oceniali przydatność treści realizowanych podczas zajęć lekcyjnych i na rynku pracy (48,31% odpowiedzi, 129 wskazań). Niewiele mniej osób przydatność omawianych treści oceniło przeciętnie (41,20% odpowiedzi, 110 wskazań). Pozostałe osoby były przekonane o tym, że przekazywane przez nie podczas zajęć informacje i wiedza okazywały się bardzo przydatne w praktyce i na rynku pracy (8,24% odpowiedzi, 22 wskazania). 6 badanych nie dokonało oceny niniejszych treści.



Wykres 32.

Ocena wartości programu kształcenia z punktu widzenia jego zgodności z potrzebami przedsiębiorców oraz specyfiką rynku pracy

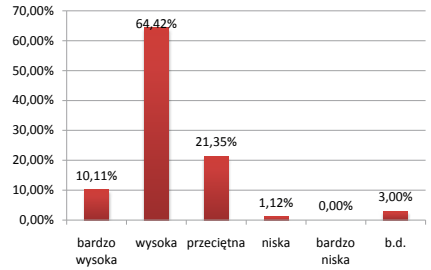


Źródło: opracowanie własne, n=267

Nauczycielki/nauczyciele, rozpoczynając Projekt, w większości byli przekonani o przeciętnej wartości programu kształcenia z punktu widzenia jego zgodności z potrzebami przedsiębiorców oraz specyfiką rynku pracy (60,30% odpowiedzi 161 wskazań). Niemal co czwarty badany ocenił wartość programu kształcenia wysoko (25,47% odpowiedzi, 68 wskazań). Mniejsza liczba osób była zdania, iż realizowany przez nie program kształcenia jest niskiej wartości z perspektywy zgodności z potrzebami przedsiębiorców i rynku pracy (8,24% odpowiedzi, 22 wskazania). Pojedyncze osoby oceniły program kształcenia bardzo wysoko (3,00% odpowiedzi, 8 wskazań) lub bardzo nisko (1,50% odpowiedzi, 4 wskazania). 4 badanych nie udzieliło odpowiedzi na tak zadane pytanie.

Wykres 33.

Samoocena wiedzy i umiejętności dotyczących możliwości wspierania równości dziewcząt i chłopców w szkole



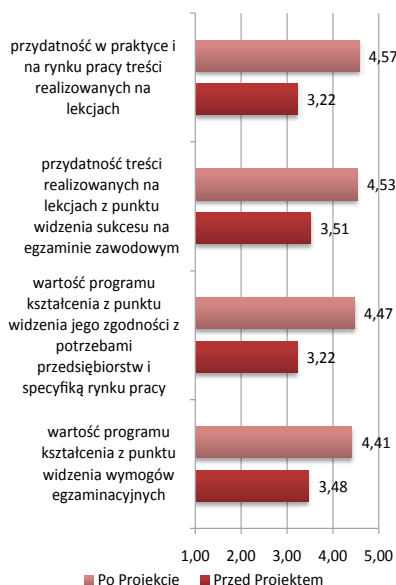
Źródło: opracowanie własne, n=267

Na etapie początkowym większość Uczestniczek/Uczestników Projektu oceniło wysoko posiadaną w danym momencie wiedzę i umiejętności dotyczące możliwości wspierania równości dziewcząt i chłopców w szkole (64,42% odpowiedzi, 172 wskazania). Co piąty badany analizowane kompetencje ocenił przeciętnie (21,35% odpowiedzi, 57 wskazań). Wiedzę i umiejętności w obszarze wspierania równości płci bardzo wysoko oceniło 27 badanych (10,11% odpowiedzi). Z kolei 3 respondencji oceniło swoje kompetencje w tym zakresie nisko (1,12% odpowiedzi). 8 badanych nie zdecydowało się odpowiedzieć na to pytanie.

Nauczycielki/nauczyciele przystępując do Projektu przeciętnie oceniali przydatność treści realizowanych na lekcjach z punktu widzenia sukcesu swoich uczniów na egzaminie zawodowym (średnia ocen 3,51), Badani niżej ocenili wartość programu kształcenia z punktu widzenia wymogów egzaminacyjnych (średnia ocen 3,48), W opinii ankietowanych nauczycieli przydatność w praktyce i na rynku pracy treści realizowanych na lekcjach (średnia ocen 3,22) oraz treści realizowanych z punktu widzenia sukcesu na egzaminie zawodowym (średnia ocen 3,22) była na średnim poziomie.

Wykres 34.

Ocena przydatności zajęć i wartości programu kształcenia przed i po zrealizowaniu praktyk

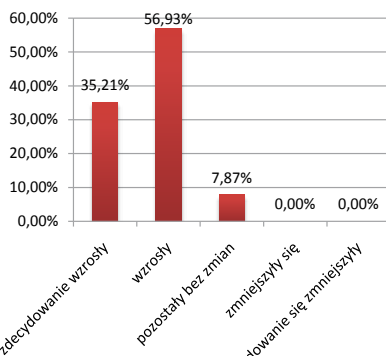


Źródło: opracowanie własne, n=267

Po udziale w Projekcie nauczycielki/nauczyciele zmienili swoje oceny. Znacznie wyżej ocenili przydatność w praktyce i na rynku pracy treści realizowanych na lekcjach (średnia ocen 4,57). Praktyki umożliwiły im także weryfikację oceny przydatności treści realizowanych na lekcjach z punktu widzenia sukcesu na egzaminie zawodowym (średnia ocen 4,53). Badani ocenili również wyżej wartość programu kształcenia z punktu widzenia jego zgodności z potrzebami przedsiębiorców i rynku pracy (średnia ocen 4,47) oraz wartość programu kształcenia z punktu widzenia wymogów egzaminacyjnych (średnia ocen 4,41).

Wykres 35.

Udział w projekcie a samoocena kwalifikacji zawodowych

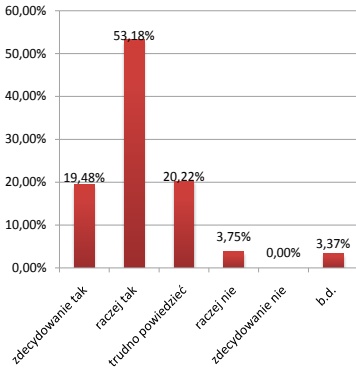


Źródło: opracowanie własne, n=267

Zdecydowana większość Uczestniczek/Uczestników dostrzegła zmiany w posiadanych kwalifikacjach zawodowych. Badani najczęściej zwracali uwagę na ich wzrost (56,93% odpowiedzi, 152 wskazania), a niektórzy z nich podkreślili, iż był to wzrost zdecydowany (35,21% odpowiedzi, 94 wskazania). Pozostałe osoby uznały, że w ich przypadku kwalifikacje zawodowe pozostały bez zmian (7,87% odpowiedzi, 21 wskazań).

Wykres 36.

Zamiar zmiany sposobu pracy z uczniami/uczniemi w zakresie realizowanych tematów i stylu pracy dydaktycznej

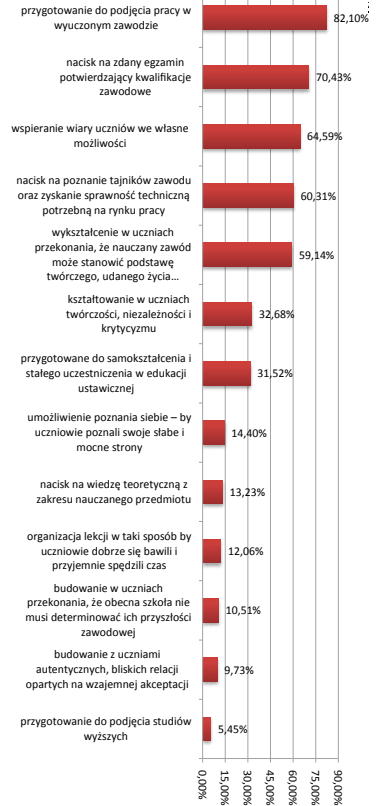


Źródło: opracowanie własne, n=267

Uczestnictwo w Projekcie wywarło na nauczycielkach/nauczycielach pozytywny wpływ, gdyż większość z nich wyraziła zamiar zmiany dotychczasowego sposobu pracy z uczniami, zakresu realizowanych tematów i stylu pracy dydaktycznej. Takie zmiany raczej wprowadzi 142 badanych (53,18% odpowiedzi), natomiast swoje zdecydowanie w tej sytuacji zadeklarowało 52 badanych (19,48% odpowiedzi). Jednoznacznej odpowiedzi nie potrafiło wskazać 54 badanych (20,22% odpowiedzi). Z kolei 10 osób przyznało, że raczej nie planuje zmian w prowadzonej przez siebie dydaktyce (3,75% odpowiedzi). 9 Uczestników Projektu nie wyraziło żadnego poglądu na temat zmian w swojej pracy.

Wykres 37.

Priorytety i cele wymagające większego uwzględnienia w pracy z młodzieżą³



Źródło: opracowanie własne, n=267

Nauczycielki/nauczyciele, wskazując priorytety i cele wymagające większego stopnia uwagi w pracy z młodzieżą, zwrócili uwagę przede wszystkim na potrzebę przygotowania jej do podjęcia pracy w wyuczonym zawodzie (82,10% odpowiedzi, 211 wskazań) oraz zwiększenia

³ możliwość wyboru więcej niż jednej odpowiedzi (maksymalnie 5 odpowiedzi)

nacisku na zdanie egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe (70,43% odpowiedzi, 181 wskazań). Uczestniczki/Uczestnicy przyznali, że po zakończeniu Projektu istotnym priorytetem w wykonywanej pracy nauczyciela stanie się dla nich wspieranie wiary uczniów w ich własne możliwości (64,59% odpowiedzi, 166 wskazań), zwiększenie nacisku na poznanie tajników zawodu oraz zyskanie sprawności technicznej potrzebnej na rynku pracy (60,31% odpowiedzi, 155 wskazań) oraz kształtowanie w uczniach przekonania, że nauczany zawód może stanowić podstawę twórczego, udanego życia zawodowego (59,14% odpowiedzi, 152 wskazania).

Nie wszystkie priorytety i cele będą realizowane w podobnym zakresie. Zdecydowanie mniej osób przyjęło sobie za cel przygotowanie młodzieży do podjęcia przez nią studiów wyższych (5,45% odpowiedzi, 14 wskazań). Celem mniejszej liczby nauczycielek/nauczycieli było budowanie z uczniami autentycznych, bliskich relacji opartych na wzajemnej akceptacji (9,73% odpowiedzi, 25 wskazań), budowanie w uczniach przekonania, że obecna szkoła nie musi determinować ich przyszłości zawodowej (10,51% odpowiedzi, 27 wskazań), organizowanie lekcji w taki sposób, by uczniowie dobrze się bawili i przyjemnie spędzali czas (12,06% odpowiedzi, 31 wskazań), położenie nacisku na wiedzę teoretyczną z zakresu nauczanego przedmiotu (13,23% odpowiedzi, 34 wskazania) czy też umożliwienie poznania uczniom ich słabych i mocnych stron (14,40% odpowiedzi, 37 wskazań).

Nauczycielki i nauczyciele uczestniczący w Projekcie w obrazie ilościowym zdają się być realistami w ocenie własnych możliwości kreowania nowej rzeczywistości edukacyjnej. Niemniej jednak, mimo tego realizmu, większość z nich pragnie zmian w stylu i sposobie pracy

oraz w zakresie treści nauczanych przedmiotów i planuje ich wprowadzenie. Taka konkluzja niech zostanie opatrzona refleksją jednej z uczestniczek.

„Ale my nie mamy wpływu na podstawę programową i zwerifikować to możemy. To znaczy będziemy kłaść powiedzmy na te tematy, które rzeczywiście później mają znaczenie w przyszłej pracy dla ucznia, a no będziemy traktować mniej poważnie rzeczy, które są wpisane w program ale no można je potraktować czysto teoretycznie. A umiejętności młodzieży muszą być takie, jakie chce pracodawca, a nie takie jakie nam wymyślił chyba minister prawa, bo wymyślił, a nie jest praktykiem”

Nie chodzi tutaj o szerzenie anarchizmu edukacyjnego, lecz ukazanie nauczycielskiej postawy, którą cechuje podmiotowość, twórczość, autentyzm i racjonalność.

3.7. Ocena organizacji Projektu

Jedną z interesujących kwestii było przyjrzenie się organizacji opisywanego Projektu. Badane osoby były proszone o to, by odniosły się do tej kwestii zarówno w kwestionariuszu ankiety, jak i wywiadzie. Zebrane dane o charakterze ilościowym i jakościowym przekonują, że organizacja Projektu była bardzo dobra.

Wykres 38.

Ocena strony organizacyjnej Projektu



Źródło: opracowanie własne, n=267

Uczestniczki i uczestnicy oceniając organizacyjną stronę Projektu, w którym wzięli udział, najwyżej ocenili możliwość uzyskania informacji od organizatorów (średnia ocen 5,76), Bardzo wysoko oceniona została także dostępność informacji o terminach i miejscach szkoleń (średnia ocen 5,74). Nauczycielki/nauczyciele wysoko ocenili poziom zadowolenia z uzyskanego wsparcia (średnia ocen 5,60) oraz informacyjną wartość strony internetowej Projektu (średnia ocen 5,60). Pozostałe oceniane elementy strony organizacyjnej zyskały również aprobatę badanych, ponieważ najniższa w zestawieniu średnia wynosiła 5,36 i dotyczyła warunków zakwaterowania podczas praktyk.

Także dane jakościowe potwierdzają wysoką ocenę organizacji Projektu. Podczas wywiadów nauczycielki i nauczyciele wskazywali na zaangażowanie personelu projektowego, który dbał o ich komfort i zawsze dostarczał na czas niezbędnych informacji.

„Nie, żadnych uwag w zasadzie tutaj. Jesteśmy o wszystkim informowani, telefonicznie, na e-mail”.

„Wszystko zawsze jest wcześniej planowane. Panie nas tutaj informują. Jeżeli będzie coś, jakaś tam dodatkowa atrakcja, to zawsze z dzień, dwa dni wcześniej jesteśmy informowane, byśmy mogły się przygotować psychicznie i fizycznie”.

„Bardzo, bardzo dobry kontakt. Wszystko na bieżąco, wyrozumiałość, pomoc”.

„Na bieżąco, na bieżąco, systematycznie. Jeżeli jest taka potrzeba, jesteśmy w stałym kontakcie”.

„Bardzo dobry kontakt tu był. Wszystkie informacje dotarły na czas. Nie było żadnych problemów. Czasami nawet z naszej strony były jakieś opóźnienia. Czy z dokumentami, czy z tym. Ale ze wszystkim jest, już sobie doskonale organizatorzy radzą”.

„Opiekowały się, oczywiście pytały się, zadzwoniły. Pytały się czy wszystko w porządku. Na bieżąco w kontakcie. I telefonicznym, i esemsem, i mailowym, nie ma problemu”.

„Pani Marta do nas dzwoniła, się pytała czy wszystko jest w porządku. Dzwoniła, mailowała, zawsze wysłała maila, przedzwoiła, żebyśmy odebrali. Tak, to w trakcie praktyk też, przed praktykami też. Dzwoniła w czasie praktyk czy nam się wszystko podoba. Od razu drugiego dnia. Fakt, mamy te komórki własnie do tych pań, także naprawdę jest ten kontakt, jest aż no dużo jest tego kontaktu. Dużo jest, ale każdą wątpliwość, cokolwiek można zadzwonić. Mamy wszystkie komórki prawda tych pań, nie ma żadnego problemu”.



Rozmówczynie/rozmówcy wysoko ocenili pracę osób zatrudnionych w biurze Projektu. Wskazywali na życzliwość i stałą chęć czy deklarację pomocy ze strony organizatora. W opinii nauczycielek/nauczycieli, panie czuwające nad realizacją Projektu wykazały się wysokim profesjonalizmem, w tym dobrą organizacją, a także serdecznością. W percepcji badanych osób nie ma wątpliwości co do jakości pracy personelu odpowiedzialnego za przebieg poszczególnych działań projektowych.

„Wszyscy jesteśmy z projektu bardzo zadowoleni. Był dobrze zorganizowany”.

„Tak, tak. Biuro obsługi nasze jest rewelacyjne. Dziewczyny kapitalne”.

„Na szóstkę. Przepływ informacji był bardzo dobry, e-mailowy i telefoniczny. Za każdym razem nas informowano o wszystkim. O zjeździe, o planie danego przyjazdu. Także wszystko było w porządku”.

Wysokie noty, jakie nauczycielki i nauczyciele przyznali organizatorowi, wskazują na profesjonalizm zatrudnionych osób. Jednak na początku Projektu zdarzały się uwagi krytyczne kierowane w stronę organizatorów. Formułowano zarzuty dotyczące zbyt małego kontaktu z Uczestniczkami/Uczestnikami. Warto jednak zauważyć, że te negatywne opinie nie były powszechne. Formułowala je jedynie część Uczestniczek i Uczestników z pierwszej grupy odbywającej praktyki. Jej pozostała część była z kolei zadowolona z pracy biura i nie wysuwała żadnych uwag. Należy dodać, że w trakcie realizacji Projektu doszło do zmian personalnych w biurze projektu. Najprawdopodobniej zmiana przyniosła pożądany skutek, bowiem kolejne grupy nie miały żadnych uwag krytycznych.

„Wszystko było tutaj na czas. Informacje były wyczerpujące. Wszelkie właśnie dokumenty, które musiałam przysłać, dokładnie było

objaśnione. Co to ma być, w jakiej formie, jakie podpisy, gdzie pieczętki. Także na prawdę bardzo, bardzo dokładna informacja. Dzięki temu na prawdę no nie było żadnych problemów”.

Badane osoby niemal przez cały czas trwania Projektu nie mogły pogodzić się z formą rozliczania kosztów dojazdów. Narzekały one na jej niefunkcjonalność. Niekorzystne warunki dojazdu, które niejednokrotnie wymagały korzystania z kilku różnych środków transportu, zmuszały Uczestniczki i Uczestników do użycia własnego samochodu. Generowało to także konieczność gromadzenia znacznej ilości zaświadczeń i dokumentów potwierdzających hipotetyczną wartość dojazdu w przypadku skorzystania ze środków komunikacji publicznej. Te komplikacje logistyczne budziły zrozumiały sprzeciw. Jednocześnie jednak wnioskodawca, zależny od swoich mocodawców, nie może dowolnie ustalać reguł porządkujących te kwestie.

„My, jeżeli moge, proponowaliśmy, żeby, jakby wycofać się z tych oświadczeń o kosztach dojazdu. To znaczy my akurat dojeżdżamy z daleka i dojeżdżamy własnym transportem, i załatwianie każdorazowo takiego oświadczenia podbijanego przez instytucję jakiegoś tam przewoźnika, który poświadcza kwoty, które my wydajemy na, na, na dojazd, aby uzyskać zwrot kosztów paliwa, było dosyć uciążliwe, bo wiąże się to z dodatkowym gdzieś tam bieganiem, przy czym nie wszędzie, nie wszyscy przewoźnicy wiedzą, o co chodzi. Trzeba każdemu tłumaczyć, a załatwiliśmy to razy trzy. Nie można było tego na przykład z dojazdu do Gdańska w pierwszej diagnozy automatycznie jakby tych kosztów przerzucić, które są przecież takie same, identyczne. Za każdym razem od nowa. Więc dla nas osobiście było to takim no utrudnieniem, troszeczkę. Można to inaczej załatwić. Podać jakiś przelicznik kilometrowy tak ogólnie przyjęty na daną pojemność samochodu i wtedy by nie było problemu”.

„Jeśli chodzi o w przyszłości modyfikowanie to bym prosiła o to, bo ja na przykład dostałam pierwotnie informację, że mogę wszelkimi pojazdami tu się dostać. No więc pomyślałam o samolocie z Wrocławia, więc wyraz wszelkie jest bardzo szerokim zakresem i potem jak już

zdecydowałam jednak jechać pociągiem, wykupiłam sobie kuszetkę, ale w drugiej klasie, jestem w takim wieku i te trzynaście godzin na siedząco dojechać, to zostało odliczone no i mi się wydaje, że w tym projekcie powinno jednak się zaznaczać, że koszty dojazdu powinny być zwrócone tak jak one są w rzeczywistości ponoszone, a nie proszę pani w jedną stronę razy dwa i wtedy ja w drugą stronę wracałam inną trasą bardziej dogodniejszą, ale musiałam skrócić nie na Jelenią Górę a na Bolesławiec i już w tej chwili wyskoczyły dodatkowe niezależne ode mnie koszty, ale trasa jest po trasie. Tak samo jak w tej chwili ja np. mam połączenie stąd z trzema przesiadkami, najniższe druga klasa, wyjeżdżam stąd o ósmej, bo nie mam możliwości (...) dwie przesiadki i jestem w domu po dwudziestej czwartej i to jest czterdzieści osiem złotych droższy bilet i już się okazuje, że wprawdzie zgłosiłam to organizatorom i po przemyśleniu sprawy nie negocjują. Mówią, że być może da się to rozliczyć. I teraz nie wiem jak będzie, ale żeby to na przyszłość praktykantom wyjaśnić”.

Podobne uwagi były formułowane nieco częściej, jednak dotyczy to raczej grup początkowych niż odbywających praktyki w dalszej kolejności. Wydaje się, że ograniczenia narzucone na realizatorów projektów mogą być dla Uczestniczek i Uczestników Projektu. trudne do zrozumienia. W raporcie z ewaluacji on going sugerowano, by w celu uniknięcia podobnych perturbacji i presencji, przygotować Uczestniczkom i Uczestnikom jasną, najlepiej pisemną instrukcję wyjaśniającą warunki i możliwości zwrotu kosztów dojazdu. Warto także dodać, że osoby pracujące w biurze podejmowały działania mające na celu uniknięcie kłopotów i ułatwienie Uczestniczkom i Uczestnikom dojazdu do miejsc realizacji Projektu.

„Pani Agnieszka tutaj działała bardzo dobrze, podała kontakty do koleżanek, które jechały samochodem i mogły zabrać”.

W jednej z końcowych grup pojawiła się uwaga dotycząca możliwości zorganizowania małego cateringu na potrzeby osób przyjeżdżające do Projektu przed wyznaczonym dniem rozpoczęcia praktyk.

„Ja bym tylko taką uwagę miała, myślę że większość, że w dniu, kiedy przyjeżdżamy, czy inni następnego dnia będą, powinni mieć chociaż zagwarantowaną kolację. Jesteśmy z różnych stron Polski, z bardzo daleka przyjeżdżając i nawet nie mamy herbaty”.

„Chociaż herbatę, tym bardziej, pierwszy raz jak przyjechaliliśmy na diagnozę wstępną, no człowiek nie wie jeszcze co, gdzie i jak, zostajemy bez herbaty nawet”.

Do sugestii rozmówczyń cytowanych powyżej trudno się odnieść, bowiem wnioskodawca jest ograniczony budżetem Projektu i kwestia dodatkowych usług może wykraczać poza jego możliwości i dobrą wolę.

Odnosząc się do kwestii kontaktu z biurem i sposobu pracy osób je prowadzących, nauczycielki i nauczyciele, mimo wymienionych powyżej uwag, wypowiadają się o nim zdecydowanie pozytywnie.

„Przed wszystkim naprawdę należy się duże uznanie dla ludzi młodych, którzy realizują, którzy są kierownikami tego projektu, którzy pracują nad tym projektem. Oni mają wiele trudności, bo my wiemy jak się opracowuje projekty unijne i jaka tam jest biurokracja. Naprawdę uznanie dla tych ludzi. Gratulujemy”.

Niejednoznacznie ocenionym aspektem Projektu były warunki zakwaterowania i wyżywienia. Część osób skarżyła się na dietę, inne z kolei na pracę hotelu w Mrągowie. Nie rozstrzygając tutaj tych spornych kwestii, można jedynie skonkludować, że w opinii nieznacznej części nauczycielek i nauczycieli warunki zamieszkania i wyżywienia nie spełniały ich oczekiwań. Inne osoby korzystające z tej samej kuchni i hotelu, co grupa małkonwentów, nie miały w tym względzie żadnych uwag krytycznych. Poniżej zamieszczono przykłady wypowiedzi obu grup Uczestniczek/Uczestników.

