



Raport z ewaluacji ex-ante

Projektu

„Profesjonalny nauczyciel zawodu”

Projekt pt. „Profesjonalny nauczyciel zawodu” realizowany przez Grupę Kapitałową „Business Consulting Group” sp. z o.o. Priorytetu III Wysoka jakość systemu edukacji Działania 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie, Poddziałania 3.4.3 Upowszechnienie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Opracowała: Beata Ciężka

Warszawa



Spis treści

1. Wstęp	3
2. Metodologia badania ewaluacyjnego	3
3. Wyniki ewaluacji ex-ante	4
4. Wnioski.....	8
5. Narzędzie badawcze – ankieta	9
6. Aneks – wyniki ewaluacji ex-ante	10
6.1. Wyniki I ewaluacji	10
6.2. Wyniki II ewaluacji	14
6.3. Wyniki III ewaluacji	18



1. Wstęp

Raport prezentuje podsumowanie wyników ewaluacji ex-ante Projektu „Profesjonalny nauczyciel zawodu” dla wszystkich szkoleń zrealizowanych w ramach projektu.

Celem głównym Projektu jest wyposażenie 260 nauczycieli przedmiotów zawodowych z całej Polski (w tym 29 mężczyzn) w nowe kwalifikacje zawodowe poprzez wypracowanie w ścisłej współpracy z przedsiębiorstwami i szkołami zawodowymi praktycznego doskonalenia w przedsiębiorstwach.

Cel jest realizowany przez cele szczegółowe:

1. W ścisłej współpracy z przedsiębiorcami i szkołami zawodowymi wypracowanie nowych rozwiązań organizacyjnych podnoszenia kwalifikacji zawodowych NZ w przedsiębiorstwach gastronomicznych;
2. Aktualizacja wiedzy i umiejętności praktycznych grupy 260 NZ (231K i 29 M) w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych i organizacyjnych wykorzystywanych w przedsiębiorstwach gastronomicznych;
3. Wzrost umiejętności modernizacji programów nauczania przez 260 NZ (231K i 29 M) w zakresie dostosowania treści do postępu technicznego i technologicznego oraz potrzeb rynku pracy.

2. Metodologia badania ewaluacyjnego

Ewaluację przeprowadzono w oparciu o:

- Badania ankietowe (ex-ante), badania te przeprowadzone zostały techniką audytoryjnie wypełnianego kwestionariusza. Badania ankietowe miały charakter anonimowy;
- Wywiady indywidualne i grupowe z uczestnikami szkoleń (badanie ex-ante).



3. Wyniki ewaluacji ex-ante

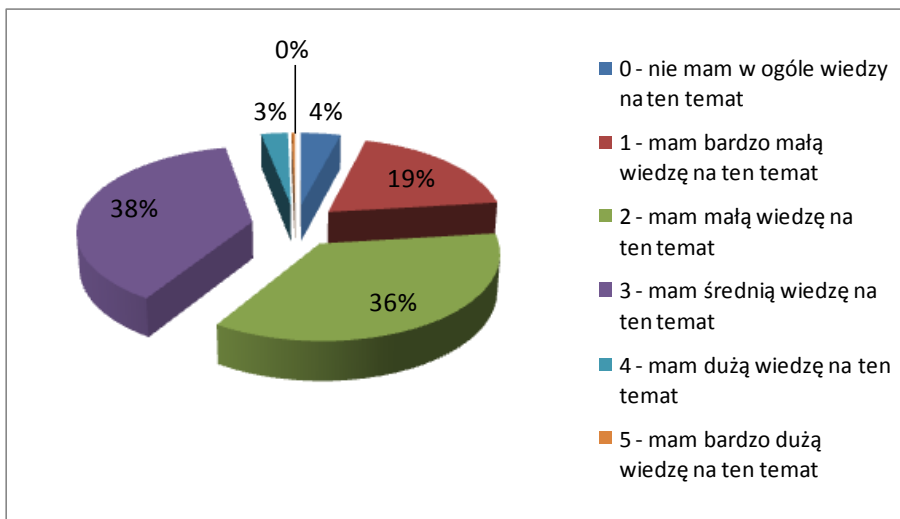
A. OCENA WIEDZY

Uczestnicy szkolenia swoją wiedzę przed szkoleniem oceniają raczej nisko (średnia ocena 2,2 w skali od 0 do 5, gdzie 5 jest oceną najwyższą).

Najczęściej oceniają swoją wiedzę przed szkoleniem na 2 lub 3. Tylko 8 osób spośród 290 uczestników projektu, ocenia swoją wiedzę na 4 czyli uważa, że ma dużą wiedzę na tematy objęte szkoleniem, jedynie 1 - że ma bardzo dużą wiedzę.

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=290	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	12	4
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	55	19
2 - mam małą wiedzę na ten temat	104	36
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	110	38
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	8	3
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	1	0
ŚREDNIA OCEN	2,2	

