



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



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 Z WDROŻENIA PROGRAMU PRAKTYK DLA NAUCZYCIELI I INSTRUKTORÓW PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU**

**Dla zawodu cukiernik**

Realizowanego w ramach projektu „Czas na nas – praktyki dla nauczycieli i instruktorów  
praktycznej nauki zawodu”

Szymon Konkol

Okres wdrażania programu: od dnia 01.01.2012 r. do 31.12.2013 r.

## **Spis treści**

1. Wprowadzenie
2. Cele projektu
3. Grupa docelowa (beneficjenci projektu)
4. Zakres programu praktyk
5. Charakterystyka uczestników programu
  - 5.1 Charakterystyka uczestników pod względem płci
  - 5.2 Charakterystyka uczestników pod względem wieku
  - 5.3 Charakterystyka uczestników pod względem wykształcenia
  - 5.4 Charakterystyka uczestników pod względem rejonu zamieszkania
6. Analiza realizacji programu
  - 6.1 Analiza realizacji projektu w oparciu o raporty w dzienniczkach praktyk
  - 6.2 Zmiany wprowadzone w programie praktyk
  - 6.3 Analiza ankiet końcowych przeprowadzonych wśród uczestników
7. Podsumowanie
- 8 . Rekomendacje

## **1. Wprowadzenie**

Program doskonalenia zawodowego dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu kształcących w zawodzie: Cukiernik, został opracowany i wdrożony na potrzeby projektu „Czas na nas – praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu”. Projekt jest realizowany przez Mazowiecką Izbę Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Warszawie w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (Priorytet III „Wysoka, jakość systemu oświaty”, Działanie 3.4, Poddziałanie 3.4.3.).

Działanie 3.4.3 koncentruje się na upowszechnianiu uczenia się przez całe życie co pozwala na podwyższanie systemu oświaty. Wsparcie w ramach działania obejmuje systemowe działania realizowane przez instytucje zarządzające oświatą, ukierunkowane na podniesienie jakości rezultatów pracy instytucji systemu edukacji, ukierunkowanie kształcenia na dziedziny o znaczeniu kluczowym dla gospodarki opartej na wiedzy oraz dostosowanie kierunków i programów nauczania do potrzeb rynku pracy.

Aby sprostać wyzwaniom i lepiej przygotowywać uczniów do zadań zawodowych w zmieniającym się świecie, nauczyciel powinien posiadać aktualną wiedzę teoretyczną i praktyczną w zawodzie, w którym kształci. Powinien znać nowe technologie, umieć obsługiwać nowoczesny sprzęt. Doskonalenie zawodowe realizowane w formie praktyki w przedsiębiorstwach wiodących na rynku branży cukierniczej z znacząco wesprze nauczycieli w doskonaleniu swoich kompetencji.

## **2. Cele programu**

Dzięki projektowi nauczyciele/ki oraz instruktorzy/ki praktycznej nauki zawodu mogli/ły zdobyć dodatkowe cenne doświadczenie i wiedzę w branży cukierniczej, dzięki czemu mogą wyjść naprzeciw oczekiwaniom uczniów oraz sprostać nowym wymogom kształcenia w nowoczesnej szkole zawodowej i zakładzie praktycznej nauki zawodu.

Szczegółowe cele programu to:

- Doskonalenie (podnoszenie poziomu posiadanych) umiejętności praktycznych nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu.
- Umożliwienie nauczycielom oraz instruktorom praktycznej nauki zawodu nabycia doświadczenia w produkcji wyrobów cukierniczych w oparciu o różne technologie.
- Poznanie mechanizmów zarządzania zakładem cukierniczym.
- Integracja środowiska oświatowego i pracodawców branży cukierniczej.
- Podniesienie, jakości pracy szkół kształcących w zawodzie Cukiernik, przez dostosowanie umiejętności nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu co przełoży się na dostosowanie wiedzy uczniów do potrzeb rynku pracy.

## **3. Grupa docelowa**

Program kierowany był do następujących grup docelowych:

- uczniowie,
- nauczyciele i doradcy zawodowi,
- instytucje oświatowe prowadzące doradztwo edukacyjno-zawodowe,
- placówki kształcenia i doskonalenia nauczycieli,
- szkoły i placówki oświatowe oraz ich organy prowadzące,
- kuratoria oświaty,
- Centralna i Okręgowe Komisje Egzaminacyjne,
- uczelnie i jednostki naukowe,
- administracja oświatowa,
- organy prowadzące szkoły i placówki,
- Ministerstwo Edukacji Narodowej,
- Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego.

#### **4. Zakres programu praktyk**

Zakres praktyk obejmował zadania zawodowe obejmujące podstawowe kwalifikacje dla zawodu cukiernik i był opracowany zgodnie z charakterystyką podstawowych wyrobów właściwych dla branży. W cyklu szkoleń praktycznych beneficjenci zostali zapoznani z teorią i praktyką produkcji następującego asortymentu grup wyrobów cukierniczych ujętych w tematykę kolejnych praktyk:

1. Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast drożdżowych
2. Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast półfrancuskich.
3. Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast francuskich
4. Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast biszkoptowych
5. Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast biszkoptowo tłuszczowych
6. Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast kruchych
7. Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast parzonych
8. Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast bezowych
9. Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast piernikowych
10. Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast obgotowywanych

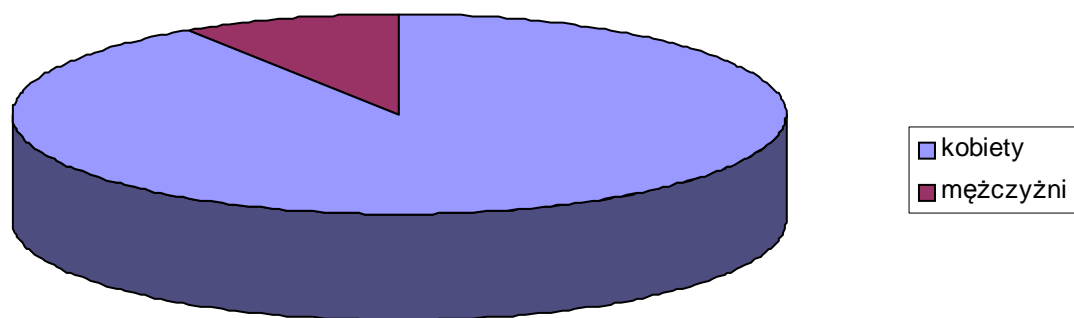
#### **5. Charakterystyka uczestników programu**

W programie wzięli udział 43 nauczyciele przedmiotów zawodowych oraz instruktorzy praktycznej nauki zawodu w zawodzie cukiernik.

##### **5.1 Charakterystyka uczestników pod względem płci**

W grupie osób objętych programem znalazło się 39 kobiet i 4 mężczyzn

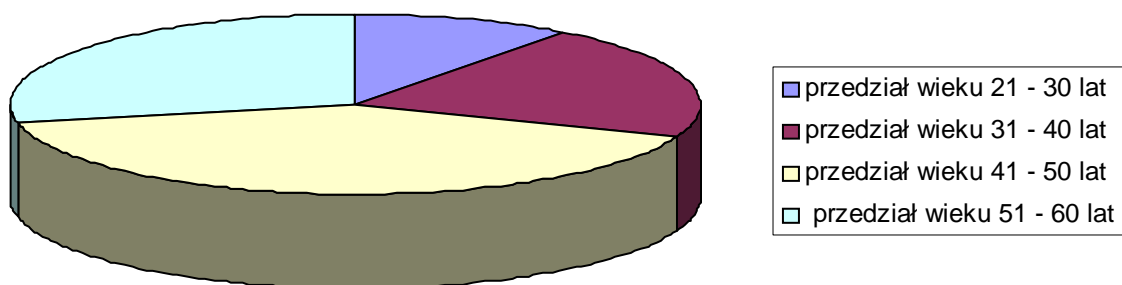
### Zastawienie statystyczne uczestników programu pod względem płci



### 5.2 Charakterystyka uczestników pod względem wieku

W programie wzięli udział uczestnicy w przedziale wiekowym od 26 lat do 60 lat, w tym: 4 osoby w wieku 21 – 30 lat, 8 osób w wieku 31 – 40 lat, 16 osób w wieku 41 – 50 lat, 11 osób w wieku 51 – 60 lat.

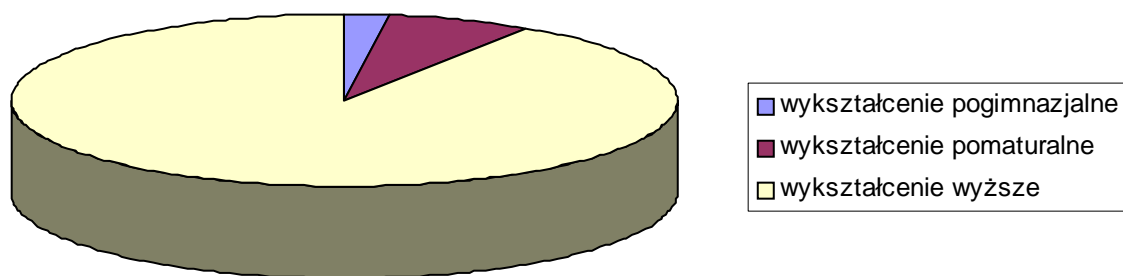
### Zestawienie grup wiekowych uczestników programu