„Jedynym minusem dla mnie bycia w tym projekcie jest hotel. Projekt jak najbardziej jest w stu procentach zrealizowany, zrealizował

moje potrzeby, aczkolwiek hotel jest po prostu zerem. To jak nas wczoraj potraktowali: nie sprzątają nam w pokojach, z wielką łaską, kolację mamy 3 razy spaghetti bolognese w innych formach po prostu. Z łaski nam cokolwiek wydają. Mamy zupę podaną, po czym za pół godziny donoszą nam z łaską ciepłe danie. W momencie kiedy był wyjazd, była wycieczka i grupa się trochę spóźniła informując mimo wszystko hotel, że będzie opóźnienie, to kucharz ma do nas pretensje, że my spóźniamy się na posiłki. Raz jedyny, bo zawsze jesteśmy bardzo punktualni!”

„Jak najbardziej są one zgodne z wcześniejszymi moimi oczekiwaniami. Hotel na prawdę pięknie położone. Panie bardzo miłe. Wyżywienie rewelacyjne. Właściwie to nawet trzeba sobie troszeczkę odpuścić, odmawiać, bo przecież tutaj w cukierni też mamy możliwość próbowania, także nie ma tutaj żadnych uwag.”

„Bardzo dobrze. W bardzo ładnym miejscu położone, dobre warunki, dobre wyżywienie. Wręcz zawodowe nawet!”

„O szóstej rano, także oni też na przykład nie robią nam pełnego śniadania, ale pójdziemy, prosimy, mówimy, że na szóstą rano jesteśmy już w piekarni, więc przygotowują dla tej, jak my tu jesteśmy podzieleni na grupy czteroosobowe, jest stolik jeden przygotowany, że możemy przed szóstą zjeść, możemy zjeść te śniadanie i sobie jechać do tej pracy, nie. Także jest, nie ma żadnych problemów, żadnych problemów.”

„Hotel jest bardzo dobry, fajny. Jeśli chodzi o wyżywienie to kucharz naprawdę się starał, jest dobrze. Tylko jak my jesteśmy przez dłuższy czas, to pewny etap to jest taka powtarzalność, taka monotonność. Powtarzalność posiłków była. Śniadania są takie same.”

„Jakość posiłków była bardzo dobra, przynajmniej ja tak oceniam.”

Zamieszczenie powyższych wypowiedzi ma na celu uświadomienie, jakiego rodzaju komentarze i odczucia wywoływała kwestia jakości wyżywienia i obsługi hotelowej. Trudno tutaj o salomonową mądrość i sprawiedliwość. Należy powiedzieć, że pracownicy biura Projektu na bieżąco monitorowały sytuację i w miarę możliwości podejmowały rozmowy z wykonawcami rzeczonych usług. Warto także dodać, że uwagi krytyczne były negatywnie

odbierane przez osoby zadowolone z jakości hotelu i restauracji.

„Są ludzie i ludziska, no nie wszystkim się dogodzi. W jednym stadzie jakaś czarna owca też się może znaleźć”.

„No ale przecież nigdy nie zabrakło, zawsze jeszcze zostawało. A naprawdę mnie to już osobiście denerwowało, bo ktoś nie lubi zupy grochowej to od razu kręcenie nosem, bo szef kuchni jest nie taki. Nigdy się tak nie ustawi, żeby każdemu pasowało, niektórzy przesadzali!”

Nauczycielki i nauczyciele zadowoleni z usług hotelu i restauracji sugerowali organizatorom, by przed rozpoczęciem praktyk komunikować Uczestniczkom i Uczestnikom, jaki jest standard miejsc, w których będą mieszkać przez okres praktyk. Wydaje się, że taka uwaga jest bardzo cenna, gdyż pozwala uniknąć niepożądanych pretensji i uwag.

Kolejną kwestią budzącą wśród badanych osób pewne wątpliwości była jakość strojów ochronnych. Wskazywano na niską jakość materiału, a także nieodpowiedni sposób wykonania naszywek z niezbędnymi informacjami na temat Projektu, jego wnioskodawców i donatorów.

„Jakościowo porównując z innymi projektami to jest gorszej jakości. Zwróćcie uwagi na nalepki. One są gumowane i nie można tych strojów prasować. To się przylepia do żelazka. Żeby to nie było gumowane. U nas strój musi być prasowalny i wyprać w wyższej temperaturze on też się nie daje. Spiera się. Przeważnie wyszywają. Miałyśmy problem z rozmiarami. One były takie...”

„Stroje lepsze, stroje całkowicie niedopasowane. Koleżanka, która nosi L dostała S. Ja dostałam M, też L noszę. Taki trochę niewypał”.

Podobne opinie były w większej mierze formułowane przez osoby realizujące Projekt



w pierwszej kolejności. Kolejne grupy nie przywiązywały wagi do tego typu kwestii. Organizatorzy byli informowani o tym, jakie są opinie Uczestniczek i Uczestników na temat jakości ubrań ochronnych.

Poza wymienionymi zastrzeżeniami, badane osoby nie zgłaszały większych problemów i były zadowolone z organizacji Projektu. Potwierdzają to dane o charakterze ilościowym zawarte w wykresie 38.

3.8. Merytoryczna ocena Projektu

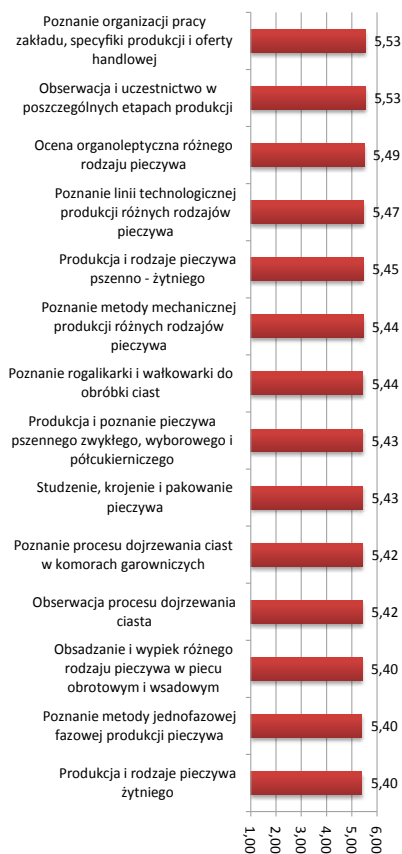
Projekt adresowany do nauczycielek i nauczycieli miał na celu podniesienie ich wiedzy i umiejętności związanych z pracą zawodową. Badane osoby wypowiedziały się na temat tego, na ile jest on cennym doświadczeniem edukacyjnym.

Niniejsza część opracowania jest poświęcona ocenie merytorycznej strony Projektu. Została ona sformułowana głównie w oparciu o dane ilościowe. Wartość Projektu zostanie omówiona oddzielnie w kolejnej części niniejszego opracowania.



Wykres 39.

Ocena praktyk i stopnia realizacji programu praktyk cz.1



Źródło: opracowanie własne, n=267

Wykres 40.

Ocena praktyk i stopnia realizacji programu praktyk cz.2



Źródło: opracowanie własne, n=267

Nauczycielki i nauczyciele mający możliwość uczestniczenia w Projekcie bardzo wysoko ocenili praktyki i stopień realizacji programu praktyk. Badane osoby w szczególności były zadowolone ze sposobności poznania organizacji pracy zakładu, specyfiki produkcji i oferty handlowej (średnia ocen 5,53) oraz obserwacji i uczestnictwa w poszczególnych etapach produkcji (średnia ocen 5,53). Również wysoko badani ocenili moż-



liwość organoleptycznego badania różnego rodzaju pieczywa (średnia ocen 5,49) oraz poznania linii technologicznej do produkcji różnych rodzajów pieczywa (średnia ocen 5,47). Respondentki i respondenci nieznacznie niżej ocenili okazję do poznania produkcji i rodzajów pieczywa pszenno-żytniego (średnia ocen 5,45), poznania metod mechanicznej produkcji różnych rodzajów pieczywa (średnia ocen 5,44) oraz poznania rogalikarki i wałkownicy służących do obróbki ciast (średnia ocen 5,44). Nauczycielki/nauczyciele byli usatysfakcjonowani poszerzeniem doświadczenia o produkcję pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego (średnia ocen 5,43), studzenie, krojenie i pakowanie pieczywa (średnia ocen 5,42) oraz obserwacją procesu dojrzewania ciasta (średnia ocen 5,42).

Analizując oceny przyznane za poszczególne elementy praktyk oraz ich stopień realizacji, należy stwierdzić, iż przeprowadzone w ramach Projektu działania zostały przez nauczycielki/nauczycieli ocenione bardzo wysoko. Ostatnia w hierarchii średnia wyniosła 5,18, a została przyznana za obsługę maszyn i urządzeń. Pozostałe oceniane aspekty otrzymały od badanych notę wyższą. Uczestniczki i Uczestnicy mieli zatem możliwość obserwacji i przerobienia wszystkich czynności przewidzianych w programie praktyk. Z danych o charakterze jakościowym wynika, że program był rozszerzany na specjalne życzenia i potrzeby badanych.

„To znaczy przeanalizowaliśmy ten program i w zasadzie tutaj stwierdziłbym, że było w porządku, że to czego chcieliśmy się nauczyć, a nawet czasem było tak, że osoby, opiekunowie wybiegali ponad program praktyk. Wszystko to otrzymaliśmy, czyli te treści zostały nam przekazane, w tym również umiejętności”.

„Tak, jest realizowany, a nawet więcej – bo jeżeli jest np. ciasto drożdżowe to skupiamy się na drożdżowym i francuskim, a my jeszcze

zdażyliśmy zobaczyć jeszcze bezowe. Ale opiekunowie w ogóle nas nie oszczędzają, są konsekwentni. Bo myślę, że każda z nas już umie zwinąć chałkę. Nie popuścił żadnej, każda musiała się nauczyć”.

„Ogólnie cały czas jakby według programu, który jest ustalony wcześniej idziemy, pilnują tego, uzupełniamy dzienniczki na bieżąco. W razie jakichkolwiek pytań chętnie udzielają odpowiedzi, żadnej tam tajemnicy nie robią, jeżeli ktoś ma właśnie jakieś pytania to chętnie udzielają odpowiedzi”.

„No i nauczyliśmy się jeszcze takich jak dziewczyny wspomniały umiejętności ponad programowych. Pan Tomek w cukierni pokazywał nam również jak powinno się pracować z karmelem, z czekoladą plastyczną. Pokazał nam jak się wykonuje masę plastyczną cukrową”.

Program praktyk był zatem realizowany, a nauczycielki/nauczyciele są zadowoleni ze sposobu, w jaki Opiekunowie podeszli do swoich obowiązków. Zadowolenie to jest tym większe, że niejednokrotnie wychodzili oni poza program, poszerzając go o zagadnienia, które były szczególnie interesujące dla praktykantek i praktykantów.

Integralną częścią Projektu były diagnozy – początkowa i końcowa – podczas których Uczestniczki i Uczestnicy nie tylko byli poddawani testom teoretycznym i praktycznym, ale także mogli liczyć na szkolenie z zakresu BHP, cukiernictwa oraz Gender Mainstreaming. Jednym z ekspertów pracującym w tym czasie z nauczycielkami i nauczycielami był Krzysztof Szulborski. Jego sposób pracy przypadł badanym osobom do gustu.

Wykres 41.

Ocena eksperta – Krzysztof Szulborski



Źródło: opracowanie własne, n=267

Ekspert merytoryczny projektu, pan Krzysztof Szulborski, został oceniony przez Uczestniczki/ Uczestników bardzo wysoko. W szczególności wysokie oceny otrzymał za komunikatywność (średnia ocen 5,80), gotowość do udzielania odpowiedzi na pytania i dzielenia się wiedzą (średnia ocen 5,77), otwartość na sugestie i prośby nauczycieli (średnia ocen 5,76), profesjonalizm (średnia ocen 5,66) oraz zrozumiałość prezentowanych treści (średnia ocen 5,76). Za pozostałe elementy swojej pracy otrzymał średnią ocen wynoszącą co najmniej 5,68.

Pani Marta Doroba prowadziła warsztaty z zakresu społecznego funkcjonowania kobiet i mężczyzn oraz dziewczynek i chłopców. Praca trenerki także została oceniona wysoko.



Wykres 42.

Ocena trenerki – Marta Doroba



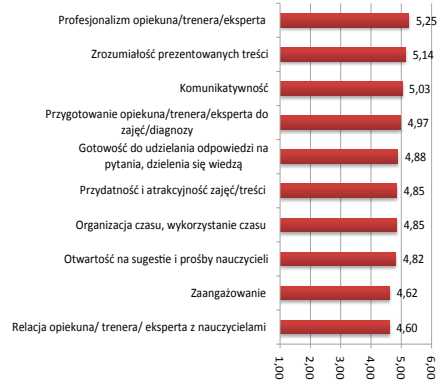
Źródło: opracowanie własne, n=267

Trenerka równości szans i Gender Mainstreaming, odpowiedzialna za przeprowadzenie warsztatów z zakresu równości szans, oceniona została przez badanych bardzo wysoko. Najwyższe oceny otrzymała za komunikatywność (średnia ocen 5,75), gotowość do udzielania odpowiedzi na pytania, dzielenie się wiedzą (średnia ocen 5,74) oraz za zaangażowanie (średnia ocen 5,74). Za pozostałe elementy swojej pracy otrzymała średnią ocen wynoszącą co najmniej 5,66.

Pan Tomasz Deker – cukiernik – przeprowadził nauczycielki i nauczycieli przez zagadnienia związane z cukiernictwem. Był odpowiedzialny za przygotowanie materiałów merytorycznych do zajęć między innymi z zakresu aparatury i wyposażenia technicznego, warunków magazynowania surowców, technologii piekarskiej i cukierniczej. Jego praca także została dobrze przyjęta przez Uczestniczki i Uczestników Projektu.

Wykres 43.

Ocena trenera – Tomasz Deker

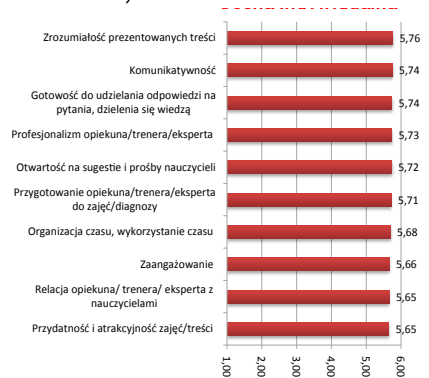


Źródło: opracowanie własne, n=78

W szczególności badani docenili profesjonalizm trenera Tomasza Dekera (średnia ocen 5,25), zrozumiałość prezentowanych przez niego treści (średnia ocen 5,14) oraz jego komunikatywność (średnia ocen 5,03). Najniższe oceny uczestnicy przyznali temu trenerowi za jego relacje z nimi (średnia ocen 4,60) oraz zaangażowanie (średnia ocen 4,62).

Wykres 44.

Ocena trenera – Krzysztof Wierzb



Źródło: opracowanie własne, n=189



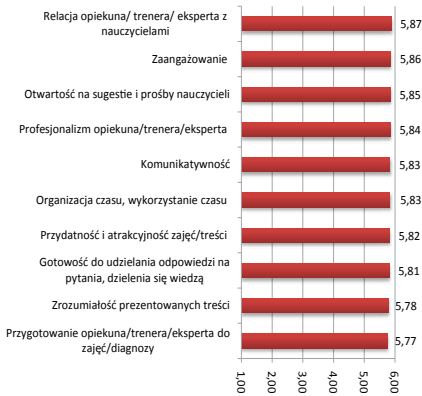
Krzysztof Wierzba, trener piekarsko-cukierniczy, który przygotowywał Uczestniczki/Uczestników do praktyk z zakresu BHP, aparatury i wyposażenia technicznego, warunków magazynowania surowców, charakterystyki surowców stosowanych w piekarnictwie i cukiernictwie, otrzymał od badanych bardzo wysokie oceny za wniesiony wkład pracy na rzecz nauczycielek/nauczycieli. Najwyżej oceniona została zrozumiałość prezentowanych podczas zajęć treści (średnia ocen 5,76), komunikatywność (średnia ocen 5,74), gotowość do udzielania odpowiedzi na pytania i dzielenie się wiedzą (średnia ocen 5,74) oraz profesjonalizm (średnia 5,73). Za pozostałe aspekty pracy otrzymał noty wynoszące co najmniej 5,65. Mimo wysokiej oceny, jaką trener uzyskał od nauczycielek i nauczycieli, część z nich twierdziła, że tematy z zakresu BHP nie są im potrzebne i większą wartość miałyby dla nich warsztaty związane z innymi kwestiami dotyczącymi cukiernictwa i/lub piekarstwa. Ich przebieg był dla nich interesujący, choć badani rozważali inną organizację pierwszego zjazdu. Były to kwestie poruszane przez pojedyncze osoby, niemniej jednak warto uwzględnić takie uwagi w przyszłości w organizacji analogicznych przedsięwzięć.

W trakcie praktyk opiekę nad nauczycielkami i nauczycielami sprawowali Opiekunowie. Byli nimi Marek Szabelski i Stanisław Bigda. W ocenie badanych osób, Opiekunowie bardzo dobrze wywiązały się ze swoich obowiązków.



Wykres 45.

Ocena Opiekuna Praktyki – Marek Szabelski



Źródło: opracowanie własne, n=78

Uczestniczki i uczestnicy oceniający Opiekuna Praktyk Marka Szabelskiego przyznali mu bardzo wysokie noty. Właściciel piekarni-cukierni, w której nauczyciele odbywali praktyki, otrzymał bardzo wysokie oceny w szczególności za relacje, jakie łączyły go z nauczycielami (średnia ocen 5,87), zaangażowanie (średnia ocen 5,86) oraz otwartość na sugestie i prośby nauczycieli (średnia ocen 5,85). Najniżej ocenionym elementem pracy było przygotowanie Opiekuna do zajęć (średnia ocen 5,77). Badane osoby także w trakcie wywiadów podkreślały profesjonalizm i zaangażowanie Opiekuna.

„Nie otwartość z ich strony właściwie też troska nawet taka pewna. Jeśli czegoś by tam nam brakowało, czy nie wiem podwieźć na praktykę czy coś to raczej nie odczuwano się tego, wręcz nawet bardziej się oni coś domyślali, że nam czegoś potrzeba, wychodzili naprzeciw. Też akurat byłam, tak jak wielu z nas, najpierw na piekarni, później na cukierni i też praktycznie właśnie ta otwartość, szczerść wszystkich tutaj czy każdego pracownika, czy opiekuna czy właściciela można było odczuć na każdym kroku. Jeśli chodzi o zajęcia praktyczne cośmy robili to właściwie też jak koleżanki mówiły wcześniej na dobrą sprawę można było poznać jak się robi, jak ciasto jest plastyczne, elastyczne, jak

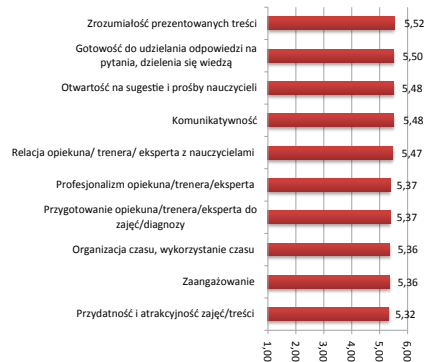
mogę z tego elementy robić, a nie tam, że powiedzmy książkowo można zarysować na tablicy i to też jest ale tu można dokonać tego no ręcznie”.

„Dzięki opiekunom, którzy tutaj naprawdę dostosowali w zasadzie wiedzę do każdego praktykanta indywidualnie. Każdy z nas przyszedł tu z jakimiś oczekiwaniami i właśnie temu opiekunowie poświęcili więcej czasu. Ja chciałam się nauczyć obsługi maszyn i opiekunowie poświęcili mi dużo czasu poszerzając tą wiedzę ponad program, łącznie z tym, że zakładałam różne elementy, ustawiałam maszyny, np. nie wiem dozwalałam żur na tych automatycznych liniach do zadawania, co do tej pory nawet nie wiedziałam coś tam się czytało, no ale wiadomo, że to było całkiem takie obce dla mnie nie. Ja czasami mówiłam o czymś i nie wiedziałam czy mówię dobrze czy nie mówię. A w tej chwili już no już wiem, bo to dotknęłam, zobaczyłam. Także naprawdę no serdeczność i otwartość tutaj opiekunów. No oni chcieli nam przekazać wszystko tak, żebyśmy byli tylko zadowoleni, żebyśmy dowiedzieli się jak najwięcej”.

W podobnym tonie rozmówczyni i rozmówcy mówili o panu Stanisławie Bigda i jemu także wystawili bardzo wysokie oceny.

Wykres 46.

Ocena opiekuna praktyki – Stanisław Bigda



Źródło: opracowanie własne, n=189

Ostatni oceniany Opiekun, Stanisław Bigda, będący właścicielem zakładu piekarsko-cukier-

nicznego „BIGDA”, w którym odbywały się praktyki w ramach Projektu, również otrzymał wysokie oceny za swoją pracę. Uczestnicy Projektu przyznali, że cechą wyróżniającą tego Opiekuna jest zrozumiałość prezentowanych treści (średnia ocen 5,52) oraz gotowość do udzielania odpowiedzi na pytania i dzielenia się wiedzą (średnia ocen 5,50). Z kolei najniższa wystawiona ocena została przyznana za przydatność i atrakcyjność prowadzonych zajęć i wynosiła 5,32. O Opiekunie Praktyk mających miejsce w Pieszku również badane osoby wypowiedziały się w samych superlatywach.

„Nie, no bardzo mi. Odpowiadają na nasze pytania i właściwie interesują się tym, co my już żeśmy się nauczyły. Nie zostajemy pozostawione tak same sobie. Bo czasami już byśmy na takich projektach, że jak się same gdzieś nie wpełchnęłyśmy do pracy to nikt się nami nie zajął. A tutaj cały czas opiekun zaangażowany. Stara się, żebyśmy mogły jak najwięcej zobaczyć i nauczyć się.”

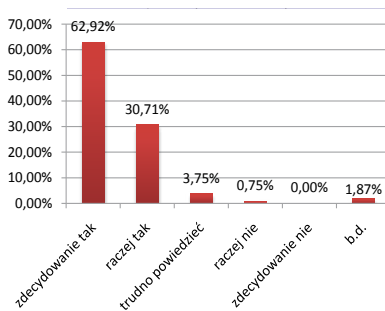
„Nie ma kiedy się podpiec stół ani pieca, bo cały czas coś tam możemy sobie porobić. To znaczy też można powiedzieć też, że nas jakoś tak angażują swoją postawą, prawda? Bierzymy udział w tych działaniach produkcyjnych, bo trzeba powiedzieć, że my jednak tutaj jesteśmy nowymi osobami i formujemy troszkę inaczej, każdy coś innego robi. Taka weryfikacja umiejętności jest ogromna i oni na to są bardzo tolerancyjni, bardzo. Na nas nikt nie nakrzyczał. Nie, nie, nie.”

„Jak chcieliśmy zobaczyć na przykład produkcję kajzerki, to specjalnie dwie godziny wcześniej puścili całą linię technologiczną, tą produkcyjną, żebyśmy mogły sobie zobaczyć, bo robią to tam gdzieś po drugiej dopiero, a my chcieliśmy to wcześniej zobaczyć i była po dwunastej uruchomiona. I że można powiedzieć, że produkcja trochę jest do nas dostosowana czasami!”

Ta pozytywna ocena poszczególnych trenerów oraz Opiekunów przekłada się na wysoką ogólną ocenę Projektu, a także pozytywne opinie Uczestniczek i Uczestników, które wskazują, że jest to bardzo wartościowe przedsięwzięcie. Z punktu widzenia zawodowego rozwoju nauczycielek i nauczycieli Projekt jest oceniany wysoko i bardzo wysoko.

Wykres 47.

Projekt jako efektywne i wartościowe rozwiązanie ukierunkowane na rozwój nauczycieli szkół zawodowych



Źródło: opracowanie własne, n=267



Zdecydowana większość Uczestniczek i Uczestników Projektu przyznała, że był on efektywnym i wartościowym rozwiązaniem ukierunkowanym na rozwój kwalifikacji nauczycielek i nauczycieli szkół zawodowych. Z powyższą wypowiedzią zdecydowanie się zgodziło 168 badanych (62,92% odpowiedzi), a odpowiedzi „raczej tak” udzieliło 30,71% respondentów (82 wskazania). Nieliczne osoby miały trudność w wyborze jednoznacznej oceny (3,75% odpowiedzi, 10 wskazań). Jedynie dwie osoby uznały, że Projekt raczej nie należy do skutecznych i wartościowych rozwiązań edukacyjnych (0,75% odpowiedzi, 2 wskazania). Z kolei 5 badanych nie udzieliło żadnej odpowiedzi. Jako podsumowanie postrzegania przez nauczycielki i nauczycieli opisywanego Projektu, warto zamieścić refleksję jednej z nauczycielek.