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

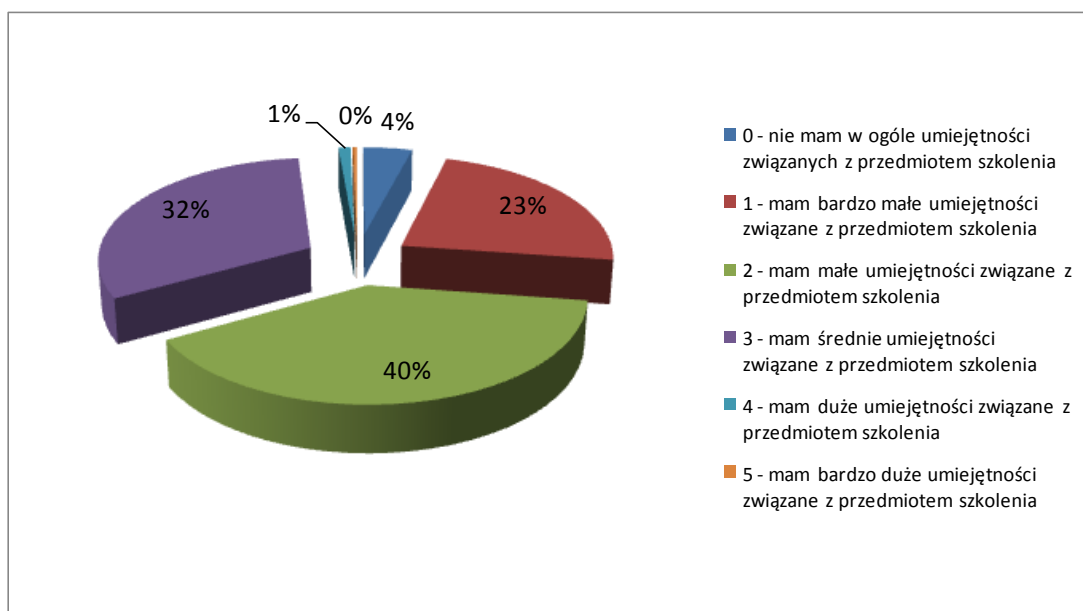
Uczestnicy szkolenia również swoje umiejętności przed szkoleniem oceniają nisko (średnia ocena 2,0 w skali od 0 do 5, gdzie 5 jest oceną najwyższą).



Najczęściej oceniają swoje umiejętności przed szkoleniem na 2 lub 3. Tylko 4 osoby, które odpowiedziały na ankietę ex-ante, oceniają swoje umiejętności na więcej niż 3, co świadczy o dużej potrzebie uczestnictwa w szkoleniu.

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=290	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	12	4
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	67	23
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	115	40
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	92	32
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	3	1
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	1	0
ŚREDNIA OCEN	2,0	

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

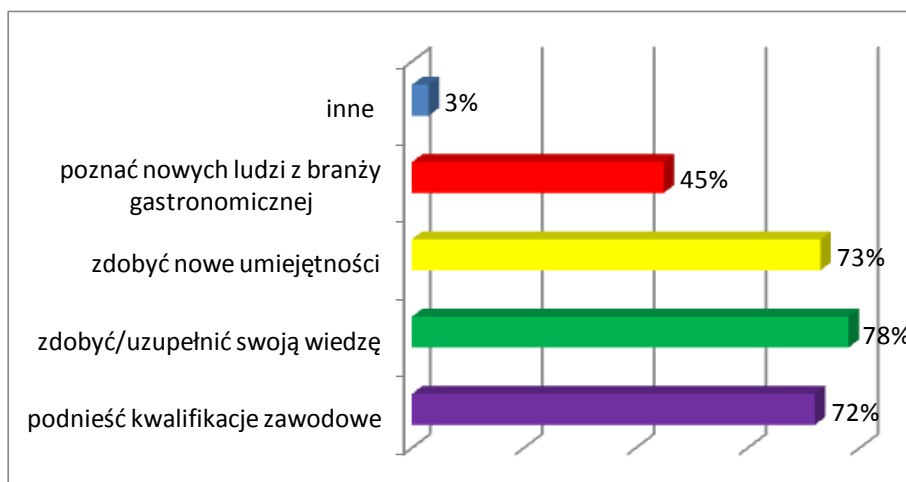
Oczekiwania nauczycieli przed szkoleniem są bardzo podobne i mocno jednolite, zdecydowana większość oczekuje:

- podnieść kwalifikacje zawodowe;
- zdobyć/uzupełnić swoją wiedzę;
- zdobyć nowe umiejętności.

Interesujące jest również to, że prawie połowa uczestników chciałaby dzięki szkoleniom poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej.

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=290	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	208	72
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	227	78
zdożyć nowe umiejętności	213	73
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	130	45
inne	8	3

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



D. PLANY ODNOŚNIE DO WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Najwięcej uczestników (prawie wszyscy – 96%) potwierdza, że chciałby wykorzystać swoją wiedzę przede wszystkim na swoim obecnym stanowisku pracy w szkole, niemal co piąty nauczyciel liczy, że ukończenie szkolenia ułatwi im awans zawodowy (obowiązek doskonalenia jest wpisany w wymagania związane z awansem).

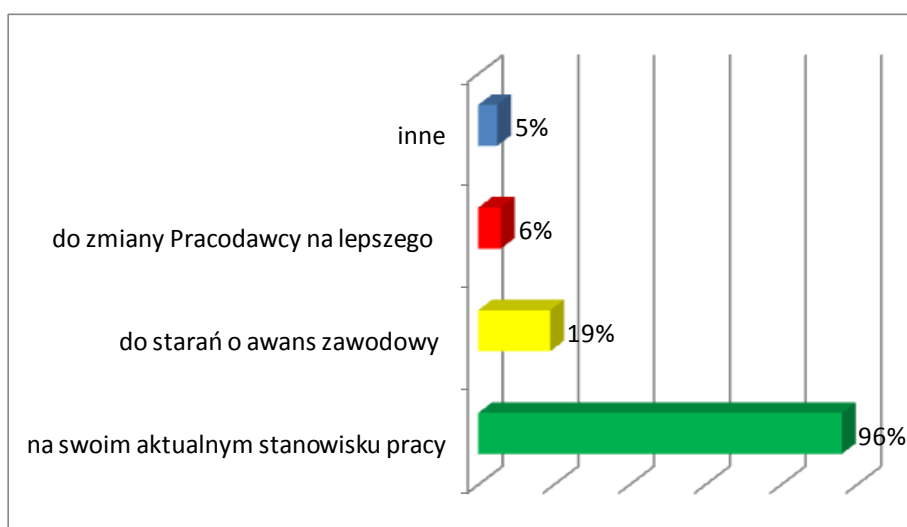
Interesująca jest deklaracja 6% nauczycieli, którzy w ukończeniu szkolenia widzą dla siebie szansę na zmianę pracy na bardziej atrakcyjną.