### 5.3 Charakterystyka uczestników pod względem wykształcenia

Wśród uczestników programu znalazły się osoby o wykształceniu pogimnazjalnym, pomaturalnym oraz wyższym. Ilość osób pod względem zmiennej wykształcenia: wykształcenie pogimnazjalne: 1 osoba, wykształcenie pomaturalne: 3 osoby, wykształcenie wyższe: 39 osób.

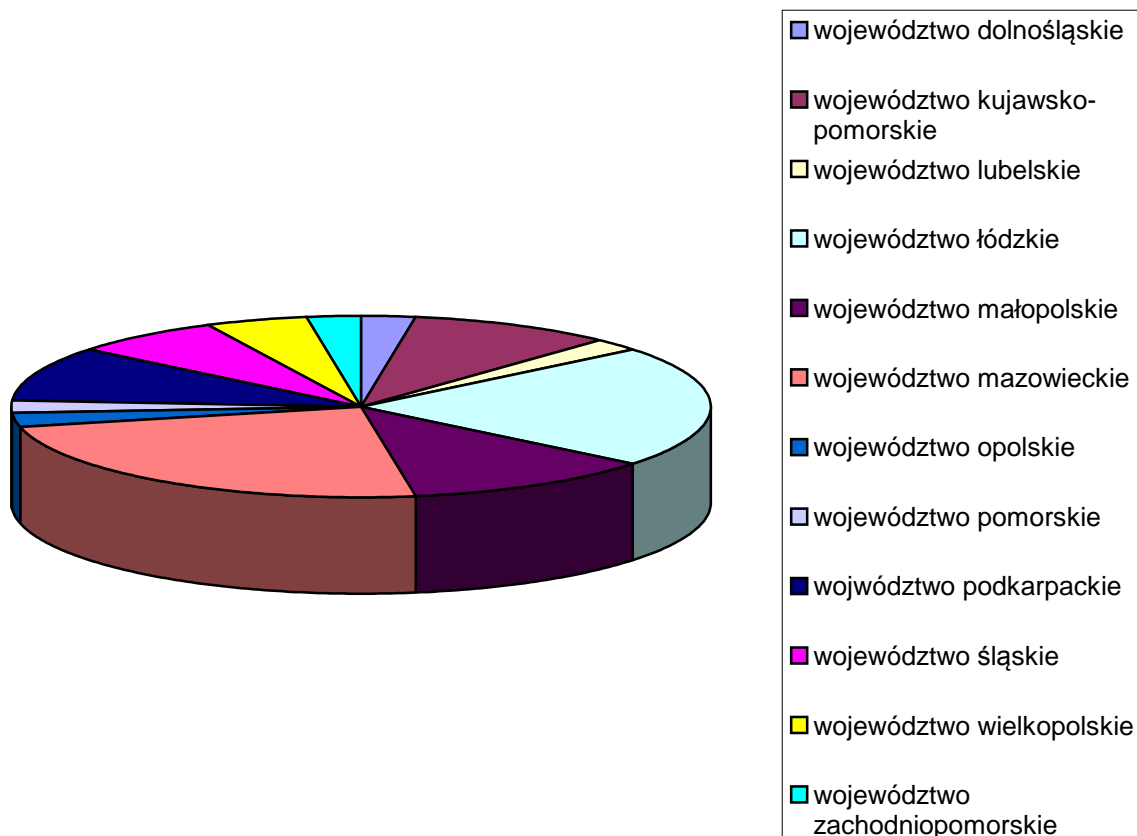
### Zastawienie uczestników pod względem wykształcenia



### 5.4 Charakterystyka uczestników pod względem rejonu zamieszkania

Program miał charakter ogólnopolski i kierowany był do mieszkańców wszystkich województw. W grupie uczestników programu znaleźli się mieszkańcy następujących województw: województwo dolnośląskie: 1 osoba, województwo kujawsko-pomorskie: 4 osoby, województwo lubelskie: 1 osoba, województwo łódzkie: 9 osób, województwo małopolskie: 5 osób, województwo mazowieckie: 10 osób, województwo opolskie: 1 osoba, województwo podkarpackie: 4 osoby, województwo pomorskie: 1 osoba, województwo śląskie: 3 osoby, województwo wielkopolskie: 2 osoby, województwo zachodniopomorskie: 1 osoba.