„Może dodam tylko tyle, że jeżeli my się nie rozwijamy, nie doszkalamy się zawodowo, to potem mają miejsce takie dziwne sytuacje, że nasi uczniowie pracują gdzieś dorywczo w czasie wakacji, czy w piekarni, czy w cukierni. Przychodzą do szkoły i są mądrzejsi od nas. Więc dla nas to jest bardzo istotne, żebyśmy cały czas były ten krok do przodu przed uczniami. No bo gdzie ten autorytet ja później mam, jak on mnie czymś zaskakuje, tak? No po prostu nie mam tego autorytetu. On po prostu się ze mną ten uczeń przestaje gdzieś tam do końca liczyć, tak? Więc w moim interesie jest to, żeby korzystać z takich projektów i cały czas się doszkalać”



„Najważniejsza jest jakość tego uczenia i tak powiedziały moje przedmówczynie. Teraz są takie czasy, że niestety, ale z miesiąca na miesiąc baza w zakładach przemysłu spożywczego, przede wszystkim w piekarnictwie i cukiernictwie zmienia się. Zmieniają się receptury, zmienia się asortyment wyrobów produkowanych. I my jako nauczyciele, no niestety musimy się doszkalać. Niestety, albo stety. Ja stawiam na jakość, w związku z tym, na jakość mojego uczenia, na jakość uczniów których szkole, w związku z tym chcę również doszkalac się”

„Tak, tylko korzystać. I tutaj tak podsumowując powiedziałabym tyle, że my chcielibyśmy jeszcze, jeszcze się tam doszkalac. Bo wiadomo, że tu jest cukiernictwo, tam piekarnictwo. Ale w tej chwili według nowego podziału i klasyfikacji tego szkolnictwa zawodowego, to nasz dział się nazywa turystyczno-gastronomiczny. I teraz przydałoby się taki Projekt zrobić od organizatorów, żebyśmy mogły to połączyć te swoje umiejętności. Bo w tej chwili turystyczno-gastronomiczny, czyli tak turystyczno, a dopiero gastronomiczny. Czyli zobaczenie, turystyka nad gastronomią. Czyli my służymy tej turystyce. I teraz jak to połączyć, gdzie tutaj być”

„Ale też chcę powiedzieć, że jeżeli my, jako nauczyciele, przychodzimy do takiego zakładu, to też nabieramy takiej pewności siebie, nabieramy takiej wiary w to, że to, co się tutaj dzieje, widzimy rzeczywiście to funkcjonuje. I to nam daje taką, takiego powera do tego, żeby jednak iść do tego dyrektora i coś tam drążyć, a dyrektora wysłać do jakiegoś płatnika swojego prawda, czy tam samorząd, czy urząd miasta, żeby tam jednak drążył, bo te zdjęcia są przekonujące, prawda. I to też wykorzystamy, ja na przykład u siebie wykorzystam”





Badane osoby nie mają wątpliwości co do tego, że Projekt jest wartościowym doświadczeniem przekładającym się na jakość ich pracy. Uczestniczenie w nim przyniosło wiele korzyści, na które nauczycielki i nauczyciele liczyli, zgłaszając do niego swój akces. Zebrane dane przekonują, że ich nadzieje i oczekiwania zostały spełnione.

Wykres 48.

Stopień spełnienia oczekiwań uczestników przez Projekt



Źródło: opracowanie własne, n=267

Uczestniczki i Uczestnicy Projektu po jego zakończeniu podkreślili, iż w największym stopniu udział w praktykach spełnił ich oczekiwania dotyczące poznania innych nauczycieli i wymiany doświadczeń zawodowych (średnia ocen 4,88). Zdaniem

badanych, Projekt na bardzo wysokim poziomie zaspokoił oczekiwania dotyczące poznania maszyn i urządzeń wykorzystywanych w branży piekarskiej (średnia ocen 4,70), poznania praktyków, przedsiębiorców, przyszłych pracodawców uczniów (średnia ocen 4,69), nawiązania kontaktów i możliwości współpracy w przyszłości (średnia ocen 4,59) oraz poznania procesu technologicznego produkcji różnych rodzajów pieczywa (średnia ocen 4,59). Nauczycielki/nauczyciele jednocześnie po zakończeniu Projektu uznali, że ich przewidywania zostały w bardzo wysokim stopniu zrealizowane, gdyż zyskali nową perspektywę do pracy z uczniami (średnia ocen 4,56) oraz zdobyli doświadczenie w pracy w realnych warunkach funkcjonowania przedsiębiorstwa (średnia ocen 4,55). Obecność w Projekcie w znacznym stopniu umożliwiła nauczycielkom/nauczycielom spełnić pragnienie pozyskania materiałów i środków dydaktycznych (średnia ocen 4,49), poznania maszyn i urządzeń wykorzystywanych w branży cukierniczej (średnia ocen 4,49) oraz poznania wymagań i oczekiwań pracodawców względem absolwentów szkół zawodowych (średnia ocen 4,49).

Badani nauczyciele ocenili jednocześnie, że w znacznej mierze zostały zrealizowane ich oczekiwania względem nabycia umiejętności obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w branży cukierniczej (średnia ocen 4,16). Poziom spełnienia tego oczekiwania otrzymał równocześnie najniższą łączną średnią ocen. Pozostałe oczekiwania, na przykład nabycie umiejętności obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w branży piekarskiej (średnia ocen 4,21), nabycie umiejętności technicznych niezbędnych w pracy w zakładzie cukierniczym (średnia ocen 4,27) i w zakładzie piekarniczym (średnia ocen 4,33) pod względem poziomu ich spełnienia zostały sklasyfikowane wyżej.

Wypowiedzi badanych osób także nie pozostawiają wątpliwości co do spełnienia ich oczekiwań, jakie żywili względem Projektu. Ilustrują to przykładowo

we refleksje, jakimi nauczycielki i nauczyciele dzielili się w trakcie wywiadów.

„Myślę, że się zgodzę z koleżanką. Ja oczekiwałam tego, że po prostu przestanę mówić tylko teoretycznie, a w końcu zaczęę też troszeczkę mówić od siebie z praktyki, tak. Więc, więc moje oczekiwania jak najbardziej spełnił ten projekt”.

„No oczekiwałam zobaczenia właśnie tej nowoczesności. Przede wszystkim i to oczywiście zobaczyłam będąc tutaj”

„Zgadza się z koleżankami. Oczekiwania moje zostały w stu procentach spełnione. Najważniejsza dla mnie rzecz, to było zobaczyć i wykonać. Wykonać ciasto, wykonać pączki, przełożyć ciasta masą. I to robiłam i to na pewno wykorzystam w pracy z młodzieżą”.

„Także jeśli chodzi o mnie, to ja bym powiedziała tak, że dla mnie jest cenne to, że ja mogę wejść w tą produkcję. Nikt mi nie mówi, że gdzie stoję, krzywo stoję, że źle patrzę, prawda? Wręcz odwrotnie. Jak mnie ktoś widzi czy z pracowników, czy na ten dział sobie zaszewdam się na bramkę to też nie ma >Co Ty tu robisz<, prawda? Tylko jest taka życzliwość” >Acha, to jak Pani przyszła tutaj to proszę. Ja robię to i to. Może Pani tu włoży rękawiczki, to mi tutaj Pani pomoże<, prawda? Czyli ja już mogę sobie dotknąć tej produkcji, zweryfikować te swoje umiejętności. Ja to tak mówię, że od jeden do dziesięciu popatrzeć gdzie ja jestem. Czy na trzy, czy na osiem, prawda? I to też jest cenne dla nas, bo my wtedy widzimy ile my umiemy, prawda? I le my możemy jeszcze się nauczyć i czy potrzebujemy to, czy tamto. Też wiemy w jaką stronę się kształcić, prawda?”

„Przede wszystkim jest to zakład bardzo przyjazny dla nauczycieli, chociażby z tego względu, że pozwalają nam tutaj wejść i pracować. Bo nie każdy z pracodawców jest chętny jednak, żeby szkolić nauczycieli, którzy wiecznie są ciekawscy, wiecznie zadają pytania. I tak na dobrą sprawę no zdajemy sobie sprawę, że w pewnym też może tutaj stopniu utrudniamy tutaj pracę. Bo jednak pracownicy są przyzwyczajeni do tego, że wykonują określone czynności nie tłumacząc, nie wyjaśniając. Natomiast dużo czasu poświęcają nam na wytłumaczenie i na pewno ta organizacja pracy zakładu jest w tym momencie zakłócona. Ale na prawdę cieszymy się, że jest możliwe, że my możemy tutaj”.

„Najbardziej chciałam, zależało mi na tym żeby zapoznać się z pracą maszyn. Czego no w szkole nie mamy tego rodzaju maszyn, urządzeń. No i w całości jest to realizowane, jestem bardzo zadowolona z tego wszystkiego”.

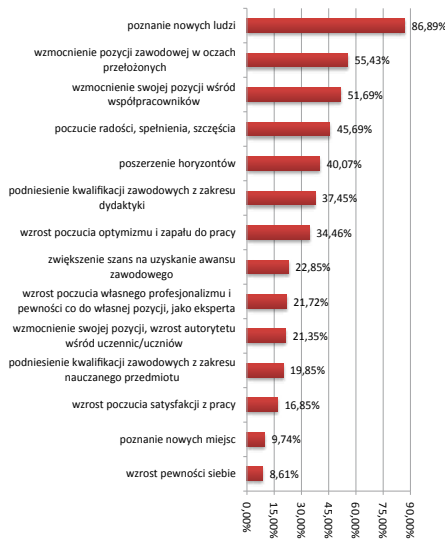


Zacytowane powyższej wypowiedzi są tylko wybranymi refleksjami na temat wartości Projektu oraz stopnia, w jakim spełnił on oczekiwania nauczycielek i nauczycieli. Szerzej ten temat będzie omówiony w kolejnych podrozdziałach niniejszego opracowania. W tym miejscu warto jedynie podkreślić, że w percepcji badanych osób opisywane przedsięwzięcie było wartościowym doświadczeniem, w pełni odpowiadającym na ich edukacyjne potrzeby i oczekiwania.

Nauczycielki i nauczyciele w swoim uczestnictwie w opisywanym Projekcie dostrzegają szereg różnych korzyści. Wykres zamieszczony poniżej prezentuje szczegółowe dane w tym zakresie.

Wykres 49.

Korzyści związane z udziałem w projekcie⁴



Źródło: opracowanie własne, n=267

szere korzyści dostrzegane po zakończeniu Projektu *Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu*, podkreślali najczęściej, że największą zaletą uczestnictwa w praktykach i diagnozach była możliwość poznania nowych ludzi (86,69% odpowiedzi, 232 wskazania). Ponad połowa Uczestniczek/Uczestników dostrzegła korzyści w postaci wzmocnienia pozycji zawodowej w oczach przełożonych (55,43% odpowiedzi, 148 wskazań) oraz wzmocnienia swojej pozycji wśród współpracowników (51,69% odpowiedzi, 138 wskazań). Do głównych profitów z uczestnictwa w Projekcie badane osoby zaliczyły ponadto poczucie radości, spełnienia i szczęścia (45,69% odpowiedzi, 122 wskazania), poszerzenie horyzontów (40,07% odpowiedzi, 107 wskazań), podniesienie kwalifikacji zawodowych z zakresu dydaktyki (37,45% odpowiedzi, 100 wskazań) oraz wzrost poczucia optymizmu i zapału do pracy (34,46% odpowiedzi, 92 wskazania).

Nieczęsto nauczycielki/nauczyciele zauważali korzyść w postaci wzrostu pewności siebie (8,61% odpowiedzi, 23 wskazania). Nieliczne osoby uznały, iż w wyniku uczestnictwa w Projekcie uzyskały korzyści w formie poznania nowych miejsc (9,74% odpowiedzi, 26 wskazań), wzrostu poczucia satysfakcji z pracy (16,85% odpowiedzi, 45 wskazań), podniesienia kwalifikacji zawodowych z zakresu nauczanego przedmiotu (19,85% odpowiedzi, 53 wskazania). Część ankietowanych nauczycieli przyznała, że zrealizowanie Projektu będzie użyteczne i pomocne do wzmocnienia pozycji i autorytetu wśród uczniów (21,35% odpowiedzi, 57 wskazań), wzrostu poczucia własnego profesjonalizmu i pewności co do własnej pozycji jako eksperta (21,72% odpowiedzi, 58 wskazań) i zwiększenia szans na uzyskanie awansu zawodowego (22,85% odpowiedzi, 61 wskazań).

Pozytywna ocena merytorycznej strony Projektu ma także swoje odzwierciedlenie w kolejnych danych. Badane osoby były proszone o to, by spośród dostępnych przymiotników wybrać te, które najlepiej

Nauczycielki/nauczyciele, zapytani o najważniejszą

⁴ możliwość wyboru więcej niż jednej odpowiedzi (maksymalnie 5 odpowiedzi)

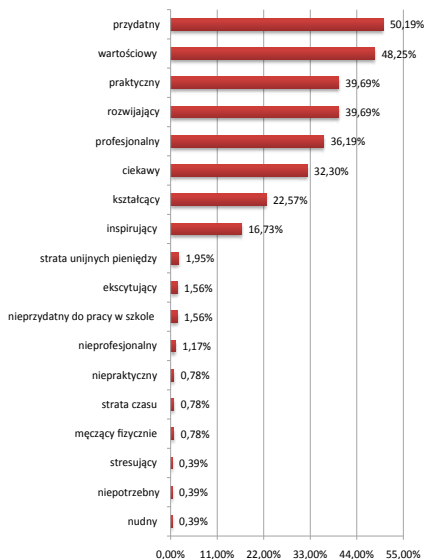


oddają jego charakter. Większość badanych osób opisuje go z użyciem słów wskazujących na jego walory.

Zdaniem większości nauczycielek/nauczycieli najważniejszym określeniem Projektu były sformułowania: przydatny (50,19% odpowiedzi, 129 wskazań), wartościowy (48,25% odpowiedzi, 124 wskazania), rozwijający (39,69% odpowiedzi, 102 wskazania) oraz praktyczny (39,69% odpowiedzi, 102 wskazania). Respondenci/respondentki postrzegają Projekt jako przedsięwzięcie zrealizowane w sposób profesjonalny (36,19% odpowiedzi, 93 wskazania), ciekawy (32,30% odpowiedzi, 83 wskazania), kształcący (22,57% odpowiedzi, 58 wskazań), inspirujący (16,73% odpowiedzi, 43 wskazania).

Wykres 50.

Najważniejsze określenia Projektu w opinii jego uczestników⁵



Źródło: opracowanie własne, n=267

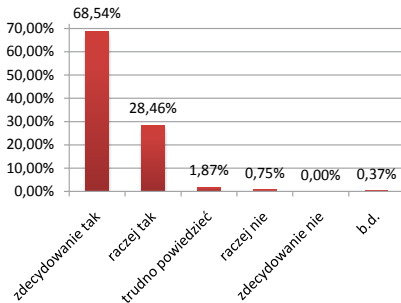
Pojedyncze osoby uważały, że projekt był eks-

⁵ możliwość wyboru więcej niż jednej odpowiedzi (maksymalnie 3 odpowiedzi)

cytujący (1,56% odpowiedzi, 4 wskazania). Poza pozytywnymi określeniami, wśród opinii wyrażonych przez nauczycielki/nauczycieli, pojawiły się także te oceniające Projekt negatywnie: jako stratę unijnych pieniędzy (1,95% odpowiedzi, 5 wskazań), nieprzydatny do pracy w szkole (1,56% odpowiedzi, 4 wskazania), nieprofesjonalny (1,17% odpowiedzi, 3 wskazania), niepraktyczny (0,78% odpowiedzi, 2 wskazania), stratę czasu (0,78% odpowiedzi, 2 wskazania), męczący fizycznie (0,78% odpowiedzi, 2 wskazania). Jedna z osób określiła Projekt jako nudny i niepotrzebny (0,39%). Żadna z osób nie stwierdziła, że projekt był źle zorganizowany lub był trudny do przejścia. Jego pozytywna percepcja powoduje, że większość osób chętnie weźmie udział w podobnym przedsięwzięciu edukacyjnym w przyszłości.

Wykres 51.

Chęć udziału w podobnych przedsięwzięciach edukacyjnych w przyszłości



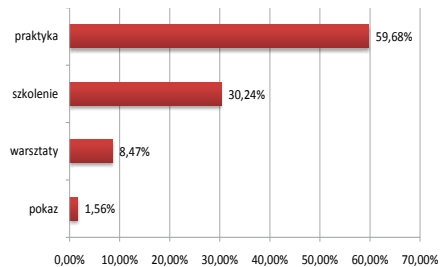
Źródło: opracowanie własne, n=267

Nauczycielki/nauczyciele biorący udział w Projekcie przyznali niemalże jednogłośnie, że planują i zamierzają brać udział w podobnych przedsięwzięciach edukacyjnych w przyszłości. Zdecydowany zamiar skorzystania z takiego rozwiązania wyraziło 183 badanych (183% odpowiedzi), a pozostałe osoby stwierdziły, że w przyszłości raczej

będą podnosić swoje kompetencje uczestnicząc w tego rodzaju projektach (28,46% odpowiedzi, 76 wskazań). Z kolei 5 respondentek/respondentów nie sprecyzowało jednoznacznie swoich planów na przyszłość związanych z doksztalcaniem (1,87% odpowiedzi). Tylko dwie osoby zadeklarowały, że w przyszłości raczej nie będą uczestniczyć w podobnych inicjatywach (0,75% odpowiedzi). Jedna osoba nie udzieliła odpowiedzi na to pytanie. Preferowaną formą kształcenia w przyszłości dla ponad połowy osób jest praktyka.

Wykres 52.

Forma dalszego doksztalcenia



Źródło: opracowanie własne, n=267

Osoby myślące o dalszym kształceniu przyznały jednocześnie, że chciałyby wziąć udział w projektach, w których kompetencje podnoszone będą na zajęciach praktycznych (59,68% odpowiedzi, 148 wskazań). Mniejszy odsetek badanych zamierza uczestniczyć w szkoleniach (30,24% odpowiedzi, 75 wskazań). Najmniej osób planuje udział w pokazach (1,56% odpowiedzi, 4 wskazania) i warsztatach (8,47% odpowiedzi, 21 wskazania). Nauczycielki/nauczyciele w szczególności zainteresowani są następującymi tematami i dziedzinami doskonalenia:

- dekorowanie wyrobów w zakładach cukierniczych,
- stosowanie polepszaczy i stabilizatorów,



- receptury cukiernicze z zastosowaniem profesjonalnych dodatków,
- dietetyka,
- maszyny i urządzenia w przemyśle spożywczym,
- podstawowe techniki kulinarne,
- produkcja i obróbka mas cukierniczych,
- desery i zakąski,
- kuchnia śródziemnomorska,
- obsługa konsumenta,
- carving,
- kuchnie różnych narodów,
- kuchnia hotelowa i restauracyjna.

Chęć powtórzenia podobnych doświadczeń świadczy o ich dużej wartości. Poszukując odpowiedzi na pytanie o to, czy proponowany przez wnioskodawcę sposób wspierania rozwoju kwalifikacji zawodowych nauczycielek i nauczycieli jest efektywny i spełnia założone cele, warto po raz kolejny wesprzeć się refleksją samych zainteresowanych.



„No właśnie, co my tu robimy? Ale tak na prawdę ucząc w szkole nie mamy takiej możliwości poznawania tych nowoczesnych trendów, jakie są właśnie czy w piekarnictwie, czy w cukiernictwie. Ogólnie w gastronomii. Więc uważam, żebyśmy my były uczciwe w stosunku do naszych uczniów, no musimy się szkolić. No niestety, musimy się szkolić. A jeżeli jest oferowane takie szkolenie i jest to oferowanie jeszcze, gdzie nie ponosimy żadnych kosztów, mówię tu o kosztach finansowych, no to grzechem by było nie skorzystać”

Rozmówczyni cytowana powyżej nie ma żadnych wątpliwości co do tego, że proponowany model wsparcia jest korzystny i odrzucenie go byłoby – jak sama twierdzi – grzechem. Dane zaprezentowane poniżej wskazują na wartość Projektu dostrzeganą przez nauczycielki i nauczycieli w nim uczestniczących.

3.9. Wartość Projektu w percepcji Uczestniczek i Uczestników

Praktyki stanowiły jeden z kluczowych elementów opisywanego przedsięwzięcia edukacyjnego. Szczegółowo opracowany program praktyk miał gwarantować efektywność procesu uczenia się nauczycielek i nauczycieli. Ważnym czynnikiem sprzyjającym uczeniu się oraz podejmowaniu aktywności jest klimat życzliwości i bezpieczeństwa. W przypadku poczucia zagrożenia oraz w atmosferze wrogości znacznie trudniej o jakiegokolwiek efektywne działania. Nauczycielki i nauczyciele, świadomi tych prawidłowości, przystępując do Projektu żywili nadzieję, że Opiekunowie Praktyk, a także załoga zakładów pracy przyjmie ich przychylnie i serdecznie. Część osób z kolei obawiała się kpin i drwin pracownic/pracowników, ich złośliwości oraz małego zaangażowania Opiekunów. Rzeczywistość realizacji praktyk nie potwierdziła sformułowanych obaw, zaś potwierdziła i spełniła oczekiwania. Opiekunowie oraz inni pracownicy zakładów praktykodawców okazali się serdeczni, cierpliwi i komunikatywni. Zadbali o bardzo dobrą atmosferę podczas praktyk. Prawidłowość ta dotyczy zarówno zakładu w Pieckach, jak i w Piszcu.

„Miła, przyjazna atmosfera. To jest bardzo ważne, jeżeli chodzi o taką praktykę zawodową, ponieważ to daje nam takich skrzydeł do tego, żeby się coraz więcej uczyć. Chcemy poznać dużo, nie krępujemy się, zadajemy pytania, Panowie chętnie odpowiadają, pokazują pewne rzeczy, wykonujemy pod ich kierownictwem”.

„Przyjęcie było bardzo sympatyczne, miło. Miło nas przyjęli, otwarcie są dla nas, bardzo miło”.

„I po prostu mi się bardzo podobało to, że oni wiedzieli, że my bardzo niewiele umiemy. Nie było czegoś takiego, że tutaj on z pozycji takiej fachowej, my tutaj nic nie umiemy. I to wręcz odwrotnie. Oni traktowali nas z życzliwością ogromną”.

„Życzliwość ze strony pracowników, przystępność, dzielenie się zdobytym doświadczeniem, tutaj, w każdym naszym dniu pobytu. No i przede wszystkim takie ludzkie podejście do nas, wyrozumiałość duża”.

„Profesjonalne, przyjazne. Byli bardzo cierpliwi, nie okazywali żadnego znużenia. Dzielili się wszystką wiedzą. Nigdy nie okazywali jakiegos zniecierpliwienia, znużenia nami. Wręcz odwrotnie”.

„Nie czujemy jakieg zniechęcenia naszymi osobami, także naprawdę nie mamy wrażenia, że jesteśmy uciążliwymi gośćmi dla nich i robimy dla nich jakieg problemy. Nawet jesteśmy mile zaskoczone, że tak chętnie tutaj są nastawieni do nas i pomagają nam”.

Pracownicy i pracownice zakładów pracy, w których realizowano praktyki, wykazali się ogromnym taktem i życzliwością, z którymi przyjęli, a następnie współpracowali z nauczycielkami i nauczycielami. Obawy sformułowane na początku Projektu dotyczące możliwości negatywnego podejścia do praktykantek i praktykantów nie potwierdziły się. Lęk przed byciem ośmieszonym czy poniżonym okazał się bezpodstawny, bowiem wszystkie osoby, które w jakimś stopniu partycypowały w procesie realizacji praktyk, były przychylnie nastawione do gości i podejmowały różne wysiłki, by czuli się oni swobodnie i komfortowo. Wysiłki te przyniosły zamierzony skutek. Badane osoby prześcigały się w pochwałach dla pracownic/pracowników i Opiekunów Praktyk. Opisywały ich w samych superlatywach i nie miały im nic do zarzucenia. Zwracaly uwagę na to, że poza wykazywaniem się ogromną serdecznością i kulturą osobistą, wszyscy troszczyli się o to, by nauczycielki i nauczyciele wynieśli z pobytu w zakładzie jak najwięcej korzyści.