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać	L	%



(respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=290		
na swoim aktualnym stanowisku pracy	278	96
do starań o awans zawodowy	54	19
do zmiany Pracodawcy na lepszego	17	6
inne	15	5

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać:



W wywiadach przeprowadzonych przed rozpoczęciem uczestnictwa w projekcie – uczestnicy wskazują, że oczekują przede wszystkim praktycznej wiedzy. Oczekują również konfrontacji swojej wiedzy (często o charakterze teoretycznym) z realną praktyką restauracji.

Bardzo interesujące będzie również dla nich poznanie codziennej pracy kelnera, zobaczenie zaplecza, organizacji pracy, podziału obowiązków. Interesuje ich także nowoczesny sprzęt np. związany z parzeniem kawy, aranżacja sal, podawanie wina, obsługa imprez okolicznościowych. Liczą również na poznanie zaplecza – kuchni, restauracji, hotelu. Z deklaracji wynika, że ważne będzie dla nich uczestnictwo w przygotowaniu i obsłudze imprez oraz gości indywidualnych.



4. Wnioski

Samocena poziomu wiedzy i umiejętności w badaniu ex-ante nie jest wysoka i wynosi zaledwie 2,2 dla wiedzy z przedmiotu szkolenia i 2,0 dla umiejętności, w skali od 1-5, gdzie 5 jest oceną najwyższą, co świadczy o dużej potrzebie uczestnictwa w szkoleniu nastawionym na uzupełnienie wiedzy i umiejętności.

Niemal wszyscy uczestnicy uważają, że dobytą wiedzę podczas szkoleń wykorzystają na swoim aktualnym stanowisku pracy.

Oczekiwania wobec szkoleń są u uczestników bardzo podobne - oczekują zdobycia i uzupełnienia swojej wiedzy i umiejętności. Aspekt społeczny (poznania nowych ludzi z branży gastronomicznej) jest ważny dla około połowy uczestników.



5. Narzędzie badawcze – ankieta

1. Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia w ramach projektu „Profesjonalny nauczyciel zawodu”:

- 0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat
- 1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat
- 2 - mam małą wiedzę na ten temat
- 3 – mam średnią wiedzę na ten temat
- 4 - mam dużą wiedzę na ten temat
- 5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat

2. Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia w ramach projektu „Profesjonalny nauczyciel zawodu”:

- 0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia
- 1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia
- 2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia
- 3 – mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia
- 4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia
- 5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia

3. Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?

- podnieść kwalifikacje zawodowe
- zdobyć/uzupełnić swoją wiedzę
- zdobyć nowe umiejętności
- poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej
- inne,
jakie?.....

4. Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać:

- na swoim aktualnym stanowisku pracy
- do starań o awans zawodowy
- do zmiany Pracodawcy na lepszego
- inne,
jakie?.....



6. Aneks – wyniki ewaluacji ex-ante

6.1. Wyniki I ewaluacji

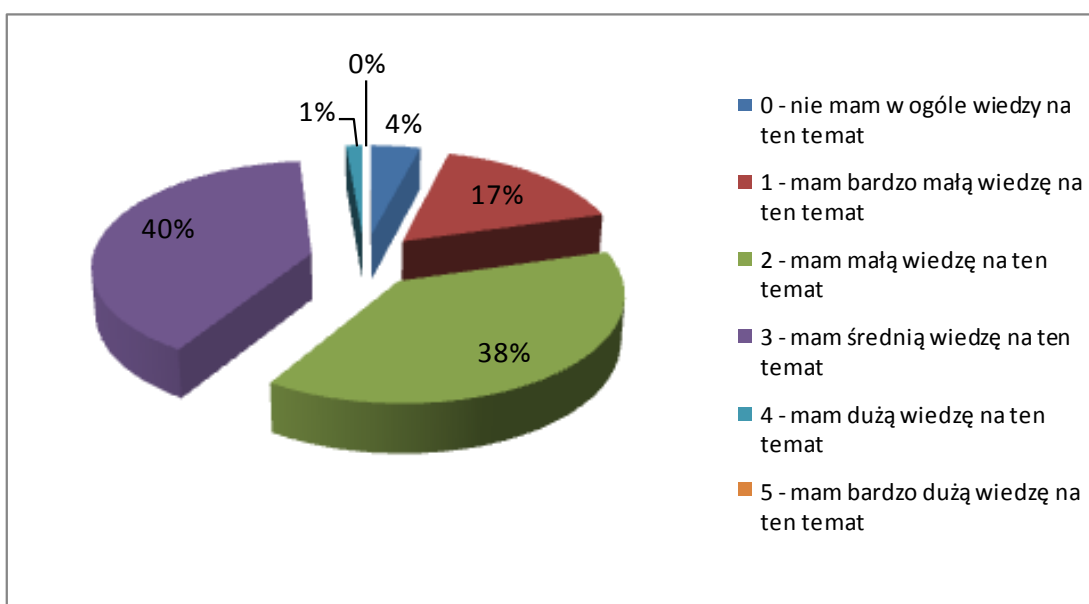
A. OCENA WIEDZY

Uczestnicy szkolenia swoją wiedzę przed szkoleniem oceniają raczej nisko (średnia ocena 2,2 w skali od 0 do 5, gdzie 5 jest oceną najwyższą).