### Zestawienie uczestników pod względem zamieszkania



## **6. Analiza realizacji programu**

Program praktyki został zaplanowany na 10 dni (8 godzin dziennie), w tym na zapoznanie się z zakładem/ przedsiębiorstwem i obowiązującymi w nim przepisami i regulaminami – 8 godz. W uszczegółowionym programie zaproponowane zostało 10 zadań do wykonania. Uczestnik Projektu wraz z opiekunem mieli możliwość dokonania wyboru zadań jakie mają zostać wykonane. Kolejność zadań zaproponowanych do wykonania w uszczegółowionym programie nie była obowiązkowa i mogła podlegać modyfikacjom na wniosek uczestnika. Informacja o zadaniach wykonywanych w danym dniu, zostanie odnotowana w dzienniku praktyk prowadzonym przez każdego uczestnika we współpracy z opiekunem praktyk. Warunkiem zaliczenia praktyki, a tym samym uzyskania zaświadczenia o ukończeniu doskonalenia zawodowego, było udokumentowanie realnego wykonania zaplanowanych zadań zgodnie z dokumentacją programu. Na dokumentację programu składały się: Dzienni praktyk oraz Ankieta końcowa.

### **6.1 Analiza realizacji projektu w oparciu o raporty w dzienniczkach praktyk**

Zestawienia realizacji programu praktyk dokonano poprzez analizę poziomu realizacji zadań zawodowych udokumentowanych w Dziennikach praktyk prowadzonych przez uczestników programu. Każdy z uczestników programu zobowiązany był do dokumentowania wszystkich zajęć w postaci wpisów w Dzienniku praktyk. Wszyscy uczestnicy projektu wywiązali się z tego obowiązku relacjonując tym samym przebieg swych praktyk.

Z analizy tej dokumentacji wynika że w większości przypadków odbyto zajęcia praktyczne zgodnie z pierwotnym programem opracowanym przez zespół ekspertów. W większości przypadków w Dziennikach praktyk udokumentowano przeprowadzenie zajęć praktycznych w następującym zakresie tematów zadań zawodowych:

- Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast drożdżowych
- Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast półfrancuskich.
- Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast francuskich
- Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast biszkoptowych
- Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast biszkoptowo tłuszczowych
- Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast kruchych
- Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast parzonych
- Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast bezowych
- Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast piernikowych
- Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast obgotowywanych

W niektórych przypadkach skorzystano z możliwości modyfikacji programu praktyk zgodnie z oczekiwaniami uczestników projektu. Modyfikacje te nie wpłynęły jednak znacząco na poziom realizacji zadań zakładanych do realizacji w założeniach projektu a były tematami uzupełniającymi pierwotnie zaplanowane do realizacji zadania.

### **6.2 Zmiany wprowadzone w programie praktyk**

Z analizy dokumentacji praktyk wynika że nastąpiły modyfikacje i zmiany w programie praktyk. Zmiany wprowadzone w programie praktyk wynikały z oczekiwań uczestników projektu oraz ze specyfiki zakładów produkcyjnych, w których odbywały się praktyki zawodowe. W dwóch przypadkach zmieniono program praktyk uzupełniając pierwotne

tematy zadań zawodowych o nowe zagadnienia. Tym samym zastąpiono pierwotny zakres działań zadaniami zgodnymi z oczekiwaniami uczestników.

Zmiany dotyczyły realizacji następujących zadań zawodowych nie ujętych w projekcie pierwotnym:

- Sporządzanie i dekoracja tortów
- Sporządzanie ciast chlebowych
- Wytwarzanie bułek i wyrobów słonych
- Wytwarzanie wyrobów czekoladowych
- Wytwarzanie deserów lodowych

W przypadkach modyfikacji programu praktyk zrezygnowano z realizacji pierwotnie zamierzonych zadań zawodowych w zakresie:

- Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast bezowych
- Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast piernikowych
- Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast obgotowywanych

W/w zmiany były zgodne z oczekiwaniami i potrzebami uczestników projektu.

### **6.3 Analiza ankiet końcowych przeprowadzonych wśród uczestników**

W ankietach końcowych dla uczestników programu badaniu poddano następujące obszary:

- Tryb realizacji praktyk
- Indywidualną ocenę programu praktyk
- Poziom realizacji programu praktyk
- Aspekty organizacyjne praktyk
- Zaangażowanie opiekuna praktyk
- Indywidualne spostrzeżenia dotyczące programu i jego realizacji

#### **Z analizy ankiet wypływają następujące wnioski i spostrzeżenia:**

We wszystkich przypadkach uczestnicy wybrali praktyki w trybie 10 dni ciągle co oznacza że praktyki odbywały się przez kolejno następujących po sobie 10 dni.