„Pozwalano nam właściwie na korzystanie ze wszystkich dostępnych materiałów, słuźono wiedzą, o co nie zapytaliśmy, zawsze uzyskaliśmy odpowiedź. Także naprawdę opiekowano się nami bardzo dobrze”.

„Bardzo dobry. Bardzo przychylny, wyrozumiały. Zaangażowany bardzo. W ogóle cały zespół był zaangażowany pod każdym względem”.

Akade Kulinar

Restauracja Autors
Stowarzyszenia Polskich Ku

Pomorska Akademia Kulinar

Gdańsk 80-422

tel.: 501 123 458

ul. Grunwaldzka 131A

e-mail: biuro@kucharze.pl

www.kucharze.pl





ka **kucharze.pl**
charzy i Cukierników





„Właściciel świetnie nam wszystko tłumaczy, na wszystkie pytania opiekunowie grup odpowiadają, nie można ich nawet zaskoczyć. Ma to co nas interesuje, a także pytania rozszerzone, więc są otwarci na wszystkie pytania zadawane przez nas”.

„Odpowiadają, są do naszej dyspozycji, więc jesteśmy naprawdę bardzo zadowoleni. Zaskoczone i zadowolone”.

„Służą pomocą, dużo tłumaczą, dużo nas uczą i są bardzo dobrymi fachowcami i mogą nam przekazać dużo, dużo wiedzy”.

„Na każde pytanie, które zadajemy, zawsze możemy uzyskać jakąś odpowiedź. Nikt z pracowników nie był do nas tak negatywnie nastawiony. Jak do tej pory, bo nie wiemy co dalej będzie. Wysyłają nas do pracy, do uczestnictwa, także nie mamy oporów, żeby uczestniczyć w produkcji, pomagać, pracować z nimi, zdradzać tajniki ich pracy”.

„Uczą nas tego, co my w teorii znamy i nie ganią, jak coś się zepsuje”.

„Wszystko było najpierw pokazane co mamy robić, jak to zrobić. Jak nam nie zawsze wychodziło to instrukcja była właściwa. Tak jak nauczyliśmy się związania form czy wykonywania poszczególnych ciast i bardzo dobrze to było przekazane i tak jak koleżanka wspomniała pracownicy bardzo życzliwie do nas podchodzili i ci kierownicy, którzy się nami bezpośrednio zajmowali i ci którzy pracowali na poszczególnych stanowiskach”.

„To, co powiedziałyśmy na początku. Cały czas pomagają, odpowiadają na pytania”.

„Nie ma czegoś takiego, że pytanie się zada i odrzuci ktoś. I nie odczuwamy tego, że jesteśmy odrzuceni. Jesteśmy serdecznie i bardzo mile przyjęci. A gospodarze są wspaniali”.

„Cały czas jest zainteresowany. Co zmiana, to na pewno siedzi pierwszą godzinę, nawet dwie z nami i tłumaczy. Jeżeli stoimy i nie ma jeszcze tej produkcji, to chodzimy po piekarni i tłumaczymy wszystko. Podpowiada, jak to się rozwija wszystko, co jest do czego”.

Dzielenie się wiedzą, gotowość niesienia pomocy oraz udzielanie odpowiedzi na interesujące



pytania zasłużyły w opinii badanych osób na wyróżnienie. Opiekunowie oraz inni członkowie załogi pracowniczej byli nastawieni na to, by objaśniać i instruować nauczycielki i nauczycieli w każdym momencie, gdy wystąpi taka potrzeba. Odczucie bycia intruzem czy niechcianym przybyszem, jakiego obawiali się badani na początku Projektu, nie pojawiło się w trakcie pobytu w piekarni czy cukierni. Uczestniczki i Uczestnicy mogli liczyć na to, że każda interesująca ich kwestia zostanie wyjaśniona, pytanie znajdzie odpowiedź a trudność spotka się z wyrozumiałością opiekunów. Takie nastawienie pracownic/pracowników oraz Opiekunów sprzyjało uczeniu się. Badane osoby twierdzą, że nie obawiały się próbować różnych aktywności czy sprawdzać swoich umiejętności praktycznych związanych z manualnym wyrobem produktów oraz obsługą i znajomością mniej lub bardziej specjalistycznych i zautomatyzowanych maszyn i urządzeń. Atmosfera stworzona w trakcie praktyk sprawiała, że nauczycielki i nauczyciele mogli swobodnie eksplorować nowy, nieznany im teren i doświadczać na własnym organizmie trudów pracy w przedsiębiorstwie produkcyjnym. Z dużym zaangażowaniem podchodzili do stawianych im zadań i niejednokrotnie sami wysuwali pomysły na dalsze działania.

„Z chęcią do pracy, jak widzimy, że któryś z panów coś innego zaczyna”

„Dlatego, że my, jak któryś tam z piekarzy zaczyna, to my biegiem tam do niego, żeby jak najwięcej się nauczyć”

„W dzień to jest tylko kawałek pracy piekarni w dzień. Na nasz wniosek, same chciałyśmy. Piekarnia to tylko nocą, żeby zobaczyć wszystko to trzeba iść nocą”

„Tak same chciałyśmy, bo na nocną zmianę jest dużo większa produkcja, szerszy asortyment, możemy więcej zobaczyć, się nauczyć, bo też robiliśmy przecież”

„Nie oszczędzali na surowcach, ogólnie można było sobie ćwiczyć i ranty i śmietanę, no cokolwiek, kto jak umiał, jaką miał inwencję twórczą tak sobie mógł tam robić. Nie było tak, że kłopot, jakieś swoje propozycje dawaliśmy, że może tak zrobić. Pokazany był też proces produkcji poszczególnych wypieków, wszystko od początku. Najpierw omówione teoretycznie, później pokazane, omówione jeszcze. Później jeżeli były jakieś pytania czy wady tych wyrobów to też omawiane było wszystko”

Przyjazna atmosfera panująca w czasie realizacji praktyk sprawiła, że nauczyciele i nauczycielki sami wychodzili z inicjatywą i chętnie angażowali się we wszystkie propozycje wysuwane przez Opiekunów. Otwartość i serdeczność sprawiła, że badani poszukiwali jak najwięcej okazji do tego, by poznawać specyfikę produkcji piekarskiej i cukierniczej. O zaangażowaniu i chęci uczenia się praktykantek i praktykantów przekonują także obserwacje Opiekunów. Twierdzą oni, że nauczycielki i nauczyciele byli w większości bardzo zainteresowani propozycjami podjęcia określonych działań.

„Ta grupa charakteryzuje się, przynajmniej ta w tej chwili, bardzo taka zaangażowana, chce się uczyć żeby to później powtórzyć u siebie na warsztatach z młodzieżą. Tak mi tłumaczą, że po prostu coś nowego chcą wprowadzić, czegoś dodatkowo się dowiedzieć, nauczyć. Taka bardzo ambitna grupa”

„Tak, są włączani w proces cały technologiczny i produkcyjny. Starają się jakoś podłączyć do piekarzy no i wychodzi to na początku na pewno z trudnościami, ale z czasem już jest to prawie powiedzmy” . . .

„Też ciekawiły ich receptury nowe, które mogliby wprowadzić. Tak jak dziewczyny tu mówiły, że mają receptury na których oni pracują, chcieliby coś nowego wprowadzić. Piszą, notują sobie”

„To był wspólny pomysł, ale generalnie gdyby takie grupy wszystkie były to byśmy bardzo się cieszyli bo była bardzo zorganizowana grupa, bardzo chętna do pracy, bardzo kontaktowi i wszystko traktowali tak zupełnie naturalnie. Zresztą myśmy na samym początku też im powiedzieli, że chcemy żeby to wszystko było naturalne, tak jak to się tu odbywa, żeby oni również tak się zachowywali. Żeby zobaczyli tą praw-



dziwą stroną piekarni, a nie jakieś tam udawanie, że robimy to tak czy inaczej. Oni po prostu zobaczyli faktyczną pracę w tej piekarni i wczoraj na spotkaniu jak żeśmy rozmawiali to też powiedzieli, że właśnie to, co na początku im powiedzieliśmy, że będzie to takie naturalne zupełnie itd. to zostało osiągnięte i oni tak to odebrali!”

Zainteresowanie nauczycielek i nauczycieli działaniami podejmowanymi w piekarni i cukierni było bardzo duże. Opiekunowie twierdzą, że praktykantki i praktykanci chętnie podejmowali wyznaczone im zadania. Niejednokrotnie sami wychodzili z inicjatywą, by doświadczyć aktywności, która jest dla nich szczególnie interesująca czy cenna. W związku z tym niejednokrotnie realizowane były zadania, które nie zostały ujęte w programie praktyk. Nie odbyło się to jednak kosztem samego programu. Z relacji badanych osób bowiem wynika, że program praktyk był realizowany, a ich czas bardzo efektywnie zorganizowany i wykorzystany.

„Zawsze byliśmy w ogniu tam. Byliśmy włączeni w ten element pracy. Przydzielone stanowiska, przydzielona działka”

„Natomiast to nie było, że myśmy przypisali się do jednej czynności chleba, bułek, rogalik, pączków itd. Po prostu wolna chwila, przerwa i idziemy dalej. Następna i idziemy dalej. Mówiąc szczerze pierwsze trzy godziny to nam tak minęło. Myśmy przyjechali o osiemnastej a piątej po już byliśmy na hali. Patrzymy, hmm ciemno jest na dworze. Tak szybko to poszło. Także tutaj człowiek jakby zapominał o czasie”

Pobyt nauczycielek i nauczycieli w zakładzie pracy był bardzo dobrze zorganizowany. Opiekunowie dbali o to, by program praktyk został zrealizowany. Istotne było dla nich także to, by praktykantki i praktykanci mieli szansę pracować na różnych stanowiskach pracy, wykonując różnorodne zadania. Dbali zatem o bogactwo propozycji oraz ich niejednorodność. Istotne było także zaangażowanie nauczycielek i nauczycieli w ćwiczenie i rozwijanie konkretnych umiejętności manualnych, np. zaplatania chałek, oraz techniczne, związane z ob-



śluga maszyn i urzędzeń. Potwierdzają to słowa Uczestniczek i Uczestników Projektu, którzy zwracają uwagę na to, że w trakcie praktyk przez cały czas byli bardzo zaangażowani w różnego rodzaju aktywności i mieli sposobność poznać specyfikę pracy piekarni oraz cukierni, a także szeroki asortyment produkowany w zakładzie praktykodawcy.

„My same robiłyśmy ciasto francuskie, metodą taką przemysłową, nie ręcznie. Zwróciłyśmy uwagę na surowce, które dla nas też są częściowo nowe, na produkty, które są nową, półprodukty. Nie miałyśmy okazji tego poznać, natomiast tu jest teraz tego dużo i dla nas to jest nowość. Bo też oni pracują na nowych produktach, o których nie można przeczytać w podręcznikach, czy w innych źródłach. Także jest to dla nas okazja poznania też takiej bazy surowcowej i półproduktów”.

„Mi z kolei bardzo podobało się dekorowanie ciast, zwłaszcza wykorzystanie masy cukrowej. No i formowanie wszystkich drożdżowych wypieków, chałki”.

„Dzisiaj na przykład miałam możliwość robienia masy cukrowej, formowania dekoracji z masy cukrowej, także dla mnie to było bardzo interesujące”.

„Bardzo, ponieważ wchodzimy znów w pączki. Wczoraj było troszeczkę bułeczek, kruszonka, półśłodkie, chlebek. Dzisiaj jest razowy, co nie było wczoraj chlebka razowego. Także o noc mamy inne atrakcje, że tak powiem”.

Nauczycielki i nauczyciele mieli okazję przechodzić przez różne działy produkcji piekarskiej oraz cukierniczej. W każdym z działów realizowali specyficzne dla niego zadania. W cukierni zostali zaangażowani w produkcję ciast i deserów. Uczyli się różnych technik dekorowania z użyciem bogatego asortymentu wykorzystywanego przez praktykodawców. W piekarni z kolei obserwowali i uczestniczyli w produkcji wyrobów piekarskich: różnorodnych chlebów i bułek, smażenia pączków, czy innych produktów z bogatego asortymentu

wytwarzanego w zakładzie przyjmującym praktykantki i praktykantów. Nauczycielki i nauczyciele byli pod dużym wrażeniem trudów pracy. Chętnie jednak pracowali przy produkcji wymagającej dużego wysiłku fizycznego i akceptacji dla niewygody czy niskiego komfortu.

„Wyrobów jest dość dużo tutaj. Praktycznie można było sobie poradzić co kogo interesowało i jeśli chodzi o doznania, doświadczenia nasze byliśmy też tam na nocnej zmianie, już wcześniej w zesłym tygodniu. Tak byliśmy i tu żeśmy tak samo przechodzili tą linię jakby technologiczną. To, co nas każdego jakby zaoferowało, uderzyło no to ogrom produkcji. Produkcja jest naprawdę duża. Nie będę mówił jak duża ale jest naprawdę bardzo duża, pracowników na nocnej zmianie jest rzeczywiście sporo. Tempo pracy praktycznie czasy, jest no sucho maszyny poustawiane i naprawdę trzeba się nieźle zwinąć. My tutaj z koleżanką żeśmy próbowali właśnie wszystkiego: przy piecu wkładanie, wyjmowanie tego wszystkiego, o to naprawdę trzeba było tak solidnie się zgrzać, spociec, bo zimno tam nie było”.

Badane osoby doświadczyły trudów pracy w rzeczywistych warunkach funkcjonowania zakładów piekarskich i cukierniczych. Szczególnie wrażenie zrobiła na nich uciążliwość, z jaką przyjdzie się zmierzyć ich podopiecznym w przypadku wyboru zawodu piekarza. Dużym przeżyciem była praktyka realizowana podczas zmiany nocnej. Nauczycielki i nauczyciele wcześniej domyślali się tylko, jak może wyglądać specyfika takiej pracy. To, co przeżyli, zaskoczyło ich, wywarło duże wrażenie ze względu na znaczną uciążliwość oraz niezmiernie tempo i organizację pracy. Badane osoby były także pod wrażeniem, przyglądając się wyposażeniu profesjonalnych zakładów produkcyjnych.

„Pierwsze wrażenie jest takie, że no widzimy pierwszy raz zakład, prawdziwy taki, z maszynami, bo tylko ręcznie dzieci uczymy u nas na warsztatach szkolnych. A tu mamy i mąkę w silosach, te magazyny, te lodówki, chłodnie są dla nas zaskoczeniem. No bo mówię, nie miałyśmy możliwości wcześniej tego zobaczyć. Wszystko zmechanizowane.



Nawet ciasto francuskie, czy coś, to wszystko jest cięte, wszystko maszynowo idzie”.

Również Opiekunka Praktyk w Pieszku zauważa zaskoczenie i zdziwienie badanych osób technologią wykorzystywaną w piekarni. Większość nauczycielek i nauczycieli nie miała wcześniej szansy poznać zakładów przemysłowych od strony ich technicznego i organizacyjnego zaplecza. W związku z tym wiele aspektów ich funkcjonowania rodziło w nauczycielkach i nauczycielach zdumienie, a jednocześnie zaciekawienie.

„Ponieważ oni przeważnie mają pewną wiedzę teoretyczną z zakresu piekarnictwa, no, ale to się nie przekłada potem na to, oni nie za bardzo wiedzą, jak to potem wygląda w praktyce, tak. No i tutaj sobie zapoznają się z tą, z tą stroną praktyczną pracy w piekarni, pracy w cukierni. Czasami są trochę zdziwieni, zaskoczeni niektórymi tutaj metodami produkcji. No oczywiście też poznają jakieś nowoczesne technologie, których tutaj używamy. Też na przykład tutaj metoda cool rising, czyli ten odroczony wypiek pieczywa. Bardzo byli zdziwieni, że, że właśnie taką metodą można produkować pieczywo, że ono jest tak dobrej jakości i no tak fajnie to nam wychodzi”.



Dużym zainteresowaniem wśród badanych cieszyło się materialne i technologiczne zaplecze piekarni i cukierni. Możliwość poznania i pracy na najnowocześniejszych maszynach i urządzeniach była dla nich trudnym do przecenienia doświadczeniem. Z ich relacji wynika, że mieli sposobność poznać rozmaity sprzęt od najprostszego po najbardziej zaawansowany technologicznie i skomputeryzowany.

„Mamy możliwość pracowania na profesjonalnym sprzęcie piekarniczym, obsługujemy różnego rodzaju urządzenia do produkcji pieczywa, do formowania pieczywa różnego rodzaju. Także jest to dosyć ciekawe, bo dało to nam możliwość korzystania pierwszy raz na takim profesjonalnym sprzęcie piekarniczym. Praca w cukierni jest też bardzo interesująca. Poznaliśmy różne procesy technologiczne wypieku pieczywa i produkcji ciast. No i myślę, że dużo rzeczy jeszcze się nauczymy”.

„No zależy to jeszcze od tego co ktoś chce się nauczyć. Bo jeżeli mamy ucznia, który chce pracować od początku do końca i ma za zadanie umieć wytłumaczyć cały proces i go dotknąć,

to tam się tego nie nauczy, bo tam robią tam maszyny. I tam człowiek będący mechanikiem zostanie przeszkolony i on też to wykona. Także nie do końca. Chyba lepszy byłby w tym momencie mniejszy zakład, który uczy jednak, że stoi piekarz i on robi od początku do końca, wie na czym to polega, jaka jest wada i potrafi ją wytłumaczyć. Tutaj nie ma takiej potrzeby od pracownika. Robi to maszyna, a oni bazują na ulepszczeniach, na mieszankach, produkty się udają. Więc zależy co kto może powiedzieć”

„Poznałyśmy nowe urządzenia, maszyny, ich obsługę, technologię, metodę pracy nowej, nowoczesnej”

„Myślę, że obsługa tej całej linii produkcyjnej. Zarówno pieczywa jak i ciastek, której w sumie nie miałybyśmy okazji obsługiwać. Natomiast tam namacalnie mogliśmy od początku, od mieszania, po dystrybucję, pakowanie to w opakowania przejść. Wydaje mi się, że to było takie kluczowe w tych praktykach”

„To znaczy ja myślę, że w pewnym stopniu każde doświadczenie coś nowego wnosi. Ja na przykład w ten sposób, mimo że tam ta cukiernia bazowała dużo na półproduktach, próbowałam przenieść to na moje warunki i na warunki domowe i jakie produkty mogą wykorzystać wykonując dane ciasto. No i uważam, że te doświadczenia mogą praktycznie tutaj czy w szkole, czy w domu wykorzystać. Ale to tylko niektóre”

„Nawet niewielkie laboratorium, które tam jest, ale mogliśmy też skorzystać, zobaczyć jak wykonywane są te podstawowe badania laboratoryjne”

„Fajne. Ta wałkownica. Wałkownica była świetnym urządzeniem”

Dostęp do profesjonalnych i nowoczesnych piekarni – a takie były zakłady przyjmujące nauczycielki i nauczycieli - umożliwił dokładne i szczegółowe poznanie procesów technologicznych związanych z produkcją pieczywa oraz cukierniczą. Poza Projektem takie bezpośrednie doświadczenia są bardzo trudne do pozyskania. Rozmówczynie i rozmówcy mają tego świadomość, tym bardziej więc doceniają możliwość, jaka została im dana przez

praktykodawców. Są bardzo zadowoleni z tego, że maszyny i urządzenia, które do tej pory stanowiły dla nich jedynie mniej lub bardziej zrozumiałą i dostępną ideę, stały się namacalne i dostępne. Co więcej, nie pozostały sprzętami o nieokreślonych właściwościach. Badani mieli okazję pracować z ich wykorzystaniem, manipulować ich parametrami, sprawdzać możliwości. To dało im doświadczenia, które będą mogli wykorzystać w trakcie lekcji z młodzieżą. Kilka osób było nieco negatywnie zaskoczonych organizacją pracy w cukierni.

„W piekarni podobało mi się to, że mogłam zobaczyć urządzenia, nocną zmianę. Znaczą generalnie pracę, jak to przebiega, kiedy co się robi i tak dalej. Natomiast cukiernia nie spełniła moich oczekiwań absolutnie”

„A cukiernie, to w zasadzie tam nic nie było... Sprzętu. Brakuje sprzętu, za dużo półproduktów”

„To znaczy ja myślę, że on jednak postawił na piekarnię, a nie na cukiernie. I jest to bardziej dodatek do piekarni, bo jest różnica między sprzętem w piekarni, a sprzętem w cukierni. Tam jest dużo mniej tego sprzętu, jest ubogo. A w piekarni jest czym się pochwalić”

„Znaczą w cukierni nie było co pokazać, bo to jest po prostu worek z mieszanką, który się miesza z wodą i koniec”

Nadmiar czy ogromna ilość sprzętu wykorzystywana w piekarni w zetknięciu z tym, co jest używane w cukierni, w kilku osobach zrodziło odczucie niedosytu z pobytu w niej. Badani byli przekonani, że cukiernia winna dysponować równie skomplikowanym i zmechanizowanym sprzętem, jak ma to miejsce w przypadku piekarni. Tymczasem wałkownarka, mieszarka do ciasta i manualne oprządkowanie do dekoracji są wystarczające do tego, by realizować produkcję w profesjonalnej cukierni. Zaskoczenie, a nawet niezadowolenie nauczycielek i nauczycieli wskazuje, że mieli oni błędne wyobra-



żenie o sposobie pracy cukierników. W tym zakresie wiele prac – zwłaszcza to, co dla niektórych było priorytetem, czyli dekorowanie – jest wykonywanych ręcznie i opiera się na manualnych i często strictly artystycznych umiejętnościach pracowników i pracowników. Badani, przeżywając swoiste rozczarowanie, zyskali jednak rzeczywisty ogląd pracy w cukierni i piekarni.

Dużą wartością było dla nich także poznanie receptur wykorzystywanych przez zakłady przyjmujące praktykantki i praktykantów.

„Dużo przepisów przywieźliśmy i będziemy mogły sobie z młodzieżą przećwiczyć te wszystkie receptury, nowości. Także dużo nam tam udostępniono informacji, które będziemy mogli wykorzystać w szkole”.

„Receptury na wszelkiego rodzaju pieczywo otrzymaliśmy, ciasta. Dużo rzeczy mamy ciekawych”.

Badane osoby pozyskały określone przepisy od praktykodawców i to także było powodem do radości i pozytywnej oceny praktyk. Nauczycielki i nauczyciele w trakcie realizacji Projektu byli dosyć mocno nastawieni nie tylko na to, by zdobywać i doskonalić wiedzę i umiejętności, ale zależało im także na tym, by pozyskać możliwie dużo możliwie różnorodnych środków i materiałów dydaktycznych.

„A poza tym właśnie zrobione zdjęcia i nagrane filmy też nam pozwolą wykorzystać to na co dzień w naszej pracy i zapoznać uczniów. Wiele zakładów piekarsko-cukierniczych niestety nie daje nam możliwości wejścia na zaplecze i zapoznać uczniów. Wiele zakładów piekarsko-cukierniczych niestety nie daje nam możliwości wejścia na zaplecze, zapoznania uczniów z procesem produkcyjnym, a tutaj ta możliwość została spełniona.”

„Generalnie projekt ten jest przydatny, jest dla mnie przydatny jako nauczyciela ponieważ dla mnie żebym umiała to zrobić ja bym musiała popracować dużo. Natomiast miałam umożliwiające fotografowanie, obserwacje przez które to fotografie wykorzystam do tworzenia

prezentacji wewnętrznych i ja wtedy będę mogła u siebie chociaż ten środek dydaktyczny przekazać. Za to bardzo dziękuję, że mi to umożliwiono, bo praktyka jest na prawdę okej prowadzona, jest tu wszystko wspaniale zorganizowane i zainteresowanie opiekunów i samego pana Marka Szabelskiego jest tutaj od początku do końca na bardzo wysokim poziomie i bardzo za to dziękuję.”

„A ja myślę, że zdobyłam materiały z których mogę zrobić prezentacje multimedialne i mogę wykorzystać na lekcji, bo u nas wyposażenie materiałów dydaktycznych jest bardzo kiepskie i własnymi rękami źródła i literaturę trzeba załatwiać. To jest jeszcze u nas na takim poziomie bardzo niskim dlatego się cieszę, najważniejsze dla mnie były materiały dydaktyczne, żebym ja mogła przeprowadzić bardziej aktywną, bardziej ciekawą lekcję.”

