



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu”  
współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego  
w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

## **RAPORT KOŃCOWY**

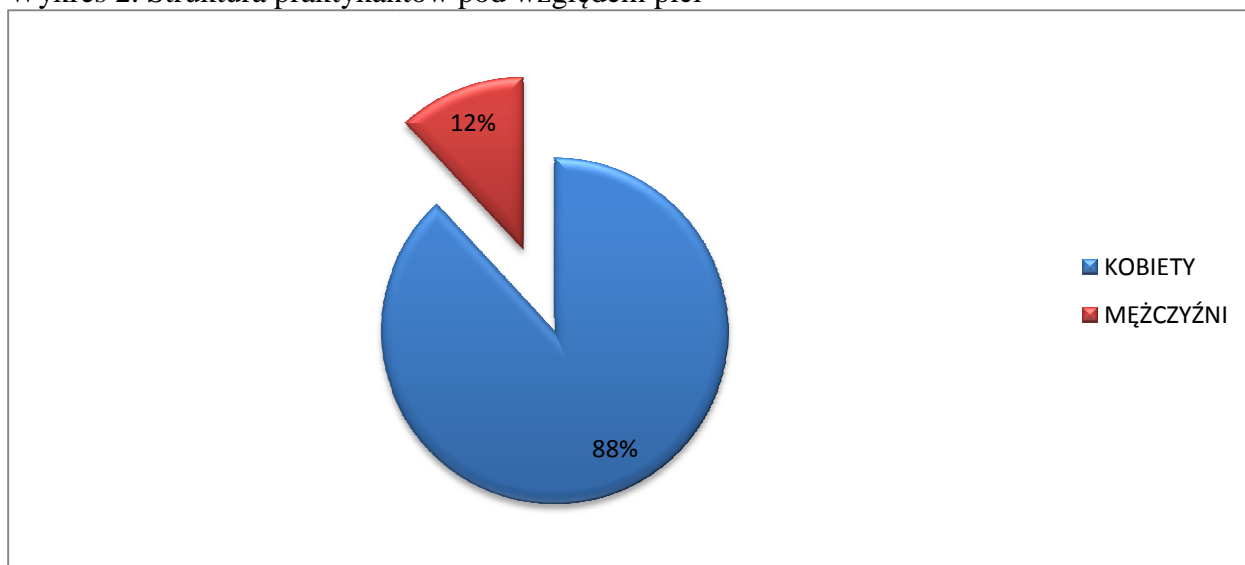
Projekt pt. Czas na nas – praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu”  
umowa nr UDA. PO KL-03.04.03-00-127/11

**Okres: 01.01.2012 -31.12.2013**

### **1. Podsumowanie wdrożenia praktyk w ujęci statystycznym**

W okresie od 01/01/2012 do 31/12/2013 w ramach praktyk w zawodzie kucharz, wzięło udział 261 uczestników o średniej wieku 41 lat, wśród których kobiety stanowiły 88%, a mężczyźni 12% (Wykres 2.). Wśród praktykantów wszyscy byli osobami zatrudnionymi. Działania skierowane były do potencjalnych praktykantów z całej Polski. Zaobserwowano, iż największy odsetek uczestników pochodził z Małopolski (18,4%), a najmniejszy z województwa lubuskiego (0,4%). Dodatkowy rozkład procentowy uczestników pod względem zamieszkania przedstawia Wykres 2.