Wszyscy uczestnicy programu ocenili tryb realizacji praktyk jako bardzo dobry w następujących zakresach:

- tematyka
- zdobycie nowej wiedzy
- uzyskanie nowych umiejętności
- przydatność w dalszej karierze zawodowej.

Zdaniem uczestników programu czas trwania praktyk uznany był we wszystkich przypadkach za odpowiedni. Wszyscy uczestnicy projektu deklarują osiągnięcie wiedzy i umiejętności w zakresie:

- wykorzystania nowych umiejętności i wiedzy w pracy zawodowej
- unikania/ rozwiązywania problemów związanych ze specyfiką zawodu

Podczas praktyk nastąpiły wśród uczestników interakcje w zakresie:

- wymiany doświadczeń z innymi uczestnikami
- nawiązanie interesujących kontaktów.



Uczestnicy programu ocenili jako bardzo dobre aspekty organizacyjne programu, a w szczególności:

- warunki pracy
- wyposażenie sali/ pracowni
- zakwaterowanie i wyżywienie

Uczestnicy programu ocenili jako bardzo dobre kompetencje i zaangażowanie opiekuna praktyk w zakresie:

- znajomości tematu i przygotowania merytorycznego
- sposobu przekazywania informacji
- tempa pracy
- dbałości o dobrą atmosferę podczas praktyk

Z analizy indywidualnych spostrzeżeń uczestników o przebiegu projektu wynika że program oceniany jest bardzo wysoko jednak pojawiły się trudności organizacyjne wynikające z braku stałego kontaktu z koordynatorem projektu z ramienia Mazowieckiej Izby Rzemiosła i Przedsiębiorczości. W kilku przypadkach brakowało również informacji dotyczących rozmiaru odzieży roboczej, zasad zwrotu poniesionych przez uczestników wydatków i informacji organizacyjnych dotyczących zakwaterowania uczestników.

## **7. Podsumowanie**

Należy stwierdzić, że cele i rezultaty projektu zostały trafnie założone. W realizacji projektu uwzględniono zakres zadań zawodowych zgodny z kwalifikacjami dla zawodu cukiernik.

Dzięki indywidualizacji podejścia do praktykantów umożliwiono modyfikację pierwotnej propozycji tematyki szkoleń zgodnie z potrzebami praktykantów co znacząco wpłynęło na poziom praktyk zawodowych. Dzięki ogólnopolskiemu charakterowi projekt skierowany był do wszystkich zainteresowanych rozwojem zawodowym środowisk edukacyjnych związanych z edukacją zawodową.

Przeważającą grupą beneficjentów były kobiety co spowodowane jest prawdopodobnie feminizacją zawodu nauczyciela.

Na drodze analizy dokumentacji i informacji zwrotnych od uczestników projektu stwierdzić należy że udział w projekcie dał jego uczestnikom możliwość znaczącej poprawy swej wiedzy i umiejętności zawodowych.

Na szczególną uwagę zasługuje fakt dobrego przygotowania i wysoki stopień zaangażowania zakładów produkcyjnych, w których prowadzono praktyki. Równie wysoko ocenia się rolę opiekunów praktyk w zakładach, w których praktyki się odbywały.

Głównym problemem podczas realizacji działań w ramach programu był brak koordynacji pomiędzy organizatorem a rozproszonymi uczestnikami projektu. Uciążliwość ta pociągnęła za sobą dezinformację lub brak informacji organizacyjnych i trudności w prawidłowym przygotowaniu praktyk.

## **8 . Rekomendacje**

Zwiększenie zainteresowania projektem ze strony potencjalnych beneficjentów poprzez usprawnienie procesu aplikacyjnego.

Szersze rozpropagowanie działań poprzez kontakt z Izbami Rzemieślniczymi i placówkami rejonowymi Kuratorium Oświaty

Przygotowanie i przeprowadzenie konferencji informacyjnej upowszechniającej działania w ramach projektu dla dyrektorów szkół zawodowych i innych placówek kształcenia zawodowego.

Pozyskanie partnera w osobie Krajowego Ośrodka Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej w charakterze patronatu.

Usprawnienie sfery mechanizmów kontaktu pomiędzy uczestnikami programu a organizatorem

Umożliwienie uczestnikom bezpośredniego kontaktu z osobą koordynatora.

Wizytowanie zakładów praktyk podczas trwania projektu.

Pozyskanie szerszego kregu nowoczesnych i renomowanych zakładów produkcyjnych do współpracy w realizacji projektów.

*Opracowanie: Szymon Konkol*