Badane osoby w trakcie praktyk przez cały czas miały możliwość zbierania materiałów dydaktycznych w postaci filmów, zdjęć czy broszur oraz dokumentowania procesów technologicznych. W ten sposób organizowały sobie pomoce dydaktyczne, które będą przydatne do wykorzystania w szkole podczas pracy z młodzieżą. Było to bardzo ważne dla nauczycielek i nauczycieli ze względu na to, że wcześniej wielokrotnie w wywiadach skarżyły się na trudności z pozyskaniem środków dydaktycznych, które traktowałyby o nowoczesnych, aktualnych procesach produkcji w sposób jasny i zrozumiały. Z tego powodu radość nauczycielek i nauczycieli była tym większa. To wyposażenie w materialne środki dydaktyczne dopełniło zadowolenia z całości otrzymanego wsparcia.

Dodatkowo o tym, że nauczyciele i nauczycielki określają praktyki jako dobrze spędzony czas, zdecydowały na pewno także pozamerytoryczne względy. Praktykodawcy zadbali o czas wolny swoich podopiecznych, proponując im wiele różnych atrakcji poza organizacją procesu uczenia się w zakładzie.

„Tak, bo mogłyśmy połączyć pożyteczne z przyjemnym. Wpierw pożyteczne, później przyjemne. Pracowałyśmy, zdobywałyśmy nowe doświadczenie, ale też miałyśmy później czas wolny, który wykorzystywałyśmy, żeby lepiej poznać ten region, w stu procentach. Wiele osób nie są stąd, które biorą udział w Projekcie, także dla nas to była okazja poznania tego regionu. Regionu, że tak powiem, w różnych obszarach. Bo i przyroda, ludzie, potrawy. Miałyśmy okazje różnorodne, więc to bym bardzo dobrze spędzony dla nas czas.”

„Organizują nam też czas wolny poza. Także tutaj słowa złego nie można powiedzieć.”

„To znaczy byliśmy na kajakach, także było bardzo fajnie. My z koleżanką pierwszy raz, więc nowe doświadczenia, wspomnienia, zaliczyłyśmy pomost.”

„Pierwszego dnia miałyśmy takie przywitanie, wieczorem miałyśmy grilla, który zorganizowało nam szefostwo razem z pracownikami. Także było bardzo sympatycznie, no a jutro mamy wyjazd.”

„Grill to był dobry pomysł, integracja, poznaliśmy się z pracownikami. Przez to jak gdyby bardziej się osmieliły w stosunku do nas, a my do nich. Także to był dobry wstęp do wspólnej pracy. Myślę, że też ten jutrzejszy wyjazd nas troszeczkę zintegruje i ta współpraca będzie wyglądając jeszcze lepiej.”

Uczestniczki i Uczestnicy Projektu byli bardzo zadowoleni z ciepłego przyjęcia, jakie zgotowali im praktyko dawcy, a także z merytorycznej i organizacyjnej strony praktyk.

W odniesieniu do Projektu pojawiła się jedna kwestia budząca wątpliwość nauczycielek i nauczycieli. Dotyczy ona organizacji diagnozy i jej znaczenia. Badane osoby wskazywały na to, że konieczność przechodzenia egzaminu jest stresująca i nie do końca, w ich mniemaniu, uzasadniona.

„Ja widziałabym bardziej w ten sposób, że my sobie coś wspólnie przygotowujemy i coś się uczymy przy okazji. Bo takie sprawdzanie, tu



zrobisz hauckę, czy pączki, to bez sensu. Każdy coś tam umie, akurat trafi na to, co nie umie. Jakoś ja nie widzę celu w tym”.

„To ja inaczej, tak jak diagnoza końcowa powiedzmy, że ma sens, tak początkowa wydaje się czasem straconym, bo każdy z nas musiał się przyznać przed sobą, że czegoś nie umie i czegoś nie wie, żeby się w ogóle zapisać na ten Projekt. To ja tą diagnozę zrobiłam sobie sama”.

„A utarcie nam nosa tylko i pokazanie, że wy nic nie umiecie, to”...

„Ja uważam, że z diagnozy powinno się zrezygnować. Bo my wiemy czego nam brakuje i z tym przyjeżdżamy. Więc to jest starta czasu”.

Badane osoby nie były zbyt zadowolone z powodu konieczności przeprowadzania diagnoz. W ich mniemaniu są one bardzo stresujące i w zasadzie mało konstruktywne. Jak twierdzi jeden z nauczycieli, służą temu, by przyznać przed trenerem czy ekspertem, że nie jest się fachowcem w zawodzie cukiernika czy piekarza. Nauczycielki i nauczyciele mają wątpliwości co do zasadności i wartości tej części projektu.

Bez względu jednak na zastrzeżenia co do diagnoz, wartość opisywanego doświadczenia jest dla badanych osób niewątpliwa. Przekonują o tym zarówno dane ilościowe, jak i jakościowe. Podsumowaniem powyższych rozważań niech będzie wypowiedź jednej z rozmówczyń.

„Było bardzo dobrze. Ja myślę, że tego czasu na pewno nie można uznać jako czasu straconego. To był bardzo, dla nas czas dobry, owocny i potrzebny. Zdobyliśmy bardzo duże doświadczenie, poszerzyliśmy swoją wiedzę, którą możemy wykorzystać z przyszłej pracy zawodowej. Była to dla nas duża możliwość połączenia spotkania teorii z praktyką. Także mogłyśmy poznać praktyczne zastosowanie naszej wiedzy, którą na pewno mamy bardzo szeroką. Ale mogłyśmy sprawdzić tą wiedzę, poszerzyć swoje wiadomości, umiejętności również w praktyce. Zobaczyć jak pracuje zakład, jak funkcjonuje zakład. Jak pracują ludzie, pracując w zespole. Mogliśmy popracować razem z nimi i odczuć nawet,



że tak powiem, warunki pracy na własnej skórze. Poprzez to, że pracowaliśmy też, robiliśmy wiele praktycznych rzeczy, także mogliśmy poczuć jak ta praca smakuje, jak się pracuje też w zawodzie. Ile ona kosztuje wysiłku, siły. Ale też poprzez pracę nauczyć się, zdobyć nowe umiejętności. I jesteśmy za to wdzięczni”.

3.10. Wartość Projektu z perspektywy Opiekunów

O realizację Projektu, bariery z nim związane, a także postawę, zaangażowanie nauczycieli/nauczycieli, pytano także Opiekunki/Opiekunów Praktyk oraz trenerów/trenerkę. W opinii osób włączonych w wypełnianie zadań projektowych, uczestniczki/uczestnicy wykazywali się zaangażowaniem w trakcie zajęć, proponowanych im diagnoz, jak i w przebieg praktyk. Lęk Uczestniczek/Uczestników przed zdemaskowaniem ich niekompetencji, którym dzielili się w trakcie wywiadów, był nieuzasadniony. Wprawdzie Opiekunowie dostrzegali swoiste trudności nauczycieli/nauczycieli, ale wyrażali się o nich z akceptacją i zrozumieniem.

„Moim zdaniem z tego co zauważyłem to niektóre z tych pań nauczycielek po prostu mają małą wiedzę o praktyce. No i teraz wiem z własnego doświadczenia co uczniowie przychodzą. W szkole niestety nie nauczą się niektórych rzeczy. My też niestety nie jesteśmy w stanie im niektórej wiedzy przekazać, a ci nauczyciele, którzy to zobaczą na pewno skorzystają na tym i uczniowie. Także to jest naprawdę dobra sprawa”.

„No bo nie są świadome tego u siebie w szkołach. Niektóre z pań mają tam do czynienia z jakimiś warsztatami w szkołach, ale większość no niestety nie ma zielonego pojęcia jak to się robi w praktyce”.

„Ponieważ no oni przeważnie mają pewną wiedzę teoretyczną z zakresu piekarnictwa, no, ale to się nie przekłada potem na to, oni nie za bardzo wiedzą, jak to potem wygląda w praktyce, tak. No i tutaj sobie zapoznają się z tą, z tą stroną praktyczną pracy w piekarni, pracy w cukierni. Czasami są trochę zdziwieni, zaskoczeni niektórymi

tutaj metodami produkcji. No oczywiście też poznają jakieś nowoczesne technologie, których tutaj używamy. Też na przykład tutaj metoda cool rising, czyli ten odroczone wypiek pieczywa. Bardzo byli zdziwieni, że, że właśnie taką metodą można produkować pieczywo, że ono jest tak dobrej jakości i no tak fajnie to nam wychodzi”.

„Nie wiem czym to jest spowodowane, ale nie wiem czy się boją, czy nie mieli styczności z tym i chyba dlatego tak troszkę. Znaczący nie, nie odmawiają tylko trzeba je pociągnąć, tak. Trzeba ciągnąć i że tak powiem zagonić tak do roboty. A reszta sama się garnie także jak najbardziej, nie. No i zadowoleni jesteśmy, bo naprawdę jakaś tam wymiana doświadczeń, tak, bo panie tutaj z teorii to troszkę tam wiedzą, także no super”.

Cytowane powyżej osoby opisują nauczycielki/nauczycieli w zrównoważony sposób, obejmujący zarówno ich wady, jak i zalety. Z przytoczonych wypowiedzi wynika, że Uczestniczki/Uczestnicy dysponują pewną wiedzą teoretyczną, natomiast mają problem z jej pragmatycznym wymiarem. Taka diagnoza zgadza się z samooceną Uczestniczek/Uczestników, którzy przyznawali się do tego, iż praktyka jest ich najsłabszą stroną, a jednocześnie wśród swoich oczekiwań określali jej pozyskanie jako priorytetowe. Wypowiedź przytoczona jako druga dodatkowo ukazuje postawę nauczycielek/nauczycieli. Wynika z niej, że część z nich aktywnie i odważnie dążyła do testowania swoich sił w realizacji zadań stawianych w trakcie praktyki, podczas gdy zdarzały się osoby bardziej zachowawcze, wymagające większej uwagi ze strony opiekunów. Takie spostrzeżenia mają także inni Opiekunowie.

„Powiem na przykład ta grupa jest chyba najbardziej aktywną grupą teraz, co jest. I mówię no oceniając tak, no oceniam w ogóle wszystkich bardzo dobrze, ale tą akurat tą bym wyróżniła, bo dziewczyny są bardzo pracowite przede wszystkim. Widać, że lubią to, co robią. Interesują się i chcą osiągnąć jakąkolwiek wiedzę na ten temat. I bardzo miłe panie, sympatyczne, tak naprawdę, także żadnych negatywnych cech nie zauważyłam”.



„No wiadomo część osób angażuje się bardziej, część troszkę mniej. No, ale samo to, że tutaj przyjadą, zobaczą jak to w ogóle wygląda, taka praca w piekarni, nie tylko w teorii, ale też w praktyce. Pozwala im tak móc później inaczej spojrzeć na tą pracę”

„Wydaje mi się, że co powiedzmy, jakby to powiedzieć – każda następna grupa jest coraz lepsza, o tak. No bo dziewczyny się starają no i pracujemy tutaj wspólnie jakoś no i naprawdę są bardzo chętni wiedzy, dowiedzieć się tego, co po prostu robimy i jak to się robi tak naprawdę w praktyce. (...) Także no bardzo dużo chcą zobaczyć i mamy pełne ręce pracy żeby im pokazać. Chcemy pokazać im wszystko co się da. Mamy tutaj tego troszeczkę i jakiś karmel i czekoladę i wszystko, dekoracje jakieś, torty. Także jest tego na prawdę mnóstwo i wszystko zobaczą”

„Część uczestniczek jest bardziej zaangażowanych, część troszkę mniej, ale też są zaangażowane. Po prostu jedne osoby bardziej się udzielają w ten sposób, że chcą wszystkiego dotknąć, wszystko zrobić, tutaj o wszystko się dopytują, próbują pewne rzeczy wykonywać samodzielnie. No a część osób po prostu woli troszkę z boku ustać, popatrzeć się, popróbować coś zrobić, ale myślę, że po prostu niektóre panie nie mają aż takiej odwagi, może nigdy nie próbowały czegoś tam zrobić i dlatego mają niekiedy takie obawy”



Osoby cytowane powyżej także różnicują postawy przejawiane przez praktykantki/praktykantów w trakcie ich pobytu i nauki w zakładach piekarskich i cukierniczych. Wśród przymiotów dominują aktywność, zaangażowanie, a także dociekliwość i chęć uczenia się. Opiekunowie twierdzą, że osoby przychodzące na praktykę w ramach opisywanego Projektu przede wszystkim są niezwykle zainteresowane tym, by nauczyć się jak najwięcej z zakresu technologii produkcji piekarskiej i cukierniczej. Większość z nich odważnie podchodziła do zadań wyznaczonych przez Opiekunów lub inne osoby z załogi praktykodawców. Zdarzały się jednak osoby charakteryzujące się nieśmiałością, brakiem odwagi czy mniejszym zainteresowaniem, pewna rezerwą wobec nowych

dla nich zadań. Takie osoby chętniej pozostawały w roli obserwatorów, wołały z pewnym dystansem – zapewniającym bezpieczeństwo - przyglądać się pracy profesjonalistów lub kolegów/koleżanek. Nie była to jednak dominująca postawa. Zdecydowana większość nauczycielek/nauczycieli chętnie i odważnie podejmowała wyzwania stawiane przez Opiekunów.

„Raczej wszyscy mają pozytywne nastawienie na pracę i chcą pracować, i chcą się nauczyć, wynieść coś z tego, także myślę, że wszystko pozytywnie”.

„Bardzo są zaangażowane. Chcą wszystkiego się dowiadywać”.

„Nie ma żadnych utrudnień, grupa jest bardzo fajna, bardzo zgrana. To co zalecenia dajemy wykonują. Większość ich jest bardzo miłe zaskoczona piekarnią. Także produkcję, którą dajemy im itd. wykonują należycie. Także bardzo zadowoleni my jesteśmy. Myślę, że oni również”.

„Powiem na przykład ta grupa jest chyba najbardziej aktywną grupą teraz, co jest. I mówię no oceniając tak, no oceniam w ogóle wszystkich bardzo dobrze, ale tą akurat tą bym wyróżniła, bo dziewczyny są bardzo pracowite przede wszystkim. Widać, że lubią to, co robią. Interesują się i chcą osiągnąć jakąkolwiek wiedzę na ten temat. I bardzo miłe panie, sympatyczne, tak naprawdę, także żadnych negatywnych cech nie zauważyłam”.

„Powiem tak na wstępie: grupa, która nas odwiedziła, że tak powiem teraz jest bardzo ambitną grupą trzynaście osób w składzie całkowitym. Jest bardzo ambitną grupą. Wprawdzie każdy ma takiego swojego konika, czym jest bardziej zainteresowany, bądź czymś mniej ale nie spodziewałem się na tą skalę, że nauczyciele są tak jeszcze tak chłonni wiedzy i zapotrzebowanie jest na taką wiedzę typowo branżową w danym fachu prawda. Jest to naprawdę rzecz ciekawa i bardzo myślę pouczająca z czego będą mogli korzystać uczniowie przede wszystkim co oni im przedstawią w przyszłości. Byłem bardzo zadowolony, jestem zadowolony z grupy, która była z ich pracy i z ich osiągnięć, z ich zaangażowania w swoje robienie rzeczy, bo naprawdę

de niektórzy chwytali wszystko w mig, że po pokazaniu pewnych rzeczy dwu - trzykrotnie już było wiadomo co i jak się odbywa”.

„Chyba plan był też dobrze przygotowany, bo chcą się uczyć tego co jest w planie i nie narzekają, że tego nie chcą wołałbym coś innego. Nawet podsuwają czasem pomysły, że jeżeli mamy chwilkę to zróbmy coś jeszcze raz albo jeszcze więcej, coś innego”.

Opiekunowie postrzegają nauczycielki/nauczycieli jako niezwykle głodnych wiedzy, rzeczywiście zaciekawionych pokazywanymi im rzeczami, pragnących poszerzyć swoją wiedzę, z odwagą i chętnie próbujących sprostać zadaniom. W ich opinii Uczestniczki/Uczestnicy wykazali się przede wszystkim wręcz zachłannością na wiedzę. Świadczy o tym choćby fakt, że niejednokrotnie sami nauczyciele/nauczycielki podejmowali inicjatywę i proponowali podjęcie określonych aktywności, dopypywali o nowe kwestie, poszukiwali odpowiedzi na intrygujące ich zagadnienia.

„Tak, pomysł nauczycieli. To był wspólny pomysł, ale generalnie gdyby takie grupy wszystkie były to byśmy bardzo się cieszyli bo była bardzo zorganizowana grupa, bardzo chętna do pracy, bardzo kontaktowi i wszystko traktowali tak zupełnie naturalnie. Zresztą myśmy na samym początku też im powiedzieli, że chcemy żeby to wszystko było naturalne, tak jak to się tu odbywa, żeby oni również tak się zachowywali. Żeby zobaczyli tą prawdziwą stronę piekarni, a nie jakieś tam udawanie, że robimy to tak czy inaczej. Oni po prostu zobaczyli faktyczną pracę w tej piekarni i wczoraj na spotkaniu jak żeśmy rozmawiali to też powiedzieli, że właśnie to, co na początku im powiedzieliśmy, że będzie to takie naturalne zupełnie itd. to zostało osiągnięte i oni tak to odebrali”.

„Powiem na przykład ta grupa jest chyba najbardziej aktywną grupą teraz, co jest. I mówię no oceniając tak, no oceniam w ogóle wszystkich bardzo dobrze, ale tą akurat tą bym wyróżniła, bo dziewczyny są bardzo pracowite przede wszystkim. Widać, że lubią to, co robią. Interesują się i chcą osiągnąć jakąkolwiek wiedzę na ten temat. I bardzo miłe panie, sympatyczne, tak naprawdę, także żadnych negatywnych cech nie zauważyłam”.



Dla zrozumienia perspektywy Opiekunów znaczące wydają się ostatnie słowa z drugiej wypowiedzi cytowanej powyżej. Ich autor twierdzi, że nauczycielki/nauczyciele to mili ludzie. Jest to uwaga, nad którą się koncentruję, bowiem Opiekunowie przyznawali się do tego, że towarzyszyły im pewne obawy związane z przyjściem nauczycielek/nauczycieli na praktykę. Dzięki temu, że te różne grupy zawodowe mogły się poznać, Opiekunowie uświadomili sobie, że nauczycielki/nauczyciele to „normalni ludzie”, jak z pewną ulgą skonstratował jeden z opiekunów.

„W porządku, nie mamy tutaj żadnych zastrzeżeń. Jeżeli chodzi, że to są nauczyciele, są normalni ludzie jak każdy i no oczywiście chłonni są wiedzy, którą chcemy im przekazać, są bardzo ciekawi – maszyny i ogólnie cała obróbka pieczywa, którą produkujemy. My staramy się przekazać to, co możemy jak najwięcej oczywiście w ramach tego programu, który przewidzieliśmy też. No i parę rzeczy więcej o które pytają. Też nie utrudniamy tylko staramy się, żeby to poskutkowało, żeby mogli tym uczniom coś przedstawić w szkole i żeby mogli się czegoś nauczyć.”

„Myślę, że nie. Właśnie obawiałem się tego bardzo, że szef mi zaproponował, żebym był tym opiekunem. Bardzo się obawiałem. Nie wiedziałem jak będą reagować, że będą jakieś pretensje czy coś no bo wiadomo jak jest zawód nauczyciela i on inaczej reaguje na to wszystko. No ale jestem niestety zaskoczony, albo stety łącznie z tym, że przyjmują to co chcemy im przekazać bardzo pozytywnie.”



Nauczycielki/nauczyciele są odbierani przez Opiekunów jako bardzo sympatyczne, życzliwie nastawione osoby, które są skoncentrowane na celu, jakim jest zdobycie możliwie dużej wiedzy na temat pracy w przedsiębiorstwach piekarskich i cukierniczych. Można zatem stwierdzić, że obie grupy osób zaangażowanych w Projekt darzyły się podobnymi, pozytywnymi uczuciami. Nauczycielki/nauczyciele wskazywali na te same cechy Opiekunów oraz pozostałych członków załogi. Być może kluczem tej

udanej współpracy i braku wzajemnych animozji jest dobre przygotowanie praktykodawców, na co zwracali uwagę nie tylko nauczyciele/nauczycielki, ale także sami Opiekunowie.

„My akurat pod kątem tego, że mamy projekt przygotowaliśmy się do tego, że wiemy, że oni są na dany czas i akurat jest obsługa pełna ustawiona pod ich kątem prawda, nie to, że tylko chaotycznie bo oni są i musimy coś tam się zmuszać do czegośkolwiek. Nie absolutnie. Mamy tak ustawione, że nam to nie koliduje”.

„Ustaliliśmy sobie tak produkcję, żeby, żeby było właśnie wszystko zgrane i mówię nawet nam sporo pomagają, także, także jest na plusie”.

„Znaczy może nie tyle co niewygodne co dodatkową pracę mamy. No zajmować się tłumaczyć. Ale z drugiej strony są też ręce pomocne, no bo tak to jest jednak sześć osób, które np. pomogą obrąć truskawki i zalejemy z tych truskawek ciasto wtedy tak. No i jak zalewamy ciasto to też pomagają, czy spody rozkładać czy śmietaną zalewać”.

„Normalnie w proces produkcyjny, w nocy też. Kwestia organizacyjna”.

„Zależy też od organizacji pracy. Jeżeli zorganizujemy się tak, że możemy ich wrzucić w nasz tok pracy no to w ogóle nie dysorganizuje. Bo tak im wytłumaczymy i tak ich wrzucimy na konkretny stanowiska, że robią wszystko raczej dobrze”.

„Powiem tak: ta ilość sześć, siedem osób jest bardzo odpowiednią ilością osób w przekroju naszej piekarni i wielkości piekarni. Bo gdyby to była mniejsza kubatura czy piekarnia naprawdę było by to już trudniejsze, bo jednak te prace skupione byłyby w jednym miejscu i wszystkich nie można by było pomieścić. Tu nie było fantastycznie, nie kolidowało nam to, wręcz panowie pracownicy byli zadowoleni bo niektóre prace mieli wspomaganie pracy, została wykonana szybko, czym mogli się ci uczniowie-nauczyciele nauczyć też m.in. Nie nie kolidowało to w ogóle także też m.in. sobie dopasowaliśmy, że tak powiem pewne rzeczy co chcemy pokazać, w jakim czasie i na

kiedy jest to nam potrzebne, pewne rzeczy produkcyjne, że podzieliśmy sobie to przed przerwą, po przerwie i tak rozłożyło się nam to fajnie także nam się już funkcjonowało dobrze. Pierwszy dzień, jak to pierwszy dzień zapoznanie, my też się oswajaliśmy, oni się z nami oswajali”.

Praktykodawca przygotował się do przyjęcia do zakładu większej grupy osób z zewnątrz. Tak ustawił proces produkcji, obciążenie pracą Opiekunów, a także innych członków załogi, by proces produkcji był realizowany równoległe ze sprawowaniem opieki nad nauczycielki/nauczycielami. Godne pochwały i naśladowania jest takie nastawienie praktykodawcy, który zawczasu podjął się trudu modyfikacji pracy zakładu w taki sposób, by zobowiązanie, którego się podjął wobec Uczestniczek/Uczestników projektu zostało spełnione. Tym większa jest więc podstawa do tego, by niezwykle pozytywnie ocenić Opiekunów, a także zakłady przyjmujące praktykantki/praktykantów w ramach opisywanego Projektu, gdy uwzględni się, że nauczycielki/nauczyciele były włączeni w prace wynikające z bieżącego zaangażowania zakładu.

„No oczywiście też poznają jakieś nowoczesne technologie, których tutaj używamy. Też na przykład tutaj metoda cool rising, czyli ten odroczony wypiek pieczywa. Bardzo byli zdziwieni, że, że właśnie taką metodą można produkować pieczywo, że ono jest tak dobrej jakości i no tak fajnie to nam wychodzi”.

„Stali przy stanowiskach, przy pakowaniu dystrybucji pieczywa, które wcześniej było, zaczęło się od że tak powiem sypania mąki, byli przy produkcji cały czas na bieżąco przy obróbce chleba pszennego i żytniego jednocześnie oraz przy liniach produkcyjnych gdzie na daną chwilę tylko ja stojąc z boku patrząc poprosiłem co chcą z tego ciasta, proszę ustawić mi maszynę itd. i puścić to ciasto. Mówić głośno ja ewentualnie będę korygował to co jest nie tak. W ten sposób nawet to się odbywało. Starłem się tutaj, może serce mi biło szybciej no bo jednak ta maszyna działa i jak się już ją włączy to ona działa, ale wyszło dobrze”.