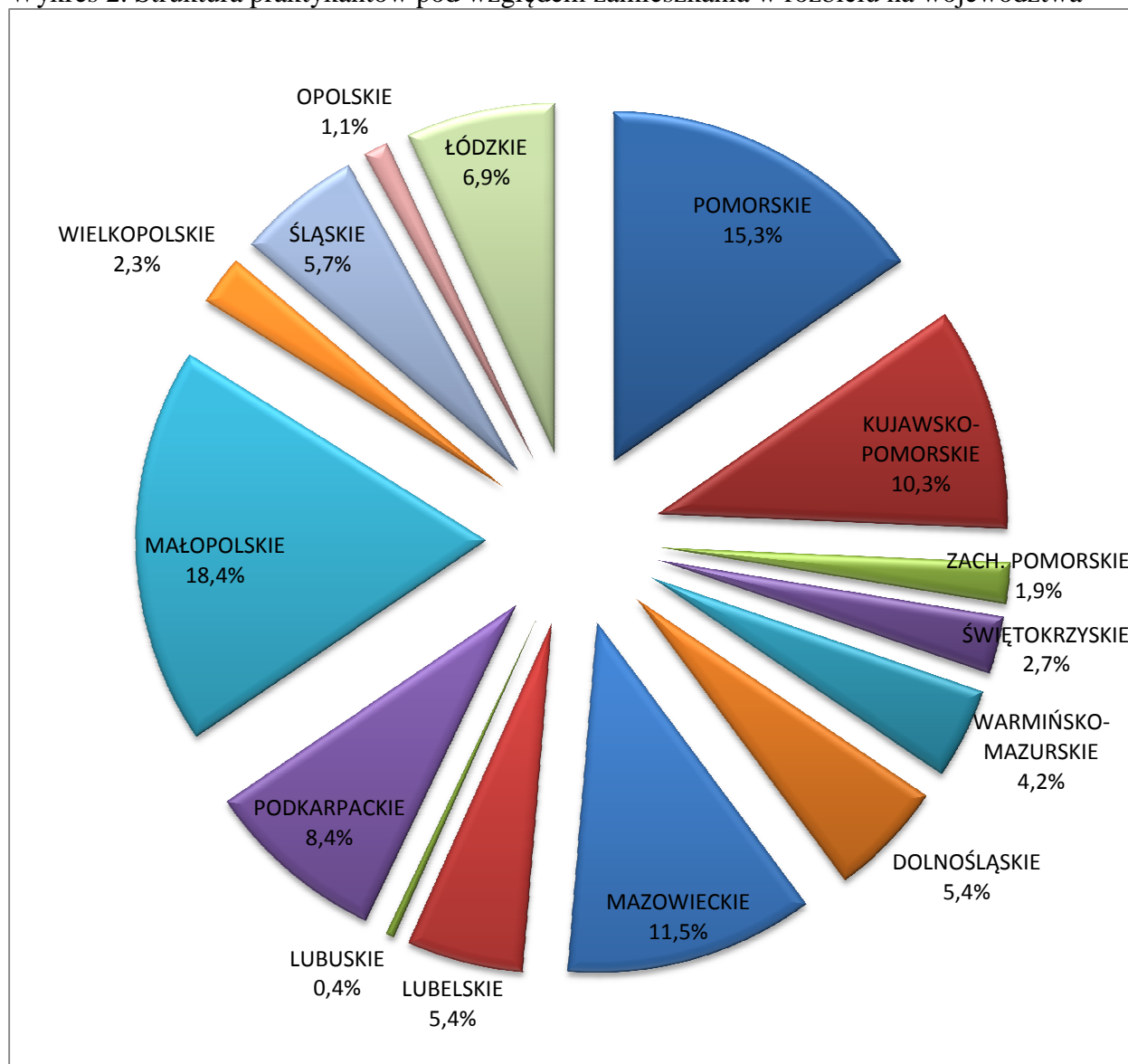
Wykres 2. Struktura praktykantów pod względem płci





Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu”  
współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego  
w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Wykres 2. Struktura praktykantów pod względem zamieszkania w rozbiciu na województwa

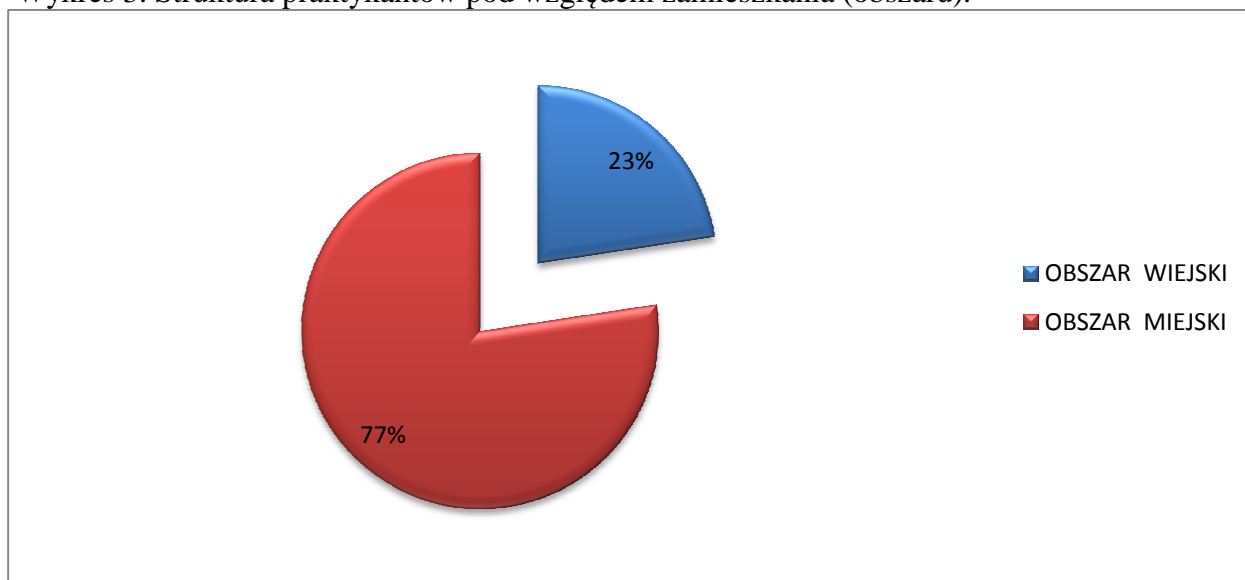


Rozróżniając praktykantów pod względem pochodzenia w rozbiciu na obszary wiejskie i miejskie stwierdzono, iż większość (77,4%) uczestników zamieszkiwała obszary miejskie, natomiast wiejskie jedynie 23% praktykantów. Dokładne dane w tym zakresie zostały przedstawione na Wykresie 3.



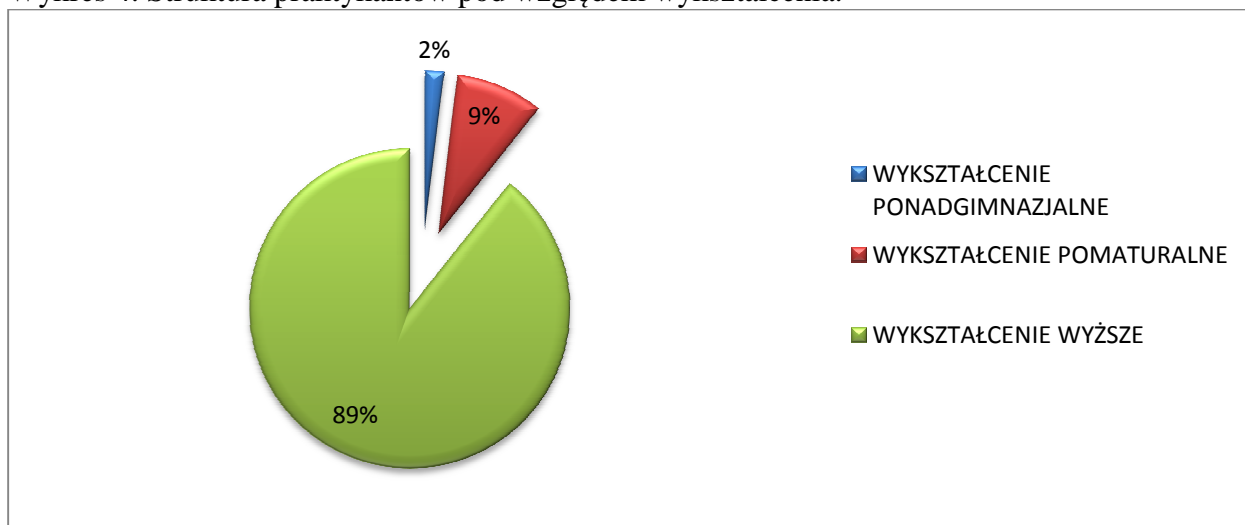
Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu”  
współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego  
w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Wykres 3. Struktura praktykantów pod względem zamieszkania (obszaru).



Praktykanci zawodu kucharz najczęściej posiadali wykształcenie wyższe (89%). Mniejszy odsetek uczestników deklарował wykształcenie pomaturalne (9%) oraz ponadgimnazjalne (2%). Szczegółową strukturę przedstawia Wykres 4.

Wykres 4. Struktura praktykantów pod względem wykształcenia.

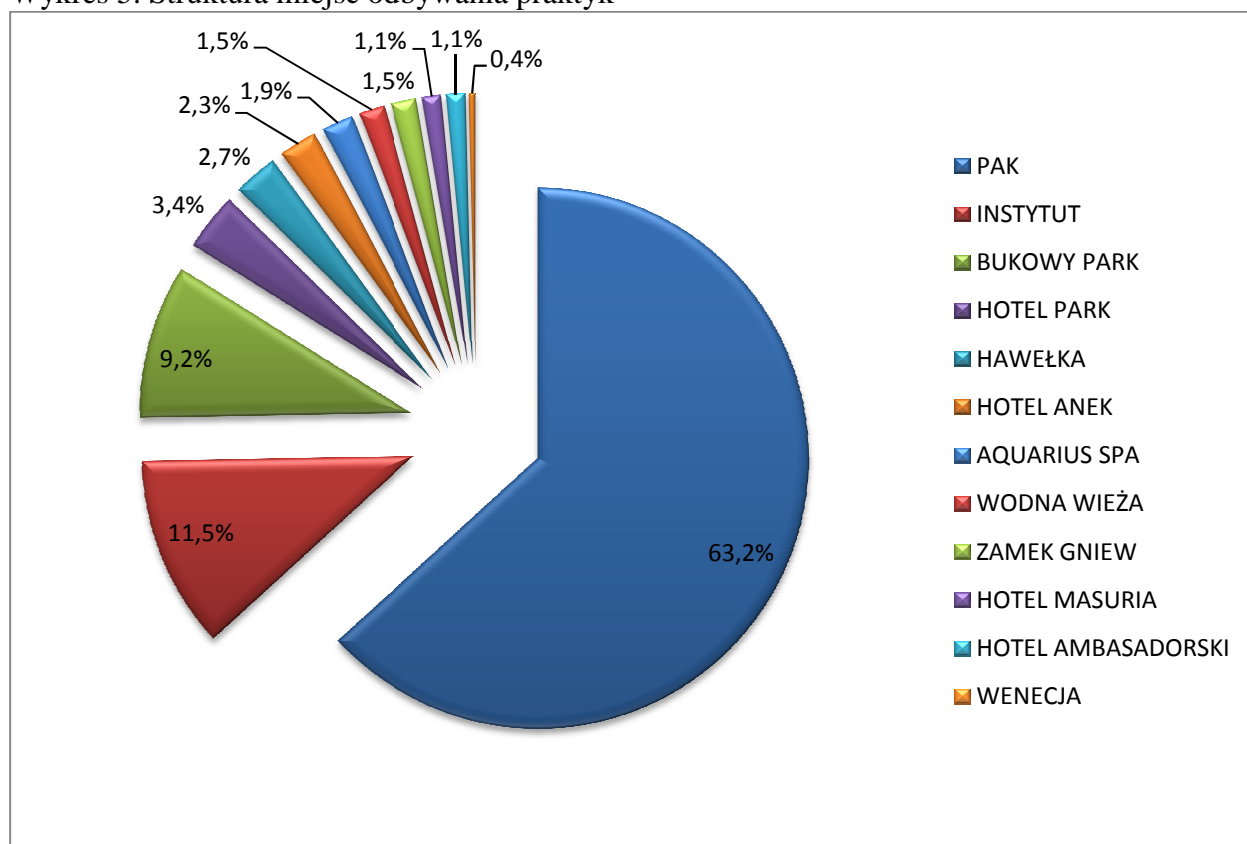




Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu”  
współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego  
w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Praktyki odbywały się w 12 zakładach gastronomicznych, z czego największy odsetek uczestników odbył praktyki w Pomorskiej Akademii Kulinarnej (63,2%), Szczegółową strukturę miejsc praktyk przedstawia Wykres 5.

Wykres 5. Struktura miejsc odbywania praktyk



## 2. Analiza Programu Doskonalenia Zawodowego dla zawodu kucharz

Podczas pierwszego dnia praktyk uczestnicy zapoznawali się zakładem gastronomicznym oraz ze sprzętem znajdującym się w lokalu i wykładowcami. Ustalany był harmonogram praktyk oraz przedstawiana była organizacja pracy w przedsiębiorstwie z wyszczególnieniem struktury organizacyjnej, stanowisk pracy i zakresu obowiązków pracowników, a także obowiązującej dokumentacji. Dodatkowo, uczestnicy zapoznawali się z przepisami BHP,



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

EUROPEJSKA  
UROPEJSKI  
POŁECZNY



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu”  
współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego  
w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

PPOŻ i ochroną środowiska. Przez kolejne dziesięć dni Praktykanci wdrażani byli w zaplanowane zadania zawodowe.

Działaniem wstępnym każdej praktyki było przeprowadzenie testu sprawdzającego wiedzę uczestników projektu, składającego się z 50 pytań. Oceniając wiedzę uczestników projektu zauważono, iż wyniki testów końcowych zawierały ok. 70% więcej poprawnych odpowiedzi. Świadczy to o przyswojeniu wiedzy i podniesieniu kwalifikacji zawodowych praktykantów.

Praktykanci podczas pierwszych dni praktyk zgłębiali podstawowe techniki krojenia warzyw różnymi metodami: *julienne* (zapałki), *brunoise* (główki od zapałek), *batonettes* (słupki), *chiffonade* (drobno szatkowane zioła, sałaty i warzywa liściaste), *vichy* (plasterki), *mirepoix* (kawałki półokrągłe do duszenia), *diaments* (rąby), *paysanne* do zup (cienkie kwadraty), *parysienne* (kuleczki duże), *printaniere/jardiniere* (małe/duże wrzeciona). Dodatkowo zaznajamiali się z podstawowymi technikami krojenia ziemniaków, metodami: *parisienne* (kuleczki duże), *pailles* (słomka), *frites* (kształt frytki), *pont neuf* (grube słupki), *rissolees* (kostka średniej wielkości), *parmentier* (drobna kostka), *olive* (w kształcie oliwek), *boulangere* (plasterki), *maxime* (gruba kostka), *fondates*, *chateau*, *pommes nature* (wrzeciona różnej wielkości), *douchesse-berny gaufrettes* (krateczka).

Techniki krojenia warzyw i owoców z wykorzystaniem odpowiednich technik niejednokrotnie sprawiał praktykantom duże trudności. Podstawowym problemem okazał się powszechny brak znajomości podstawowego nazewnictwa, z którym niejednokrotnie uczestnicy spotykali się po raz pierwszy podczas praktyk, w ramach niniejszego projektu.

Kolejnym zagadnieniem, z którym zapoznawali się uczestnicy były dania kuchni zimnej. Praktykanci zdobywali wiedzę teoretyczną i praktyczną w zakresie sporządzania zakąsek, sałat, surówek oraz sosów zimnych i dipów. Dzięki zdobytym umiejętnościom uczestnicy nauczyli się dobrać odpowiednie surowce, przeprowadzać obróbkę wstępną warzyw i tym samym przyrządzać sałatki i surówki. Co więcej, nabyli umiejętności dotyczących przygotowywania baz do sosów zimnych i dipów. Praktykanci uzyskali praktyczną zdolność



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

EUROPEJSKA  
UNIA EUROPEJSKA  
PROGRAM OPERACYJNY



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu”  
współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego  
w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

tworzenia zakąsek kuchni zimnej, co pozwoli na swobodne poruszanie się w tej dziedzinie kulinariów.

Dania kuchni gorącej stanowiły najobszerniejszy dział realizowanych praktyk. Uczestnicy projektu zaznajamiali się zarówno z zakąskami jak i zupami, wywarami i bulionami, a także daniami z makaronu, ryżu, kurczaka, wieprzowiny i wołowiny oraz warzyw. Dzięki realizacji zadań, praktykanci zgłębiali wiedzę na temat kuchni świata oraz nauczyli się pracować z danym produktem, począwszy od pobrania go z magazynu, poprzez obróbkę wstępną i cieplną. Dzięki praktykom uczestnicy poznawali organizację pracy w kuchni gorącej, łącznie ze specyficznym mise-en-place i zasadami utrzymania higieny i bezpieczeństwa pracy w rzeczywistych warunkach. Praktykanci uzyskiwali wiedzę na temat receptur, uczyli się przygotowywać bazy do zup oraz poznali różne rodzaje i techniki sporządzania zup (specjalne, czyste, zagęszczane: kremy i przecierane oraz zupy narodowe). Uczyli się także sposobu klasyfikacji zup oraz ich nowoczesnych aranżacji.

Umiejętność przyrządzania podstawowych sosów oraz dań z jaj, makaronów i ryżu jest niezbędna w pracy kucharza. Uczestnicy podczas praktyk często opierali swoją wiedzę w tym zakresie na podstawie własnych lub zasłyszanych receptur, które często posiadały maksymalnie kilka elementów łączących je z oryginalnymi daniami. Modyfikacje w kuchni są zjawiskiem naturalnym i każdy dąży do tego, by stworzyć autorski przepis. Jednakże droga do sukcesu prowadzi jedynie poprzez zgłębienie wiedzy podstawowej, dzięki której nauczyć się można podstaw łączenia składników oraz odpowiednich technik kulinarnych. Praktykanci podczas przygotowywania dań z makaronu i ryżu mogli wykazywać się znajomością przygotowywania potraw. Dodatkowo uczyli się organizacji i utrzymania w czystości stanowiska pracy, przeprowadzania obróbki wstępnej produktów oraz stosowania receptur.

Podczas wdrażania zadań dotyczących potraw kuchni gorącej, opartej na bazie kurczaka i ryb, uczestnicy uczyli się realizacji zamówień zgodnie z karta menu, co jest niezbędną umiejętnością w pracy każdego kucharza. Praktykanci pracowali przy trybowaniu kurczaka oraz oprawianiu i filetowaniu ryb i oczyszczaniu krewetek. Uczestnicy



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

EUROPEJSKA  
UROPEJSKI  
POŁECZNY



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu”  
współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego  
w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

niejednokrotnie mieli duże problemy w związku z w.w. zadaniami, nie potrafiąc prawidłowo obchodzić się z produktem, tworząc niedopuszczalnie obszerne straty surowcowe. Dzięki opanowaniu wiedzy praktycznej w tym zakresie, praktykanci byli gotowi do przygotowywania dań z kurczaka (dania smażone w głębokim i płytkim tłuszczu, pieczone, gotowane) oraz ryb i owoców morza (pieczone, smażone w płytkim i głębokim tłuszczu).

Dania z wieprzowiny i wołowiny stanowiły kolejny element potraw kuchni gorącej. Praktykanci uczyli się prawidłowo rozróżniać części mięsa, oceniać jego jakość oraz świeżość oraz przydatność technologiczną. Uczestnicy uzyskali wiedzę na temat obróbki wstępnej mięs oraz technik obróbki cieplnej dla wieprzowiny (smażenie, pieczenie, duszenie), a także rodzaje wysmażenia wołowiny wraz z systematyką. Dodatkowo, praktykanci zdobyli praktyczną umiejętność wdrażania technik kulinarnych, takich jak smażenie, zapiekanie i podwędzanie. Dzięki znajomości różnych technik stosowanych w nowoczesnej gastronomii, można przygotowywać rozmaite dania o specyficznych walorach smakowych. Wiedza w tym zakresie jest niezbędna w pracy kucharza i stanowi podstawę edukacyjną w nauce zawodu.

Ostatnim elementem w kuchni gorącej były warzywa. Dzięki zapoznaniu się ze specyfiką produktów oraz możliwościami, jakie daje znajomość asortymentu i technik kulinarnych, uczestnicy mogli poszerzyć wiedzę na temat łączenia potraw warzywnych z mięsem i ryżem, w formie zapiekanej oraz smażonej w płytkim i głębokim tłuszczu.

Odrębny dział praktyk stanowiły dania bankietowe gorące. Praktykanci podczas zajęć uczyli się sporządzać dania bankietowe, zapoznawali się z recepturami i aranżacjami, a także zgłębiali wiedzę w zakresie serwisu potraw. Co więcej, zdobyli umiejętność układania i organizacji bufetu kuchni gorącej oraz poznali zasady live cooking.

Podczas wszystkich etapów praktyk, uczestnicy uczyli się organizować stanowiska pracy i utrzymywać je w czystości podczas całego procesu technologicznego. Zdobyli również umiejętność gromadzenia niezbędnych narzędzi i sprzętu w celu przygotowania danej potrawy. Nauczyli się również ergonomicznej organizacji pracy oraz zasad BHP i HACCP.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

EUROPEJSKA  
UNIA EUROPEJSKA  
FUNDUSZ SPÓŁCZNY



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu”  
współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego  
w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Warunkiem zaliczenia praktyk i uzyskania zaświadczenia o ukończeniu doskonalenia zawodowego było udokumentowanie, iż wszystkie wybrane zadania zostały wykonane. Dodatkowo, każdy z uczestników przeszedł test sprawdzający wiedzę z zakresu przeprowadzanych zajęć i wypełnił ankietę sprawozdawczą z przebiegu praktyk.

### **3. Analiza dzienników praktyk**

Uczestnicy, w celu zaliczenia praktyk, sporządzali dzienniki praktyk, które uzupełniane były poprzez wpisywanie programu działań oraz uwag go dotyczących. Dodatkowo, Praktykanci opisywali wykonywane przez siebie zadania z charakterystyką i oceną zdobytych umiejętności, w rozbiciu na każdy z dziesięciu dni praktyk. Dodatkowo, w dzienniczku uczestnicy otrzymywali notatkę od przedsiębiorcy na podstawie opinii opiekuna praktyk.

Praktykanci mieli trudności z uzupełnieniem kolumny 3. „Umiejętności zawodowe, które uzyska uczestnik projektu w wyniku wypełnianych zadań” oraz 4. „Poziom znajomości zagadnień przez uczestnika projektu na zakończenie dnia”. W mojej opinii, należało by sprecyzować zakres umiejętności, poprzez wypisanie ich w formie pomocnika na ostatniej stronie dzienniczka. W kwestii kolumny 4., należałoby stworzyć przejrzystą skalę 5-punktową, do której uczestnicy projektu mogliby się odnieść.

### **4. Analiza ankiet końcowych**

Ankiety zostały przeprowadzane podczas ostatniego dnia praktyk wśród nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu. Celem badań było uzyskanie informacji na temat ogólnej oceny projektu, wykorzystując szczegółowe pytania dotyczące programu, opiekunów, miejsca czy też całego przebiegu praktyk.





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

EUROPEJSKA  
UROPEJSKI  
POŁECZNY



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu”  
współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego  
w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Na pytanie 1. Jak oceniasz program praktyk większość ankietowanych odpowiedziała, że bardzo dobrze lub dobrze. Średnia ocen respondentów wyniosła 4,9 pkt. Najslabiej zostały w tym względzie ocenione praktyki w Hotelu Park (4,76 pkt.).

Na pytanie 2. Czy program praktyk był zbyt przeładowany / odpowiedni czy za mało nasycony większość ankietowanych odpowiedziało, że był odpowiedni (98%). Natomiast 2 ankietowanych stwierdziło, że program był zbyt przeładowany, a 3 zaznaczyło odpowiedź „za mało nasycony”.

Na pytanie 3 o długość trwania praktyk również większość respondentów odpowiedziało, że praktyki trwały w sam raz (93,9%), 4,2% ankietowanych uznało, że praktyki trwały zbyt krótko, a 1,9% zaznaczyło odpowiedź „zbyt długo”.

W pytaniu 4. chciano poznać opinię uczestników praktyk na temat korzyści jakie według nich wynieśli z praktyk.

98,1% respondentów odpowiedziało, że dzięki praktykom wiedzą jak mogą zainteresować uczniów wiedzą. Natomiast na to samo pytanie 0,8% ankietowanych twierdziło, że nie, a 1,1%, że nie ma zdania. Ze stwierdzeniem „wiem jak uniknąć/rozwiązać problemy związane ze specyfiką zawodu” zgodziło się 89,6%, nie zgodziło się 9,6%, a nie miało zdania 0,8% ankietowanych. Co więcej 96,9% respondentów dzięki praktykom wymieniło się doświadczeniami z innymi uczestnikami, 0,8% zaprzeczyło, a 2,3% ankietowanych nie miało zdania w tej kwestii. Dodatkowo, ciekawe kontakty nawiązało 96,6% respondentów, nie nawiązało takich znajomości 1,5%, a nie miało zdania 1,9% respondentów.

Pytanie 5. dotyczyło oceny warunków technicznych i organizacyjnych związanych z praktykami. Wszystkie osoby odpowiedziały, że oceniają te aspekty dobrze lub bardzo dobrze – średnia ocen wyniosła 4,78 pkt. Najslabiej ocenione zostało zakwaterowanie i wyżywienie (4,61 pkt.), a najwyżej (4,93 pkt.) wyposażenie sali, obejmujące zarówno sprzęt AGD, jak i maszyny i produkty. Najslabiej pod względem oceny organizacji wypadł Hotel Park, uzyskując jedynie 4,26 pkt.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

EUROPEJSKA  
UROPEJSKI  
POŁECZNY



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu”  
współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego  
w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Pytanie 6. pozwoliło na uzyskanie informacji o ocenie opiekunów praktyk przez uczestników. Pośród składowych oceny znalazły się wytyczne takie jak: znajomość tematu, przygotowanie merytoryczne, sposób przekazywani informacji, tempo pracy, atmosferę praktyk, współpraca i ogólna ocena opiekuna praktyk. Większość uczestników oceniła opiekunów bardzo dobrze lub dobrze. Średnia ocen wyniosła 4,97 pkt. Najniżej zostało ocenione dbanie opiekunów praktyk o dobra atmosferę podczas zajęć (4,94 pkt.), co w szczególności dotyczyło Hotelu Park, w którym pod tym względem ankietowani ocenili opiekuna na średnią ocenę 4,79 pkt.

Wśród uwag ankietowani podkreślali miłą atmosferę zajęć, fakt zdobycia wiedzy praktycznej, wysoką ocenę przydatności zdobytej wiedzy i kwalifikacje trenerów. Prócz 1 respondenta, wszyscy poleciliby udział w praktykach innym osobom i wszyscy byli zadowoleni z odbytych praktyk.

## **5. Podsumowanie**

Analizując ocenę pilotażowego wdrożenia praktyk w zawodzie kucharz uważam, że zarówno organizacja jak i przebieg praktyk plasują na się na wysokim poziomie. Drobne uciążliwości związane ze złymi warunkami zakwaterowania czy też brakiem niektórych materiałów dydaktycznych w formie papierowej nie rzutują na całokształt oceny projektu. Dodatkowo, pojedyncze uwagi dotyczące braku różnych składników zarówno spożywczych jak i higienicznych, były skrupulatnie analizowane, a uchybienia naprawiane systematycznie.

Wśród uwag dotyczących samego programu praktyk, należałoby zwrócić uwagę na uzupełnienie go o tradycyjną kuchnię polską.

Ogólna ocena przebiegu praktyk wypada bardzo dobrze. Reakcje Mazowieckiej Izby Rzemiosła i Przedsiębiorczości na uwagi uczestników każdorazowo były natychmiastowe, z satysfakcjonującym dla praktykanta skutkiem.

**Krzysztof Szulborski**