Najczęściej oceniają swoją wiedzę przed szkoleniem na 2 lub 3. Tylko jedna osoba spośród 73, które odpowiedziały na ankietę ex-ante, ocenią swoją wiedzę na 4 czyli uważa że ma dużą wiedzę na tematy objęte szkoleniem.

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=73	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	3	4
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	12	17
2 - mam małą wiedzę na ten temat	28	38
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	29	40
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	1	1
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN		2,2

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?





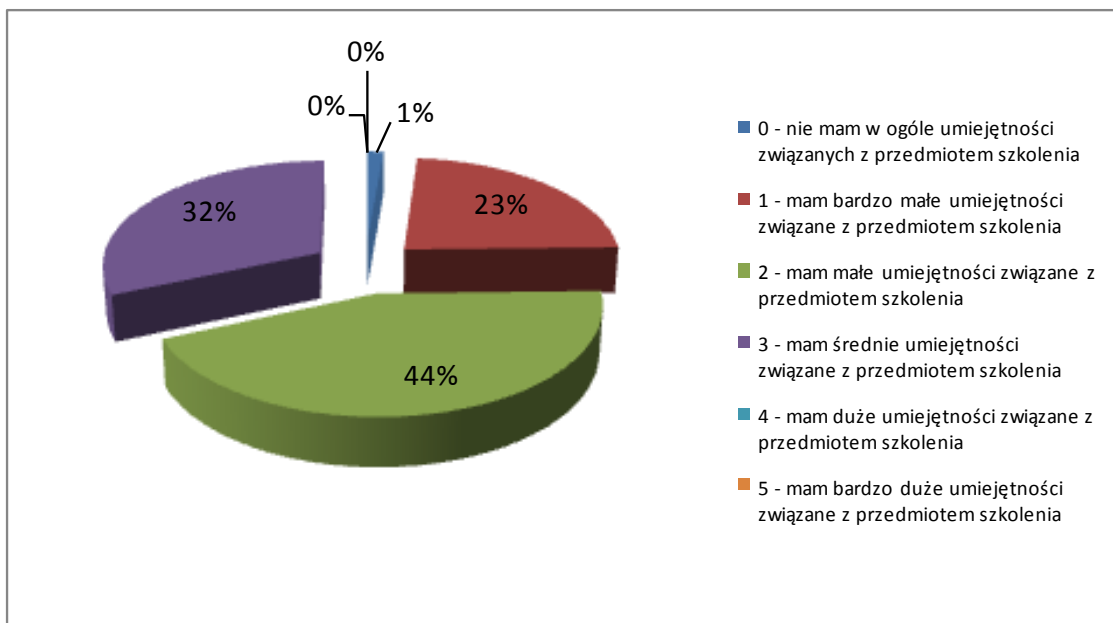
B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Uczestnicy szkolenia również swoje umiejętności przed szkoleniem oceniają nisko (średnia ocena 2,1 w skali od 0 do 5, gdzie 5 jest oceną najwyższą).

Najczęściej oceniają swoje umiejętności przed szkoleniem na 2 lub 3. Żadna z osób, które odpowiedziały na ankietę ex-ante, nie ocenia swojej wiedzy na więcej niż 3 czyli uważa, że maksymalnie ma średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia.

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=73	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	1	1
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	17	23
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	32	44
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	23	32
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,1	

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?





C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

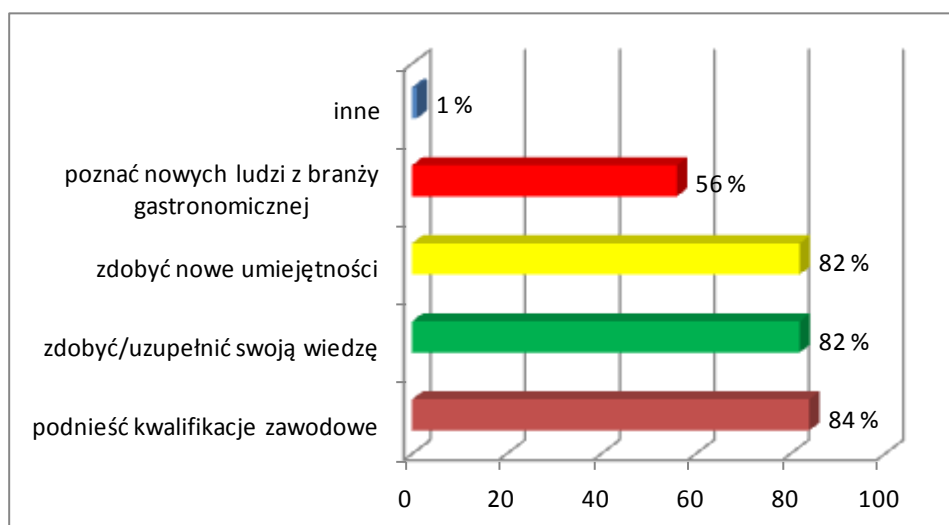
Oczekiwania nauczycieli przed szkoleniem są bardzo podobne i mocno jednolite, zdecydowana większość oczekuje:

- podnieść kwalifikacje zawodowe;
- zdobyć/uzupełnić swoją wiedzę;
- zdobyć nowe umiejętności.

Interesujące jest również to, że ponad połowa uczestników chciałaby dzięki szkoleniom poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej. W wywiadach wyjaśniają, że chcieliby wykorzystać te znajomości do podjęcia współpracy np. przy organizacji praktyk dla swoich uczniów, oczekują bowiem, że zdobyte kontakty ułatwią im to.

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=73	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	61	84
zdobyc/uzupełnić swoją wiedzę	60	82
zdobyc nowe umiejętności	60	82
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	41	56
inne	1	1

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?





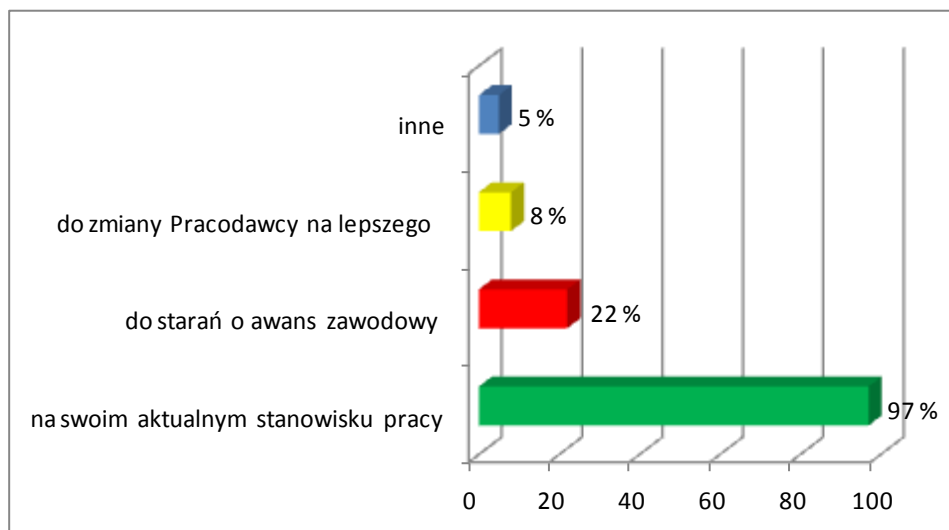
D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Najwięcej uczestników (prawie wszyscy – 97%) potwierdza, że chciałby wykorzystać swoją wiedzę przede wszystkim na swoim obecnym stanowisku pracy w szkole, co piąty nauczyciel liczy, że ukończenie szkolenia ułatwi im awans zawodowy (obowiązek doskonalenia jest wpisany w wymagania związane z awansem).

Interesująca jest deklaracja 6 nauczycieli, którzy w ukończeniu szkolenia widzą dla siebie szansę na zmianę pracy na bardziej atrakcyjną.

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=73	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	71	97
do starań o awans zawodowy	16	22
do zmiany Pracodawcy na lepszego	6	8
inne	4	5

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać:



W wywiadach przeprowadzonych przed rozpoczęciem uczestnictwa w projekcie – uczestnicy wskazują, że oczekują przede wszystkim praktycznej wiedzy. Oczekują również konfrontacji swojej wiedzy (często o charakterze teoretycznym) z realną praktyką restauracji.



Bardzo interesujące będzie również dla nich poznanie codziennej pracy kelnera, zobaczenie zaplecza, organizacji pracy, podziału obowiązków. Interesuje ich również nowoczesny sprzęt np. związany z parzeniem kawy, aranżacja sal, podawanie wina, obsługa imprez okolicznościowych.

6.2. Wyniki II ewaluacji

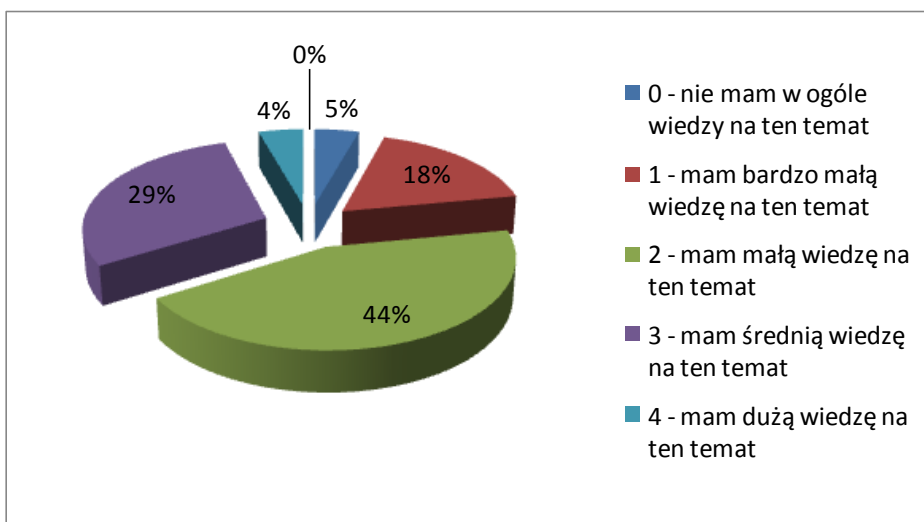
A. OCENA WIEDZY

Uczestnicy szkolenia swoją wiedzę przed szkoleniem oceniają raczej nisko (średnia ocena 2,1 w skali od 0 do 5, gdzie 5 jest oceną najwyższą).

Najczęściej oceniają swoją wiedzę przed szkoleniem na 2 lub 3. Tylko 3 osoby spośród 68, które odpowiedziały na ankietę ex-ante, oceniają swoją wiedzę na 4 czyli uważa że ma dużą wiedzę na tematy objęte szkoleniem.

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=68	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	3	5
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	12	18
2 - mam małą wiedzę na ten temat	30	44
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	20	29
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	3	4
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,1	

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



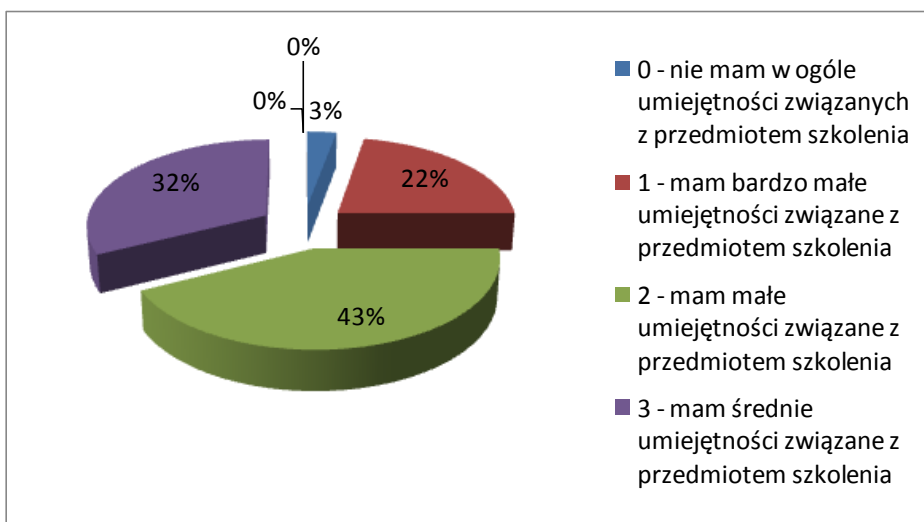
B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Uczestnicy szkolenia również swoje umiejętności przed szkoleniem oceniają nisko (średnia ocena 2,9 w skali od 0 do 5, gdzie 5 jest oceną najwyższą).

Najczęściej oceniają swoje umiejętności przed szkoleniem na 2 lub 3. Żadna z osób, które odpowiedziały na ankietę ex-ante, nie ocenia swojej wiedzy na więcej niż 3 czyli uważa, że maksymalnie ma średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia.

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=68	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	2	3
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	15	22
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	29	43
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	22	32
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,9	

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

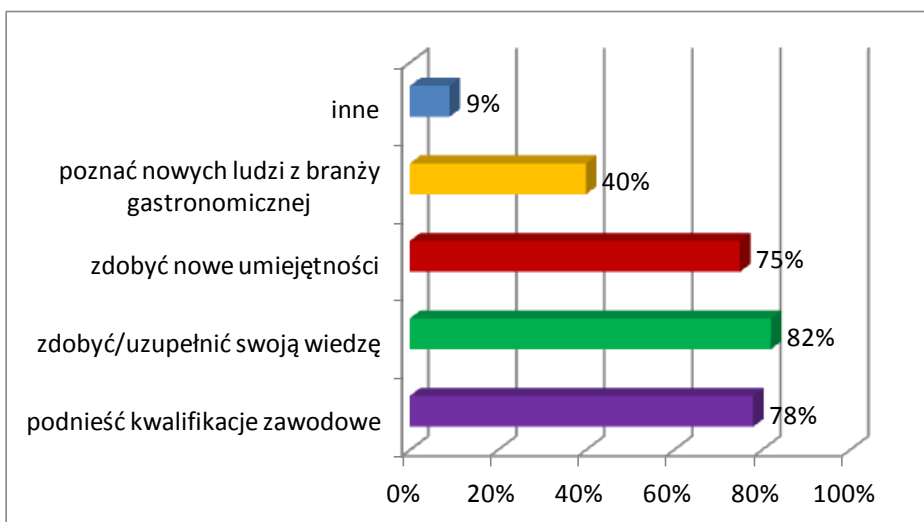
Oczekiwania nauczycieli przed szkoleniem są bardzo podobne i mocno jednolite, zdecydowana większość oczekuje:

- podnieść kwalifikacje zawodowe;
- zdobyć/uzupełnić swoją wiedzę;
- zdobyć nowe umiejętności.

Interesujące jest również to, że prawie połowa uczestników chciałaby dzięki szkoleniom poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej.

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=68	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	46	78
zdobyc/uzupełnić swoją wiedzę	56	82
zdobyc nowe umiejętności	51	75
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	27	40
inne	6	9

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



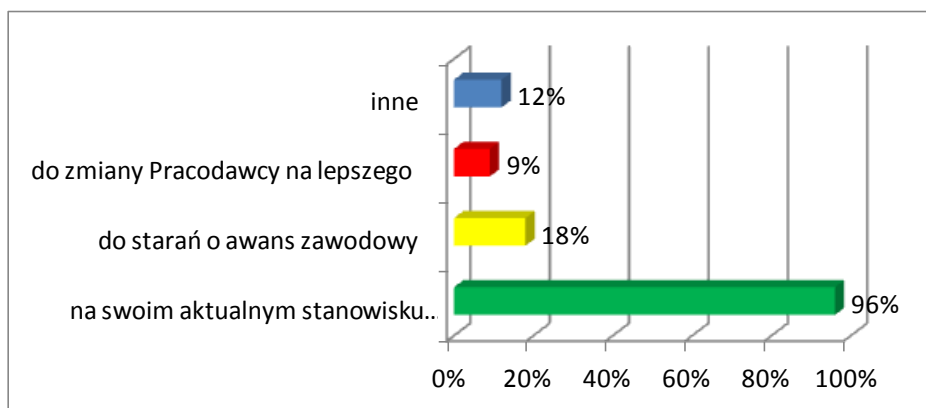
D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Najwięcej uczestników (prawie wszyscy – 96%) potwierdza, że chciałby wykorzystać swoją wiedzę przede wszystkim na swoim obecnym stanowisku pracy w szkole, niemal co piąty nauczyciel liczy, że ukończenie szkolenia ułatwi im awans zawodowy (obowiązek doskonalenia jest wpisany w wymagania związane z awansem).

Interesująca jest deklaracja 6 nauczycieli, którzy w ukończeniu szkolenia widzą dla siebie szansę na zmianę pracy na bardziej atrakcyjną.