„Znaczy przynajmniej się starałiśmy codziennie pokazywać, czy nauczać, starać się zademonstrować, bo jednak przez krótki okres nie można zrobić fachowca z kogoś kto czym innym się zajmuje. Starałem się codziennie, żeby to przedstawić cokolwiek innego, inny rodzaj asortymentu czy pracy. Jedne prace są bardziej, do których się trzeba bardziej przyłożyć a niektóre są bardziej proste, które wykonuje się na co dzień, a wbrew pozorom czasami te najbardziej proste były bardzo trudne, bo jakieś tam nacinanie, czy cokolwiek z nożem praca okazywały się też trudne, ale nie spotkałem się z czymś takim, żeby komuś coś nie pasowało, że wręcz bardzo chętnie, byłem zaskoczony, bo wypiekanie pieczywa z pieca łopatką jest po prostu rzeczą ciężką i bardzo męczącą szczególnie nawet panie były zaangażowane w wypiekanie chleba, co ja byłem zaskoczony, że aż tak poradziły sobie dobrze”.

„Tak samo dokładnie. Oni po kilkunastu minutach instruktażu są w stanie nawet pomagać nam uczyć się. Także to jest wrzucone w produkcję i nie przeszkadza w ogóle”.

„Właśnie o to chodziło, żeby uczestniczyli. Wiadomo jak pewną czynność robimy to pamiętamy ją, a jeżeli tylko patrzymy no to różnie jest”.

„To znaczy może wtedy bardziej jest to zrobione na zasadzie pokazu, w sensie, że chłopacy robili, tak mi się wydaje przynajmniej, a dziewczyny podejrzają bardziej jak to jest w takiej naprawde produkcji na skalę masową bardziej”.

Opiekunowie angażowali nauczycielki/nauczycieli w proces produkcji wyrobów piekarskich i cukierniczych. Umożliwiali sprawdzenie się w realnych warunkach pracy i funkcjonowania zakładów. Jak wyznał jeden z Opiekunów, „serce mocniej mu biło” ze względu na odpowiedzialność związaną z powierzeniem osobom z zewnątrz pieczy nad określonym zadaniem, pomimo tego podejmował to ryzyko. Dzięki temu nauczycielki/nauczyciele doświadczyli realnych warunków pracy, zmierzli się z ciężarem i trudnością zadań podejmowanych w zakładach produkcyjnych. Ryzyko to było zauważone także przez Uczestniczki/



Uczestników, którzy podkreślali zaufanie, jakim zostali obdarzeni przez Opiekunów. Zabiegi podjęte przez praktykodawcę przyniosły oczekiwany rezultat, bowiem nauczycielki/nauczyciele zyskali bezpośredni dostęp do najwartościowszych, w ich opinii, źródeł wiedzy.

Proces uczenia się był wyznaczony programem praktyk, ale także wynikał z dostosowania kolejności poszczególnych zadań do aktualnych zobowiązań praktykodawców. W opinii Opiekunów, program jest dobrze skonstruowany i nie zgłaszają oni żadnych uwag co do jego treści.

„Myślę, że jest dobrze zrobiony program ogólnie, no ale postępujemy różnie z tym programem. Także nie trzymamy się go sztywno, ale elastycznie pod swoją produkcję bardziej dostosowujemy, ale myślę, że wszystko jest wykonane z tego”.

„Powiem tak, że program jako, że to nauczyciele są ogółu zawodów, może tak jakis kucharz jest, piekarz i jakieś tam hotelarstwo, kanapki czy catering tak, takie ogólne wiadomości to ok. To jest dobrze zrobione bo my też ogólnikowo wszystko pokazywaliśmy każdego też co interesowało z osobna, ale też było na celu nauczenie kogoś czegoś konkretnego, żeby każdy coś wyniósł z tego nauczania. Jeżeli miało być organizowane pod kątem, że to np. program obejmuje tylko nauczycieli piekarnictwa czy tam technologa, czy on jest technologiem pszennej czy żytniej nauca czy cokolwiek wtedy program musiałby być określony, zmodyfikowany, że ten pan musi się nauczyć dokładnie tego i tego, produkcji ciasta pszennego czy ciasta żytniego czy opracowań na liniach produkcyjnych, że widzimy są innowacją linie, gdzie w książkach nie ma jeszcze tego opisanego jak one funkcjonują. Także takiemu panu, który uczy typowo piekarniczych czy tam cukierniczych przedziałów to by było potrzebne taki konkretny kierunek. Jeżeli to miało być tak dla o wszystkim dla wszystkich to ok. Myślę, że było dobre i jest program pod tym kątem dobrze ustawiony. Jeżeli chodzi o tą stronę taką tutaj funkcjonalności takiej wykładów o tak”.

Opiekunowie, podobnie jak nauczycielki i nauczyciele, nie zgłaszali żadnych uwag co do wartości programu. W ich opinii jest on wyczerpu-

jący i jednocześnie potrzebny, bowiem wyznacza proces praktyki i pobyt uczestniczek/uczestników w zakładzie. Porządkuje, ukierunkowuje zadania powierzane praktykantkom/praktykantom. W tym zakresie program nie wymaga żadnych zmian, modyfikacji. Jeśli zachodzi taka potrzeba, jest on traktowany w sposób elastyczny. Zdarza się, że zmieniana jest kolejność poszczególnych kwestii poruszanych w trakcie praktyki, co wynika z dostosowania do bieżących zadań praktykodawców, ale nie narusza to wartości programu, ani nie wpływa negatywnie na stopień realizacji zadań objętych programem.

Ostatnim zagadnieniem poruszonym w trakcie wywiadów z Opiekunami była kwestia współpracy z personelem organizatora. W ich opinii, kooperacja z organizatorem jest raczej prawidłowa.

„Z biurem w porządku. Jest bardzo fajnie przyjeżdżają i w ogóle, także biuro jest naprawdę spoko”.

„Na bieżąco jestem w kontakcie. Nie, nie ma problemu żadnego”.

Pewnym cieniem na tej współpracy kładły się problemy zgłaszane przez nauczycielki/nauczycieli, które dotyczyły warunków zakwaterowania i wyżywienia. Opiekunowie Praktyk (dotyczy to grupy realizującej praktykę w Piekach), przejmowali te problemy, w miarę swoich możliwości starali się uwagi i zażalenia nauczycielek/nauczycieli rozwiązać osobiście. Nie stanowi to jednak pola ich odpowiedzialności, więc było postrzegane jako swoiste utrudnienie.

„Ciężkie, bardzo trudne. Od mojej strony widzę, że to tak troszeczkę było: mieli nawet tej pracy, być może przez to, ale takie było troszeczkę na ostatnią chwilę wszystko, na wczoraj, wszystko na wczoraj. Ubrania też była taka kolizja, też osobiście sam chodzę w swoich no bo to co dostałem było siedmiomilowe i wisi sobie tutaj do tej pory. Myślę, że troszeczkę też tam powinni zadbać o te osoby, o nauczycieli tak



TAŁ LUDZKI

WIEŚ RÓDZIMAA



...lepsza inwestycja
...aleni
...szedni
Zawo



030
...konaleniec



jakoś od strony lunchowej, to od nas zapewnialiśmy im żeby no jednak ludzie są ludźmi i starają się żeby ktoś coś zjadł a tu nie było jakiegos drugiego śniadania czy cokolwiek od strony organizacyjnej”.

Wspomniane kwestie były zgłaszane tylko na początku realizacji Projektu, późniejsze grupy nie powtarzały zastrzeżeń werbalizowanych przez wcześniejsze grupy. Można zatem domniemywać, że z chwilą zgłoszenia ich do organizatorów zostały skutecznie rozwiązane.

Podsumowując powyższe rozważania, warto posłużyć się wypowiedzią jednego z Opiekunów, który, odnosząc się do całokształtu swojego uczestnictwa w Projekcie od strony praktyko dawcy, koncentruje się na walorach Projektu, twierdząc, że udział w nim przynosi satysfakcję nie tylko nauczycielkom/nauczycielom, ale także Opiekunom, co wynika ze świadomości, że włożony trud przyniesie skutki w postaci lepiej przygotowanych uczennic/uczniów.



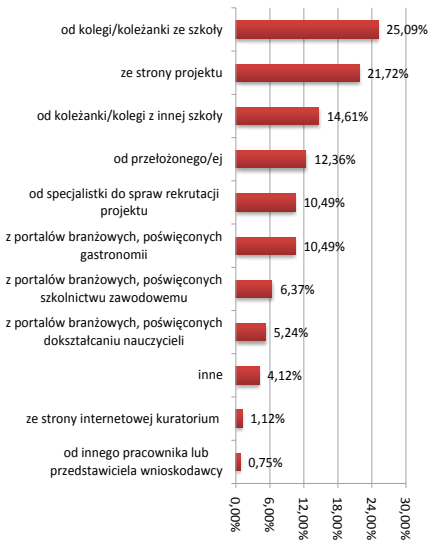
„Naprawdę czuliśmy się dobrze wspólnie, miło praca przebiegała i myślę, że jeżeli takie grupy będą w następnych jakichś tam czasach może o tak w zależności nie wiem nie koniecznie może innych projektów czy nie mam pojęcia różnie to jest. Ale myślę, że to naprawdę jest pouczające i dobrze wpłynie na edukację uczniów i tym samym uświadomi nauczycielom, osobom nauczających ich, że coś takiego jest, że takiej technologii, bo na daną chwilę z tego co wiem, przedstawiono mi, że nigdzie nie mogli tego znaleźć i się z tym spotkać. I sami stwierdzili to, że naprawdę przyda im się to i będą, są zadowoleni z tego, że naprawdę zostało to tak przedstawione i mogli to zobaczyć, dowiedzieć się, tajników co jak się z czym robi, bo w ogóle niektórzy nie byli świadomi. Nie widzieli, nie mieli świadomości mimo to, że to jest branża pokrewna bo to jest ogólnie technologia spożywcza, z czego co wiem wszyscy nauczają, gotują i cokolwiek, ale naprawdę niektórzy są zafascynowani i w ogóle teraz będą mieli wyobrażnię i spojrzenie na to wszystko jak się odbywa prawda”.

3.11. Nabór do Projektu – perspektywa uwzględniająca bariery

Projekt zakładał przeszkolenie 260 nauczycielek i nauczycieli przedmiotów zawodowych. Mimo bardzo dużej liczby zakładanych Uczestniczek i Uczestników Projektu, wnioskodawcy udało się zrealizować założone cele. W ramach opisywanego przedsięwzięcia wsparciem zostało objętych 267 osób.

Wykres 53.

Źródło informacji o projekcie⁶



Źródło: opracowanie własne, n=267

Z zebranych danych wynika, że najskuteczniejszym narzędziem rekrutacyjnym był tak zwany „marketing szeptany”, polegający na przekazywaniu kolegom i koleżankom informacji o możliwości uczestniczenia w Projekcie. Nauczycielki/nauczyciele najczęściej informacje o projekcie pozyskiwali od ko-

legów i koleżanek ze szkoły (25,09% odpowiedzi, 67 wskazań). Ważnym źródłem wiadomości o Projekcie była również strona internetowa Projektu (21,72% odpowiedzi, 58 wskazań). Badani wskazali, że o Projekcie dowiedzieli się także od koleżanek i kolegów z innej szkoły (14,61% odpowiedzi, 39 wskazań), od przełożonej/przełożonego (12,36% odpowiedzi, 33 wskazania), od specjalistki do spraw rekrutacji Projektu (10,49% odpowiedzi, 28 wskazań) oraz z portali branżowych poświęconych gastronomii (10,49% odpowiedzi, 28 wskazań).

Zaledwie 2 osoby otrzymały informacje o Projekcie od innego pracownika lub przedstawiciela wnioskodawcy (0,75% odpowiedzi). Z kolei 3 badanych znalazło je na stronie internetowej kuratorium (1,12% odpowiedzi). Wiadomości na temat możliwości realizacji praktyk trafiły do nauczycielek i nauczycieli także przez portale branżowe poświęcone doksztalcaniu nauczycieli (5,24% odpowiedzi, 14 wskazań) oraz poświęcone szkolnictwu zawodowemu (6,37% odpowiedzi, 17 wskazań). Badane osoby wskazały, że informacje o Projekcie otrzymały również z innych źródeł, takich jak bezpośrednia wiadomość na pocztę elektroniczną, internet, informacja od innych osób.

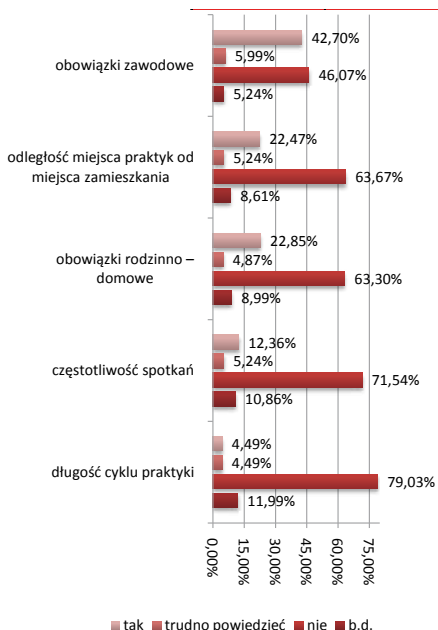
Biorąc pod uwagę powyższe dane można stwierdzić, że najskuteczniejszym narzędziem rekrutacji był sam Projekt. Jego wysoka jakość i przekonanie o wartości proponowanych rozwiązań przekonywały kolejnych nauczycieli i nauczycielki do tego, by w nim uczestniczyć. W tym kontekście interesującym zagadnieniem jest analiza czynników, które mogły utrudniać lub komplikować edukacyjną aktywność nauczycielek i nauczycieli. Z zebranych danych wynika, że największą barierą są obowiązki zawodowe.

⁶ możliwość wyboru więcej niż jednej odpowiedzi



Wykres 54.

Barriere utrudniające udział w Projekcie



Źródło: opracowanie własne, n=267

Uczestniczki i Uczestnicy Projektu stwierdzili, że największym utrudnieniem, jakie pojawiło się przy okazji uczestnictwa w diagnozach i praktykach, były obowiązki zawodowe (42,70% odpowiedzi, 114 wskazań). W przypadku 123 badanych obowiązki zawodowe nie były uznane za bariery wpływające na udział w projekcie. Problemem w opinii nauczycielek i nauczycieli były również obowiązki rodzinno-domowe (22,85% odpowiedzi, 61 wskazań) oraz odległość miejsca praktyk od miejsca zamieszkania (22,47% odpowiedzi 60 wskazań).

Mniejszość osób odczuła pewnego rodzaju trudności w zakresie częstotliwości spotkań (12,36% odpowiedzi, 33 wskazania), ponieważ aż 191 (71,54%

odpowiedzi) nauczycielek/nauczycieli nie miała większych problemów z pogodzeniem terminów diagnoz i praktyk z innymi zadaniami. Długość cyklu praktyk okazała się najmniej istotną przeciwnością. Tylko 12 badanych (4,49% odpowiedzi) zadeklarowało, że było to dla nich pewne ograniczenie. Zaproponowana przez organizatora długość cyklu praktyk w opinii badanych osób była optymalna, gdyż 211 badanych nie widziało w nim żadnego problemu (79,03% odpowiedzi, 211 wskazań).

W trakcie wywiadów najmocniej wybrzmiała kwestia obowiązków zawodowych, które to stanowiły największą przeszkodę w tym, by nauczycielki i nauczyciele uczestniczyli w dwutygodniowym przedsięwzięciu edukacyjnym. Rozmówczynie/rozmówcy szczególnie dużo uwagi poświęcili omówieniu postaw dyrektorek i dyrektorów szkół, którzy raczej niechętnie postrzegają absencję pracowników, nawet jeśli ma ona tak szczytne uzasadnienie.

„Znaczy mi się wydaje, że odnośnie tych problemów, to nie ze strony państwa, tylko raczej ze strony nas, czy szkół. Bo tutaj państwo byli elastyczni, jeżeli komuś nie pasowało tak, to tak. Tylko te zewnętrzne, nazwijmy to, problemy były”.

„Tak. Ze strony dyrekcji drobny tylko taki, że możemy tylko podczas wakacji uczestniczyć. Nie możemy w ciągu roku szkolnego. A projekt trwa przez kilka lat i jest problem, bo też te dni wakacyjne są tak zapchane, że nie możemy. Musiałśmy rok czekać, żeby móc odbyć praktyki, mimo że się w ubiegłym roku, w styczniu, czy w kwietniu zapisałyśmy. Ale przez to, że tak dużo osób się zapisało tylko na wakacje, to musiałyśmy odczekać jeszcze kolejny rok”.

„No to jest kwestia chyba organizacji i pracy w szkole, preferencji dyrektora, bo jeżeli dyrektor by niechętnie puszczał. Niechętnie puszczał, bo generalnie chyba większość tu z nas jest w czasie własnym wolnym. Tak. Tak. Ja mam wolne. I właściwie no w wakacje też byliśmy, ja mam akurat w tym czasie zajęcia, w czasie wolnym. Nikt nie był w czasie roku szkolnego zwolniony przez pracodawcę, trochę jest

właśnie jest, myślę. Wyjeżdżam w czasie roku szkolnego. Także to jest kwestia dyrekcji. Tak kwestia przychylności i zrozumienia przez dyrekcję potrzeby takich, takich szkoleń dla nas, tak. Gdzie dużo się mówi, że, że nauczyciele takie długie wakacje mają i tak dalej. A w te wakacje właśnie nauczyciele wyjeżdżają, szkolą się, pracują kosztem właśnie swojego, swojego czasu wolnego, pracują jeszcze”.

„Nasi dyrektorzy są średnio tym zainteresowani, żebyśmy my się sami dokształcali”.

Badane osoby wskazywały na postawę dyrektorek i dyrektorów szkół, od których zależy ich udział w Projekcie, jako podstawowy problem potencjalnie blokujący możliwość dokształcania się. Nauczycielki i nauczyciele twierdzą, że przełożeni nie rozumieją konieczności podejmowania przez nich aktywności edukacyjnej. Nie mogą w tym zakresie liczyć na wsparcie, są raczej narażeni na różnego rodzaju straty, w tym m.in. finansowe.

„No był mały problem. Mało nie oparło to się o urlop bezpłatny, ale jakoś się udało. Dyrekcje takie no nie są zbyt przychylnie takim szkoleniom. Ale bardzo lubią potem się chwalić tym, że mają wyszkolonych nauczycieli”.

„Jeżeli my nie mamy nadgodzin to my w tym momencie nic nie tracimy, nie. A jeżeli byśmy nadgodziny, to wtedy tracimy”.

Uczestniczenie w Projekcie czasami wymaga dużej determinacji. Jest ona potrzebna do tego, by toczyć batalię z dyrekcją szkoły. Wydaje się niezbędną także w chwili wyboru między chęcią dokształcania się poprzez udział w praktykach a chęcią lub koniecznością zarabiania pieniędzy. Nieobecność w szkole skutkuje bowiem czasowym obniżeniem miesięcznej pensji w przypadku nauczycielek i nauczycieli mających godziny ponadwymiarowe. Z drugiej zaś strony, w przypadkach bardziej dramatycznych niechęć dyrekcji może oznaczać konieczność wzięcia urlopu bezpłatnego na czas trwania



Projektu. Tego typu kwestie sprawiają, że udział w przedsięwzięciach edukacyjnych trwających dłużej czas może być bardzo problematyczny.

Nauczycielki i nauczyciele wskazywali zatem na konieczność realizacji Projektu w okresach wolnych od nauki szkolnej.

„Ze strony dyrekcji drobny tylko taki, że możemy tylko podczas wakacji uczestniczyć. Nie możemy w ciągu roku szkolnego. A Projekt trwa przez kilka lat i jest problem, bo też te dni wakacyjne są tak zapchane, że nie możemy. Musiałyśmy rok czekać, żeby móc odbyć praktyki, mimo że się w ubiegłym roku, w styczniu, czy w kwietniu zapisałyśmy. Ale przez to, że tak dużo osób się zapisało tylko na wakacje, to musiałyśmy odczekać jeszcze kolejny rok”.

„Właśnie, w wakacje byliśmy, najlepszy, najlepszy był to okres właśnie, bo to był termin wakacyjny i mieliśmy już wolne. Zawodowo nie mieliśmy problemów. Zawodowo nie, najwyżej rodzinnie. Wakacje tak, a na przykład teraz, bo dzisiaj jest dzień powszedni, prawda? Jest weekend, ciężko, to ciężko, koleżanka nie przyjechała. W dzień powszednim ciężko, bo jednak egzaminy klasy zdają i trzeba ich, po prostu się przyłożyć do przygotowania, także trudno jest o delegację. Dwa tygodnie to jest bardzo dużo w ciągu roku szkolnym. No jesteśmy, liczymy po prostu tutaj na wyrozumiałość dyrekcji, także, czy nas zwolni z tego jednego dnia. A ja jestem szczęśliwy, że... Ja akurat odrabiałem ten dzień, więc musiałem dodatkowo... Ja jestem szczęśliwy, że tu mogłem przyjechać oderwać się trochę od pracy, popracować inaczej”.

„Już podpisała, że w okresie majowym, bo już są matury u nas w tym momencie, nauczyciele są potrzebni”.

„Znaczy myśmy się dostosowały tak, że ja na przykład miałam ferie wtedy, jeżeli chodzi o lubelskie. I dlatego poprosiłam organizatorów, że w ferie owszem mogę, w wakacje mogę, a chciałabym bardzo. Więc oni tutaj wyszli naprzeciw, nie można powiedzieć, że nie”.

Realizacja Projektu trwała przez cały rok kalendarzowy, nie była zawieszana na czas realizacji przez szkoły ich funkcji. Z perspektywy badanych osób jednak uczestniczenie w nim w trakcie roku



szkolnego jest wielce problematyczne. Wiąże się to nie tylko z niechęcią czy dużym oporem ze strony dyirekcji, ale także koniecznością realizacji podstaw programowych. Obligują one nauczycielki i nauczycieli do tego, by przepracować z młodzieżą określoną ilość godzin. W przypadku dwutygodniowej absencji wątpliwa staje się realizacja obowiązkowego materiału dydaktycznego.

„Musimy odpracowywać podstawę programową i się rozliczać z każdej godziny. A dwa tygodnie przerwy w pracy, to jest ogromne utrudnienie, dla nas również, bo my nie wypracowujemy swojej podstawy. Więc w tym momencie jakby nie mamy elastyczności”.

„To znaczy nie, bo jest obowiązek realizacji podstawy programowej i średnia roczna to jest trzydzieści tygodni i jeżeli ja pojedę dwa, czy trzy razy na Projekt, na przykład teraz mam ferie, a jakby to było w czasie roku szkolnego, a mam jedną, czy dwie godziny w piątek i piątki w tym roku wypadają w weekendy, to nie zrealizuje podstawy. W związku z tym, jako nauczyciel, który pilnuje, żebym w czerwcu nie musiała dodatkowo przyjeżdżać do szkoły”.

„Jeszcze chwila moment i dyrektorzy nie będą chcieli nas puszczać. My sami nie będziemy chcieli nawet podjąć się udziału w takim projekcie, bo nie wyrobimy się z podstawą”.

„To znaczy nie, bo jest obowiązek realizacji podstawy programowej i średnia roczna to jest trzydzieści tygodni i jeżeli ja pojedę dwa, czy trzy razy na projekt, na przykład teraz mam ferie, a jakby to było w czasie roku szkolnego, a mam jedną, czy dwie godziny w piątek i piątki w tym roku wypadają w weekendy, to nie zrealizuje podstawy. W związku z tym, jako nauczyciel, który pilnuje, żebym w czerwcu nie musiała dodatkowo przyjeżdżać do szkoły”.

„Przerobienie materiału, bo jest jednak podstawa. Realizacja materiału, realizacja materiału, bo to jednak dwa tygodnie to jest powiedzmy dziesięć godzin technologii, jest tam tyle samo pracowni, więc to trochę... To jest nie możliwe. To jest raz, raz, że budżet, bo szkoła musi dodatkowo płacić za zastępstwa”.

„Jeszcze chwila moment i dyrektorzy nie będą chcieli nas puszczać. My sami nie będziemy chcieli nawet podjąć się udziału w takim projekcie, bo nie wyrobimy się z podstawą”.

„Jeszcze chwila moment i dyrektorzy nie będą chcieli nas puszczać. My sami nie będziemy chcieli nawet podjąć się udziału w takim projekcie, bo nie wyrobimy się z podstawą”.

Nauczycielki i nauczyciele wskazywali na to, że ich nieobecność w szkole generuje wątpliwość dotyczącą realizacji podstawy programowej. Jest ona przewidziana i rozpisana na określoną ilość godzin, a dwutygodniowa absencja nauczycielki/nauczyciela może spowodować, że część niezbędnych tematów zostanie pominięta. Dopuszczenie do takiej ewentualności jest niemożliwe. W związku z tym rodzi się kwestia zastępstw i dodatkowo środków finansowych niezbędnych do tego by, móc je opłacić. Zatem ze względu na zobowiązania zawodowe, w tym zwłaszcza konieczność zrealizowania podstawy programowej, nauczycielki i nauczyciele mieli problem z uzyskaniem zgody na wyjazd szkoleniowy. Otwartość i elastyczność wnioskodawcy i jego pracownicy sprawiła, że obostrzenia, z jakimi spotykają się nauczycielki/nauczyciele ze strony swoich przełożonych, można było obejść. Z punktu widzenia realizacji założeń Projektu nie jest to jednak wystarczające rozwiązanie, bowiem okresów wyłączonych z realizacji praktyk w takim układzie byłoby bardzo dużo. Bowiem na przykład ferie i wakacje letnie, akceptowane przez dyrekcje szkół, często są dla nauczycielek/nauczycieli cennym czasem wypoczynku, z którego także nie chcą rezygnować.

„No to za długo. Tylko szkoda wakacji. Ale skoro się zdecydowaliśmy to znaczy, że chcemy”.

Powracając do kwestii współpracy nauczycielek/nauczycieli z dyrekcjami szkół, ogólna niechęć do wyjazdu pracownika/pracownicy była przełamywana żmudnym procesem pertraktacji lub argumentem trafiającym w ego dyrektorek/dyrektorów.



„Ja mogę dopowiedzieć, że wystarczyło dwa tygodnie tłumaczenia i pani się zgodziła na te dwa dni. Teraz mam nadzieję, że kolejny miesiąc i na tą praktykę w marcu przyjadę”

„Dyrekcje takie no nie są zbyt przychylnie takim szkoleniom. Ale bardzo lubią potem się chwalić tym, że mają wyszkolonych nauczycieli”

Wydaje się, że nauczycielki i nauczyciele czują się osamotnieni w swojej chęci podnoszenia kwalifikacji zawodowych. O czas przeznaczony na naukę własną muszą bardzo mocno walczyć, narażając się przy tym nie tylko na konfrontację z przełożonymi, ale i niebezpieczeństwo czasowej utraty części wynagrodzenia. Taka sytuacja wydaje się rzeczywiście absurdalna, zwłaszcza gdy uwzględnimy fakt, że obecnie na barki nauczycielek i nauczycieli zrzucą się odpowiedzialność za jakość szkolnictwa zawodowego. Niezrozumienie i osamotnienie, a także gorycz pobrzmiwa w niektórych wypowiedziach badanych osób.



„Przez dyrekcję w jaki sposób organizowane. Bo ja na przykład mogę powiedzieć swoje zdanie. Powinno to być tak. Jeżeli jest taki dostęp i takie możliwości i takie pieniądze na to przygotowane, to dyrektorzy szkół, ja uważam powinni usiąść, taką radę pedagogiczną i zapisać się. Słuchajcie, jak uważacie. To może pięć osób pojedzie w tym miesiącu, trzy w tamtych i to powinno być tak bardziej zorganizowane. A my to tak na wrywki i takie właściwie przeciskanie się jak przez sitko, prawda? Wygląda to tak, że my do tej wiedzy sami dążymy. Czyli tutaj przyjechali ludzie, którzy jesteśmy tacy aktywni dla siebie, tak można powiedzieć”

„Nasi dyrektorzy są średnio tym zainteresowani, żebyśmy my się sami dokształcali”

„Że my taką bazę tworzymy dla siebie. Wygląda na to, że dyrektorowi, ani samorządowi, ani płańnikowi, takiego regionu, prawda, gdzie ma taki obszar i takie ogromne pieniądze organizacyjnie też może to inaczej rozwiązać. Bo ileś tych szkół ma i tych nauczycieli. Przecież te dzieci też są z tego regionu. Nie organizuje tego w jakiś sposób, nie wspiera, nie pomaga, tylko my takie aktywistki nie wiem dlaczego”

Kłopoty związane z absencją w pracy stanowią największy problem utrudniający nauczycielkom i nauczycielom udział w opisywanym Projekcie, ale, jak można domniemywać, także w podobnych do niego przedsięwzięciach edukacyjnych.

Pozytywne doświadczenia ukazujące współpracę nauczycielek i nauczycieli z przełożonymi nie są zbyt częste. Tylko nieliczni badani wskazywali na zrozumienie dyrektorek i dyrektorów szkół.

„U nas w naszym przypadku akurat mówiliśmy wcześniej. Nasz dyrektor też jest z wykształcenia po technologii żywności, także też na każde szkolenie jakie może jeździ, szkoli się i nie robi nauczycielom. Tym bardziej, że ten dział gastronomiczny jest dosyć mocno u nas rozbudowany. U nas w sumie jeździ siedmiu nauczycieli na różnego rodzaju szkolenia i też nie robi problemu, jeżeli jest taka możliwość. Mówię po to jest urlop szkoleniowy, wychodzi z założenia, że po to jest urlop szkoleniowy, żeby go wykorzystać”.

„Tak, a ja bym chciała powiedzieć, że my do niedawna mieliśmy inną dyrekcję. Mieliliśmy taką panią dyrektor, która absolutnie nie puszczała nas nawet na dwie godziny szkolenia, ani na żaden dzień, absolutnie na nic. A od tego roku mamy nowego dyrektora i nasz dyrektor stawia na taki prestiż i rozwój kadry, i powiedział, że na wszelakie szkolenia można jeździć bez problemu. Sam nam wyszukał te szkolenie i nam dał”.

Pozytywne przykłady współpracy dyrekcji z nauczycielkami/nauczycielami wskazują na pewien potencjał, jaki ma do wykorzystania wnioskodawca, realizując proces rekrutacji. Być może warto zatem w większym stopniu zaangażować dyrekcje szkół i w większym stopniu, o ile to możliwe, postarać się o rekrutację personelu zarządzającego szkołami. Być może własna aktywność w tym zakresie przełoży się na bardziej pozytywny stosunek do dokształcania się nauczycielek i nauczycieli. Warta uwzględnienia jest także sugestia zawarta w słowach poniżej cytowanej osoby.

„Jeżeli jest taki dostęp i takie możliwości i takie pieniądze na to przygotowane, to dyrektorzy szkół, ja uważam powinni usiąść, taką radę pedagogiczną i zapytać się. Słuchajcie, jak uważacie. To może pięć osób pojedzie w tym miesiącu, trzy w tamtym i to powinno być tak bardziej zorganizowane. A my to tak na wyrwyki i takie właściwie przeciskanie się jak przez sitko, prawda? Wygląda to tak, że my do tej wiedzy sami dążymy. Czyli tutaj przyjechali ludzie, którzy jesteśmy tacy aktywni dla siebie, tak można powiedzieć”.

Wypowiedź ta podpowiada kolejne narzędzie rekrutacji i promocji. Można bowiem domniemywać, że podczas rad pedagogicznych nauczycielki/nauczyciele dzielą się swoimi doświadczeniami. Być może warto byłoby opracować interesującą prezentację zawierającą zdjęcia i opinie dotychczasowych Uczestniczek i Uczestników Projektu. Prezentacja taka byłaby przekazywana wraz z innymi materiałami do szkół, z prośbą o pokazanie jej radzie pedagogicznej. Możliwe, że takie „świadelectwo” przełamie niechęć zarówno dyrekcji, jak i sceptycznie nastawionych nauczycielek/nauczycieli.

Dyskusję na temat problemów związanych z realizacją Projektu wywołała jeszcze kwestia czasu trwania praktyk. W tym zakresie uwagi były podzielone, ze wskazaniem jednak na to, że dwutygodniowy wyjazd może być kłopotliwy i może odstraszać potencjalnych odbiorców praktyk.

„No jest za krótki. Dwa tygodnie to chyba jest taki czas optymalny, żeby coś poznać. No bo krócej to chyba nie ma sensu. Nie znamy. No a dłużej, no to”.

„Ale wszystkie projekty teraz, te z praktykami, są dwa tygodnie, także tutaj nie ma różnicy między tym projektem a innym”.

„Ja myślę, że te dwa tygodnie to, to, to skutecznie odstraszyło tych, którzy nie chcieli przyjechać, no bo nie byli zdeterminowani”.



„Właściwie to te dwa tygodnie to jest, musi nam wystarczyć, bo my nie mamy możliwości innego, dłuższego poświęcenia, tak czasu, na to, żeby się, bo i tak mamy egzaminy”.

„Plusem jest to, że w weekendy również się szkolimy, a nie mamy przerwy, nie wracamy, jak w tym projekcie poprzednim, do domu, po to, żeby na drugi dzień znów wyjechać i jechać dwanaście godzin z powrotem, prawda”.

Ostatnia wypowiedź wskazuje na rozwiązanie, jakim jest włączenie weekendów w czas realizacji praktyki. W opinii cytowanej osoby jest ono korzystne, bowiem minimalizuje czas absencji w domu i w szkole. Dotyczy to zwłaszcza osób, które pochodzą z odległych krainców Polski. Trudno doszukiwać się w tej kwestii innego rozwiązania. Dwutygodniowy pobyt dla badanych osób jest optymalnie dobranym czasem do tego, by pozyskać wartościowe umiejętności i wiedzę, z drugiej zaś strony nie udają one, że konieczność tak długiego zaangażowania może być dyskwalifikująca z punktu widzenia wielu nauczycielek/nauczycieli.

Ze względu na komplikacje związane z uczestnictwem nauczycielek/nauczycieli w różnorodnych formach doskonalenia zawodowego, w tym w opisywanym przedsięwzięciu edukacyjnym, warto dostosować narzędzia rekrutacyjne i harmonogram prac do możliwości tej grupy zawodowej. Jeśli chodzi o dostosowanie harmonogramu, badane osoby niejednokrotnie chwaliły organizatorów za elastyczność i gotowość uwzględniania indywidualnych preferencji nauczycielek/nauczycieli. Warto także uwzględnić pomysły tych osób na udaną, efektywną rekrutację.

„Pisma do szkoły. Ale najlepiej imienne. (...) No indywidualne, imienne, ale na szkołę, żeby można było przekazać bezpośrednio. Bo często jest tak, że w szkole gdzieś to zaginie, ktoś, dostaje się to, przeczyta ktoś, nie interesują się tym, i zostawia, a ty masz. Jeżeli jest to indywidualnie do każdego no to wtedy bardziej, większe szanse. Informacje



przez dyrekcję szkoły, a dyrekcja szkoły jednak zawsze jednak informuje czy ten dostarczyć. Przez sekretariat. Przez kolegów. Koleżanki. Sekretariat. Sekretariat, kolegów, koleżanki. Koledzy. Z sekretariatu przyniosły panie informacje”.

Osoba cytowana powyżej sugeruje, by do każdej ze szkół trafiał imienny list z informacją o Projekcie i zaproszeniem. Informacja ogólna do szkoły może zaginąć lub nie zostać przekazana zainteresowanemu osobom. Wydaje się, że podobny sposób rekrutacji był, w miarę możliwości, wykorzystywany. Być może warto uzupełnić go o imienne zaproszenia do dyrekcji i rozpatrzyć stworzenie grupy w całości przeznaczonej dla dyrektorek/dyrektorów szkół. Taki zabieg nie miałby na celu separacji, ale przekonanie, że proponowane wsparcie jest wartościowym rozwiązaniem ukierunkowanym na podnoszenie kwalifikacji zawodowych nauczycielek/nauczycieli szkół zawodowych.

Inną sugestią ma kolejna osoba, która odnosi się do kwestii diagnoz oraz ich stresogennego i odstraszającego działania na potencjalnych uczestników/uczestniczki.

„Ja myślę, że on, ta diagnoza wstępna i końcowa, to odstrasza przyszłych uczestników. Bo ja próbowałam koleżanki namówić <szłuszną uwagę>, a jak one usłyszały, że jest egzamin na początku i na końcu, to powiedziały, że się nie zapiszą”.

W świetle zebranych danych, prezentowanych w różnych miejscach w tym opracowaniu, zdaje się, że nauczycielki/nauczyciele mają dosyć niskie przekonanie o własnych kompetencjach. Dokładając do tego medialne doniesienia o charakterze skandalu, podnoszące larum na każdy ekstremalnie wyglądający przypadek nauczycielskiej porażki czy niekompetencji, a także rozpowszechnione przeświadczenie o roszczeniowości i niedouczeniu przedstawicieli/przedstawicieli tej grupy zawodowej, nie dziwi, że egzaminowanie kojarzone z ponowną oceną i ekspozycją działa odstraszają-

co. Być może warto skorzystać z uwag innej osoby, która proponuje potraktować diagnozy w mniejszym stopniu jak egzamin, a bardziej jak ewaluację czy konstruktywną informację zwrotną, nastawioną nie na ocenianie, a na wskazywanie mocnych stron nauczycielek/nauczycieli, a także kierunków rozwoju i wzmocnienia innych, mniej rozwiniętych, czy też stanowiących słabszą stronę cech.

„Ja myślę jeszcze, gdy się nazywało w innej formie, a nie egzamin, to też myślę, że na nas by tak nie działało stresująco. Gdyż mówię, no sama nazwa egzaminu działa na wszystkich no negatywnie troszeczkę, jakby to mówię, wydzwięk, nazwano to po prostu inaczej, jako nie wiem, ewaluacja na przykład, w taki sposób”.

Kontynuując wątek diagnoz, należy wspomnieć, że ich organizacja także budziła pewne zastrzeżenia. Część respondentek i respondentów ze względu na ich organizację, niezależnie od przebiegu praktyk, była zmuszona dwu- lub trzykrotnie udawać się do miejsc realizacji Projektu. Było to dla nich obciążeniem. Uwzględniając potencjalne i realne trudności związane z koniecznością absencji w pracy, wydaje się, że uwagi badanych osób są zasadne i warte uwzględnienia.

„Ale nie, generalnie, myślę że dałoby to radę zrobić tak, żeby to było wszystko w jednym bloku i dałoby to się zmieścić w ciągu dziesięciu dni”

„Ja bym chciała, żeby diagnoza końcowa była zaraz po praktyce”

„A początkowa mogłaby też być połączona dwa dni, w jeden. Żeby nie było czterech wyjazdów, tylko dwa”.

Uwagi nauczycielek i nauczycieli zdają się godne rozpatrzenia. Stanowią bowiem głos także potencjalnych Uczestniczek i Uczestników Projektu. Wprawdzie proces rekrutacji w chwili tworzenia Projektu przebiegał sprawnie, jednak warto uwzględnić zgłaszane propozycje, by zminimali-



zować ewentualne ryzyko wystąpienia problemów w tym zakresie w przyszłości.

4. Realizacja wskaźników Projektu *Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu*

Wskaźnik 1. Liczba (zakładana 260, K 231, M 29 - zrealizowana 267, K 238, M 29) 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 dwutygodniowych praktykach uczestniczyło 267 osób, w tym 238 kobiet i 29 mężczyzn (poziom realizacji wskaźnika dla całej grupy wynosi 102,69%; w odniesieniu do kobiet 103,03% a w odniesieniu do mężczyzn 100%)

Wskaźnik 2. Liczba (1) wypracowanych programów praktyk doskonalenia nauczycielek/nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktoerek/instruktorów praktycznej nauki zawodu w przedsiębiorstwach. Wypracowano 1 program praktyk – poziom realizacji wskaźnika 100%.

Wskaźnik 3. Pilotażowy program (1) doskonalenia zawodowego nauczycielek/nauczycieli kształcenia zawodowego oraz instruktoerek/instruktorów praktycznej nauki zawodu w przedsiębiorstwach piekarsko – cukierniczych - poziom realizacji wskaźnika 100%.

Wskaźnik 4. Zewalutowany, modelowy program (1) doskonalenia zawodowego nauczycielek/nauczycieli kształcenia zawodowego oraz instruk-

torek/instruktorów praktycznej nauki zawodów przedsiębiorstwach piekarsko – cukierniczych - poziom realizacji wskaźnika 100%.

Wskaźnik 5. Profile (zakładane 260, K 231, M 29 – zrealizowane 267, K 238, M 29) osobistych kompetencji zawodowych i dydaktycznych nauczycielek/nauczycieli kształcenia zawodowego oraz instruktorek/instruktorów praktycznej nauki zawodu uczestniczących w Projekcie. Opracowano 267 profili osobistych kompetencji zawodowych (poziom realizacji wskaźnika dla całej grupy wynosi 102,69%; w odniesieniu do kobiet 103,03 % a w odniesieniu do mężczyzn 100%).

Wskaźnik 6. Liczba (zakładana 235, K 208, M 27 – zrealizowana 266, K 237, M 29) nauczycielek/nauczycieli kształcenia zawodowego oraz instruktorek/instruktorów praktycznej nauki zawodu, którzy podnieśli wiedzę/świadomość na temat równego traktowania i równych szans kobiet i mężczyzn. Poziom realizacji wskaźnika dla całej grupy wynosi 113,19%, w tym dla kobiet 113,94%, a dla mężczyzn 107,41%. (1K test startowy, jak i końcowy wypełniła na takim samym poziomie, więc jej wiedza nie wzrosła, a utrzymała się na tym samym poziomie, stąd 266 ogółem i 237 K).

Wskaźnik 7. Liczba (zakładana 260, K 231, M 29 – zrealizowana 267, K 238, M 29,) nauczycielek/nauczycieli kształcenia zawodowego oraz instruktorek/instruktorów praktycznej nauki zawodu, którzy uczestniczyli i ukończyli trwające co najmniej 2 tygodnie staże i praktyki w przedsiębiorstwach w ramach Projektu. 267 osób odbyło praktyki. Poziom realizacji wskaźnika dla całej grupy wynosi 102,69%; w odniesieniu do kobiet 103,03%, a w odniesieniu do mężczyzn 100%.

Wskaźnik 8. Liczba (zakładana 235, K 208, M 27 – zrealizowana 267, K 238, M 29) nauczycielek/nauczycieli kształcenia zawodowego oraz instruktorek/instruktorów praktycznej nauki zawodu, którzy podnieśli swoje kwalifikacje zawodowe, dostosowali umiejętności do realiów branży piekarsko – cukierniczej. Poziom realizacji wskaźnika dla całej grupy wynosi 113,62 %, w tym dla kobiet 114,42%, a dla mężczyzn 107,41%.

Wskaźnik 9. Liczba (zakładana 235, K208, M27 – zrealizowana 267, K238, M29) nauczycielek/nauczycieli kształcenia zawodowego oraz instruktorek/instruktorów praktycznej nauki zawodu, którzy zdobyli wiedzę na temat potrzeb przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów profili piekarsko – cukierniczych mężczyzn. Poziom realizacji wskaźnika dla całej grupy wynosi 113,62%, w tym dla kobiet 114,42%, a dla mężczyzn 107,41%.

5. Wnioski i rekomendacje

Wysoki poziom zadowolenia badanych osób ze sposobu, w jaki został realizowany Projekt *Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu*, nie budzi wątpliwości. Spełnił on oczekiwania nauczycielek i nauczycieli, a także przyczynił się do wzrostu ich kwalifikacji zawodowych – co potwierdzają m.in. wyniki diagnoz. Wartość Projektu potwierdzają wszystkie zaprezentowane powyżej dane. Wysokie noty, jakie zyskała jego organizacyjna i merytoryczna strona, nie są jednoznaczne z brakiem uwag i sugestii co do możliwości jego usprawnienia. W niniejszym fragmencie opracowania zostaną zaprezentowane wnioski i rekomendacje dotyczące analogicznych przedsięwzięć edukacyjnych.

1. W odniesieniu do opisywanego Projektu kilka osób formułowało zastrzeżenia co do ja-



kości noclegu oraz żywienia. Były to głosy pojedyncze, niemniej jednak psuły atmosferę między członkami grup odbywających praktyki w tym samym czasie. W podobnych projektach adresowanych do nauczycielek i nauczycieli, a także innych grup odbiorców, warto wcześniej informować o standardzie miejsc noclegowych. Wydaje się, że wcześniejsze przedsięwzięcia współfinansowane przez UE niejednokrotnie proponowały swoim beneficjentom/beneficjentkom wysoki i bardzo wysoki standard noclegów. Ze względu na ograniczone finanse wnioskodawców, realizacja wysokich oczekiwań potencjalnych odbiorców/uczestników dotyczących hoteli nie może zostać zrealizowana. W związku z tym beneficjentki/beneficjenci powinni wcześniej otrzymywać dosyć szczegółowe informacje na temat miejsc noclegowych. Zminimalizuje to niezadowolenie ewentualnych malkontentów.



2. Inna ważna kwestia organizacyjna, która wzbudziła kontrowersje, dotyczy sposobu rozliczania kosztów dojazdów. W przypadku realizacji podobnych przedsięwzięć warto poinformować o sposobie ich rozliczania przed przybyciem beneficjentek/beneficjentów na miejsce. Wydaje się, że optymalna byłaby informacja pisemna jeszcze przed rozpoczęciem wsparcia. Wnioskodawcy projektów współfinansowanych przez UE są poddani szczególnej procedurze, od której nie ma wyjątków ani precedensów. Nie jest ona także jednostkowym pomysłem wnioskodawcy. W związku z tym informacja, napisana przystępnym językiem – rodzaj komunikatu – winna być przekazywana wcześniej w celu wyeliminowania potencjalnych problemów czy po prostu narzekania i prób wywierania presji na wnioskodawców.

3. W odniesieniu do strojów roboczych badani sugerowali ich niezadowalającą jakość (naszywki z logo). W przyszłych, analogicznych przedsięwzięciach warto dokładnie przemyśleć wykonawcę oraz technologię ich wykonania.
4. Proces promocji i rekrutacji przebiegał w projekcie efektywnie. Ze względu jednak na zgłaszane problemy, rekomenduje się wprowadzenie kilku sposobów, mogących polepszyć sytuację potencjalnych beneficjentek/beneficjentów przyszłych projektów:
 - stworzenie prezentacji, zawierającej krótkie, atrakcyjne przedstawienie projektu. Winna być ona wysyłana do szkół, zwłaszcza ich dyrektorów. Po realizacji projektu dla pierwszej grupy także do uczestniczek/uczestników z prośbą o jej udostępnienie radzie pedagogicznej. Praktyka szkolna pokazuje, że rady pedagogiczne niejednokrotnie są bardzo ciekawe tego typu materiałów. Prezentację należałoby potraktować jako materiał promocyjny.
 - wysyłanie, w miarę możliwości, indywidualnych, imiennych zaproszeń do potencjalnych uczestników i uczestniczek. Zdarza się, że zaproszenia kierowane do szkoły, sekretariatu lub dyrekcji nie docierają do osób bezpośrednio zainteresowanych uczestnictwem w przedsięwzięciach edukacyjnych,
 - przygotowanie i organizacja specjalnej informacji dla dyrektorów/dyrektorek szkół i/lub organów prowadzących i/lub kuratoriów na temat projektu. Godne rozważenia jest, by jedną edycję analogicznych przedsięwzięć edukacyjnych poświęcić w całości dyrektorkom/dyrektorom szkół,
5. Z wypowiedzi badanych osób wynika, że diagnoza postrzegana jako egzamin odstrasza nauczycielki/nauczycieli potencjalnie zainteresowanych udziałem w projekcie. W związku z tym w analogicznych przedsięwzięciach warto rozważyć zmianę charakteru diagnoz np. w kierunku ewaluacji, konstruktywnej informacji zwrotnej czy oceniania kształtującego, które to bardziej służą uczeniu się. Jest to propozycja wymagająca lepszego przygotowania merytorycznego i głębszego zastanowienia, ale zdaje się godna uwagi.















Załącznik 1. Przykładowy test teoretyczny - Diagnostyka IN.

- Projekt:** Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu
Zadanie 2: SKP - diagnoza umiejętności profesjonalnych NPZ i IPNZ i przygotowanie do praktyk
Miejsce: Pomorska Akademia Kulinarna przy Al. Grunwaldzkiej 131 w Gdańsku.