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=68	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	65	96
do starań o awans zawodowy	12	18
do zmiany Pracodawcy na lepszego	6	9
inne	8	12

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać:



W wywiadach przeprowadzonych przed rozpoczęciem uczestnictwa w projekcie – uczestnicy wskazują, że oczekują przede wszystkim praktycznej wiedzy. Oczekują również konfrontacji swojej wiedzy (często o charakterze teoretycznym) z realną praktyką restauracji.

Bardzo interesujące będzie również dla nich poznanie codziennej pracy kelnera, zobaczenie zaplecza, organizacji pracy, podziału obowiązków. Interesuje ich również nowoczesny sprzęt np. związany z parzeniem kawy, aranżacja sal, podawanie wina, obsługa imprez okolicznościowych.

6.3. Wyniki III ewaluacji

A. OCENA WIEDZY

Uczestnicy szkolenia swoją wiedzę przed szkoleniem oceniają raczej nisko (średnia ocena 2,2 w skali od 0 do 5, gdzie 5 jest oceną najwyższą).

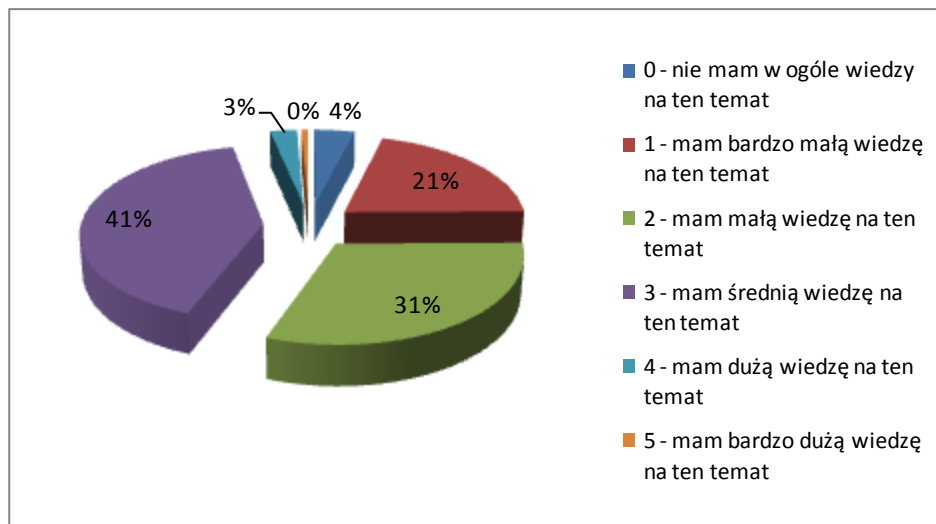
Najczęściej oceniają swoją wiedzę przed szkoleniem na 2 lub 3. Tylko 4 osoby spośród 149, które odpowiedziały na ankietę ex-ante, oceniają swoją wiedzę na 4 czyli uważa, że ma dużą wiedzę na tematy objęte szkoleniem, jedna - że ma bardzo dużą wiedzę.

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=149	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	6	4
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	31	21
2 - mam małą wiedzę na ten temat	46	31
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	61	41
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	4	3



5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	1	0
ŚREDNIA OCEN	2,2	

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

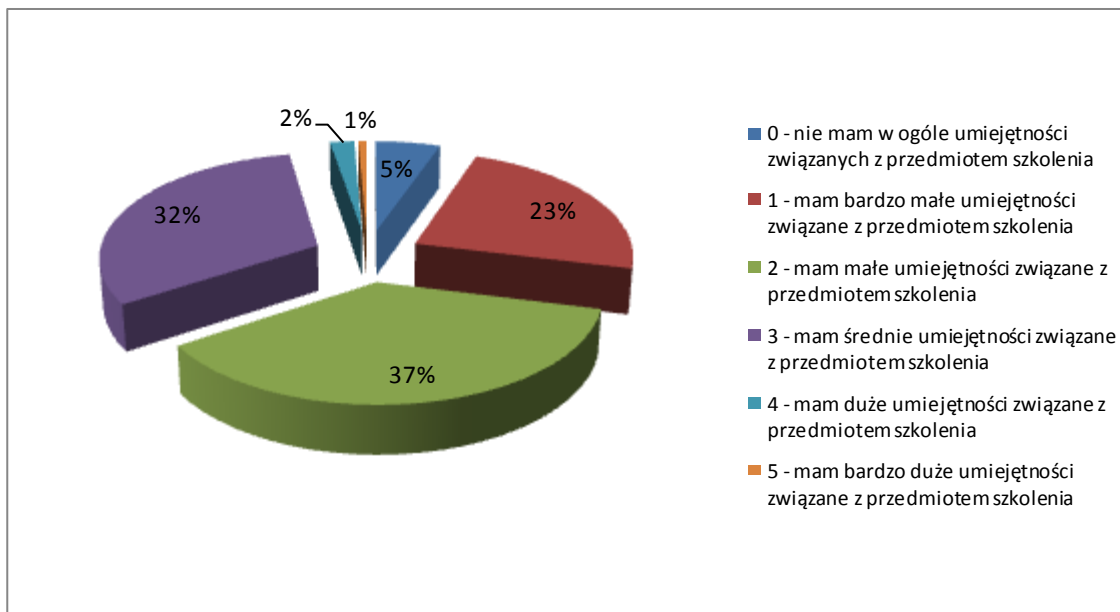
Uczestnicy szkolenia również swoje umiejętności przed szkoleniem oceniają nisko (średnia ocena 2,0 w skali od 0 do 5, gdzie 5 jest oceną najwyższą).

Najczęściej oceniają swoje umiejętności przed szkoleniem na 2 lub 3. Tylko 4 osoby, które odpowiedziały na ankietę ex-ante, oceniają swoje umiejętności na więcej niż 3.

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=149	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	8	5
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	35	23
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	55	37
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	47	32
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	3	2
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	1	1



Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Oczekiwania nauczycieli przed szkoleniem są bardzo podobne i mocno jednolite, zdecydowana większość oczekuje:

- podnieść kwalifikacje zawodowe;
- zdobyć/uzupełnić swoją wiedzę;
- zdobyć nowe umiejętności.

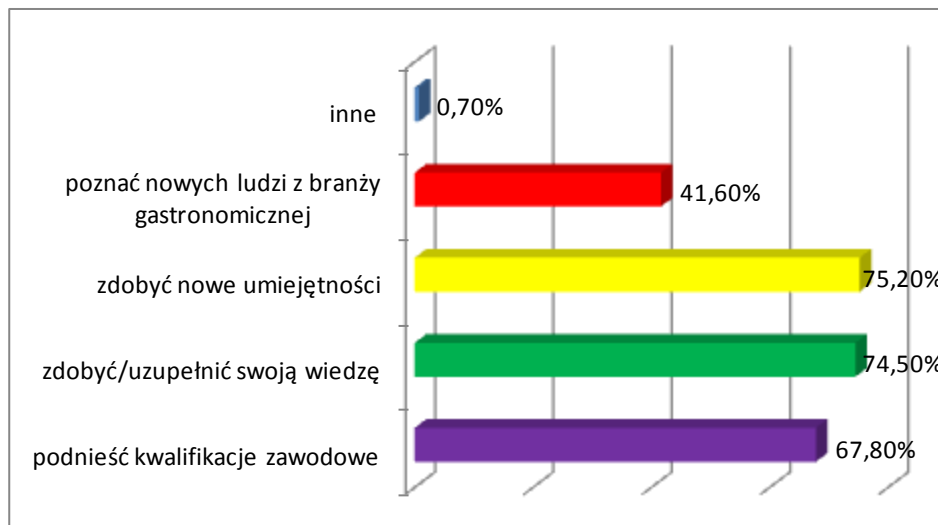
Interesujące jest również to, że prawie połowa uczestników chciałaby dzięki szkoleniom poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej.

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=149	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	101	67,8
zdobyc/uzupełnić swoją wiedzę	111	74,5
zdobyc nowe umiejętności	112	75,2
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	62	41,6



inne	1	0,7
------	---	-----

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



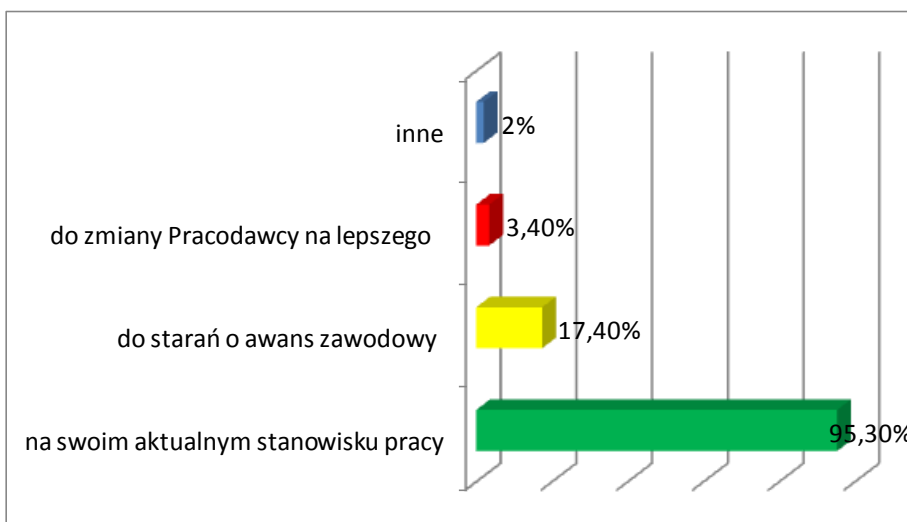
D. PLANY ODNOŚNIE DO WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Najwięcej uczestników (prawie wszyscy – 95,3%) potwierdza, że chciałby wykorzystać swoją wiedzę przede wszystkim na swoim obecnym stanowisku pracy w szkole, niemal co piąty nauczyciel liczy, że ukończenie szkolenia ułatwi im awans zawodowy (obowiązek doskonalenia jest wpisany w wymagania związane z awansem).

Interesująca jest deklaracja 5 nauczycieli, którzy w ukończeniu szkolenia widzą dla siebie szansę na zmianę pracy na bardziej atrakcyjną.

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=149	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	142	95,3
do starań o awans zawodowy	26	17,4
do zmiany Pracodawcy na lepszego	5	3,4
inne	3	2,0

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać:



W wywiadach przeprowadzonych przed rozpoczęciem uczestnictwa w projekcie – uczestnicy wskazują, że oczekują przede wszystkim praktycznej wiedzy. Oczekują również konfrontacji swojej wiedzy (często o charakterze teoretycznym) z realną praktyką restauracji.

Bardzo interesujące będzie również dla nich poznanie codziennej pracy kelnera, zobaczenie zaplecza, organizacji pracy, podziału obowiązków. Interesuje ich również nowoczesny sprzęt np. związany z parzeniem kawy, aranżacja sal, podawanie wina, obsługa imprez okolicznościowych. Liczą również na poznanie zaplecza – kuchni, restauracji, hotelu. Z deklaracji wynika, że ważne będzie dla nich uczestnictwo w przygotowaniu i obsłudze imprez oraz gości indywidualnych.