TEST TEORETYCZNY - Projekt *Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu - Spotkanie Diagnostyczne (Diagnostyka „IN”) - Grupa XVI*

Imię i nazwisko

Proszę wypełnij poniższy test dotyczący zagadnień związanych z branżą piekarsko-cukierniczą. Jego wyniki pomogą nam bardzo w diagnostyce Twojej wiedzy.

Należy **zakreślić** odpowiedź/odpowiedzi, które według Pani/a są prawdziwe

Na pytania otwarte należy udzielić krótkiej odpowiedzi w rubryce, jeśli jest takie polecenie.

Lp.	Pytanie	Odpowiedź 1	Odpowiedź 2	Odpowiedź 3	Odpowiedź 4																							
1.	Którym wymaganiom organoleptycznym powinny odpowiadać drożdże prasowane wykorzystywane w produkcji wyrobów cukierniczych?	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="3">Cechy/ wymagania organoleptyczne</th> </tr> <tr> <th>Barwa</th> <th>Smak i zapach</th> <th>Konsystencja</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A.</td> <td>brunatna</td> <td>charakterystyczny</td> <td>mazista</td> </tr> <tr> <td>B.</td> <td>szara</td> <td>lekko kwaśny</td> <td>'łatwo krusz'ca się, sucha</td> </tr> <tr> <td>C.</td> <td>br'zowa</td> <td>octowy</td> <td>mazista</td> </tr> <tr> <td>D.</td> <td>kremowa</td> <td>charakterystyczny</td> <td>ośis'a</td> </tr> </tbody> </table>					Cechy/ wymagania organoleptyczne			Barwa	Smak i zapach	Konsystencja	A.	brunatna	charakterystyczny	mazista	B.	szara	lekko kwaśny	'łatwo krusz'ca się, sucha	C.	br'zowa	octowy	mazista	D.	kremowa	charakterystyczny	ośis'a
	Cechy/ wymagania organoleptyczne																											
	Barwa	Smak i zapach	Konsystencja																									
A.	brunatna	charakterystyczny	mazista																									
B.	szara	lekko kwaśny	'łatwo krusz'ca się, sucha																									
C.	br'zowa	octowy	mazista																									
D.	kremowa	charakterystyczny	ośis'a																									
2.	Jaja kurze należy przechowywać w temperaturze nie wyższej niż	A. 6°C	B. 12°C	C. 18°C	D. 25°C																							
3.	Drobne czekoladki z nadzieniem to	A. praliny.	B. drażetki.	C. pomadki.	D. karmelki.																							
4.	Na którym rysunku przedstawiono ciasto sękacz?	<table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>A.</td> <td>B.</td> <td>C.</td> <td>D.</td> </tr> </tbody> </table>								A.	B.	C.	D.															
																												
A.	B.	C.	D.																									

5.	Który z kremów sporządza się z ubitych białek zaparzanym roztworem cukrowym, połączonych z napowietrzonym tłuszczem i esencją rumową?	A. Bezowy.	B. Śmietankowy.	C. Russel bezowy.	D. Bezowo-owocowy.
6.	Obniżenie zawartości wody w ziarnie sezamowym i nadanie mu przyjemnego smaku i zapachu uzyskuje się w procesie	A. prażenia.	B. mielenia.	C. wirowania.	D. emulgowania.
7.	Na którym rysunku przedstawiono rondel?				
8.	Ugniatarkę i przeciągarkę stosuje się do produkcji	A. chałwy.	B. drażetek.	C. marmoladek.	D. karmelków.
9.	Podczas wypieku kęsów ciasta skrobia ulega	A. jęlczeniu.	B. żelowaniu.	C. denaturacji.	D. kleikowaniu.
10.	Produktem wysokotłuszczowym otrzymywanym z mleka krowiego jest	A. masło.	B. serwatka.	C. maślanka.	D. margaryna.
11.	Półprodukt otrzymany ze zmiażdżonych migdałów z cukrem to	A. karmel.	B. marcepan.	C. masa gryłażowa.	D. glazura pomadowa.
12.	Temperowanie stosuje się przy produkcji	A. lodów i sorbetów.	B. czekolady i pomady.	C. kremu śmietankowego i kremu russel.	D. ciasta francuskiego i ciasta biskoptowego.
13.	Który wyrób w procesie produkcji wymaga gotowania?	A. Masa serowa.	B. Krem bita śmietana.	C. Pomadki mleczne.	D. Ciasto biskoptowe sporządzone metodą na „ciepło”.
14.	Jaki jest skutek dłuższego przechowywania masła w pomieszczeniach o temperaturze pokojowej?	A. Wzrost wartości organoleptycznych masła.	B. Utrata wartości energetycznej.	C. Jęlczenie masła.	D. Wydzielanie się akroleiny.

15.	Do gotowania masy sezamowej w przemyśle cukierniczym stosuje się	A. wyparki próżniowe.	B. kotły warzelne.	C. gniotowniki.	D. smaźalniki.
16.	Która czynność wymaga użycia różgi gęstej?	A. Ubijanie jaj.	B. Miesienie ciasta.	C. Przebijanie ciasta.	D. Rozbijanie tłuszczu.
17.	Podczas wypieku ciasta parzonego jego objętość zwiększa się dzięki działaniu	A. powietrza i sody.	B. pary wodnej i sody.	C. drożdży i powietrza.	D. powietrza i pary wodnej.
18.	Konszowanie to jeden z etapów produkcji	A. ciast.	B. lodów.	C. chałwy.	D. czekolady.
19.	W procesie produkcji pomadek mlecznych zużycie cukru w stosunku do mleka wynosi 3:5. Ile kg cukru należy użyć, jeżeli do produkcji przygotowano 90 litrów (kilogramów) mleka?	A. 72 kg	B. 54 kg	C. 36 kg	D. 18 kg
20.	Do produkcji 1000 g babki drożdżowej należy użyć 120 ml mleka. Ile litrów mleka należy użyć do sporządzenia 15 kg babki?	A. 2,40 l	B. 1,80 l	C. 0,24 l	D. 0,18 l
21.	Jakimi właściwościami powinien charakteryzować się drożdże do produkcji ciasta?	A. Zapach lekko kwaskowy, konsystencja mazista.	B. Zapach lekko słodki, konsystencja mazista.	C. Zapach lekko kwaskowy, konsystencja ścisła.	D. Zapach lekko słodki, konsystencja ścisła.
22.	Po zarobieniu ciasta kolejnym etapem produkcji faworków jest	A. zbijanie ciasta.	B. leżakowanie ciasta.	C. wałkowanie ciasta.	D. formowanie ciasta.
23.	Piec konwekcyjny należy stosować do obróbki termicznej	A. wafli.	B. bezików.	C. pączków.	D. obwarzanków.
24.	Produkcję ciasta parzonego należy rozpocząć od połączenia	A. wody i tłuszczu.	B. tłuszczu i mąki.	C. wody i mąki.	D. tłuszczu i soli.
25.	Który wyrób cukierniczy w procesie produkcji jest poddawany dwukrotnej obróbce termicznej?	A. Szampanki.	B. Suchary.	C. Pączki.	D. Pysie.
26.	Sezamki produkuje się z wody, cukru oraz	A. syropu ziemniaczanego i surowych odłuszczonych ziaren sezamu.	B. syropu klonowego i surowych odłuszczonych ziaren sezamu.	C. syropu ziemniaczanego i uprażonych jąder ziaren sezamu.	D. syropu klonowego i uprażonych jąder ziaren sezamu.

27.	Który zestaw urządzeń powinien być użyty do produkcji babek poznańskich?	A. Konsza i smaźalnik.	B. Ubijarka i smaźalnik.	C. Kopsza i piec konwekcyjny.	D. Ubijarka i piec konwekcyjny.
28.	Surowe ciasto kruche można przechowywać w warunkach chłodniczych	A. do 6 godzin.	B. do 12 godzin.	C. do 24 godzin.	D. do 72 godzin.
29.	Objawem starzenia się jaj jest	A. przyrost ich ciężaru.	B. zmiana barwy skorupki.	C. zwiększenie liczby porów.	D. powiększenie komory powietrznej.
30.	Które urządzenia wykorzystuje się w produkcji lodów?	A. Wilki.	B. Wyparki.	C. Gniotowniki.	D. Pasteryzatory.
31.	W jakim syropie „próba piórka” umożliwia sprawdzenie stężenia cukru?	A. W pomadowym.	B. Do nakrapiania.	C. Do wykańczania.	D. Z cukru palonego.
32.	Które wyroby można przechowywać w warunkach chłodniczych maksymalnie do 4 dni?	A. Torty węgierskie.	B. Listki wafłowe.	C. Sucharki.	D. Beziki.
33.	Najdłuższy okres przechowywania mleka zapewnia proces	A. podgrzania.	B. sterylizacji.	C. normalizacji.	D. homogenizacji.
34.	W procesie produkcji ciasta francuskiego metodą holenderską tłuszcz należy	A. rozpuścić.	B. tablować.	C. napowietrzyć.	D. rozdrobnić w kostkę.
35.	W procesie produkcji masy marcepanowej, etap oznaczony na schemacie literą X to	Blanszowanie migdałów	Suszenie migdałów	Mieszanie migdałów z cukrem pudrem	X
		→	→	→	
		A. siekanie.	B. ubijanie.	C. walcowanie.	D. doprawianie.
36.	Która czynność jest niezbędna w końcowej fazie procesu produkcji keksów?	Napełnianie formy ciastem → ?????????? → Wypiekanie			
		A. Smarowanie jajem.	B. Posypanie orzechami.	C. Posypanie kruszonką.	D. Nacinanie powierzchni górnej.
37.	Który zestaw surowców należy użyć do produkcji lodów mlecznych?	A. Śmietanka, cukier, żółtka jaj.	B. Mleko, śmietanka, cukier.	C. Cukier, białka jaj, mleko.	D. Mleko, jaja, cukier.
38.	Dekorując tort w „tonacji zimnej” należy zastosować przewagę barw	A. żółtej i pomarańczowej.	B. czerwonej i niebieskiej.	C. zielonej i niebieskiej.	D. czerwonej i zielonej.

39.	Rogaliki pinolowe przed wypiekiem posypuje się	A. makiem.	B. sezamem.	C. orzechami.	D. migdałami.
40.	Oblicz wartość energetyczną wyrobu ciastkarskiego zawierającego 15 g węglowodanów, 5 g białka, 10 g tłuszczu.	A. 270 kcal	B. 170 kcal	C. 120 kcal	D. 30 kcal
41.	Jaki jest okres ważności badań okresowych osób zatrudnionych w przemyśle cukierniczym?	A. 3 miesiące.	B. 6 miesięcy.	C. 9 miesięcy.	D. 12 miesięcy.
42.	Obowiązkowym środkiem indywidualnej ochrony piecowego jest	A. komplet rękawic termicznych.	B. komplet rękawic gumowych.	C. maska przeciwpyłowa.	D. fartuch skórzany.
43.	Pracownik deserowni zasłabł. Udzielając pomocy poszkodowanemu należy w pierwszej kolejności	A. ułożyć poszkodowanego w pozycji bezpiecznej i ciepło okryć.	B. rozluźnić poszkodowanemu zapięcie pod szyją i otworzyć okna.	C. ułożyć poszkodowanego w pozycji bezpiecznej i otworzyć okna.	D. ułożyć poszkodowanego w pozycji bezpiecznej i rozluźnić zapięcie pod szyją.
44.	Mycie pieca konwekcyjnego należy przeprowadzać zawsze	A. po zakończeniu procesu produkcji.	B. przed rozpoczęciem procesu produkcji.	C. po zakończeniu każdej operacji technologicznej.	D. po zakończeniu każdego procesu technologicznego.
45.	Przygotowanie ciasta biszkoptowego polega na	A. wymieszaniu jaj z mąką i cukrem.	B. ubijaniu jaj z cukrem, wymieszaniu z mąką.	C. ubijaniu żółtek z mąką, dodaniu białek i cukru, wymieszaniu.	D. wymieszaniu białek z mąką, dodaniu utartych z cukrem żółtek, wymieszaniu.
46.	Ciasto drożdżowe na pączki sporządza się metodą	A. „na zimno”.	B. „na ciepło”.	C. jednofazową.	D. dwufazową.
47.	W czasie ręcznego przeciągania masy karmelowej cukiernik jest narażony na	A. utratę palców.	B. poparzenie palców.	C. skaleczenie palców.	D. zmiążdżenie palców.
48.	Które określenie oznacza cukier o największym stopniu czystości?	A. Cukier puder.	B. Cukier kryształ.	C. Cukier rafinowany.	D. Cukier przemysłowy.

- | | | | | | |
|------------|---|------------------|----------------------|------------------------|------------------------------|
| 49. | Orzeźwiający smak galaretki agarowej nadaje | A. lecytyna. | B. imbir. | C. kwas cytrynowy. | D. żelatyna spożywcza. |
| 50. | Substancje aromatyczne pochodzenia naturalnego to | A. sól i cukier. | B. cynamon i pieprz. | C. glukoza i fruktoza. | D. wanilina i etylowanilina. |

Data

Podpis czytelny uczestnika

Załącznik 2. Przykładowa karta z zadaniem praktycznym - Diagnostyka IN

TEST PRAKTYCZNY - Projekt Doskonalenie „Chlebem Powszednim”
Nauczyciela Zawodu - Spotkanie Diagnostyczne (Diagnostyka „IN”) - Grupa XVI

Zadanie praktyczne 5.

- A. Proszę przygotuj miejsce pracy
- B. Umyj higienicznie ręce

Wylosowane przez Ciebie zadanie to:

Mini drożdżówki z masą twarogową

- C. Proszę (w swojej kolejności) w ciągu maksymalnie 20 minut wykonać powyższe zadanie
- D. Proszę posprzątać po pracy i odnieść sprzęt na właściwe miejsce.
- E. Proszę o zgłoszenie wykonania zadania

Powodzenia!

Imię i nazwisko osoby diagnostyzowanej.....

Źródło: opracowanie własne

Załącznik 3. Przykładowy profil osobistych kompetencji zawodowych - Diagnostyka IN.

Profil osobistych kompetencji zawodowych – Diagnostyka IN

imię i nazwisko: Anna Kowalska

Ilość punktów uzyskanych z testu teoretycznego:		17/50
Prezentacja indywidualna:		
Ocena Eksperta Merytorycznego: (od 1 – niedostateczny do 6 – perfekcyjny)		
Mise-en-place		2/6
Receptura		1/6
Technika wykonania		1/6
Prawidłowe instrukcje		1/6
Smakowanie/doprawianie		1/6
Sposób podania		1/6
Opinia Eksperta	<p>Test teoretyczny: Wyniki testu niedostateczne. Uczestniczka projektu zdobyła 17 punktów. Wiedza dotycząca pojęć z zakresu piekarniczo-cukierniczego wymaga gruntownego uzupełnienia.</p> <p>Test praktyczny: Bułka wrocławska (paryska) Bułka niewyrośnięta, zakalcowata, twarda i nie zjadliwa – niesmaczna.</p>	
Mocne strony uczestniczki:	Chęć nauki.	
Słabe strony uczestniczki:	Braki w wiedzy teoretycznej oraz praktycznej. Nieznajomość receptur, technik oraz technologii piekarniczo – cukierniczych. Nieumiejętność poprawnej aranżacji potrawy. Brak znajomości maszyn i urządzeń gastronomicznych i niepoprawne wykonywanie mise-en-place.	
Ocena uczestniczki po diagnostyce początkowej:		

Pani Anna Kowalska podczas testu wiedzy teoretycznej udzieliła 34% poprawnych odpowiedzi. Wyniki testu Ekspert oszacował na ocenę niedostateczną, tak więc wiedza z zakresu piekarnictwa i cukiernictwa wymaga gruntownego uzupełnienia. Uczestniczka nie wykazała się znajomością podstawowych receptur, technik oraz technologii, stosowanych w piekarnictwie i cukiernictwie. Brak wiedzy praktycznej i teoretycznej spowodował, iż bułka wrocławska wykonana przez Panią Annę nie posiadała prawidłowych cech organoleptycznych – była niewyrośnięta, twarda, zakalcowata i niesmaczna. Dodatkowo Uczestniczka poprzez brak znajomości maszyn i urządzeń gastronomicznych nie potrafiła poprawnie wykonać mise-en-place.

Źródło: opracowanie własne

Załącznik 4. Wzór dzienniczka praktyk po walidacji.

Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu
DZIENNIK PRAKTYK

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Dane osobowe

1.1. Imię i nazwisko

2. Dane identyfikujące jednostkę, w której odbyła się praktyka

2.1. Nazwa jednostki

2.2. Adres jednostki

3. Opiekunowie praktyk

3.1. Imię i nazwisko Stanowisko/ funkcja

3.2. Imię i nazwisko Stanowisko/ funkcja

3.3. Imię i nazwisko Stanowisko/ funkcja

3.4. Imię i nazwisko Stanowisko/ funkcja

4. Okres trwania praktyki

4.1 Od do

Dziennik należy uzupełniać systematycznie po każdej czynności w cyklach dziennych. W tabeli „**Opis czynności praktyki**” należy wpisać rodzaj wykonywanej czynności, godziny jej wykonywania, ewentualne uwagi oraz uzupełnić podpis własny oraz opiekuna. W tabeli „**Autoewaluacja**” należy podsumować cały dzień wg zawartych w niej rubryk.

Praktyka w zakładzie piekarniczo - cukierniczym

Dzień

ZAKRES TEMATYCZNY DNIA

1. Spotkanie z właścicielem zakładu
2. Spotkanie i zapoznanie się z opiekunami praktyk
3. Szkolenie BHP
4. Zapoznanie się z ogólną technologią produkcji, wyposażeniem zakładu oraz działem dystrybucji
5. Zapoznanie się z minimum sanitarnym oraz podstawowymi procedurami obowiązującym w zakładzie
6. Rola kontroli jakości oraz nadzór nad punktami CCP

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

AUTOEWALUACJA

Dzień

<p>Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em</p>	
<p>Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej</p>	

Dzień

PIEKARNIA ZMIANA DZIENNA

ZAKRES TEMATYCZNY DNIA

1. Zapoznanie się z rodzajami pieczywa żytniego oraz mieszanego
2. Zapoznanie się z rodzajami mąk oraz pozostałymi surowcami
3. Zapoznanie się z technologią produkcji wybranych rodzajów pieczywa
4. Przygotowanie żuru, przygotowanie kwasu
5. Przygotowanie i obróbka ciasta
6. Garowanie i wypiek
7. Krojenie i pakowanie
8. Przekazanie produktu do dystrybucji

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

AUTOEWALUACJA

Dzień

<p>Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em</p>	
<p>Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej</p>	

Dzień

PIEKARNIA ZMIANA DZIENNA**ZAKRES TEMATYCZNY DNIA**

1. Prowadzenie kwasów i żurków (skład, parametry wytwarzania)
2. Rola kultur starterowych przy produkcji żurku
3. Badanie kwasowości i pH żurku
4. Wpływ odpowiedniego ukwaszenia kwasów i żurków na jakość pieczywa
5. Maszyny i urządzenia używane w piekarni
6. Przygotowanie i obróbka ciasta
7. Wpływ fermentacji w komorze garowniczej (parametrów garowania) na jakość pieczywa
8. Osadzenie w piecu i wypiek
9. Krojenie i pakowanie produktu gotowego
10. Przekazanie produktu gotowego do dystrybucji

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

AUTOEWALUACJA

Dzień

Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em	
Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej	

Dzień

PIEKARNIA ZMIANA DZIENNA

ZAKRES TEMATYCZNY DNIA

1. Nowoczesne technologie w piekarnictwie
2. Praktyczne zastosowanie technologii cool rising (odroczony wypiek pieczywa) przy produkcji pieczywa pszennego
3. Nowe trendy sprzedaży pieczywa – wypiek pieczywa w sklepie
4. Wizyta w sklepie obserwacja wypieku pieczywa, wady i zalety

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

AUTOEWALUACJA

Dzień

<p>Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em</p>	
<p>Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej</p>	

Dzień

CUKIERNIA**ZAKRES TEMATYCZNY DNIA**

1. Zapoznanie się z rodzajami pieczywa drożdżowego i cukierniczego
2. Produkcja blatów biszkoptowych
3. Produkcja mas cukierniczych
4. Składanie ciast biszkoptowych
5. Dekoracja ciast
6. Pakowanie ciast
7. Przekazanie wyrobu gotowego do dystrybucji

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

AUTOEWALUACJA

Dzień

Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em	
Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej	

AUTOEWALUACJA

Dni 1- 5

Implementacja wiedzy i umiejętności zdobytych i pogłębionych w trakcie 5 dni praktyki w rzeczywistość pracy dydaktycznej w szkole:

MOŻLIWOŚCI / SZANSE

Implementacja wiedzy i umiejętności zdobytych i pogłębionych w trakcie 5 dni praktyki w rzeczywistość pracy dydaktycznej w szkole:

OGRANICZENIA

PROPOZYCJE ZMIAN

programu praktyk

w kierunku zwiększenia możliwości (i minimalizacji ograniczeń) implementacji zdobytych wiedzy i umiejętności w codzienność zawodową pracy w szkole

Dzień

CUKIERNIA

ZAKRES TEMATYCZNY DNIA

1. Ciasta kruche i tarty, zapoznanie z metodami produkcji
2. Produkcja jabłecznika (surowce i technologia)
3. Ciasto drożdżowe zapoznanie się z metodami produkcji
4. Linia do produkcji bułek słodkich (kształtowanie i nakładanie nadzienia)
5. Garowanie i wypiek

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

AUTOEWALUACJA

Dzień

<p>Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em</p>	
<p>Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej</p>	

Dzień

CUKIERNIA

ZAKRES TEMATYCZNY DNIA

1. Produkcja ciastkarska rodzaje ciast
2. Produkcja ciastek kruchych z wykorzystaniem linii do ciastek Enigma Magik MB – 2
3. Produkcja ciasta półfrancuskiego
4. Wypiek i pakowanie wyrobów gotowych

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

AUTOEWALUACJA

Dzień

<p>Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em</p>	
<p>Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej</p>	

Dzień

PIEKARNIA ZMIANA NOCNA**ZAKRES TEMATYCZNY DNIA**

1. Zapoznanie się z rodzajami produkowanego pieczywa
2. Produkcja pieczywa pszennego, mieszanego i żytniego
3. Przygotowanie i obróbka ciasta
4. Garowanie i wypiek
5. Krojenie i pakowanie
6. Przekazanie wyrobu gotowego do dystrybucji

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

AUTOEWALUACJA

Dzień

Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em	
Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej	

Dzień

PIEKARNIA ZMIANA NOCNA

ZAKRES TEMATYCZNY DNIA

1. Przygotowanie i obróbka ciasta
2. Garownie i wypiek
3. Przygotowanie produktu do pakowania
4. Pakowanie pieczywa przy pomocy urządzenia Flow pack (parametry pracy, możliwości)
5. Przekazanie produktu do dystrybucji

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

AUTOEWALUACJA

Dzień

<p>Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em</p>	
<p>Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej</p>	

Dzień

PIEKARNIA ZMIANA NOCNA**ZAKRES TEMATYCZNY DNIA**

1. Produkcja chleba bez dodatku drożdży (prowadzenie ciasta)
2. Przygotowanie i obróbka ciasta
3. Garowanie i wypiek
4. Krojenie pieczywa przy pomocy kralownicy sierpowej i pakowanie
5. Produkcja pączków (przygotowanie ciasta, formowanie, garowanie, smażenie, nadziewanie)
6. Pakowanie pączków i dystrybucja

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

AUTOEWALUACJA

Dzień

Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em	
Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej	

AUTOEWALUACJA

Dni 1- 5

Implementacja wiedzy i umiejętności zdobytych i pogłębionych w trakcie 5 dni praktyki w rzeczywistość pracy dydaktycznej w szkole:

MOŻLIWOŚCI / SZANSE

Implementacja wiedzy i umiejętności zdobytych i pogłębionych w trakcie 5 dni praktyki w rzeczywistość pracy dydaktycznej w szkole:

OGRANICZENIA

PROPOZYCJE ZMIAN
programu praktyk
w kierunku zwiększenia możliwości
(i minimalizacji ograniczeń) implementacji
zdobytych wiedzy i umiejętności w codzienność
zawodową pracy w szkole



**Biuro Projektu:
Doskonalenie „Chlebem Powszednim”
Nauczyciela Zawodu**

tel. 533 370 030

www.doskonaleniechlebem.pl



*Doskonalenie
„Chlebem Powszednim”
Nauczyciela Zawodu*



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego