

I Raport z ewaluacji on-going

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, lipiec 2013

Spis treści

1. Wstęp	3
2. Metodologia badania ewaluacyjnego	3
2.1. Cel badania.....	3
2.2 Przedmiot ewaluacji.....	4
2.3 Dobór metod i narzędzi badawczych.....	4
2.4 Wykorzystywane źródła danych.....	5
2.5 Okoliczności przeprowadzenia ewaluacji.....	6
3. Wyniki ewaluacji.....	14
3.1. Ewaluacja ex-ante	14
3.2. Ewaluacja ex-post	18
4. Wnioski i rekomendacje	53
5. Narzędzia badawcze	55
5.1. Ankieta ex-ante	55
5.2. Ankieta ex-post.....	56
6. Aneks – wyniki ankiet ewaluacyjnych dla poszczególnych szkoleń	598
6.1. Grupa I (26.11. - 11.12.2012).....	598
6.2. Grupa II (12 - 24.01.2013).....	68
6.3. Grupa III (26.01. - 7.02.2013).....	77
6.4. Grupa IV (9 - 21.02.2013)	87
6.5. Grupa V (10 - 22.05.2013)	96
6.6. Grupa VI (3 - 15.06.2013)	1066

1. Wstęp

Raport prezentuje wyniki ewaluacji okresowej Projektu „Profesjonalny nauczyciel zawodu” dla szkoleń zrealizowanych w ramach projektu do końca czerwca 2013 roku.

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

2.1. Cel badania

Zasadniczym celem ewaluacji projektu jest podniesienie jakości i skuteczności projektu poprzez oszacowanie wpływu projektu na pozytywną zmianę społeczną i ograniczenie jego negatywnych skutków. W tym zakresie w ewaluacji początkowej projektu zostały wykorzystane metody badawcze związane z oceną osiągnięcia założonych celów i rezultatów projektu. W projekcie zaplanowano, że badaniami ewaluacyjnymi zostaną objęci wszyscy uczestnicy programu.

Głównym celem badania ewaluacyjnego jest uzyskanie pogłębionej wiedzy na temat:

1. początkowego poziomu kompetencji 260 uczestników/uczestniczek, ich motywacji oraz oczekiwań dotyczących Projektu; potrzeb w zakresie

- doskonalenia zawodowego; możliwości osiągnięcia celów Projektu w miejscach przewidzianych do realizacji praktyk
2. sposobu realizacji i barier realizacji praktyk; poziomu zaangażowania uczestników/uczestniczek oraz opiekunów praktyk; opinii uczestników/uczestniczek na temat programu praktyk oraz warunków jego realizacji;
 3. przyrostu kompetencji zawodowych uczestników/uczestniczek po stażu;
 4. rodzaju zmian w programach praktyk;
 5. doboru odpowiednich narzędzi promocyjnych dotarcia do grupy docelowej.

2.2 Przedmiot ewaluacji

Niniejsze opracowanie dotyczy ewaluacji początkowej projektu „Profesjonalny Nauczyciel Zawodu” realizowanego przez Grupę Kapitałową „Business Consulting Group” Sp. z o.o. w okresie od 1 sierpnia 2012 r. do 31 grudnia 2014 r.

Przedmiotem ewaluacji są przewidziane w harmonogramie Projektu działania oraz zakładane we wniosku rezultaty „twarde” i „miękkie” projektu.

2.3 Dobór metod i narzędzi badawczych

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

- Metody/narzędzia dostarczają wyczerpujących odpowiedzi na pytania ewaluacyjne postawione przez Wykonawcę;
- Narzędzia będą dostosowane do grupy respondentów, do których są skierowane;
- Tam gdzie jest to możliwe będzie się dążyć do multiplikacji źródeł, na podstawie, których oparte będą oceny i rekomendacje. Oznacza to zarówno stosowanie wielu narzędzi badawczych w celu odpowiedzi na dane zagadnienie ewaluacyjne jak i skierowanie danego narzędzia do różnych grup respondentów. W ten sposób uzyskane dane będą mogły być zweryfikowane pod różnym kątem zgodnie z obowiązującą w badaniach zasadą triangulacji.

Zastosowane metody i techniki badawcze:

- a. Analiza dokumentacji projektu, w szczególności: raportów i kart kompetencji stworzonych przez Ekspertów kluczowych dotyczących poziomu wiedzy i profesjonalnych umiejętności uczestników/uczestniczek Projektu przed rozpoczęciem i po zakończeniu praktyk w przedsiębiorstwach gastronomicznych;
- b. Badanie ankietowe PAPI uczestników/uczestniczek w dniu rozpoczęcia i w dniu zakończenia dwutygodniowych praktyk w przedsiębiorstwach;
- c. Wywiad grupowy (FGI) oraz indywidualny pogłębiony (IDI) z losowo wybranymi uczestnikami/uczestniczkami Projektu;
- d. Wywiad CATI z losowo wybranymi opiekunami praktyk i uczestnikami/uczestniczkami Projektu po zakończeniu ich udziału w Projekcie.

2.4 Wykorzystywane źródła danych

Na potrzeby przeprowadzenia ewaluacji początkowej projektu wykorzystano dane pochodzące ze źródła wtórnego oraz dane z analizy badań ewaluacyjnych i monitoringu (źródła pierwotne). W tym zakresie źródłem weryfikacji rezultatów ilościowych projektu były m.in.:

1. testy kompetencji dydaktycznych - test teoretyczny z zakresu wiedzy o hotelarstwie i turystyce;
2. podpisane protokoły z końcowymi wynikami testów wiedzy z zakresu wiedzy o hotelarstwie, gastronomii i pokrewne;
3. podpisane protokoły testów znajomości technik i umiejętności obsługi konsumenta/gościa (prezentacja uczestnika, nakrycie do stołu i obsługa klienta) – praca indywidualna
4. podpisane protokoły testów znajomości technik i umiejętności obsługi konsumenta/gościa (prezentacja uczestnika, nakrycie do stołu i obsługa klienta) – praca grupowa
5. podpisane karty oceny wstępnej prezentacji dydaktycznych i praktycznych
6. utworzona strona internetowa www.profesjonalny-nauczyciel.pl
7. ankieta audytoryjna przeprowadzona wśród uczestniczek/uczestników Projektu

Natomiast jako źródło informacji o efektywności wsparcia, a także do oceny mierzalnych rezultatów jakościowych służyła analiza:

1. ankiet ewaluacyjnych
2. transkrypcji wywiadów grupowych FGI przeprowadzonych podczas spotkania diagnozującego wstępnego oraz końcowego

3. transkrypcji indywidualnych wywiadów pogłębionych IDI z uczestniczkami/uczestnikami praktyk
4. protokołów wspomaganych komputerowo wywiadów telefonicznych CATI z opiekunami praktyk z zakładów gastronomicznych, w których uczestnicy/uczestniczki programu odbywali praktykę.

2.5 Okoliczności przeprowadzenia ewaluacji

Niniejszą ewaluację przeprowadzono w ramach realizacji projektu „Profesjonalny Nauczyciel Zawodu” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Badania ewaluacyjne projektu przeprowadzono w miesiącach od listopada 2012 do czerwca 2013 r. Ewaluacja, w celu zapewnienia jej obiektywności miała charakter zewnętrzny (niezależna od personelu projektu).

Praktyki I grupy zostały zrealizowane w okresie od 28.11-02.12 i 06-10.12.2012 r. w 3 obiektach hotelarsko-gastronomicznych:

- Restauracja Moonsfera w Warszawie
- Restauracja Wine Bar Mielżyński w Warszawie
- Hotel Royal w Modlinie

Pierwszego dnia (26 listopada 2012r.) w Hotelu Fort Piontek odbyła się diagnoza początkowa, która polegała na przeprowadzeniu testu umiejętności praktycznych, na który składało się wykonanie wylosowanego zadania indywidualnego polegającego na prawidłowym nakryciu i obsłudze gości, zadaniu grupowemu, które polega na umiejętności pracy w grupie podczas obsługi konsumenta. Przeprowadzono także testy wiedzy z zakresu obsługi konsumenta, znajomości pojęć i terminów związanych z zawodem kelner i pokrewne. Przeprowadzone zostały także badania ewaluacyjne. W tym dniu uczestniczkom zapewniono odzież ochronną sygnowaną logami UE i POKL.

Kolejny dzień tj. 27 listopada był dniem szkolenia z zakresu nowoczesnego sprzętu wykorzystywanego w obsłudze konsumenta, linia szkła, dekantacja wina oraz zagadnienia związane z pracą kelnera. W tym samym dniu przeprowadzono również szkolenie BHP związane z pracą na sali, obsługa gości a także zagadnienia związane z kuchnią, gdyż praca kelnera również związana jest z tymi działami. Siedem uczestniczek i jeden uczestnik projektu otrzymało materiały zużywalne na praktykach w tym także shekery i trybuszony oraz materiały dydaktyczne w postaci notesów, identyfikatora ze smyczą, długopisu.

Od 3 do 12 dnia wsparcia (od czyli 28 listopada-2 grudnia oraz 6-10 grudnia) uczestniczki i uczestnik Projektu odbywali praktyki w w/w przedsiębiorstwach. Praktyki

monitorowane były przez Koordynatora Merytorycznego i Wykonawcę Monitoringu i Ewaluacji.

Ostatniego dnia programu (11 grudnia 2012 r.), ponownie jak w dniu pierwszym, przeprowadzone zostały zarówno testy umiejętności praktycznych i dydaktycznych, jak i badania ewaluacyjne. Rezultaty zostały zmierzone osobno dla każdego uczestnika/uczestniczki Projektu. Jedna z uczestniczek rozłożyła sobie praktyki na kilka zjazdów i zakończyła wsparcie w innym terminie.

Ewaluację przeprowadzono w oparciu o:

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

W ocenie prowadzonej przez uczestników szkoleń wykorzystano następującą skalę ocen:

- 5 – bardzo dobry
- 4 – dobry
- 3 – zadowolający
- 2 – dostateczny
- 1 – niedostateczny

Praktyki II grupy (11 osób) zostały zrealizowane w okresie od 12 do 24 stycznia 2013r. w 4 obiektach hotelarsko-gastronomicznych:

- Restauracja Wine Bar Mielżyński w Warszawie
- Restauracja Moonsfera w Warszawie
- Hotel Royal w Modlinie
- Hotel Copernicus w Toruniu

Pierwszego dnia (12 stycznia 2013r.) w Hotelu Fort Piontek został przeprowadzony test umiejętności praktycznych, na który składało się wykonanie wylosowanego zadania indywidualnego w postaci zaserwowania zupy z homara, kalmara a także szparagów, a także zadania grupowego, gdzie oceniana jest praca zespołowa. Przeprowadzono także testy wiedzy z zakresu profesjonalnej obsługi konsumenta, w którym poruszane są zakresy tematyczne z serwowaniem wina, baristyki, profesjonalne słownictwo. Przeprowadzone zostały także badania ewaluacyjne. W drugim dniu (13 stycznia 2013 r.) uczestnicy odbyli szkolenie z zakresu nowoczesnego sprzętu oraz technik wykorzystywanych w obsłudze gościa (4 godziny) oraz szkolenie BHP (4 godziny).

Od 3 do 12 dnia wsparcia (14-23 stycznia) uczestnik i uczestniczki Projektu odbyli praktyki w w/w przedsiębiorstwach. Praktyki monitorowane były przez Kierownika Projektu, Ekspertów kluczowych oraz wykonawcę monitoringu i ewaluacji.

Ostatniego dnia programu tj. 24 stycznia, ponownie jak w pierwszym dniu, przeprowadzone zostały zarówno testy umiejętności praktycznych i dydaktycznych, jak i badania ewaluacyjne. Rezultaty zostały zmierzone osobno dla każdego uczestnika/uczestniczki Projektu.

Ewaluację przeprowadzono w oparciu o:

- Badania ankietowe (ex-ante i ex-post), badania te przeprowadzone zostały techniką audytoryjnie wypełnianego kwestionariusza. Badania ankietowe miały charakter anonimowy.
- Wywiady indywidualne i grupowe z uczestnikami szkoleń (badanie ex-ante i ex-post).
- Wywiady telefoniczne z opiekunami praktyk.
- Analizę Dzienników Praktyk.

W ocenie prowadzonej przez uczestników szkoleń wykorzystano następującą skalę ocen:

- 5 – bardzo dobry
- 4 – dobry
- 3 – zadowolający
- 2 – dostateczny
- 1 – niedostateczny

Praktyki III grupy (14 osób) zostały zrealizowane w okresie od 26 stycznia do 7 lutego 2013r. w 6 obiektach hotelarsko-gastronomicznych:

- Restauracja Wine Bar Mielżyński w Warszawie
- Hotel Royal w Modlinie
- Restauracja Moonsfera w Warszawie
- Hotel Tumski w Płocku
- Hotel Copernicus w Toruniu
- Hotel Ambadorski w Rzeszowie

Pierwszego dnia tj. 26 stycznia 2013r., w Hotelu Fort Piontek został przeprowadzony test umiejętności praktycznych, na który składały się dwa zagadnienia:

- wykonanie wylosowanego indywidualnego zadania polegającego na nakryciu stołu i obsłudze gościa według wskazanego menu;

- wykonania wylosowanego zadania grupowego, gdzie oceniana jest praca w zespole oraz wykonanie określonego zadania
- wykonanie określonego testu wiedzy z zakresu obsługi konsumenta, znajomości technik serowania win oraz jego dekantacji.

Przeprowadzone zostały także badania ewaluacyjne. W drugim dniu (27 stycznia 2013 r.) uczestnicy odbyli szkolenie instruktażowe (8 h) obejmujące merytorycznie zakres szkolenia z nowoczesnego sprzętu w gastronomii oraz BHP, zajęcia odbyły się w Forcie Piontek.

Od 3 do 12 dnia wsparcia (od 28 stycznia do 6 lutego) uczestnicy i uczestniczki Projektu odbyli praktyki w w/w przedsiębiorstwach. Praktyki monitorowane były przez Kierownika Projektu, Ekspertów kluczowych oraz wykonawcę monitoringu i ewaluacji.

Ostatniego dnia programu (7 lutego), ponownie jak pierwszego dnia, przeprowadzone zostały zarówno testy umiejętności praktycznych i dydaktycznych, jak i badania ewaluacyjne. Rezultaty zostały zmierzone osobno dla każdego uczestnika/ uczestniczki Projektu.

Ewaluację przeprowadzono w oparciu o:

- Badania ankietowe (ex-ante i ex-post), badania te przeprowadzone zostały techniką audytoryjnie wypełnianego kwestionariusza. Badania ankietowe miały charakter anonimowy.
- Wywiady indywidualne i grupowe z uczestnikami szkoleń (badanie ex-ante i ex-post).
- Wywiady telefoniczne z opiekunami praktyk.
- Analizę Dzienników Praktyk.

W ocenie prowadzonej przez uczestników szkoleń wykorzystano następującą skalę ocen:

- 5 – bardzo dobry
- 4 – dobry
- 3 – zadowolający
- 2 – dostateczny
- 1 – niedostateczny

Praktyki IV grupy (17 osób) zostały zrealizowane w okresie od 9-21 lutego 2013 r. w 7 obiektach gastronomiczno-hotelarskich:

- Restauracja Wine Bar Mielżyński w Warszawie
- Hotel Royal w Modlinie
- Restauracja Moonsfera w Warszawie
- Hotel Kocierz & Spa w Andrychowie

- Hotel Ambadorski w Rzeszowie
- Hotel Copernicus w Toruniu
- Hotel Korona w Zemborzyce Tereszyńskie k/Lublina

Pierwszego dnia (9 lutego 2013 r.) w Centrum Konferencyjno-Szkoleniowym Fort Piontek został przeprowadzony test umiejętności praktycznych, na który składało się wykonanie indywidualnego zadania, które zawierało zaserwowanie zupy z homara, szparagów oraz steka, a także wykonanie zadania grupowego, sprawdzającego umiejętność radzenia sobie w zespole, zagadnienia związane z obsługą serwisem francuskim. Przeprowadzono także testy wiedzy z zakresu obsługi konsumenta-test dydaktyczny sprawdzający umiejętności i zagadnienia związane z technikami serwowania potraw, obsługi, dekantacji, doboru win. Przeprowadzone zostały także badania ewaluacyjne. W drugim dniu (10 lutego 2013 r.) uczestnicy odbyli szkolenie instruktażowe (8 h) obejmujące merytorycznie zakres szkolenia z nowoczesnego sprzętu w gastronomii oraz BHP, zajęcia odbyły się w Forcie Piontek.

Od 3 do 12 dnia wsparcia (11-20 lutego) uczestnicy Projektu odbyli praktyki w w/w przedsiębiorstwach. Praktyki monitorowane były przez Kierownika Projektu, Ekspertów kluczowych oraz wykonawcę monitoringu i ewaluacji.

Ostatniego dnia programu (21 lutego), ponownie jak w pierwszym dniu, przeprowadzone zostały zarówno testy umiejętności praktycznych i dydaktycznych, jak i badania ewaluacyjne. Rezultaty zostały zmierzone osobno dla każdego uczestnika/ uczestniczki Projektu.

Ewaluację przeprowadzono w oparciu o:

- Badania ankietowe (ex-ante i ex-post), badania te przeprowadzone zostały techniką audytoryjnie wypełnianego kwestionariusza. Badania ankietowe miały charakter anonimowy.
- Wywiady indywidualne i grupowe z uczestnikami szkoleń (badanie ex-ante i ex-post).
- Wywiady telefoniczne z opiekunami praktyk.
- Analizę Dzienników Praktyk.

W ocenie prowadzonej przez uczestników szkoleń wykorzystano następującą skalę ocen:

- 5 – bardzo dobry
- 4 – dobry
- 3 – zadowolający
- 2 – dostateczny
- 1 – niedostateczny

Praktyki V grupy (12 osób) zostały zrealizowane w okresie od 10 do 22 maja 2013 r. w 4 obiektach gastronomiczno-hotelarskich:

- Restauracja Wine Bar Mielżyński w Warszawie
- Hotel Copernicus w Toruniu
- Hotel Tumski w Płocku
- Hotel Narvil w Serocku

Pierwszego dnia (10 maja 2013 r.), w Centrum Konferencyjno-Szkoleniowym Fort Piontek został przeprowadzony test umiejętności praktycznych, na który składało się wykonanie indywidualnego zadania, które zawierało zaserwowanie zupy z homara, szparagów oraz steka, a także wykonanie zadania grupowego, sprawdzającego umiejętność radzenia sobie w zespole, zagadnienia związane z obsługą serwisem francuskim. Przeprowadzono także testy wiedzy z zakresu obsługi konsumenta-test dydaktyczny sprawdzający umiejętności i zagadnienia związane z technikami serwowania potraw, obsługi, dekantacji, doboru win. Przeprowadzone zostały także badania ewaluacyjne.

Podczas drugiego dnia tj. 11 maja 2013 r. uczestnicy odbyli szkolenie instruktażowe (8 h) obejmujące merytorycznie zakres szkolenia z nowoczesnego sprzętu w gastronomii oraz BHP, zajęcia odbyły się w Forcie Piontek.

Od 3 do 12 dnia wsparcia (12-21 maja) uczestniczki Projektu odbyły praktyki w w/w przedsiębiorstwach. Praktyki monitorowane były przez Kierownika Projektu, Ekspertów kluczowych oraz wykonawcę monitoringu i ewaluacji. Ponadto uczestniczki otrzymały pakiet materiałów niezbędnych do prawidłowej realizacji praktyk: materiałów i pomocy dydaktycznych, środków zużywalnych na praktyce a także komplet odzieży ochronnej.

Ostatniego dnia programu (22 maja), ponownie jak w pierwszym dniu, przeprowadzone zostały zarówno testy umiejętności praktycznych i dydaktycznych, jak i badania ewaluacyjne. Rezultaty zostały zmierzone osobno dla każdego uczestnika/ uczestniczki Projektu.

Ewaluację przeprowadzono w oparciu o:

- Badania ankietowe (ex-ante i ex-post), badania te przeprowadzone zostały techniką audytoryjnie wypełnianego kwestionariusza. Badania ankietowe miały charakter anonimowy.
- Wywiady indywidualne i grupowe z uczestnikami szkoleń (badanie ex-ante i ex-post).
- Wywiady telefoniczne z opiekunami praktyk.
- Analizę Dzienników Praktyk.

W ocenie prowadzonej przez uczestników szkoleń wykorzystano następującą skalę ocen:

- 5 – bardzo dobry
- 4 – dobry
- 3 – zadowalający
- 2 – dostateczny
- 1 – niedostateczny

Praktyki VI grupy (13 osób) zostały zrealizowane w okresie od 3-15 czerwca 2013 r. w 5 obiektach gastronomiczno-hotelarskich:

- Hotel Anders w Starych Jabłonkach
- Hotel Copernicus w Toruniu
- Hotel Tumski w Płocku
- Hotel Narvil w Serocku
- Hotel Royal w Modlinie

Pierwszego dnia (3 czerwca 2013 r.), w Centrum Konferencyjno-Szkoleniowym Fort Piontek został przeprowadzony test umiejętności praktycznych, na który składało się wykonanie indywidualnego zadania, które zawierało zaserwowanie zupy z homara, szparagów oraz steka, a także wykonanie zadania grupowego, sprawdzającego umiejętność radzenia sobie w zespole, zagadnienia związane z obsługą serwisem angielskim i francuskim. Przeprowadzono także testy wiedzy z zakresu obsługi konsumenta-test dydaktyczny sprawdzający umiejętności i zagadnienia związane z technikami serwowania potraw, obsługi, dekantacji, doboru win. Przeprowadzone zostały także badania ewaluacyjne.

Podczas drugiego dnia tj. 4 czerwca 2013 r. uczestnicy odbyli szkolenie instruktażowe (8 h) obejmujące merytorycznie zakres szkolenia z nowoczesnego sprzętu w gastronomii oraz BHP, zajęcia odbyły się w Forcie Piontek.

Od 3 do 12 dnia wsparcia (od 5-14 czerwca) uczestnicy Projektu odbyli praktyki w w/w przedsiębiorstwach. Praktyki monitorowane były przez Kierownika Projektu, Ekspertów kluczowych oraz wykonawcę monitoringu i ewaluacji. Ponadto uczestnicy otrzymali pakiet materiałów niezbędnych do prawidłowej realizacji praktyk: materiałów i pomocy dydaktycznych, środków zużywalnych na praktyce a także komplet odzieży ochronnej.

Ostatniego dnia programu (15 czerwca), ponownie jak w pierwszym dniu, przeprowadzone zostały zarówno testy umiejętności praktycznych i dydaktycznych, jak i badania ewaluacyjne. Rezultaty zostały zmierzone osobno dla każdego uczestnika/uczestniczki Projektu.

Ewaluację przeprowadzono w oparciu o:

- Badania ankietowe (ex-ante i ex-post), badania te przeprowadzone zostały techniką audytoryjnie wypełnianego kwestionariusza. Badania ankietowe miały charakter anonimowy.
- Wywiady indywidualne i grupowe z uczestnikami szkoleń (badanie ex-ante i ex-post).
- Wywiady telefoniczne z opiekunami praktyk.
- Analizę Dzienników Praktyk.

W ocenie prowadzonej przez uczestników szkoleń wykorzystano następującą skalę ocen:

- 5 – bardzo dobry
- 4 – dobry
- 3 – zadowolający
- 2 – dostateczny
- 1 – niedostateczny

3. Wyniki ewaluacji

3.1. Ewaluacja ex-ante

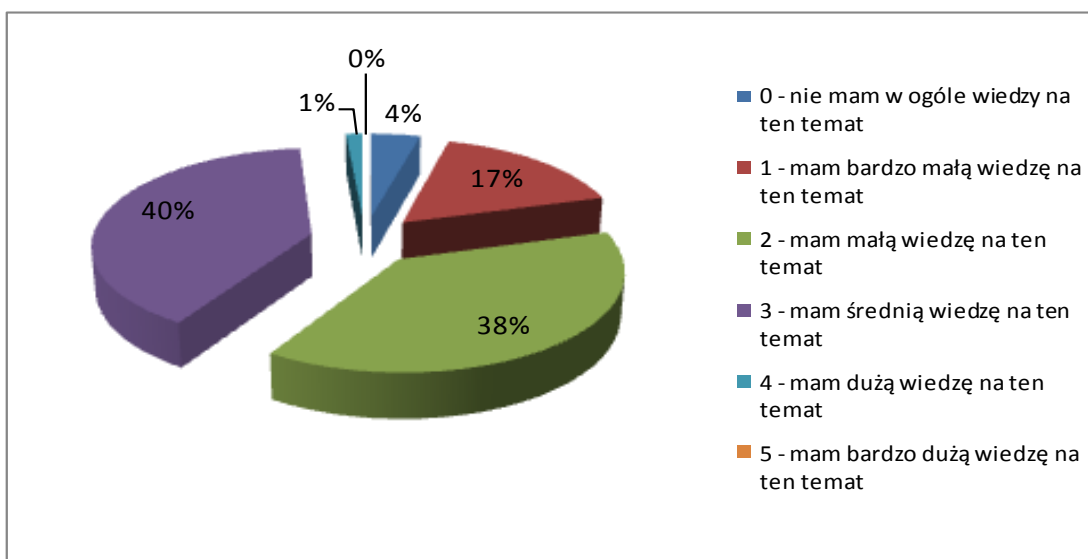
A. OCENA WIEDZY

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 jedna osoba spośród 73, 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=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?



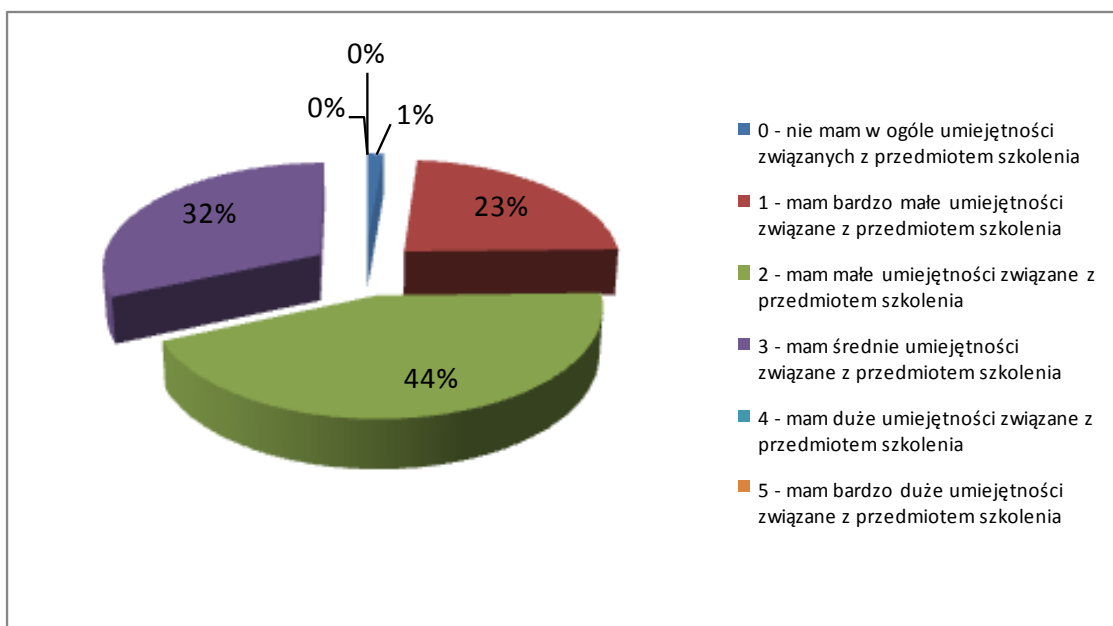
B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

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

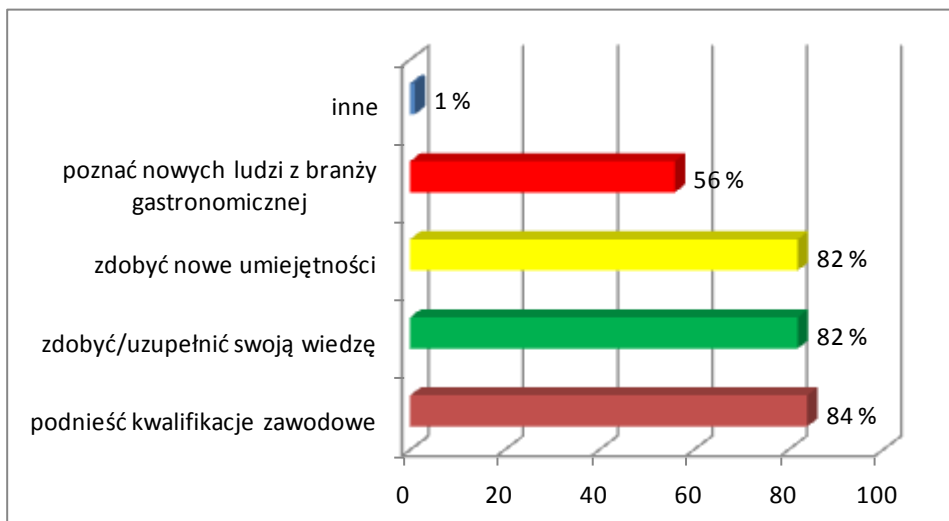
Oczekiwania nauczycieli przed szkoleniem są bardzo podobne i mocno jednolite, zdecydowana większość oczekuje:

- 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?



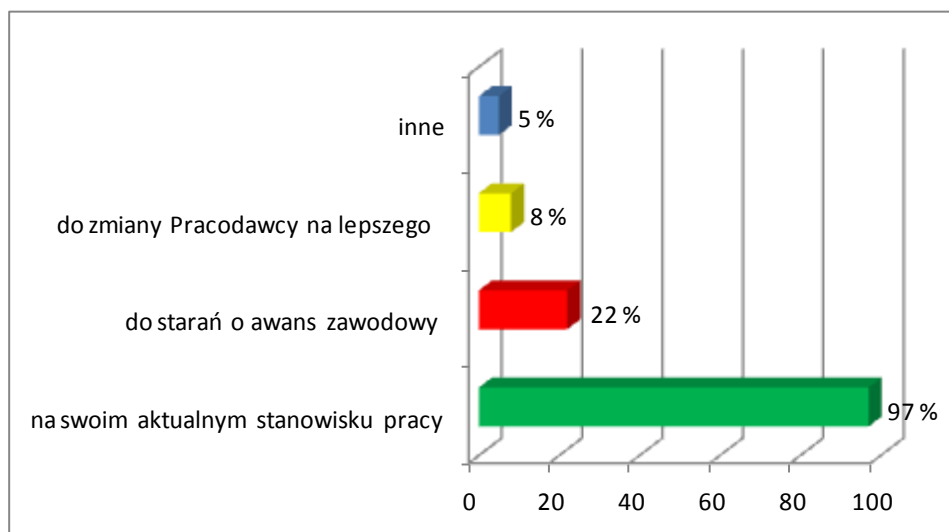
D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

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.

3.2. Ewaluacja ex-post

A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Ogólna ocena szkolenia dokonana przez uczestników jest bardzo wysoka, dominują oceny bardzo dobre i dobre.

Średnia ocen dla wszystkich ocenianych kategorii, takich jak:

- ogólna ocena całego otrzymanego wsparcia (szkolenia i praktyki);
- ogólna wartość merytoryczna wsparcia;

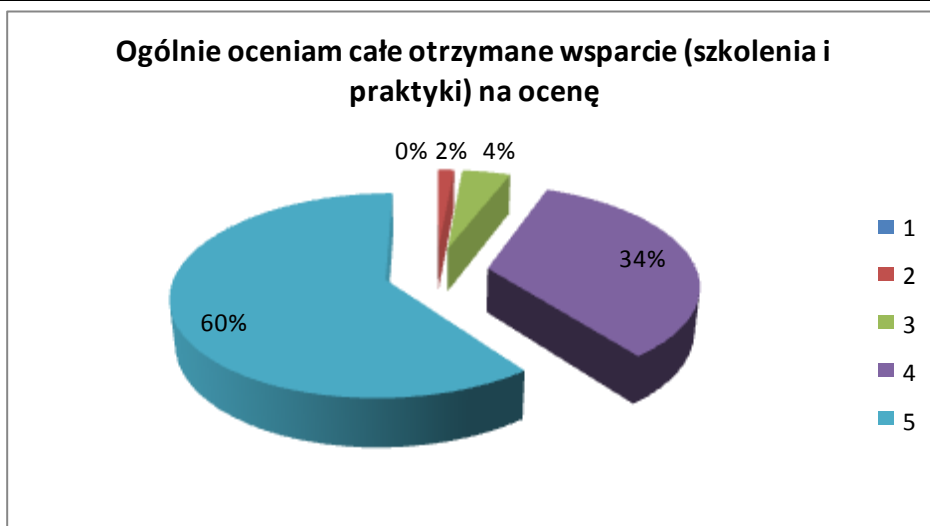
- organizacja wsparcia;
- spełnienie oczekiwań

otrzymało średnie ocen 4,5 oraz 4,6 w skali od 0 do 5, gdzie 5 jest oceną najwyższą.

Najwyżej oceniona została organizacja wsparcia (średnia ocen 4,6).

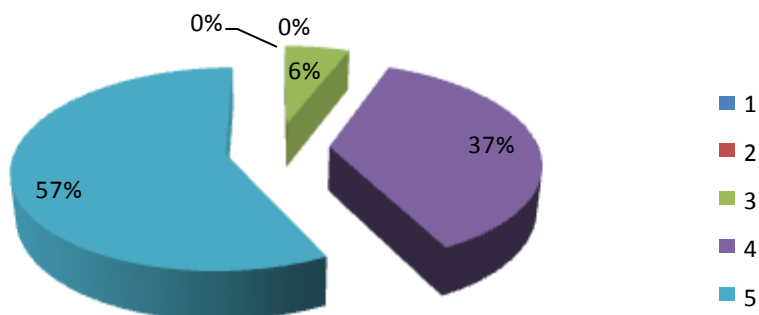
Tak wysoka ocena pozwala wnioskować o bardzo wysokiej jakości szkoleń – zarówno pod względem merytorycznym, jak i organizacyjnym.

OCENIANY ELEMENT N=68	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	1	2	3	4	23	34	41	60	4,5
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	4	6	25	37	39	57	4,5
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	6	9	18	26	44	65	4,6
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	1	2	7	10	18	26	42	62	4,5

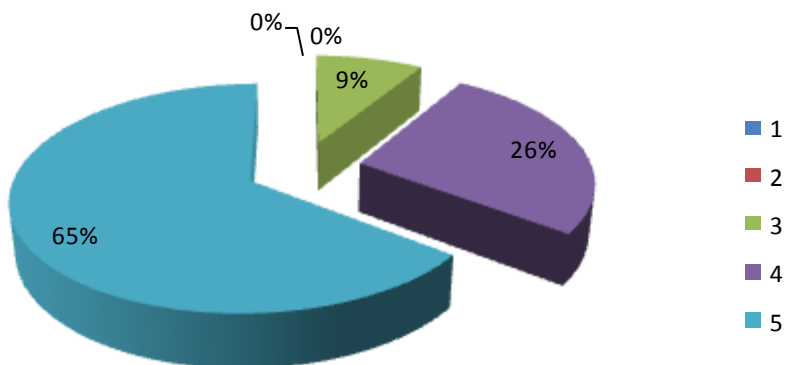


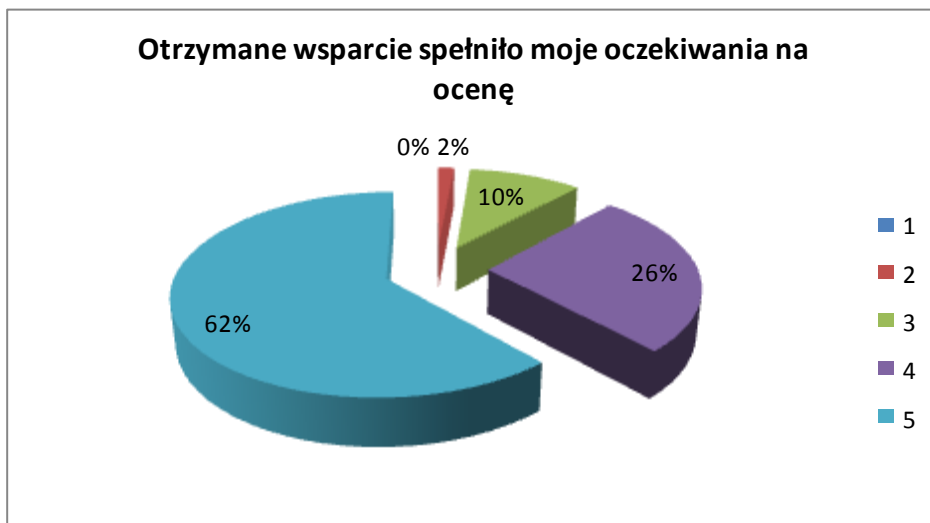


Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę



Organizację wsparcia oceniam na ocenę





B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Również szczegółowa ocena poszczególnych modułów szkoleniowych jest bardzo wysoka – tu również dominują oceny bardzo dobre i dobre.

Wszystkie oceniane kategorie takie jak:

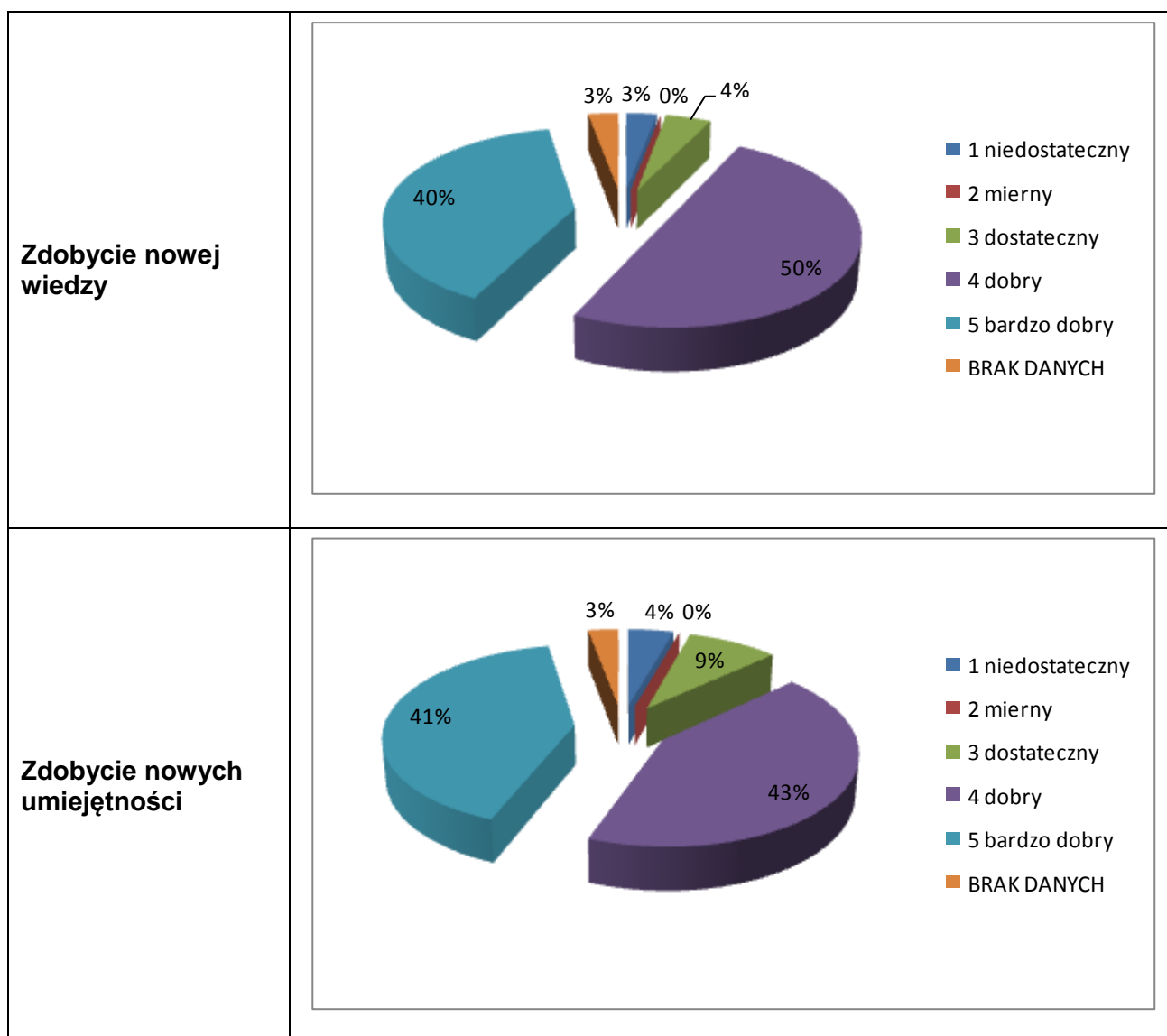
- Zdobyć nowej wiedzy
- Zdobyć nowych umiejętności
- Użyteczność dla praktyki zawodowej

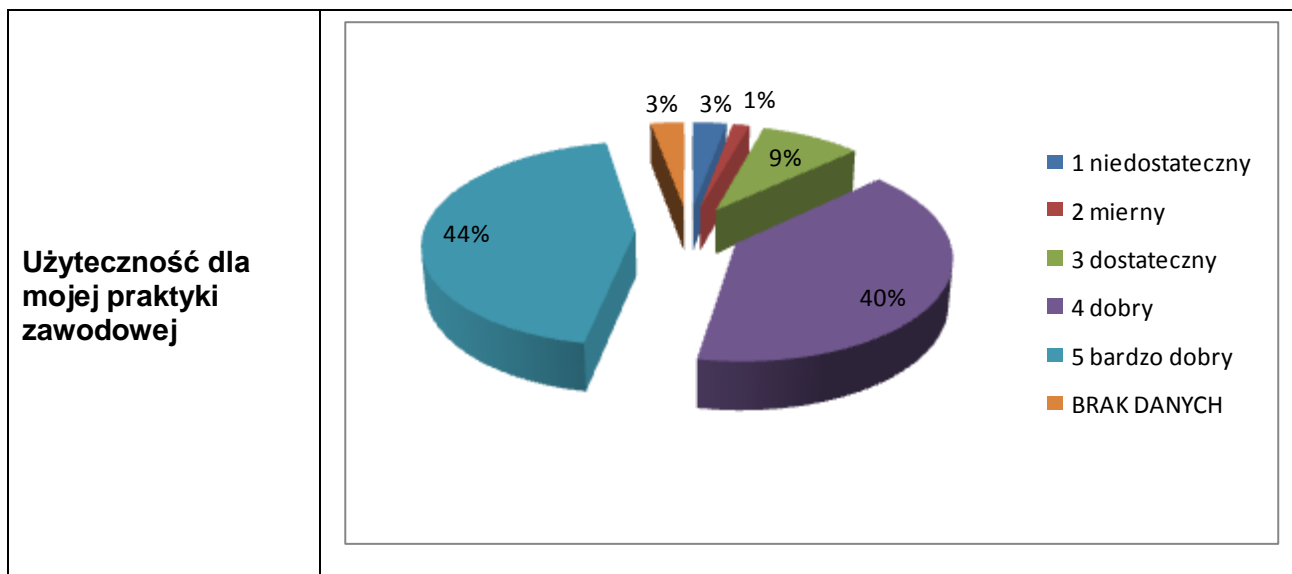
dla wszystkich ocenianych modułów szkoleniowych otrzymały średnie oceny powyżej 4.

Szkolenie BHP oraz dotyczące zasad obsługi nowoczesnego sprzętu uzyskało stosunkowo najniższe oceny (4,2 i 4,3). W wywiadach nauczyciele tłumaczą, że szkolenia BHP są dla nich w szkole obowiązkowe, więc nie widzą potrzeby omawiania tych treści jeszcze na szkoleniu. Z drugiej jednak strony ogólna ocena tego modułu jest jednak wysoka, co jest wystarczającym powodem, aby pozostać przy koncepcji jego realizacji.

Szkolenie instruktazowe:	Zdobyć nowej	Zdobyć nowych	Użyteczność dla
--------------------------	--------------	---------------	-----------------

obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=68	wiedzy		umiejętności		mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	2	3	3	4	2	3
2 MIERNY	0	0	0	0	1	1
3 DOSTATECZNY	3	4	6	9	6	9
4 DOBRY	34	50	29	43	27	40
5 BARDZO DOBRY	27	40	28	41	30	44
BRAK DANYCH	2	3	2	3	2	3
Średnia ocen	4,3		4,2		4,2	

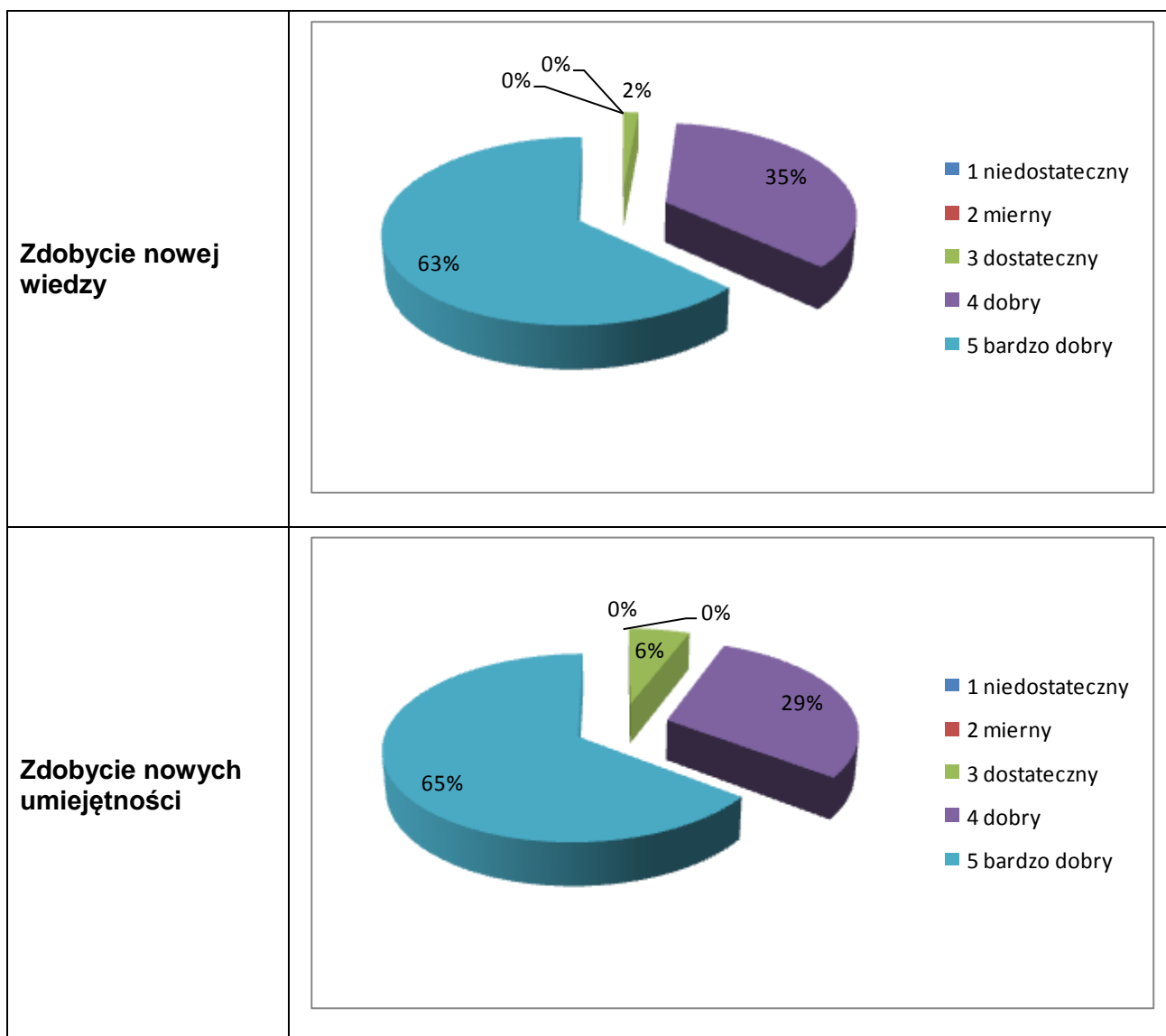


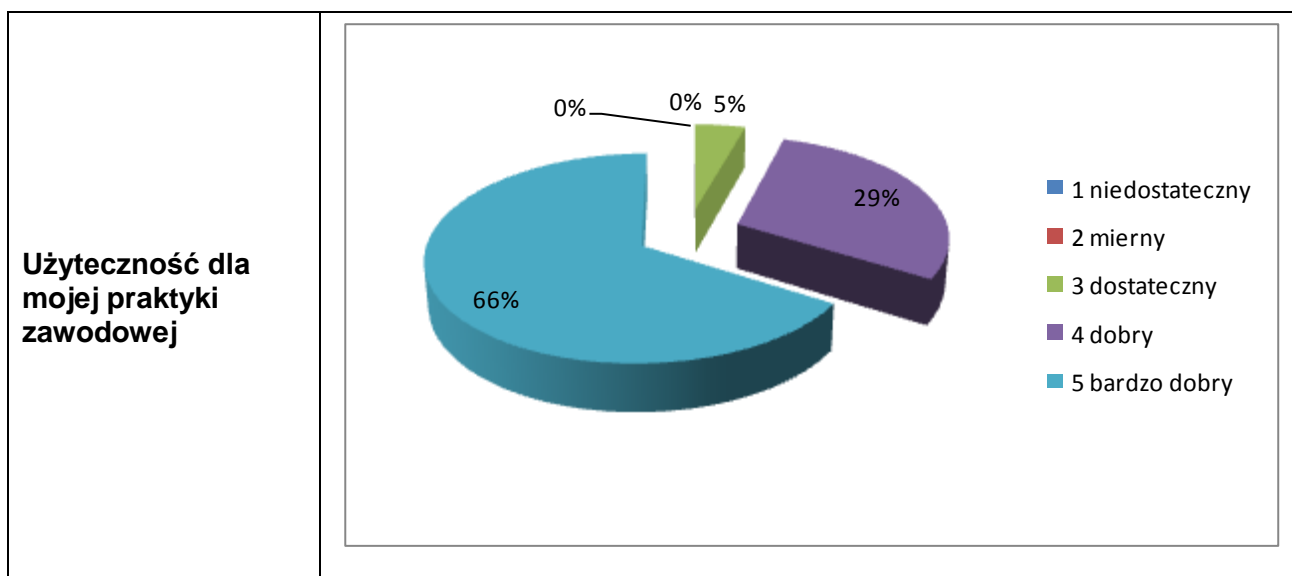


Szkolenie instruktażowe obejmujące pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta oceniane jest przez uczestników bardzo wysoko.

W wywiadach potwierdza się, że uczestnicy są z niego bardzo zadowoleni i zaintrygowani poruszonymi tam kwestiami, rekomendują nawet by mogło być dłuższe.

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=68	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	2	4	6	3	5
4 DOBRY	24	35	20	29	20	29
5 BARDZO DOBRY	43	63	44	65	45	66
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	





Również ocena praktyk dokonana przez uczestników potwierdza ich wysoką jakość merytoryczną, a szczególnie użyteczność dla praktyki zawodowej uczestników.

Zdecydowanie dominują oceny bardzo dobre przyznane wszystkim ocenianym kategoriom:

- możliwości zdobycia nowej wiedzy;
- możliwości pozyskania nowych umiejętności;
- użyteczność praktyki zawodowej uczestników.

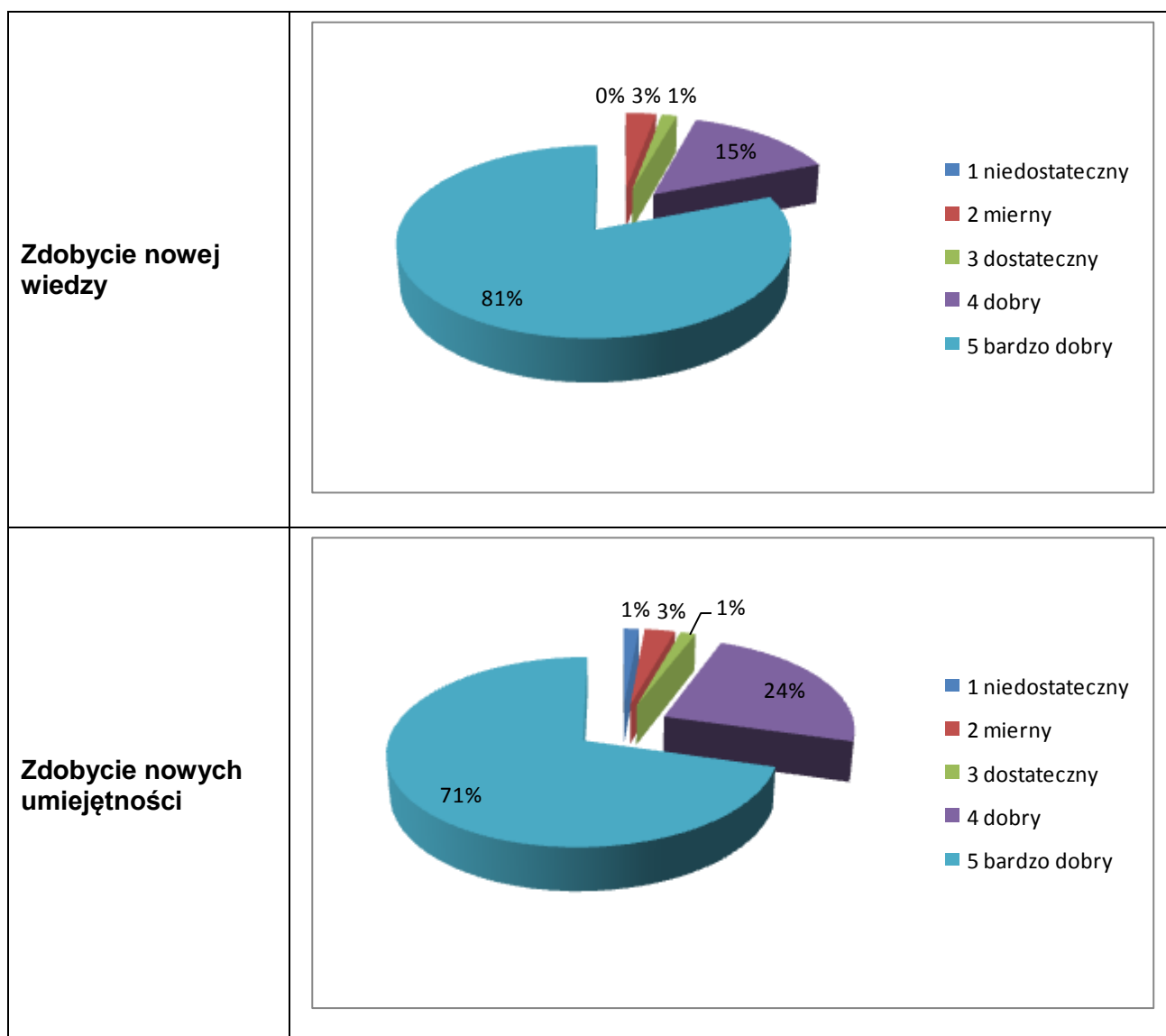
Średnia ocen mieści się w przedziale od 4,4 do 4,7 – co jest oceną bardzo wysoką.

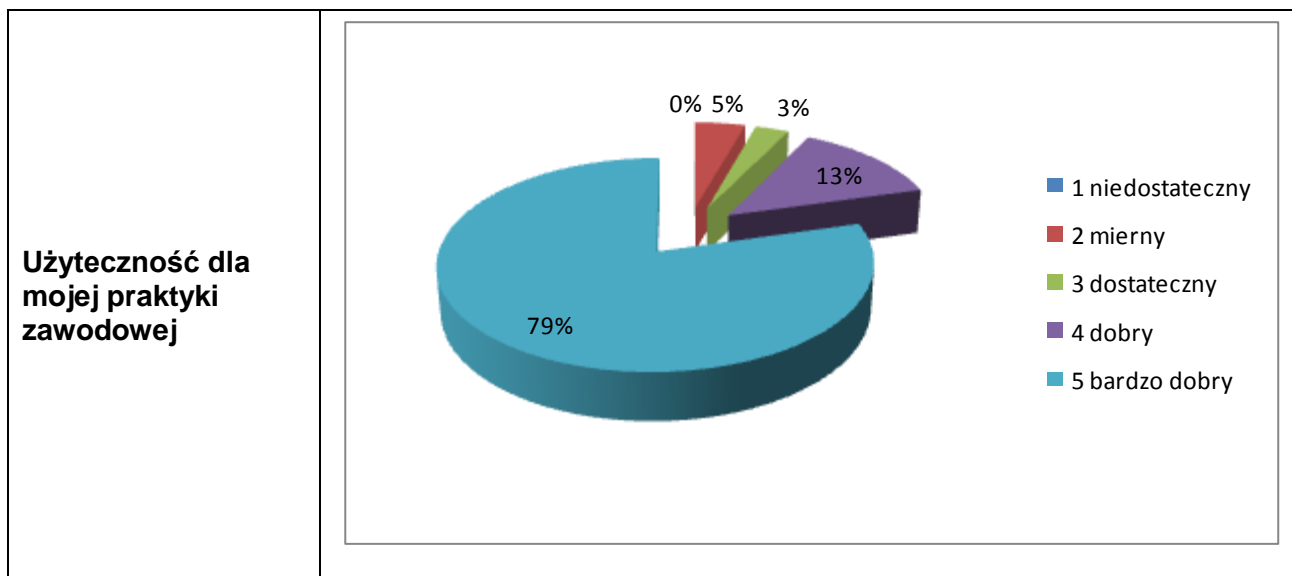
Moduły praktyk takie jak:

- Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu)
- Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu)
- Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru

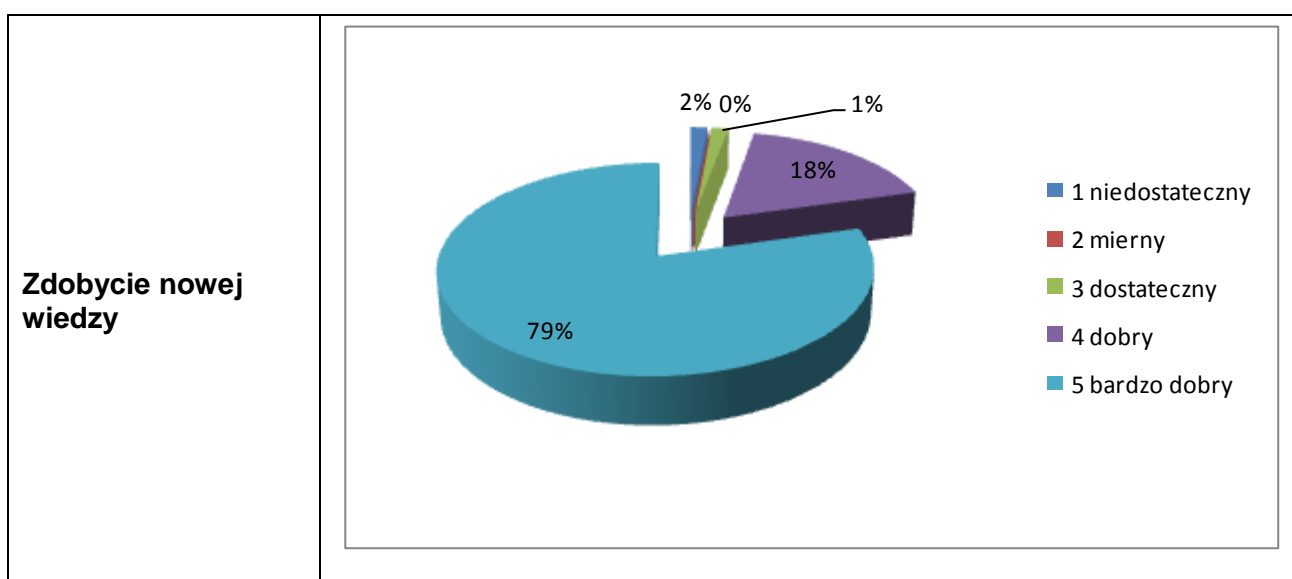
otrzymały najwyższe oceny mieszczące się w przedziale średnich 4,6 – 4,7.

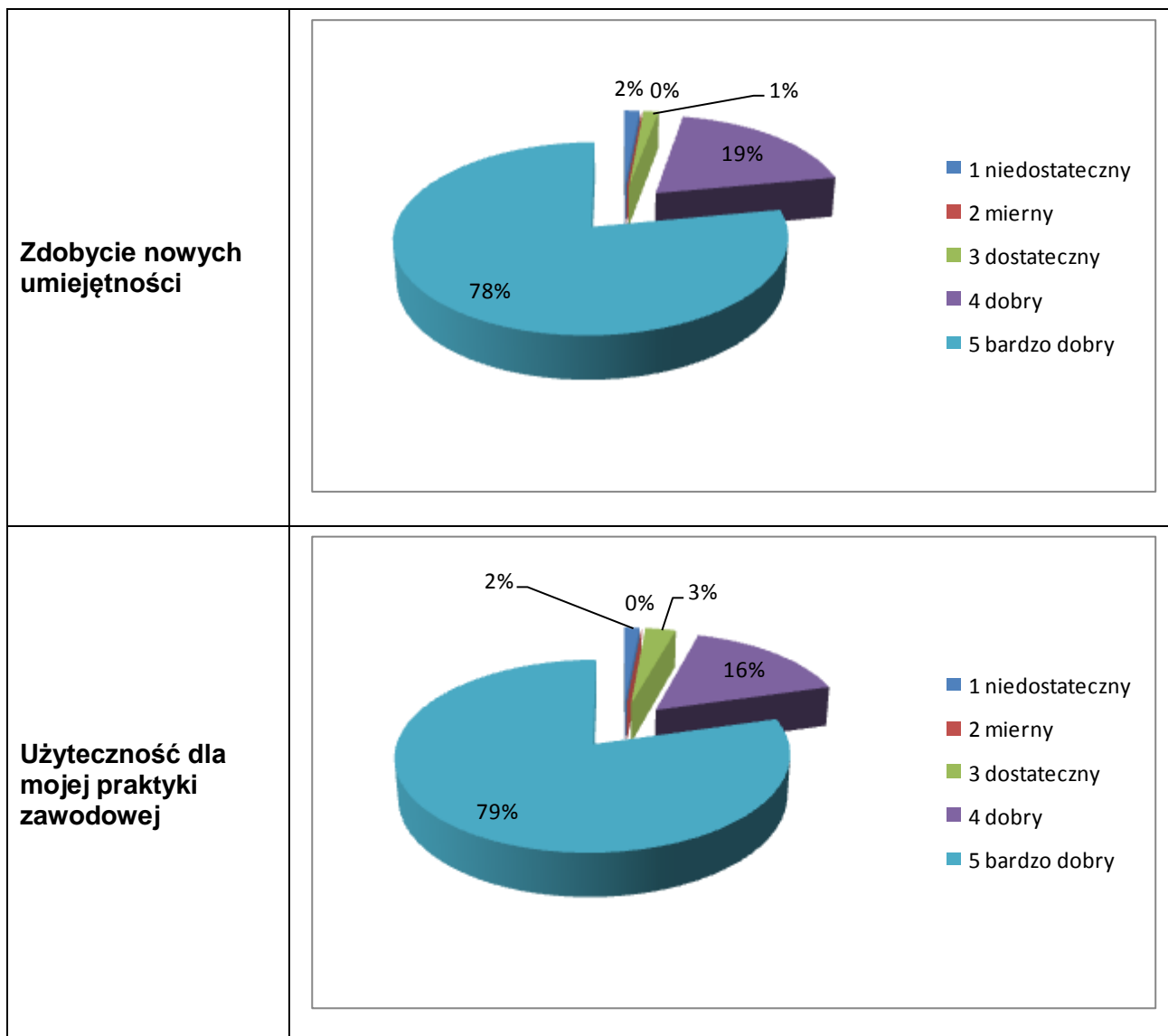
PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=68	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	1	1	0	0
2 MIERNY	2	3	2	3	3	5
3 DOSTATECZNY	1	1	1	1	2	3
4 DOBRY	10	15	16	24	9	13
5 BARDZO DOBRY	55	81	48	71	54	79
Średnia ocen	4,7		4,6		4,7	



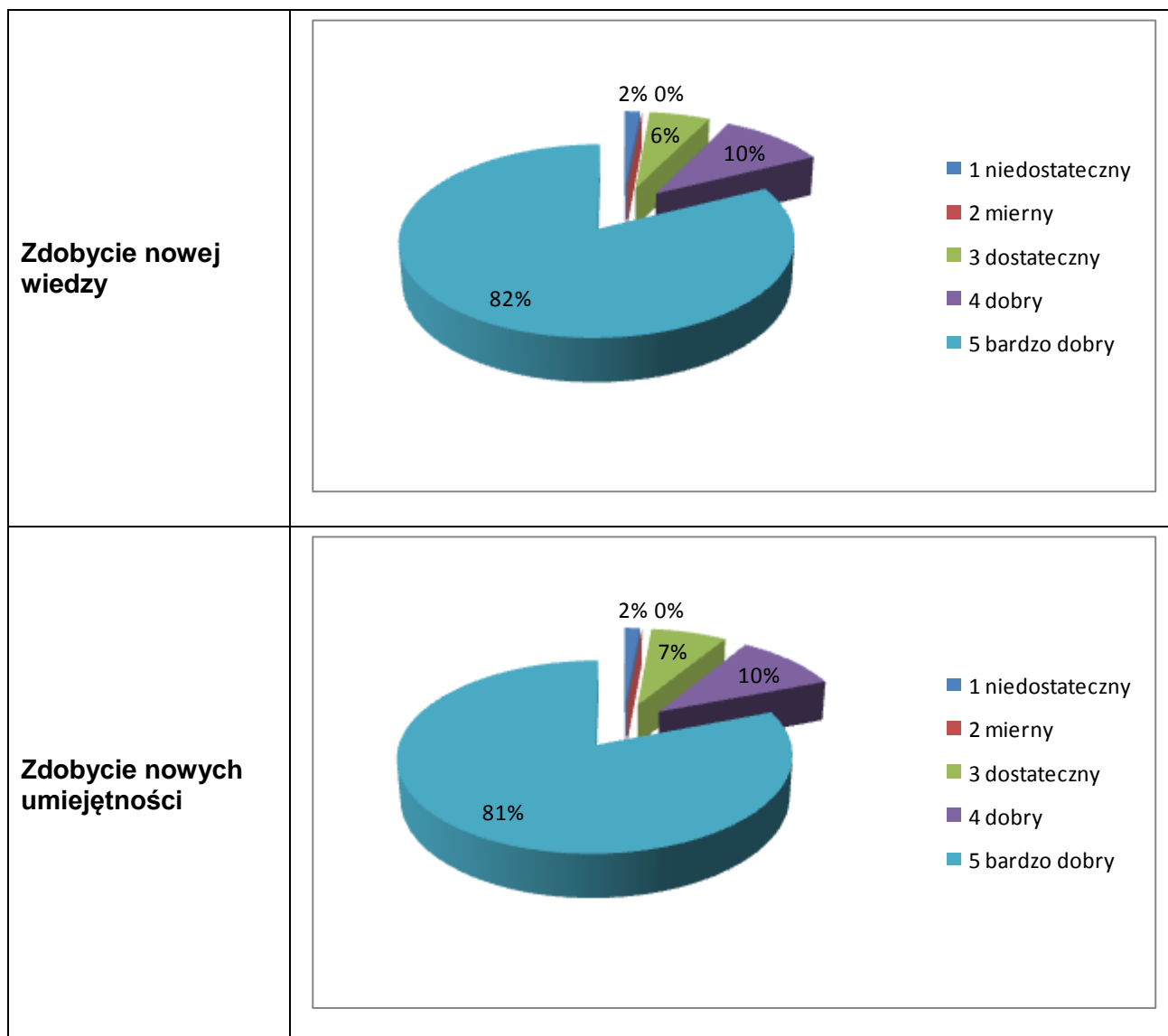


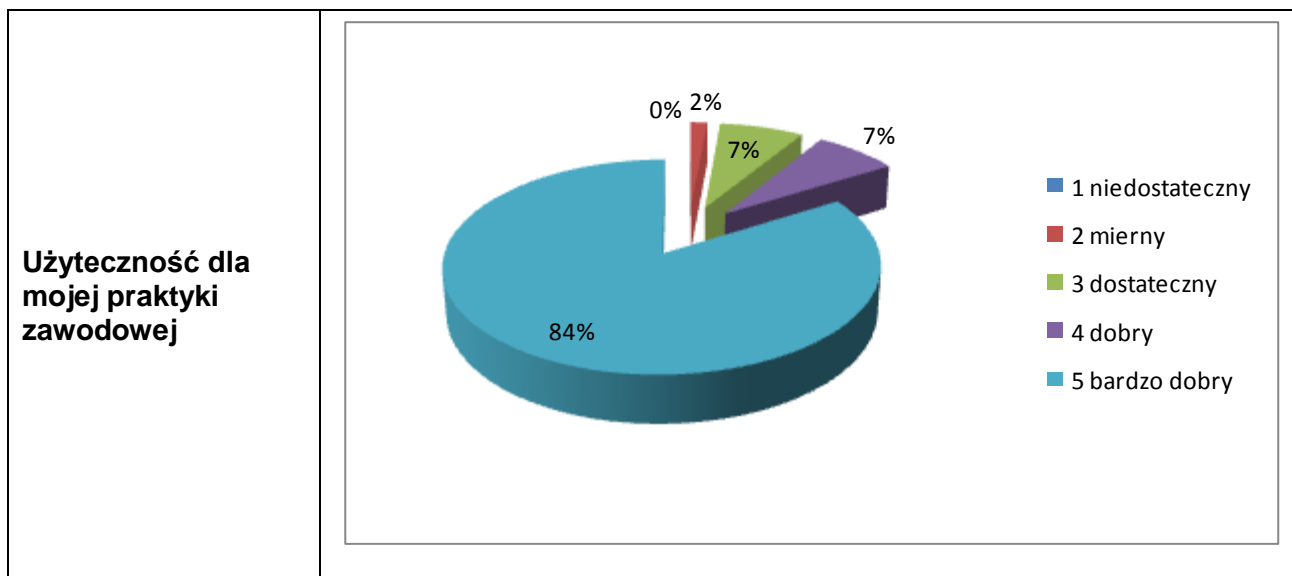
PRAKTYKI Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu) N=68	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	2	1	2	1	2
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	1	1	1	2	3
4 DOBRY	12	18	13	19	11	16
5 BARDZO DOBRY	54	79	53	78	54	79
Średnia ocen	4,7		4,7		4,7	





PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=68	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	2	1	2	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	1	2
3 DOSTATECZNY	4	6	5	7	5	7
4 DOBRY	7	10	7	10	5	7
5 BARDZO DOBRY	56	82	55	81	57	84
Średnia ocen	4,7		4,7		4,7	





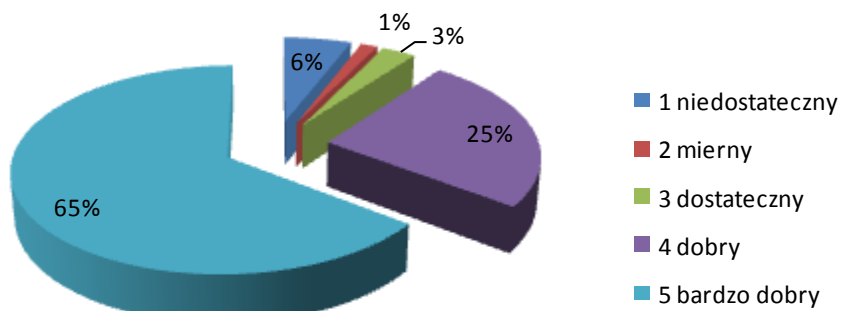
Moduły praktyk takie jak:

- Sekwencja serwisu
- Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing)
- Organizacja pracy
- Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości)
- Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia)

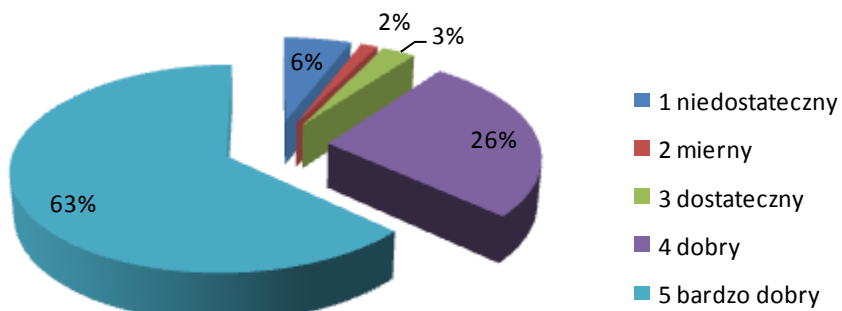
otrzymały nieco niższe oceny (choć nadal bardzo wysokie) oceny mieszczące się w przedziale średnich 4,4 – 4,7, gdzie dominującą średnią ocen jest 4,5 i 4,6.

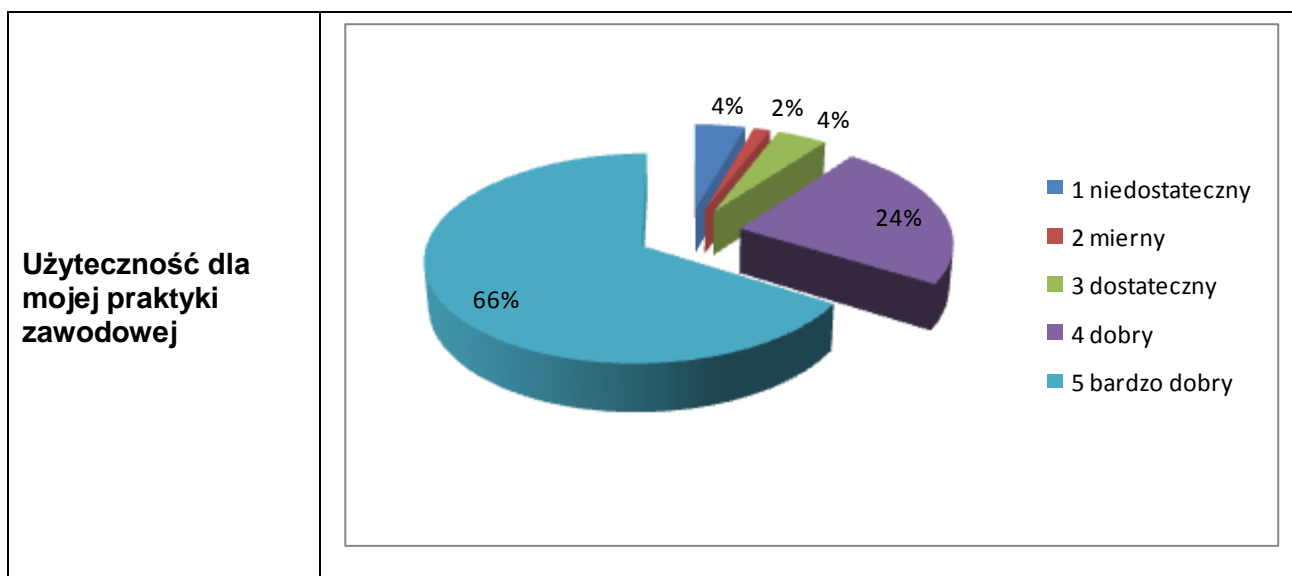
PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=68	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	4	6	4	6	3	4
2 MIERNY	1	1	1	2	1	2
3 DOSTATECZNY	2	3	2	3	3	4
4 DOBRY	17	25	18	26	16	24
5 BARDZO DOBRY	44	65	43	63	45	66
Średnia ocen	4,4		4,7		4,5	

**Zdobycie nowej
wiedzy**

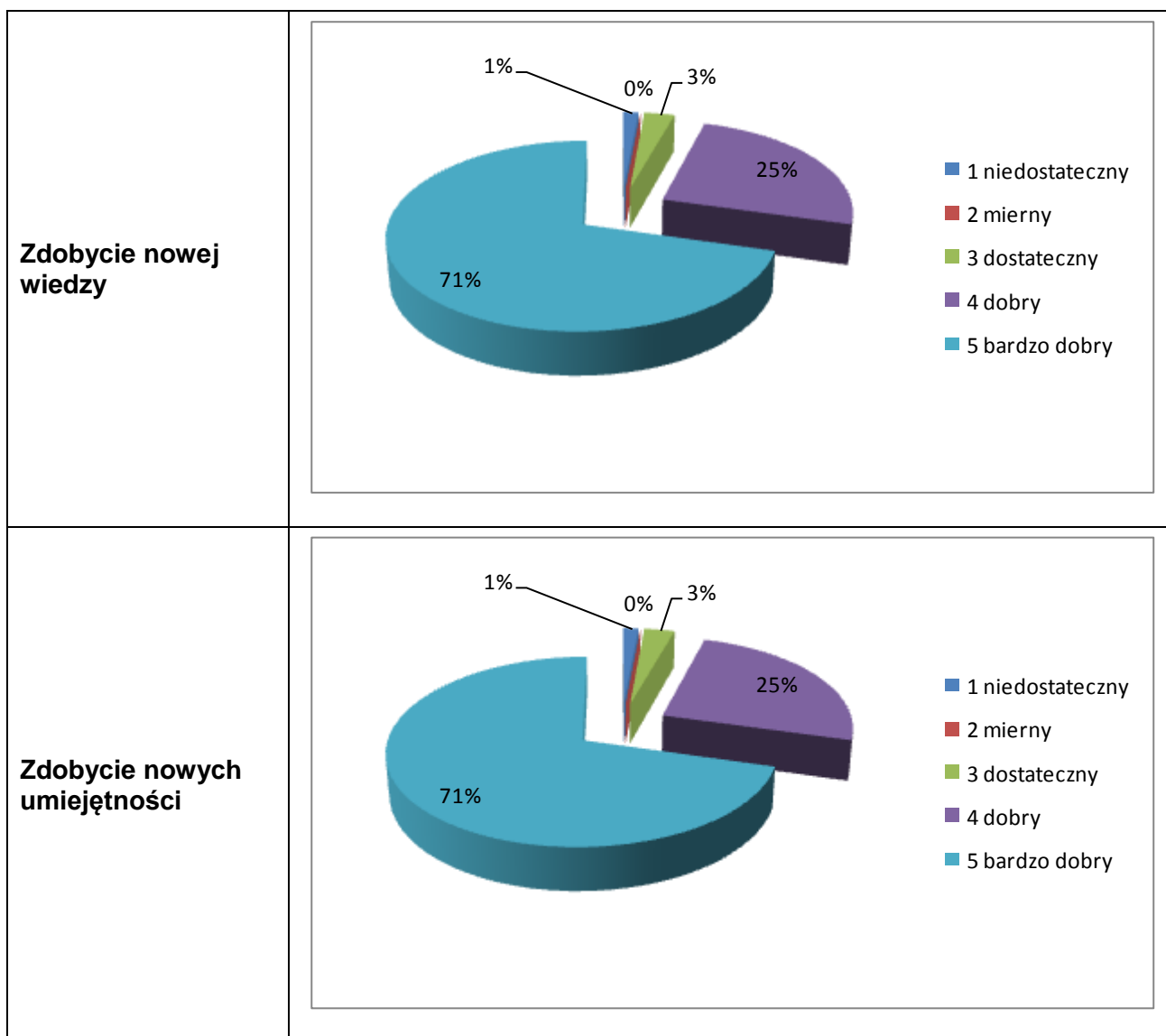


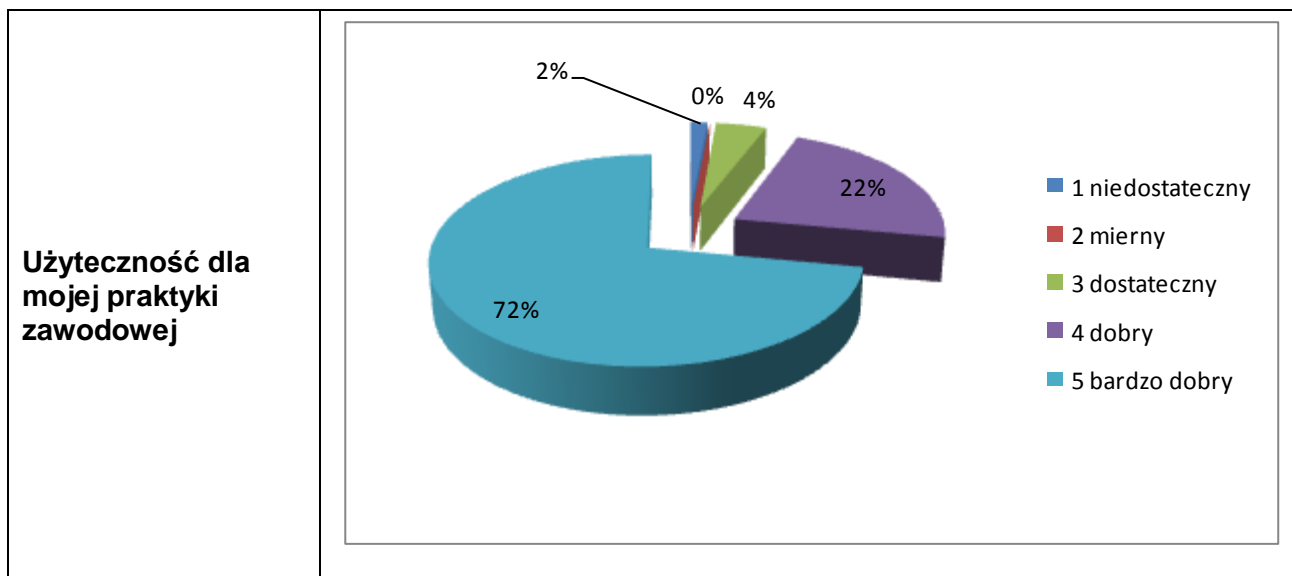
**Zdobycie nowych
umiejętności**



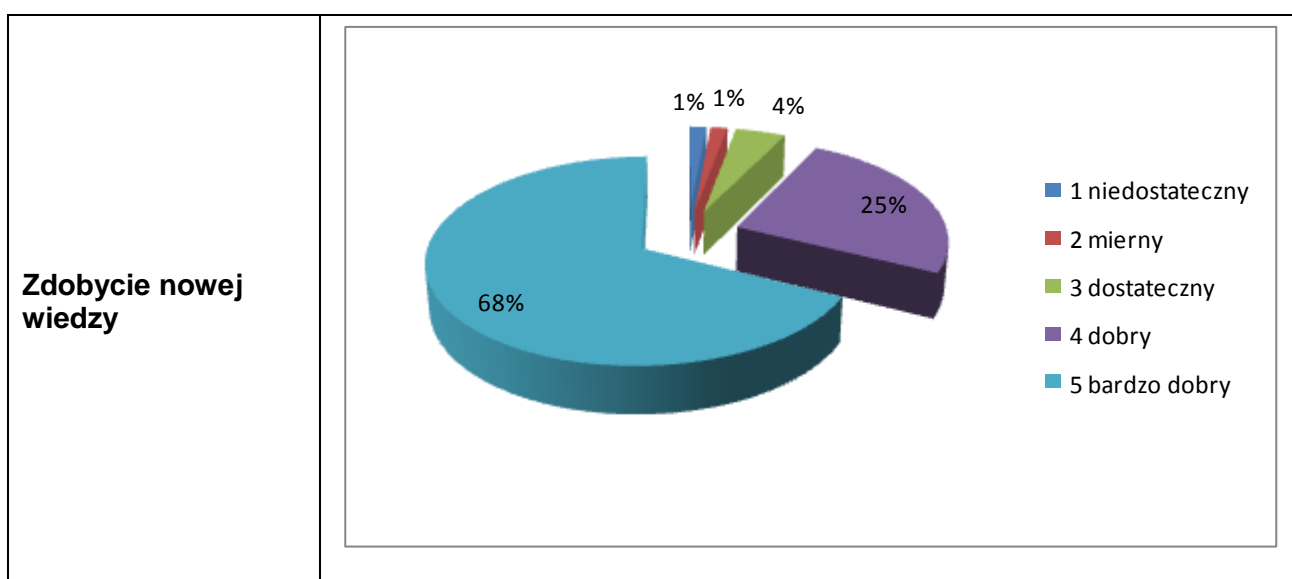


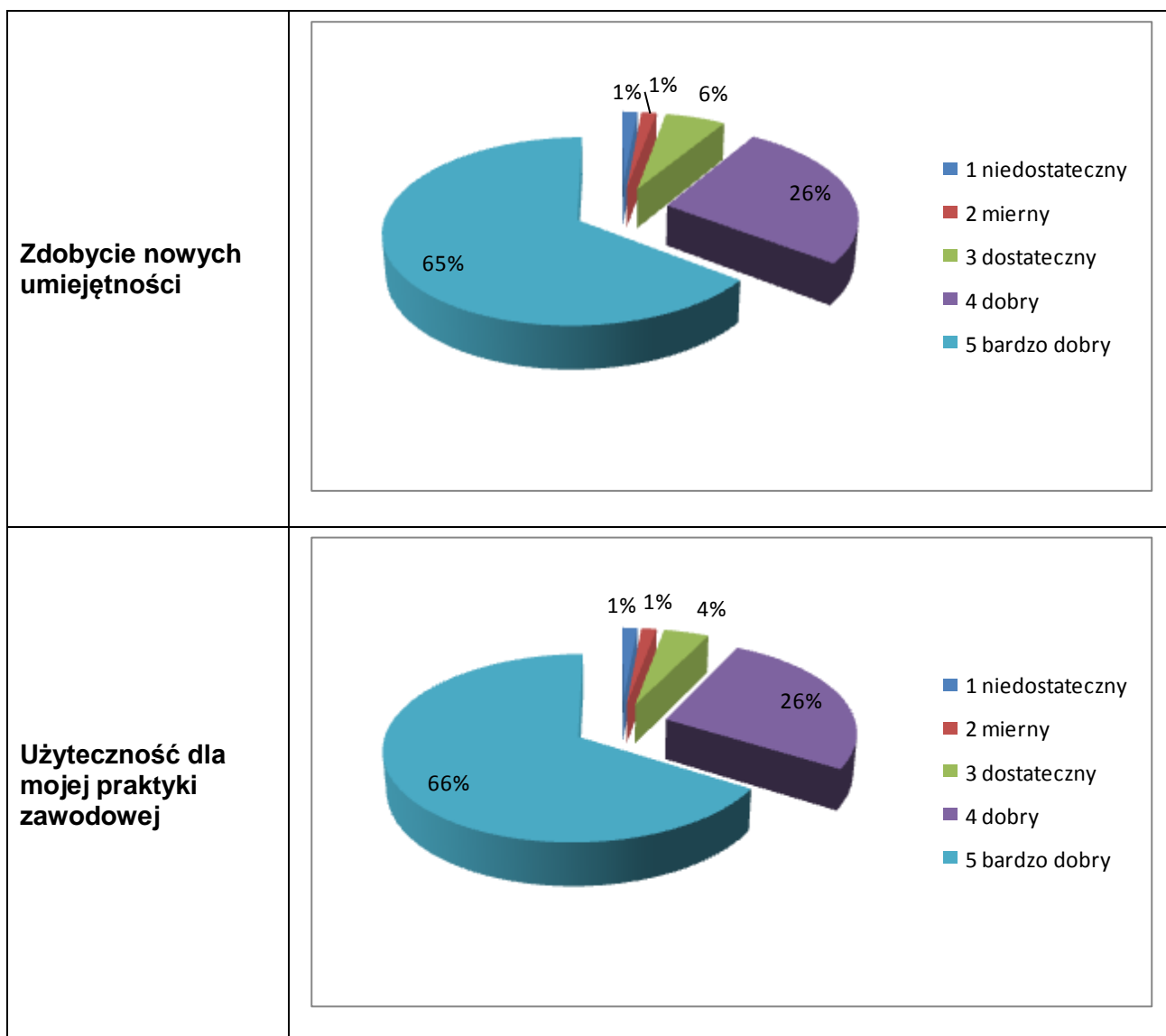
PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=68	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	1	1	1	1	2
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	2	3	2	3	3	4
4 DOBRY	17	25	17	25	15	22
5 BARDZO DOBRY	48	71	48	71	49	72
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	



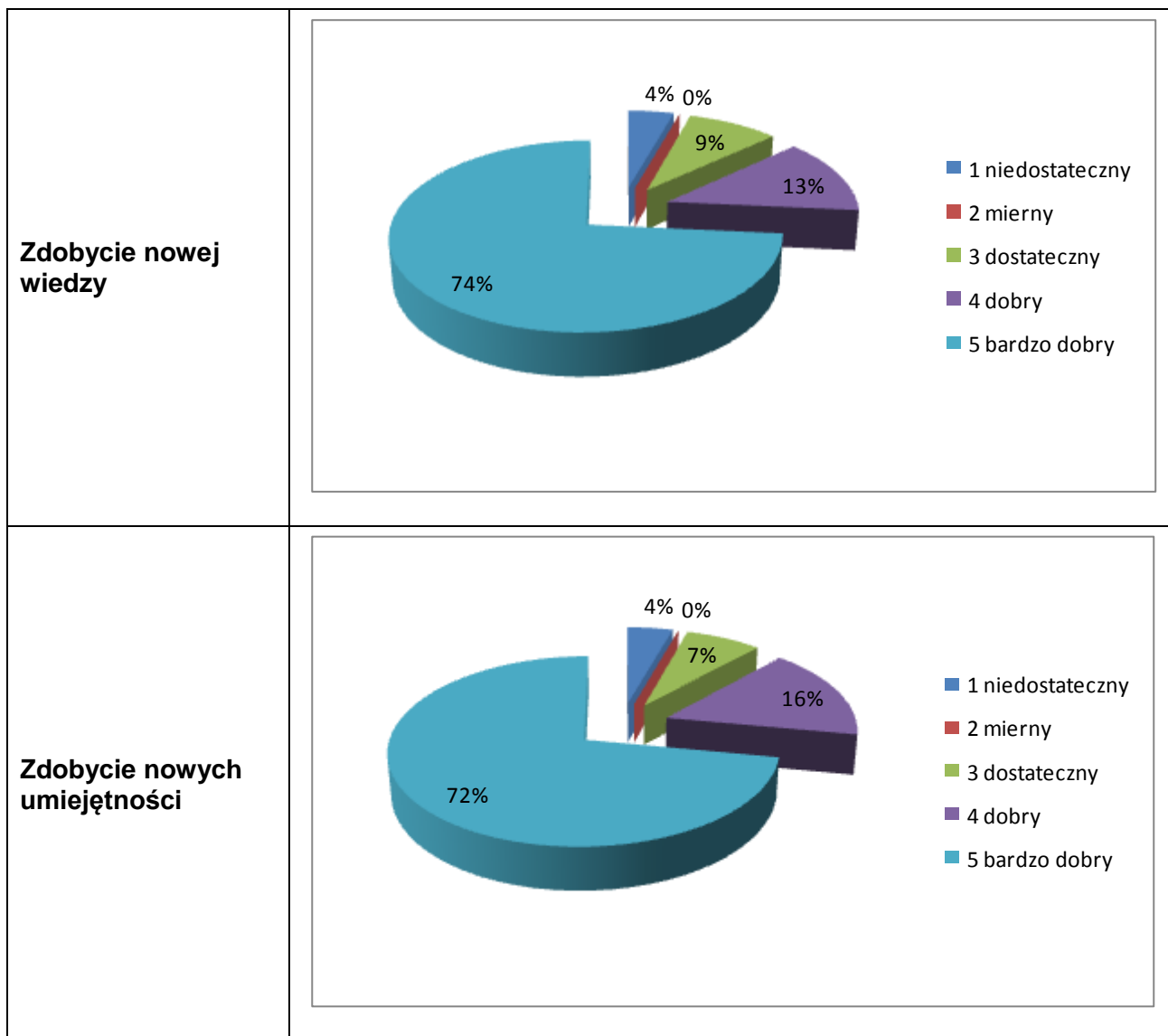


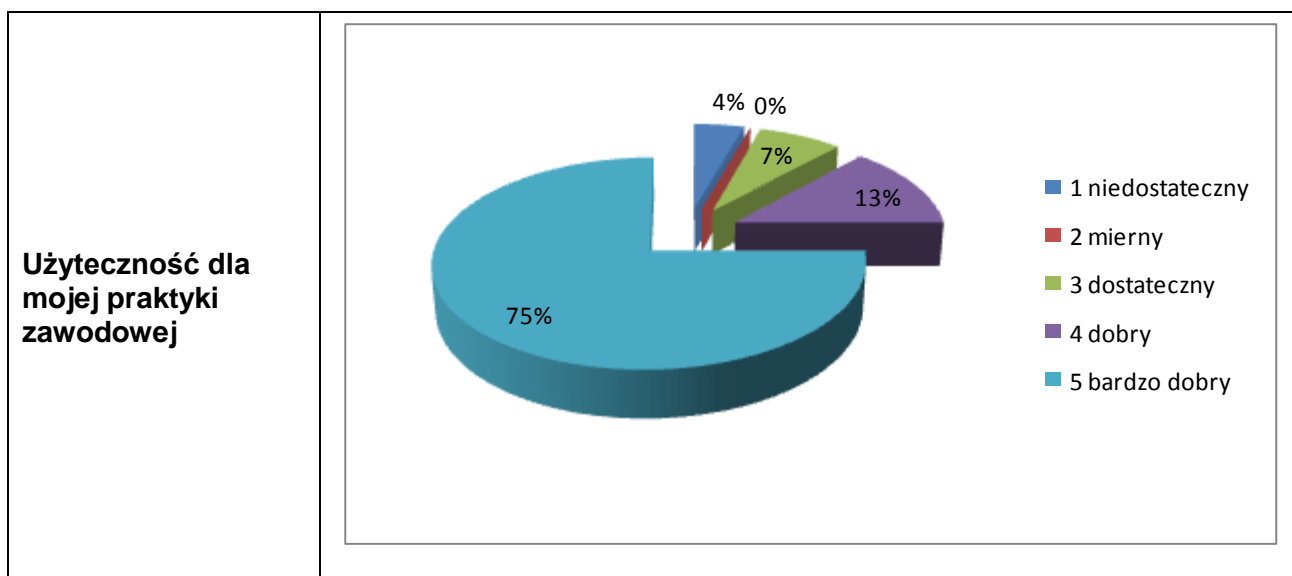
PRAKTYKI Organizacja pracy N=68	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	1	1	1	1	1
2 MIERNY	1	1	1	1	1	1
3 DOSTATECZNY	3	4	4	6	3	4
4 DOBRY	17	25	18	26	18	26
5 BARDZO DOBRY	46	68	44	65	45	66
Średnia ocen	4,6		4,5		4,5	



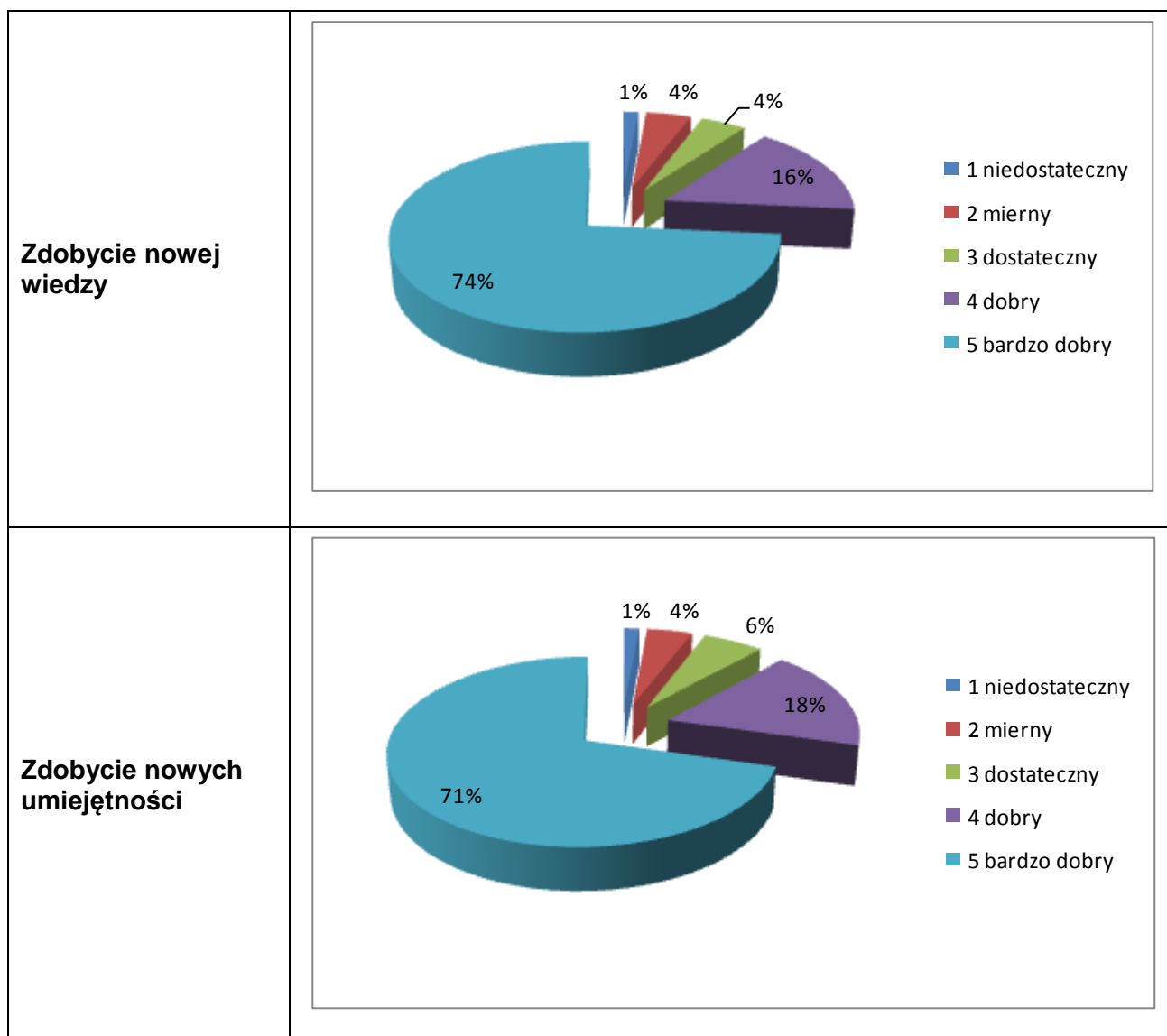


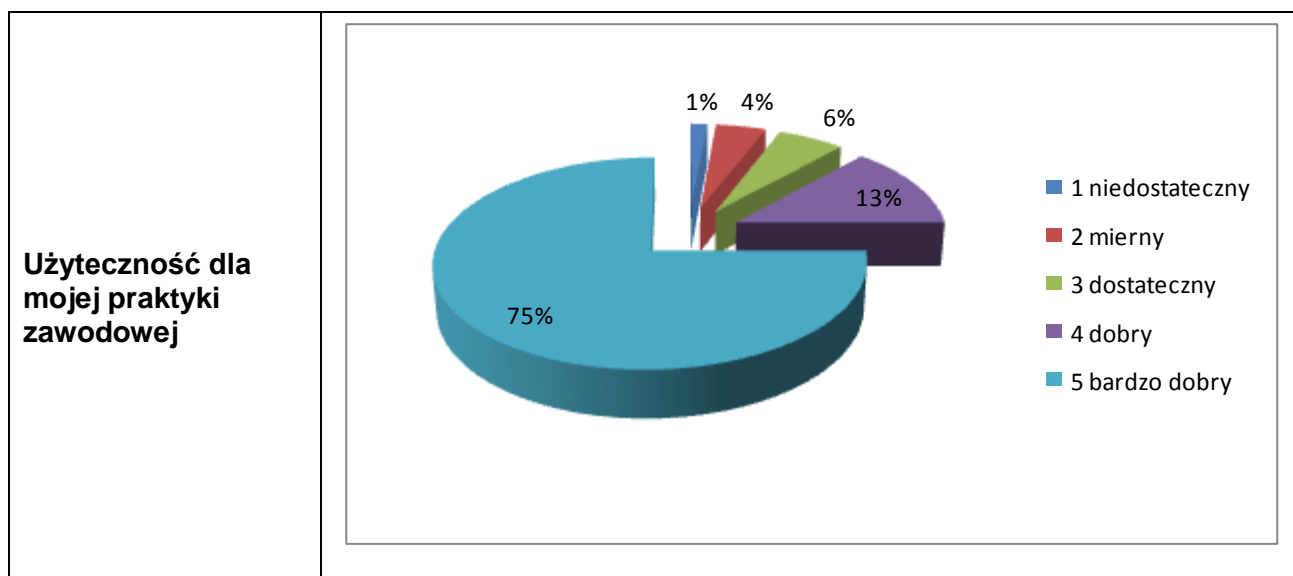
PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=68	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	3	4	3	4	3	4
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	6	9	5	7	5	7
4 DOBRY	9	13	11	16	9	13
5 BARDZO DOBRY	50	74	49	72	51	75
Średnia ocen	4,5		4,5		4,5	





PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=68	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	1	1	1	1	1
2 MIERNY	3	4	3	4	3	4
3 DOSTATECZNY	3	4	4	6	4	6
4 DOBRY	11	16	12	18	9	13
5 BARDZO DOBRY	50	74	48	71	51	75
Średnia ocen	4,6		4,5		4,6	





W ankietach oraz wywiadach uczestnicy podkreślają dobre przygotowanie merytoryczne szkoleń oraz praktyk. Chwalą dobór miejsca praktyk.

Uczestnicy wyrażają swoje zadowolenie z uczestnictwa w projekcie oraz ich praktyczny aspekt, oto najbardziej charakterystyczne cytaty z wywiadów:

- *Dla mnie ten program jest bardzo ważny, zobaczyć rzeczywiste warunki pracy to było najważniejsze*
- *Wiele się dzieje w gastronomii i trzeba to zobaczyć*
- *Wiele rzeczy nowych, wiele nowych pomysłów*
- *Poszłam z myślą o tym żeby zrealizować właśnie to co było*
- *U nas jest w szkole zwyczaj, żeby podzielić się u nas w szkole tymi wiadomościami, będę to robić*
- *To jest inne podejście do konsumenta, inne co jest w książce, ta mentalność, inteligencja, kultura szacunek dla gościa, to było super, jestem bardzo zadowolona*
- *Będę przekazywać te wiadomości młodzieży na zajęciach*
- *Nawiązanie bezpośredniego kontaktu z klientem*

- *Mam gotowe rzeczy które mogę zaprezentować uczniom*
- *Mogę skonfrontować siebie z praktyką, ja rzeczywiście byłam, doświadczyłam, dotknęłam, to było dla mnie bardzo ważne*
- *Miałam okazję do wymiany doświadczeń z innymi nauczycielami – co jest dobre, co można zrobić lepiej*
- *Byłam w czasie ferii i nie żałuję, bo to był dobrze wykorzystany czas*
- *Cały czas świat się zmienia (w gastronomii), musimy iść z duchem czasu*
- *Nowe techniczne rozwiązania*
- *Była fajna atmosfera, dużo się nauczyłam, odnoszono się do nas z szacunkiem*
- *Zobaczyliśmy jak to wygląda w praktyce*
- *Serwis, nakrywanie do stołu, serwowanie kawy, herbaty, podawanie egzotycznych potraw, „prawdziwe życie kelnera”, zarządzanie zespołem kelnerskim, praca baru – nauczyliśmy się wielu nowych rzeczy*
- *Bardzo ciekawe informacje o winach, osoby mają ogromną wiedzę i pasję, można było słuchać ich godzinami, miło słuchać ludzi którzy kochają to co robią*
- *Moje oczekiwania zostały spełnione, kompleksowe spojrzenie na hotel i gastronomię, połączenie pracy wszystkich zespołów, widzieliśmy praktycznie jak to działa, to było super, z książek nigdy byśmy się tego nie dowiedzieli*
- *Przełamałam barierę podejścia do gościa*
- *Satysfakcja z praktyki, będziemy to teraz wdrażać w życie, pewniej się czujemy jako nauczyciele*
- *Poszerzyło horyzonty, jako nauczyciele ułatwi nam to przekazanie wiedzy, teraz możemy lepiej przekazać młodzieży jak wszystko praktycznie funkcjonuje*
- *Nie będziemy zaskakiwani przez uczniów pytaniami przychodzącymi po praktyce – dlaczego było inaczej jak w książce*
- *Teoria jest teraz poparta praktyką, uczniowie nie będą mieli pretensji, że co innego mówimy, a co innego widzieli na praktyce*

- *Nie żałuję ferii, gdybym miała jeszcze raz pojechać – to bym pojechała*

Wśród uwag krytycznych pojawiają się wskazania dotyczące:

- małej ilości materiałów szkoleniowych
- zbyt długiego czasu trwania kursu lub tego, że szkolenia jest za krótkie, a praktyka trwa za długo
- niedopasowanego typu obuwia do kierunku kursu

Jedna z uczestniczek formułuje postulat, że *praktyki powinny się odbywać w dwóch różnych miejscach*.

Uczestnicy w ankietach ewaluacyjnych dzielą się również pozytywnymi komentarzami na temat swoich miejsc praktyk:

- *Polecam hotel Tumski jako wzorowe miejsce praktyk, profesjonalna obsługa, indywidualne podejście do gościa, znajomość karty*
- *Hotel Royal w Modlinie, bardzo dobry wybór, opiekun bardzo dobrze przygotowany*

Generalnie chwalą kompetencję, profesjonalizm, otwartość i opiekę ze strony personelu placówek, do których trafili na praktyki.

Również wywiady z opiekunami praktyk potwierdzają dużą potrzebę uczestniczenia nauczycieli zawodu w tego typu doskonaleniu zawodowym, gdyż, jak mówią „ich wychowankowie trafiają do nas jako pracownicy”.

Opiekunowie praktyk chwalą zaangażowanie i zainteresowanie nauczycieli, którzy w ich relacjach chętnie zadają pytania, są ciekawi różnych aspektów pracy restauracji, sami podejmują inicjatywę włączania się w różne typy aktywności.

C. REZULTATY WSPARCIA

Ocena uzyskanych przez nauczycieli rezultatów wsparcia potwierdza opinię o wysokiej użyteczności szkoleń i praktyk.

Niemal wszyscy uczestnicy potwierdzają (dając odpowiedzi „tak” i „raczej tak”), że dzięki uczestnictwu w projekcie:

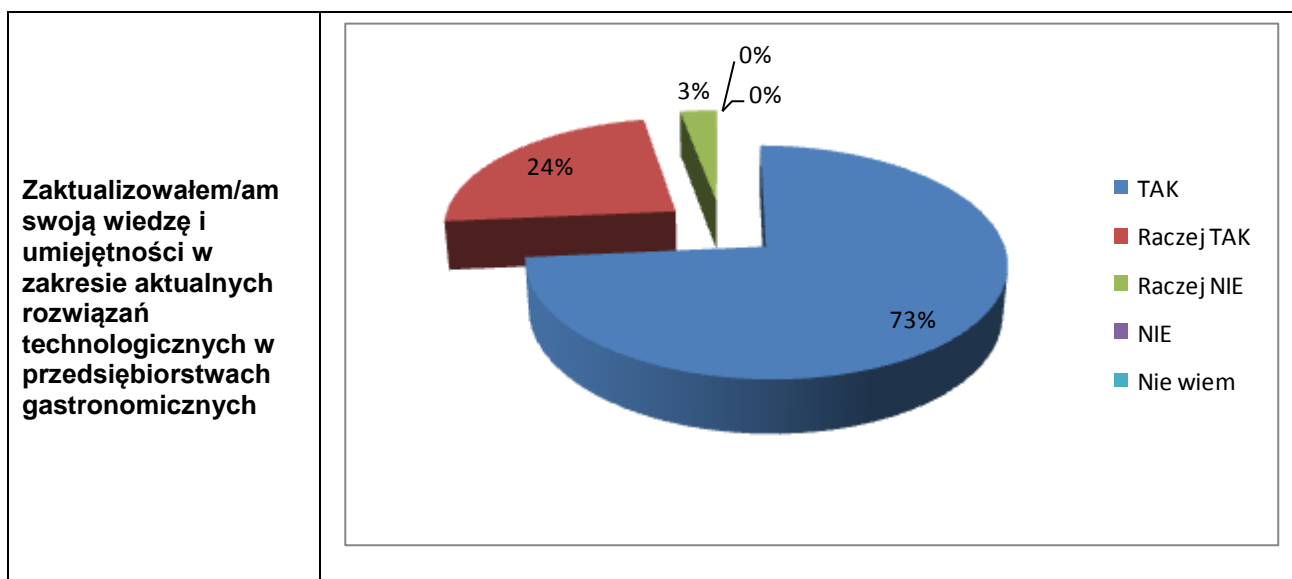
- zaktualizowało swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych;
- zaktualizowało swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych;
- poznało potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych;
- potrafi zmodernizować realizowany przez nich program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego;
- potrafi zmodernizować realizowany przez nich program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy;
- ma świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela.

Przeprowadzone wywiady pogłębione potwierdzają wysoką użyteczność aspektu konfrontacji teorii z praktyką oraz możliwości zaobserwowania codziennej pracy kelnerskiej – co jest szczególnie ważne w dostosowywaniu treści i form kształcenia uczniów do potrzeb potencjalnego pracodawcy.

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=68	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem/BD	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	50	73	16	24	2	3	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	48	71	18	26	2	3	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie	49	72	14	21	4	6	1	1	0	0



kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych										
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	43	63	22	32	1	1	1	1	1	1
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	42	62	23	34	1	1	1	1	1	1
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	49	72	15	22	2	3	1	1	1	1

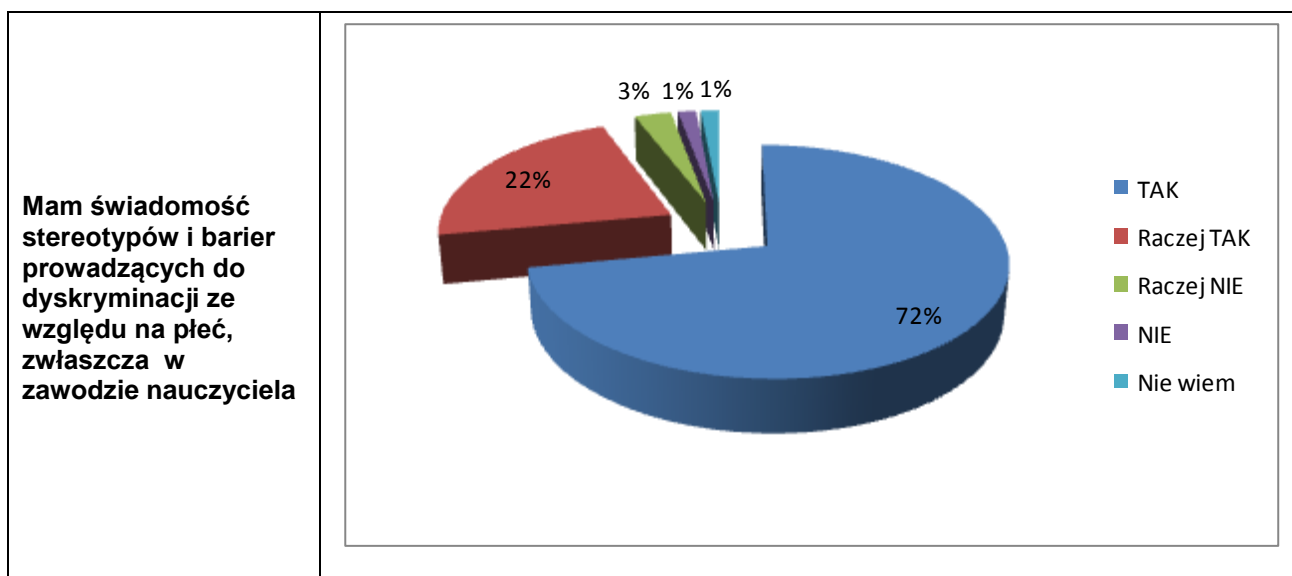




<p>Zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TAK</td> <td>71%</td> </tr> <tr> <td>Raczej TAK</td> <td>26%</td> </tr> <tr> <td>Raczej NIE</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>NIE</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	Odpowiedź	Procent	TAK	71%	Raczej TAK	26%	Raczej NIE	3%	NIE	0%	Nie wiem	0%
Odpowiedź	Procent												
TAK	71%												
Raczej TAK	26%												
Raczej NIE	3%												
NIE	0%												
Nie wiem	0%												
<p>Poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TAK</td> <td>72%</td> </tr> <tr> <td>Raczej TAK</td> <td>21%</td> </tr> <tr> <td>Raczej NIE</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>NIE</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	Odpowiedź	Procent	TAK	72%	Raczej TAK	21%	Raczej NIE	6%	NIE	1%	Nie wiem	0%
Odpowiedź	Procent												
TAK	72%												
Raczej TAK	21%												
Raczej NIE	6%												
NIE	1%												
Nie wiem	0%												



<p>Potrafę zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TAK</td> <td>63%</td> </tr> <tr> <td>Raczej TAK</td> <td>32%</td> </tr> <tr> <td>Raczej NIE</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>NIE</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table>	Odpowiedź	Procent	TAK	63%	Raczej TAK	32%	Raczej NIE	1%	NIE	1%	Nie wiem	1%
Odpowiedź	Procent												
TAK	63%												
Raczej TAK	32%												
Raczej NIE	1%												
NIE	1%												
Nie wiem	1%												
<p>Potrafę zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TAK</td> <td>62%</td> </tr> <tr> <td>Raczej TAK</td> <td>34%</td> </tr> <tr> <td>Raczej NIE</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>NIE</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table>	Odpowiedź	Procent	TAK	62%	Raczej TAK	34%	Raczej NIE	1%	NIE	1%	Nie wiem	1%
Odpowiedź	Procent												
TAK	62%												
Raczej TAK	34%												
Raczej NIE	1%												
NIE	1%												
Nie wiem	1%												



D. ORGANIZACJA WSPARCIA

Również organizacja wsparcia nie budzi zastrzeżeń. Wszystkie oceniane aspekty, tj.:

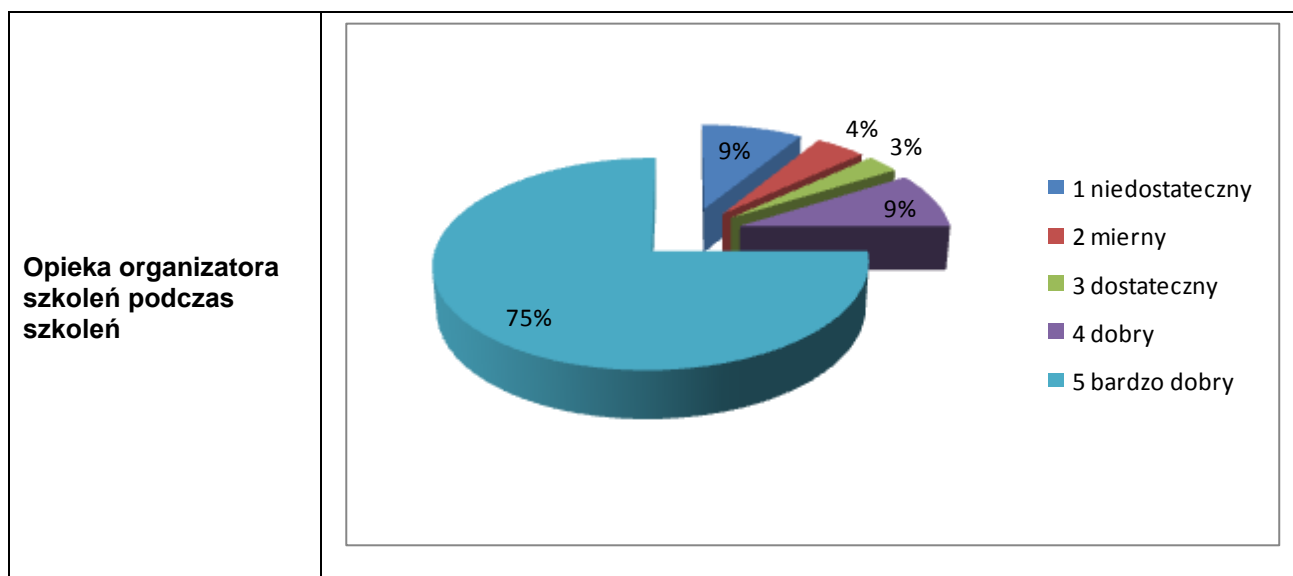
- opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń;
- sprawność organizacji szkoleń;
- opieka opiekuna praktyk na praktyce;
- warunki techniczne realizacji praktyk;
- zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym;
- zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym

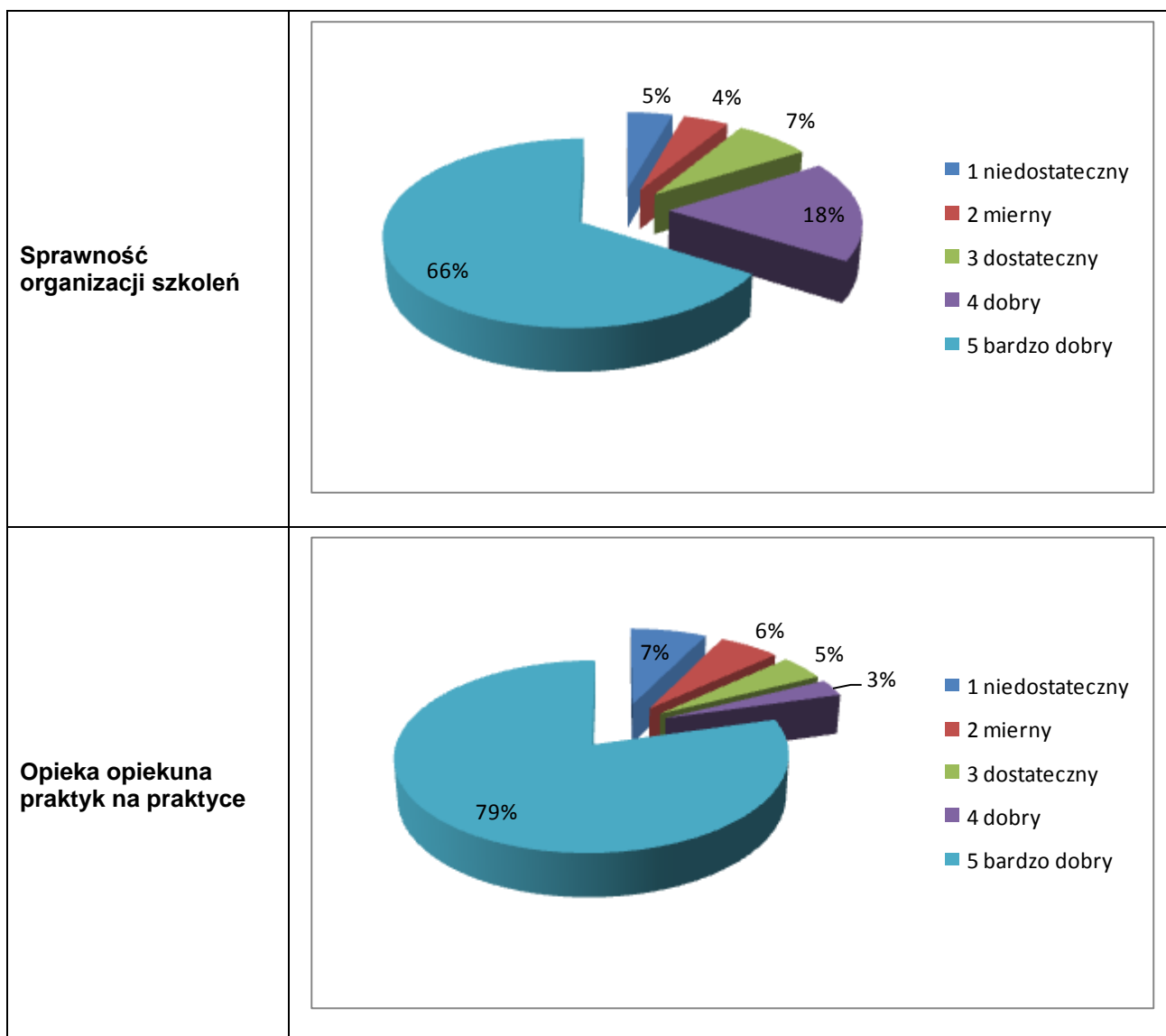
uzyskują bardzo wysokie oceny mieszczące się w przedziale średnich 4,4 – 4,6.

Pojawiają się jednak osoby niezadowolone z opieki podczas szkoleń i praktyk – co wyjaśniają uczestnicy, brakiem według nich odpowiedniego poinformowania czy też (w przypadku opiekuna praktyk) zainteresowania. Dominują jednak oceny bardzo pozytywne.



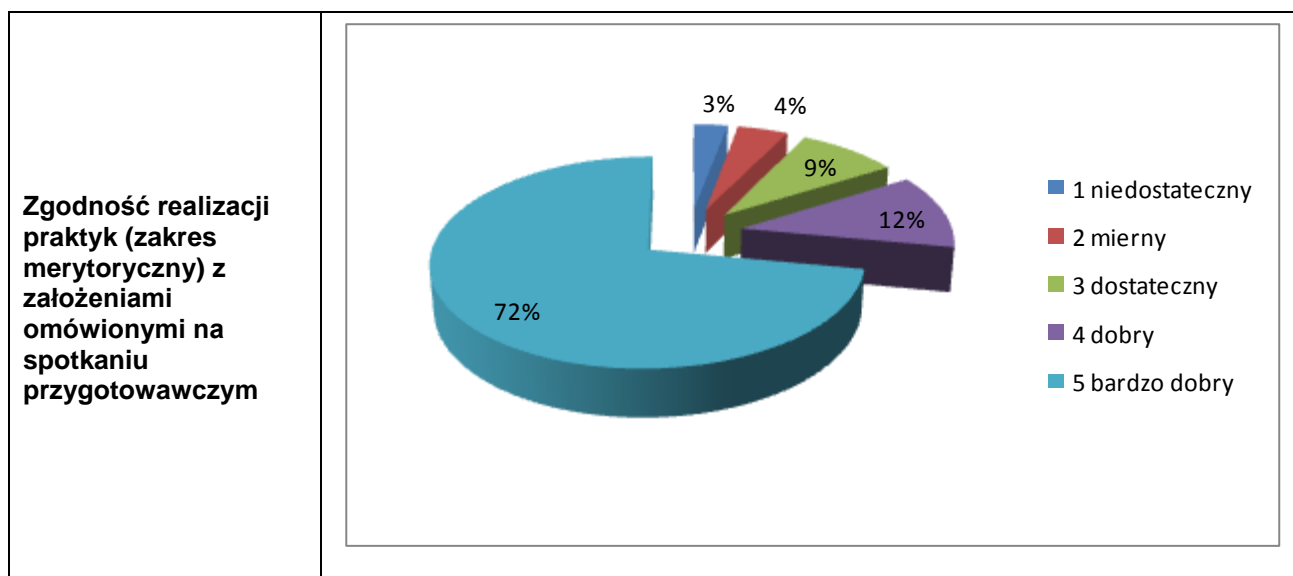
OCENIANY ELEMENT N=68	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	6	9	3	4	2	3	6	9	51	75	4,4
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	3	5	3	4	5	7	12	18	45	66	4,4
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	5	7	4	6	3	5	2	3	54	79	4,4
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	2	3	2	3	6	9	7	10	51	75	4,5
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	1	2	6	9	3	4	9	13	49	72	4,6
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	2	3	3	4	6	9	8	12	49	72	4,6







<p>Warunki techniczne realizacji praktyk</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>75%</td> </tr> </tbody> </table>	Kategoria	Procent	1 niedostateczny	3%	2 mierny	3%	3 dostateczny	9%	4 dobry	10%	5 bardzo dobry	75%
Kategoria	Procent												
1 niedostateczny	3%												
2 mierny	3%												
3 dostateczny	9%												
4 dobry	10%												
5 bardzo dobry	75%												
<p>Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>72%</td> </tr> </tbody> </table>	Kategoria	Procent	1 niedostateczny	2%	2 mierny	9%	3 dostateczny	4%	4 dobry	13%	5 bardzo dobry	72%
Kategoria	Procent												
1 niedostateczny	2%												
2 mierny	9%												
3 dostateczny	4%												
4 dobry	13%												
5 bardzo dobry	72%												



Uczestnicy bardzo chwalą organizację szkoleń oraz ich użyteczność podoba się im przede wszystkim:

- *Organizacja praktyk, sposób szkolenia, profesjonalne podejście do praktykantów*
- *Otwartość opiekunów, dostępność i dzielenie się wiedzą*
- *Zaangażowanie w przekazanie aktualnej wiedzy*
- *Praca opiekuna praktyk*
- *Nowoczesny hotel, sprzęt i wyposażenie*
- *Organizacja nowoczesnej restauracji*
- *Atmosfera i warunki pobytu na praktyce*

Wśród uwag pojawia się prośba o:

- *Więcej materiałów dydaktycznych na szkoleniu*
- *Odpowiedniego obuwia dla kelnera*
- *Praktyki w dwóch miejscach*
- *Dokładniejsze szkolenie z obsługi klienta, noszenie talerzy, rozkładanie obrusów, techniki podawania*
- *Omówienie sprzętu specjalistycznego do potraw, dekantacji wina*
- *Możliwości pracy na sali konsumenckiej z gościem*

W Dziennikach Praktyk uczestnicy wyróżniają użyteczność następującej wiedzy i umiejętności, które pozyskali dzięki praktykom:

- Rodzaje obsługi w zależności od rodzaju gościa
- Wizerunek gościa
- Dostosowanie oferty do specjalnej grupy gości
- Obsługa a la carte
- Sprzedaż sugerowana
- Rekomendacja wina, karta win, podawanie, niekonwencjonalne podawanie
- Sekwencja serwisu
- Nowe trendy w obsłudze gości w restauracji hotelowej
- Nowe trendy w zastawie stołowej
- Nowe trendy w dobieraniu alkoholu do potraw
- Rodzaj używanej porcelany w nowoczesnych restauracjach
- Organizacja hotelu w rzeczywistych warunkach
- Praca na poszczególnych stanowiskach, we wszystkich okresach serwisowych
- Organizacja zaplecza, baru i rozdzielni kelnerskiej
- Obsługa ekspresu do kawy
- Parzenie herbaty
- Systemy informatyczne stosowane w gastronomii
- Obsługa różnego typu przyjęć okolicznościowych
- Zasady rozliczenia, wystawianie rachunków
- Układanie poketów, nakryć
- Polerowanie sztućców
- Współpraca gastronomii z innymi działaniami hotelu
- Technika resztowania i zbierania brudnych naczyń

Uczestnicy podkreślają również to, że będą wykorzystywać swoją wiedzę i umiejętności do pracy z uczniami:

- Na zajęciach z obsługi konsumenta
- Na zajęciach z hotelarstwa
- Na zajęciach z technologii gastronomicznej
- Przygotowania do egzaminu zawodowego
- Modernizacji programu nauczania (dostosowanie treści do postępu technicznego i technologicznego) oraz potrzeb rynku pracy

Uczestnicy tak podsumowują swoją praktykę:

- *Odbyta praktyka umożliwiła porównanie teorii z praktyką, lepsze przygotowanie ucznia do przyszłej pracy.*
- *Praktyka pozwoliła mi stworzyć wiele filmów instruktarzowych, które wykorzystam na zajęciach*
- *Jestem pod wrażeniem profesjonalizmu, życzliwości i chęci dzielenia się wiedzą personelu*
- *Projekt ten pozwolił mi uzupełnić braki oraz poznać zakres praktycznej wiedzy gastronomicznej*
- *Program praktyk był zgodny z moimi oczekiwaniami i potrzebami*

Uczestnicy rekomendują:

- *Można by praktykę realizować w dwóch obiektach hotelarskich, umożliwiłoby to porównanie standardów obsługi*
- *Warsztaty sommelierskie, baristyczne*
- *Możliwość uczestniczenia cyklicznego w tego typu praktykach*

Uczestnicy chwalą opiekunów praktyk: *bardzo pozytywna osoba, wspaniale odnalazła się w zespole (...) ogromna wiedza teoretyczna, duże umiejętności praktyczne. Aczkolwiek pojawiają się również uwagi o słabym zaangażowaniu opiekuna.*

4. Wnioski i rekomendacje

Ogólna ocena szkoleń jest bardzo wysoka. Wszystkie aspekty szkolenia, takie jak zawartość merytoryczna, sprawność organizacji oraz użyteczność zajęć zostały ocenione bardzo pozytywnie – średnia ocen we wszystkich ocenianych kategoriach jest równa lub powyżej 4,4 w skali pięciopunktowej, gdzie 5 jest oceną najwyższą. W zdecydowanej większości są to oceny dobre i bardzo dobre.

Szczególnie pozytywne oceny dotyczą użyteczności treści poruszanych w ramach szkoleń do praktyki nauczycielskiej uczestników oraz możliwości przeniesienia swojej wiedzy i umiejętności na grunt szkoły.

Samooceńca poziomu wiedzy i umiejętności w badaniu ex-ante nie jest wysoka i wynosi zaledwie 2,2 dla wiedzy z przedmiotu szkolenia i 2,1 dla umiejętności, w skali od 1-5, gdzie 5 jest oceną najwyższą.

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.

Również zaproponowane treści szkolenia zostały ocenione przez uczestników szkoleń bardzo wysoko - we wszystkich ocenianych kategoriach średnia ocen równa lub powyżej 4,4 w skali 5 punktowej, gdzie 5 jest oceną najwyższą.

Analiza ocen sformułowanych przez uczestników szkoleń wskazuje na to, że zdecydowana większość uczestników wychodzi ze szkoleń zadowolona – z wiedzy, którą pozyskali oraz możliwości jej wykorzystania w praktyce. Kwestie dotyczące organizacji szkolenia również nie budzą większych zastrzeżeń.

Uwag krytycznych jest bardzo niewiele, jeżeli się pojawiają – to dotyczą potrzeby większej ilości materiałów szkoleniowych czy też takiej organizacji praktyk, która umożliwiłaby poznanie dwóch, a nie jednej placówki gastronomicznej podczas trwania praktyki, niekiedy pojawiają się uwagi odnośnie zaangażowania opiekuna praktyk.

Można zatem sformułować następujące REKOMENDACJE, aby realizatorzy szkoleń zwracali uwagę na dobór osób pełniących funkcję opiekuna praktyk oraz szczegółowo informowali ich o ich obowiązkach względem uczestników szkolenia.

Ważne jest również wskazanie uczestnikom literatury, która uzupełniłaby ich braki informacyjne i stanowiła dodatkowy materiał do samokształcenia.

5. Narzędzia badawcze

5.1. Ankieta ex-ante

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?.....



5.2. Ankieta ex-post

ANKIETA OCENY SZKOLEŃ I PRAKTYK „Profesjonalny nauczyciel zawodu”

Prosimy o wyrażenie opinii na temat zajęć realizowanych w ramach projektu. Pana/Pani opinie będą niezwykle pomocne dla ewaluacji realizowanego projektu oraz w procesie ulepszania metod nauczania, doboru treści oraz organizacji kolejnych edycji szkoleń i praktyk. Ankieta ma charakter anonimowy a zebrane wyniki będą przedstawione w postaci zestawień zbiorczych. Zachęcamy Pana/Panią do przekazania dodatkowych uwag, komentarzy odnoszących się do poszczególnych aspektów wsparcia poddanych ocenie. W ankiecie posługujemy się skalą ocen: 1-NIEDOSTATECZNY; 2-MIERNY; 3-DOSTATECZNY; 4-DOBRY; 5-BARDZO DOBRY

OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)					
1. Prosimy ocenić praktykę, używając skali ocen od 1 do 5:	1	2	3	4	5
⇒ Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ Organizację wsparcia oceniam na ocenę	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)					
2. Wsparcie (szkolenie i praktyki) było podzielone na wymienione poniżej moduły tematyczne. Prosimy je ocenić według kryteriów wymienionych w nagłówku tabeli, wpisując ocenę w skali od 1 do 5.					
Tematy poszczególnych modułów	Kryteria oceny zajęć				
	Zdobycie nowej wiedzy	Zdobycie nowych umiejętności	Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej		
SZKOLENIA					
⇒ Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu		
⇒ Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych,		



wina, drinki, obsługa klienta					
PRAKTYKI					
⇒ Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu)	/.....	/.....	/.....		
⇒ Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu)	/.....	/.....	/.....		
⇒ Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru	/.....	/.....	/.....		
⇒ Sekwencja serwisu	/.....	/.....	/.....		
⇒ Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing)	/.....	/.....	/.....		
⇒ Organizacja pracy	/.....	/.....	/.....		
⇒ Satysfakcja gości (przyjmowanie próób i skarg, badanie zadowolenia gości)	/.....	/.....	/.....		
⇒ Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia)	/.....	/.....	/.....		
3. Jakie uwagi dotyczące treści szkoleń i/lub praktyk chciał(a)by Pan(i) przekazać realizatorom projektu?					
Proszę zapisać swoje uwagi					
SZKOLENIA:					
/.....					
PRAKTYKI:					
/.....					
REZULTATY WSPARCIA					
4. Dzięki uczestnictwu w projekcie:	TAK	Raczej TAK	Raczej NIE	NIE	Nie wiem
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych wykorzystywanych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych wykorzystywanych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ORGANIZACJA WSPARCIA					
5. Prosimy organizację wsparcia (szkoleń i praktyk), używając skali ocen od 1 do 5:	1	2	3	4	5
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Jakie uwagi dotyczące organizacji szkoleń i praktyk chciał(a)by Pan(i) przekazać realizatorom projektu?					
SZKOLENIA:					
PRAKTYKI:					
PODSUMOWANIE					
7. Podczas udziału w projekcie (szkoleniach i praktykach) (proszę dokończyć zdania)					
⇒ podobało mi się					
⇒ zabrakło					

Dziękujemy za wypełnienie ankiety!

6. Aneks – wyniki ankiet ewaluacyjnych dla poszczególnych szkoleń

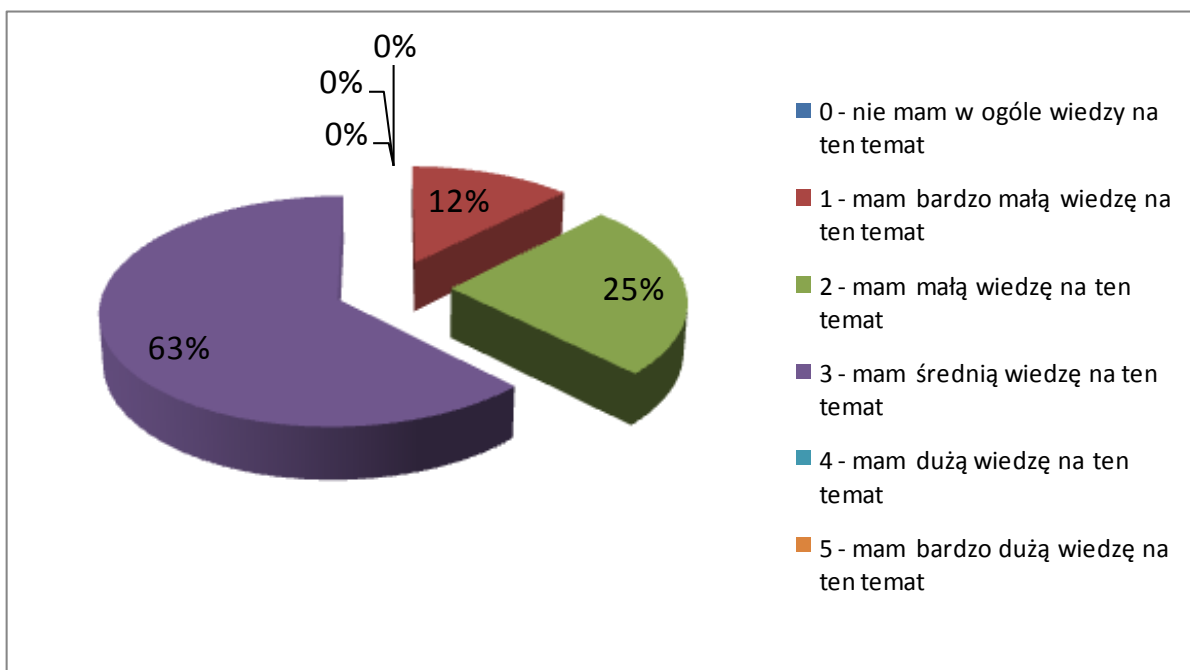
6.1. Grupa I (26.11. - 11.12.2012)

6.1.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=8	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	0	0
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	1	12
2 - mam małą wiedzę na ten temat	2	25
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	5	63
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	0	0
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN		2,5

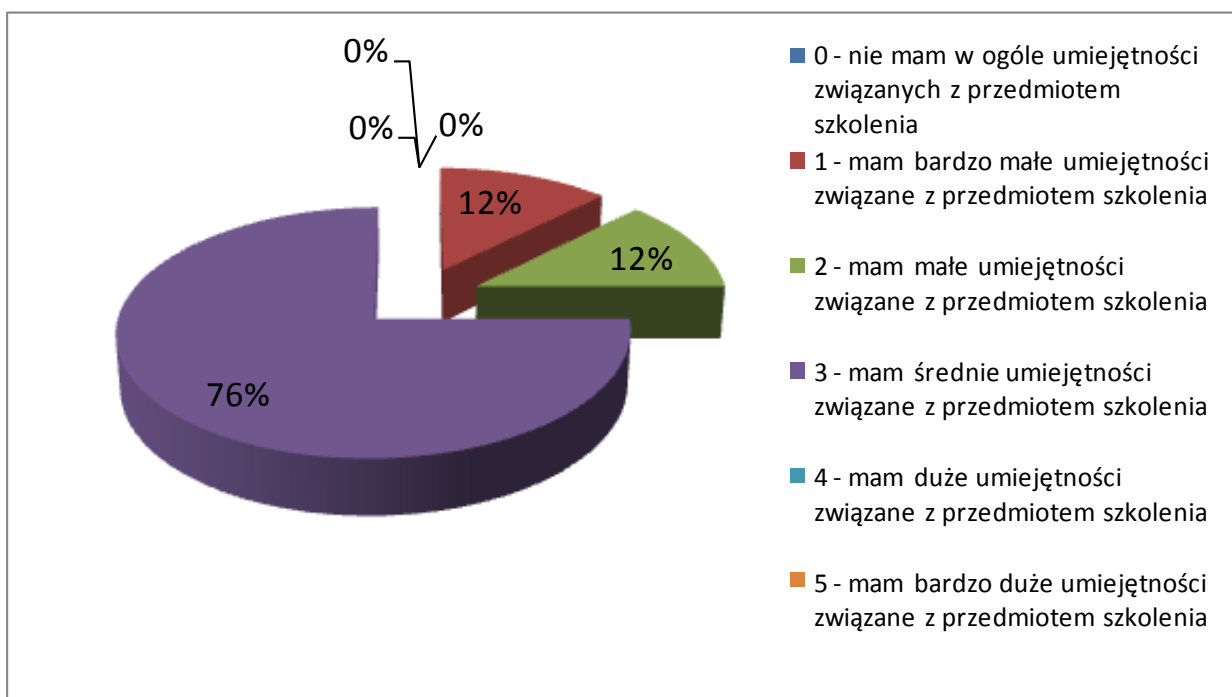
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=8	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	0	0
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	1	12
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	1	12
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	6	76
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,6	

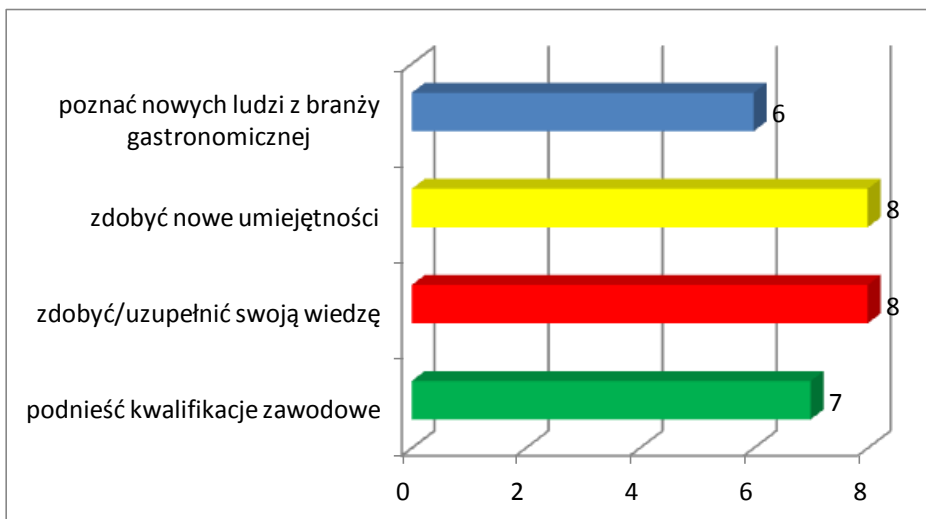
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=8	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	7	88
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	8	100
zdożyć nowe umiejętności	8	100
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	6	76
inne	0	0

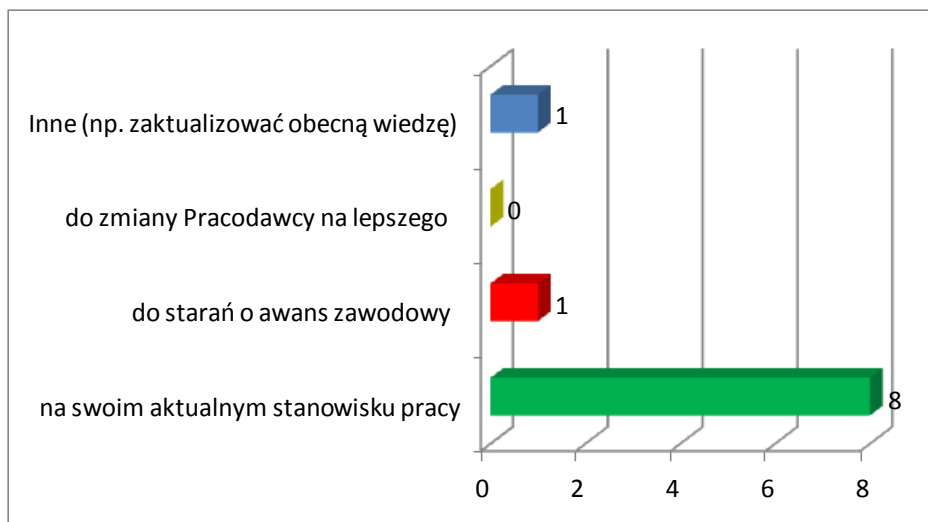
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=8	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	8	100
do starań o awans zawodowy	1	12
do zmiany Pracodawcy na lepszego	0	0
inne (np. zaktualizować obecną wiedzę)	1	12

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



6.1.2. Ocena szkoleń i praktyk

A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=7	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	0	0	1	12	6	88	4,3
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	1	12	6	88	4,3
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	1	12	6	88	4,3
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	0	0	1	12	6	88	4,3

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=7	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	6	86	6	86	5	72
5 BARDZO DOBRY	1	14	1	14	2	28
Średnia ocen	4,1		4,1		4,3	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=7	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	5	72	5	72	5	72
5 BARDZO DOBRY	2	28	2	28	2	28
Średnia ocen	4,3		4,3		4,3	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=7	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	1	14
4 DOBRY	1	14	3	43	1	14
5 BARDZO DOBRY	6	86	4	75	5	72
Średnia ocen	4,9		4,6		4,6	

PRAKTYKI Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu) N=7	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	0	0	1	14
5 BARDZO DOBRY	7	100	7	100	6	86
Średnia ocen	5,0		5,0		4,9	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=7	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	7	100	7	100	7	100
Średnia ocen	5,0		5,0		5,0	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=7	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	7	100	7	100	7	100
Średnia ocen	5,0		5,0		5,0	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=7	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	14	1	14	1	14
5 BARDZO DOBRY	6	86	6	86	6	86
Średnia ocen	4,9		4,9		4,9	

PRAKTYKI Organizacja pracy N=7	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	29	2	29	2	29
5 BARDZO DOBRY	5	71	5	71	5	71
Średnia ocen	4,7		4,7		4,7	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=7	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	7	100	7	100	7	100
Średnia ocen	5,0		5,0		5,0	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=7	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	1	14	0	0
4 DOBRY	0	0	0	0	1	14
5 BARDZO DOBRY	7	100	6	86	6	86
Średnia ocen	5,0		4,7		4,9	

Uwagi dotyczące treści szkoleń:

- **POZYTYWNE**
- *BRAK*

- **KRYTYCZNE**
- *Więcej materiałów dydaktycznych – wizualnych*
- *Zbyt długi czas trwania kursu*
- *Buty nie były dopasowane do kierunku kursu*

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=7	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	6	86	1	14	0	0	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	7	100	0	0	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	7	100	0	0	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	6	86	1	14	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	5	71	2	29	0	0	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	6	86	1	14	0	0	0	0	0	0

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=7	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	0	0	0	0	0	0	7	100	5,0
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	0	0	3	38	4	62	4,6
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	0	0	2	25	5	75	4,7



⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	0	0	0	1	12	6	88	4,9
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	100	5,0
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	100	5,0

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń:

- **POZYTYWNE**
- **Brak**

- **KRYTYCZNE**
- **Brak**

Uwagi dotyczące organizacji praktyk:

- **POZYTYWNE**
- **Brak**

- **KRYTYCZNE**
- **Brak**

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Zaangażowanie w przekazanie aktualnej wiedzy*
- *Elementy szkolenia*
- *Spełnione było moje marzenie*
- *Praca opiekuna praktyk*

Uczestnikom zabrakło:

- *Materiałów dydaktycznych na szkoleniu*
- *Odpowiedniego obuwia dla kelnera*

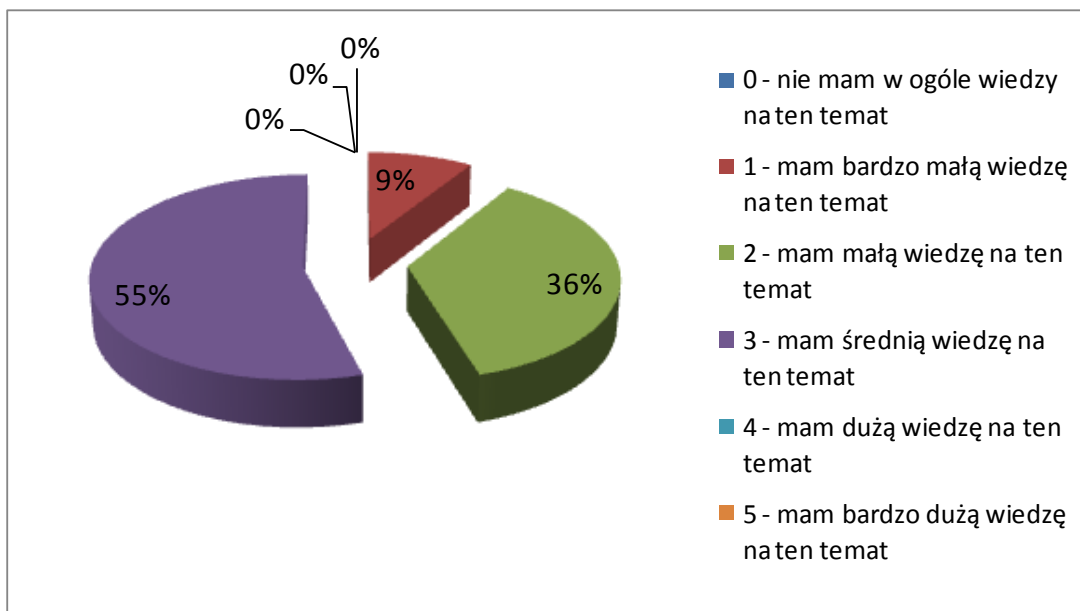
6.2. Grupa II (12 - 24.01.2013)

6.2.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=11	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	0	0
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	1	9
2 - mam małą wiedzę na ten temat	4	36
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	6	55
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	0	0
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN		2,5

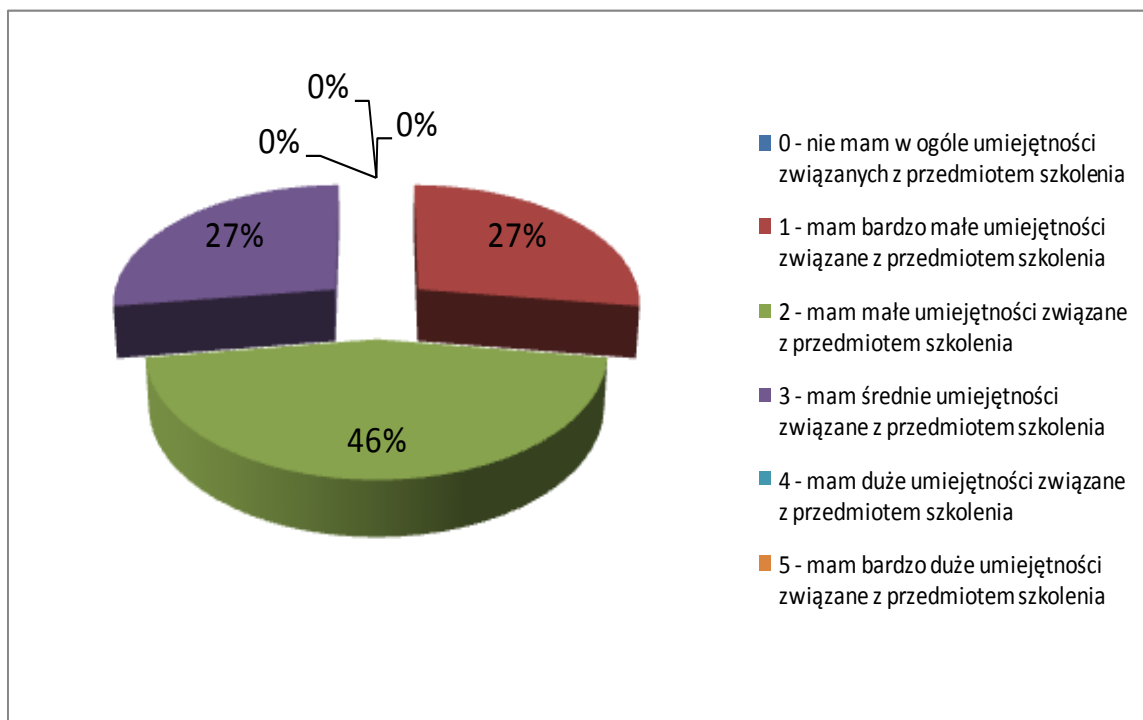
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=11	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	0	0
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	3	27
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	5	46
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	3	27
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,0	

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?

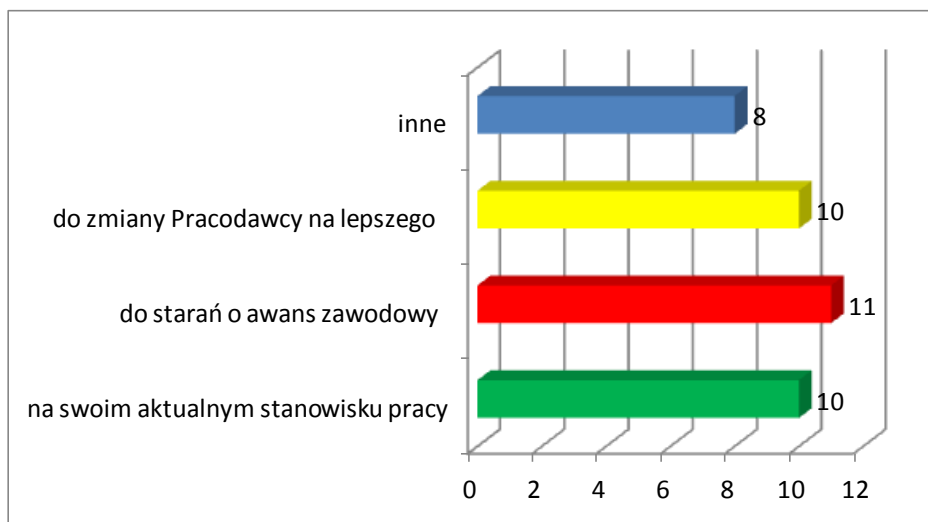


C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=11	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	10	91

zdobyć/uzupełnić swoją wiedzę	11	100
zdobyć nowe umiejętności	10	91
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	8	73
inne	0	0

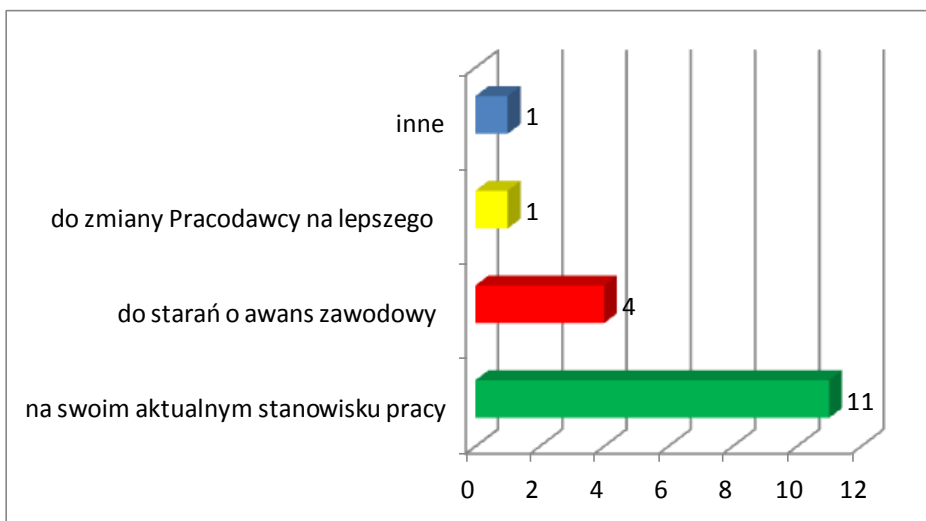
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=11	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	11	100
do starań o awans zawodowy	4	36
do zmiany Pracodawcy na lepszego	1	9
inne (np. w dziennym życiu)	1	9

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



6.2.2. Ocena szkoleń i praktyk

A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=11	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	2	18	4	36	5	46	4,3
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	1	9	8	73	2	18	4,1
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	1	9	5	46	5	46	4,4
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	1	9	5	46	5	46	4,4

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkozenie instruktazowe: obejmujace zakres szkolenia BHP i zasad obslugi nowoczesnego sprzetu N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejtnosci		Uzytecznosc dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY			2	18	1	9
4 DOBRY	9	82	6	55	6	55
5 BARDZO DOBRY	2	18	3	27	4	36
Średnia ocen	4,2		4,1		4,3	

Szkozenie instruktazowe: pozdrawianie gości, zewnetrzny wyglad kelnera, szklo konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakladow gastronomicznych, wina, drinki, obsluga klienta N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejtnosci		Uzytecznosc dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	2	18	1	9
4 DOBRY	7	64	6	55	7	64
5 BARDZO DOBRY	4	36	3	27	3	27
Średnia ocen	4,4		4,1		4,2	

PRAKTYKI Polozenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obektu) N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejtnosci		Uzytecznosc dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	1	9	1	9
4 DOBRY	4	36	5	45	2	18
5 BARDZO DOBRY	7	74	5	45	8	73
Średnia ocen	4,6		4,4		4,6	

PRAKTYKI Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu) N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	18	2	18	1	9
5 BARDZO DOBRY	9	82	9	82	10	91
Średnia ocen	4,8		4,8		4,9	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	9	2	18	1	9
4 DOBRY	1	9	1	9	1	9
5 BARDZO DOBRY	9	82	8	73	9	82
Średnia ocen	4,7		4,5		4,7	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	9	1	9	1	9
4 DOBRY	6	55	6	55	4	36
5 BARDZO DOBRY	4	36	4	36	6	55
Średnia ocen	4,3		4,3		4,5	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	1	9	1	9
4 DOBRY	5	45	4	36	2	18
5 BARDZO DOBRY	6	55	6	55	8	73
Średnia ocen	4,5		4,5		4,6	



PRAKTYKI Organizacja pracy N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	4	36	5	45	5	45
5 BARDZO DOBRY	7	64	6	55	6	55
Średnia ocen	4,6		4,5		4,5	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	9	1	9	1	9
4 DOBRY	3	27	2	18	1	9
5 BARDZO DOBRY	7	64	8	73	9	82
Średnia ocen	4,5		4,6		4,7	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	1	9	1	9
4 DOBRY	4	36	2	18	2	18
5 BARDZO DOBRY	7	64	8	73	8	73
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

Uwagi dotyczące treści szkoleń:

- **POZYTYWNE**
- *BRAK*
- **KRYTYCZNE**
- *Zbyt mało materiałów w formie papierowej*
- *Szkolenia za krótkie, a praktyka za długo*

- *Praktyki powinny się odbywać w dwóch różnych miejscach*
- *[Szkolenie] powinno być dłuższe o 1 lub 2 dni*

Uwagi dotyczące treści praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *BRAK*
- **KRYTYCZNE**
- *Mogłyby być krótsze o 2-3 dni*

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=11	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	9	82	2	18	0	0	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	9	82	2	18	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	9	82	2	18	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	8	73	3	27	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	8	73	3	27	0	0	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie	9	82	1	9	1	9	0	0	0	0

nauczyciela										
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=11	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	2	18	0	0	0	0	0	0	9	82	4,3
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	2	18	1	9	8	73	4,5
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	0	0	0	0	11	100	5,0
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	2	18	2	18	7	64	4,0
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	1	9	4	36	6	55	4,5
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	2	18	4	36	5	46	4,3

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń:

- **POZYTYWNE**
- *BRAK*

- **KRYTYCZNE**
- *Nieodpowiednie buty*
- *Dobrze by było, gdyby szkolenie trwało 2-3 dni*

Uwagi dotyczące organizacji praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *BRAK*

- **KRYTYCZNE**
- *Praktyki w dwóch miejscach*
- *Praktyki można skrócić o 2-3 dni*

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Nowoczesny hotel, nowoczesny sprzęt i wyposażenie*
- *Organizacja praktyk, sposób szkolenia, profesjonalne podejście do praktykantów*

Uczestnikom zabrakło:

- *Dokładniejsze szkolenie z obsługi klienta, noszenie talerzy, rozkładanie obrusów, techniki podawania*
- *Omówienie sprzętu specjalistycznego do potraw, dekantacji wina*

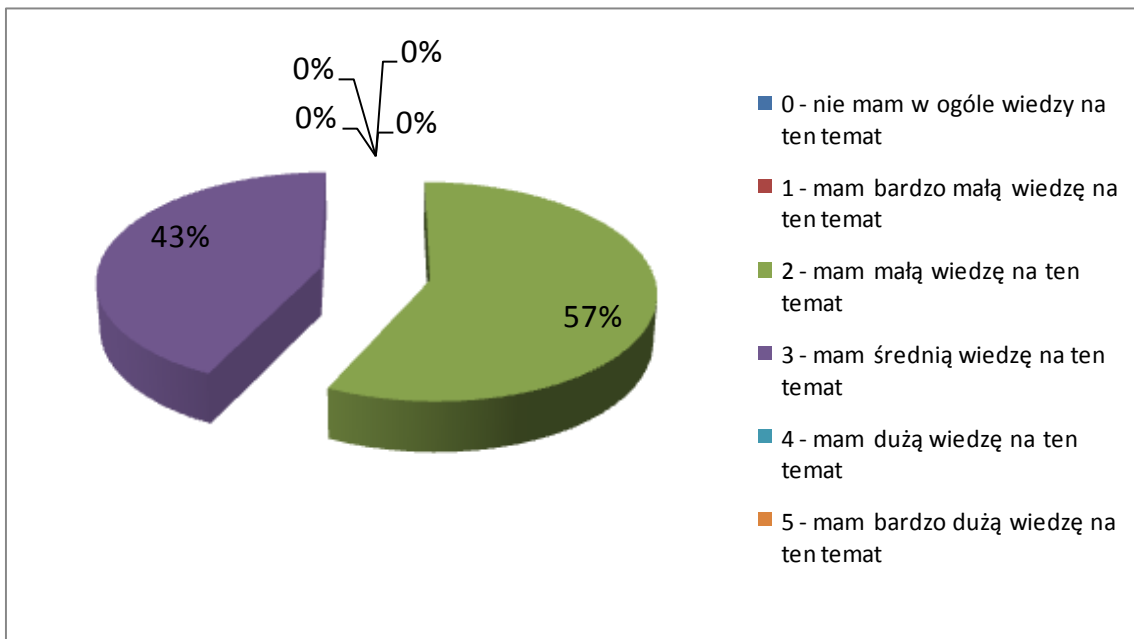
6.3. Grupa III (26.01. - 7.02.2013)

6.3.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=14	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	0	0
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	0	0
2 - mam małą wiedzę na ten temat	8	57
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	6	43
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	0	0
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,4	

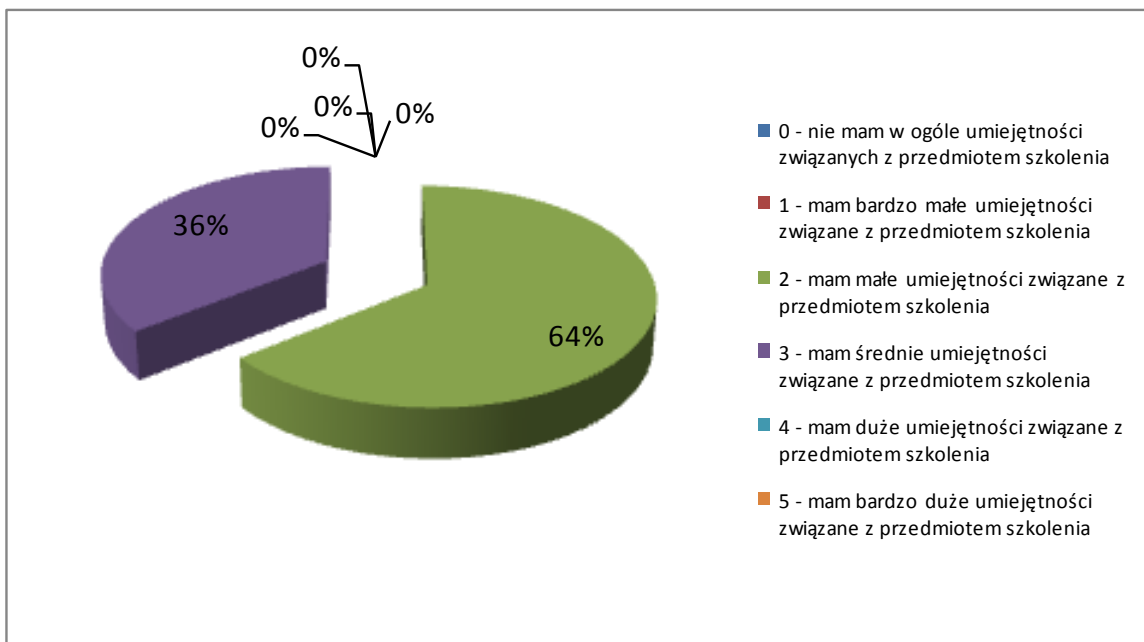
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=14	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	0	0
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	9	64
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	5	36
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,4	

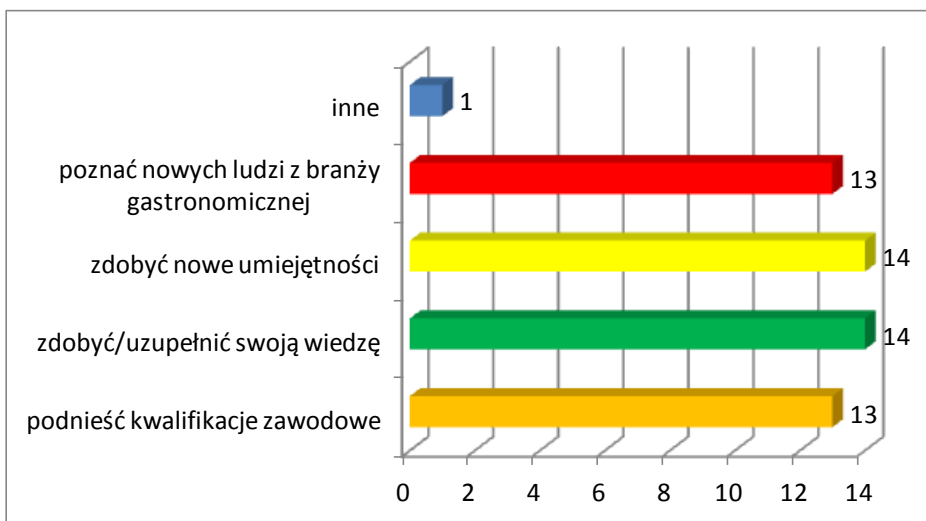
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=14	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	13	93
zdobyć/uzupełnić swoją wiedzę	14	100
zdobyć nowe umiejętności	14	100
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	13	93
inne (nawiązać współpracę z menadżerami, szefami kuchni w celu wysłania uczniów na praktykę)	1	7

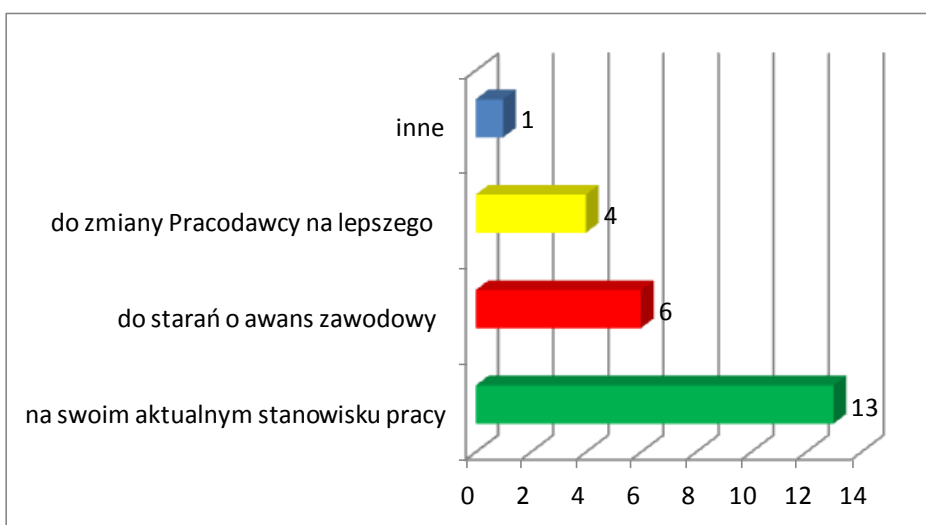
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=14	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	13	93
do starań o awans zawodowy	6	43
do zmiany Pracodawcy na lepszego	4	28
inne (przekazać koleżankom i kolegom uczącym tego przedmiotu)	1	7

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



6.3.2. Ocena szkoleń i praktyk

A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=14	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	1	7	0	0	5	36	8	57	4,4
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	2	14	4	29	8	57	4,4
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	4	29	10	71	4,7
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	1	7	1	7	4	29	8	57	4,4

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=14	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	2	14	3	21	2	14
2 MIERNY	0	0	0	0	1	7
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	4	29	2	14	2	14
5 BARDZO DOBRY	8	57	9	65	9	65
Średnia ocen	4,1		4,0		4,1	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=14	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	7	1	7	1	7
5 BARDZO DOBRY	13	93	13	93	13	93

Średnia ocen	4,9	4,9	4,9
---------------------	-----	-----	-----

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=14	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	1	7	0	0
2 MIERNY	1	7	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	7	1	7	1	7
4 DOBRY	1	7	2	14	2	14
5 BARDZO DOBRY	11	79	10	72	11	79
Średnia ocen	4,6		4,4		4,7	

PRAKTYKI Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu) N=14	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	7	1	7	1	7
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	7	1	7	1	7
4 DOBRY	0	0	1	7	1	7
5 BARDZO DOBRY	12	86	11	79	11	79
Średnia ocen	4,6		4,5		4,5	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=14	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	7	1	7	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	1	7
3 DOSTATECZNY	1	7	1	7	1	7
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	12	86	12	86	12	86
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=14	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	7	1	7	0	0
2 MIERNY	1	7	1	7	1	7
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	1	7
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	12	86	12	86	12	86
Średnia ocen	4,5		4,5		4,8	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=14	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	7	1	7	1	7
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	14	2	14	2	14
5 BARDZO DOBRY	11	79	11	79	11	79
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

PRAKTYKI Organizacja pracy N=14	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	7	1	7	1	7
2 MIERNY	1	7	1	7	1	7
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	7	1	7	1	7
5 BARDZO DOBRY	11	79	11	79	11	79
Średnia ocen	4,4		4,4		4,4	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=14	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	7	1	7	1	7
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	7	1	7	1	7
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	12	86	12	86	12	86
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=14	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	7	1	7	1	7
2 MIERNY	1	7	1	7	1	7
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	12	86	12	86	12	86
Średnia ocen	4,5		4,5		4,5	

Uwagi dotyczące treści szkoleń:

- **POZYTYWNE**
- *BRAK*
- **KRYTYCZNE**
- *BRAK*

Uwagi dotyczące treści praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *Polecam hotel Tumski jako wzorowe miejsce praktyk, profesjonalna obsługa, indywidualne podejście do gościa, znajomość karty*
- *Kompetencja, otwartość, opieka*
- *Hotel Royal w Modlinie, bardzo dobry wybór, opiekun bardzo dobrze przygotowany*
- **KRYTYCZNE**
- *Nauczyciel nie może być „tanią siłą roboczą” dla organizatora praktyk*

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=14	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach	11	79	2	14	1	7	0	0	0	0

gastonomicznych										
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	11	79	2	14	1	7	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	11	79	2	14	1	7	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	10	72	3	21	0	0	1	7	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	10	72	3	21	0	0	1	7	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	11	79	2	14	1	7	0	0	0	0

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=14	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	4	28	0	0	1	7	2	14	7	50	3,6
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	3	21	0	0	2	14	2	14	7	50	3,7
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	4	28	1	7	0	0	0	0	9	65	3,6
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	1	7	2	14	1	7	1	7	9	65	4,1
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	1	7	3	21	0	0	0	0	10	72	4,1
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	1	7	2	14	1	7	0	0	10	72	4,1

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń:

- **POZYTYWNE**
- *BRAK*

- **KRYTYCZNE**
- *Zbyt odległe położenie hotelu od centrum miasta, głośno w pokoju od strony szosy*

Uwagi dotyczące organizacji praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *Bardzo dobry wybór jeżeli chodzi o podpisanie umowy z hotelem Tumskim*
- *Bardzo dobry wybór [Royal], wysokie kompetencje prowadzącego*

- **KRYTYCZNE**
- *Zabrakło niektórych modułów*

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Szkolenia diagnozujące i końcowe*
- *Zorganizowanie praktyk w hotelu Tumskim*
- *Nowatorskie rozwiązania, aranżacja miejsca*
- *Miejsce praktyki [Royal]*
- *Wyposażenie hotelu Royal, innowacyjne podawanie i serwowanie potraw, bardzo dobrze zrobiona karta menu*
- *Organizacja nowoczesnej restauracji*
- *Otwartość opiekunów, dostępność i dzielenie się wiedzą*

Uczestnikom zabrakło:

- *Kompetencji opiekuna praktyk i hotelu organizującego praktyki, potraktowani mnie jak ucznia odbywającego praktykę tzw. zapchaj dziurę, a nie partnera*

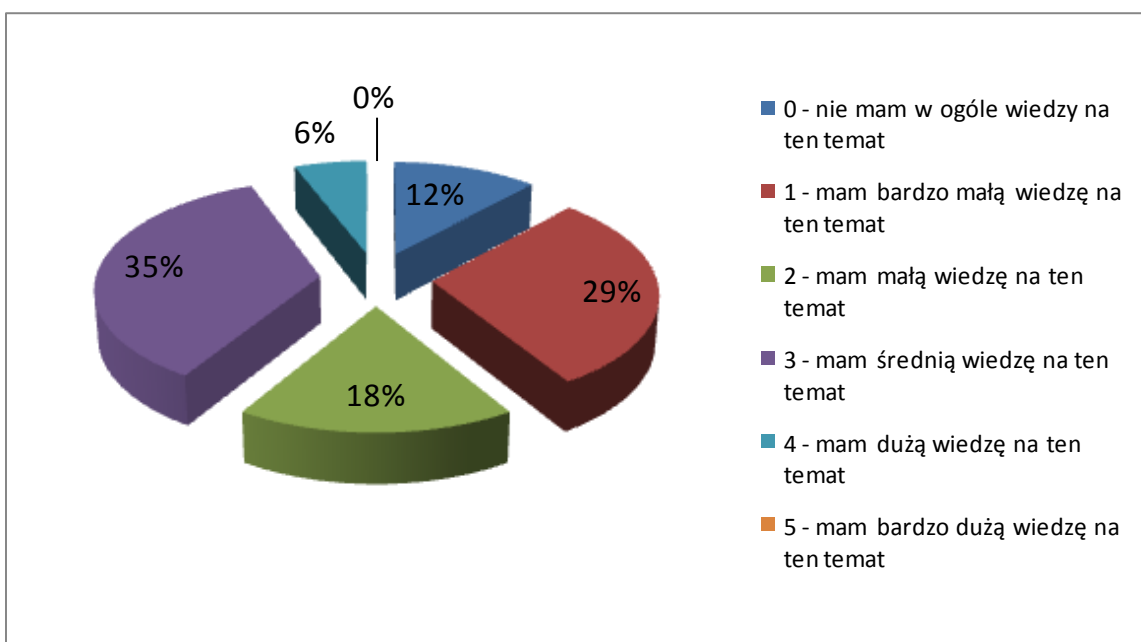
6.4. Grupa IV (9 - 21.02.2013)

6.4.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=17	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	2	12
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	5	29
2 - mam małą wiedzę na ten temat	3	18
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	6	35
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	1	6
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN		1,9

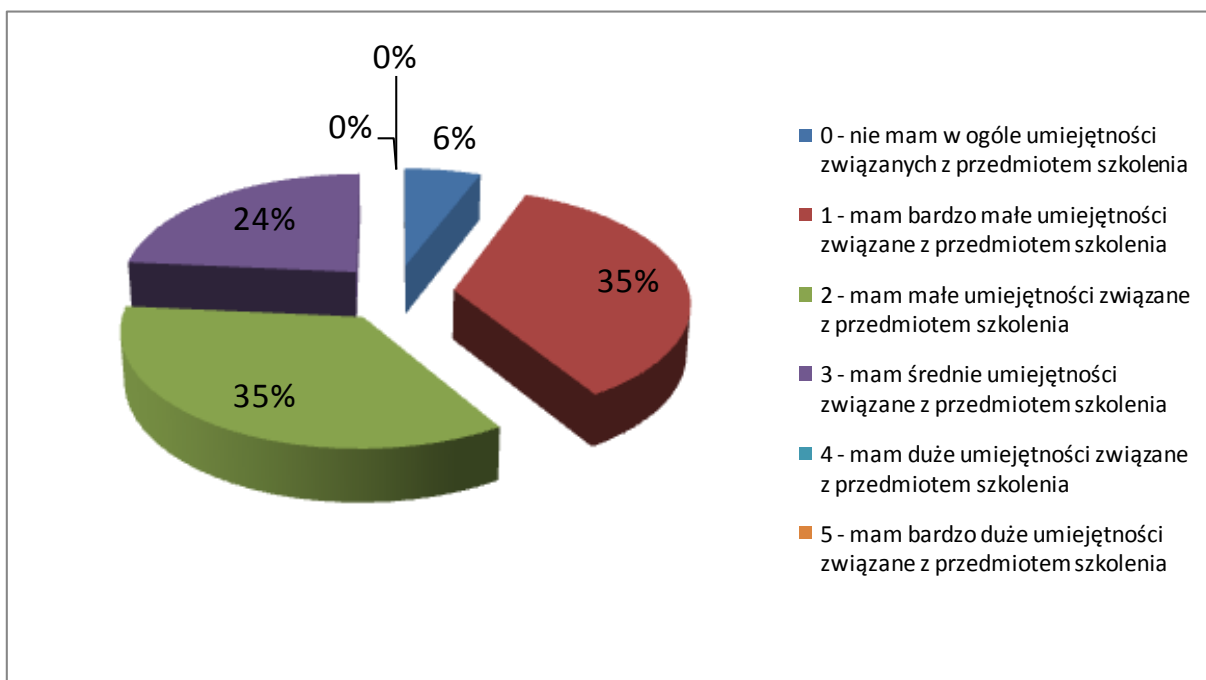
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=17	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	1	6
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	6	35
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	6	35
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	4	24
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN		1,8

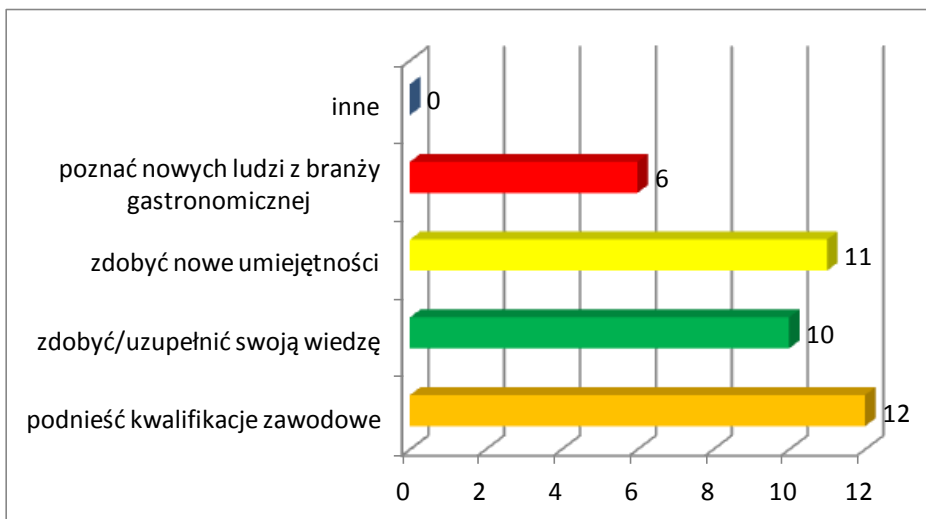
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=17	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	12	71
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	10	59
zdożyć nowe umiejętności	11	65
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	6	35
inne	0	0

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

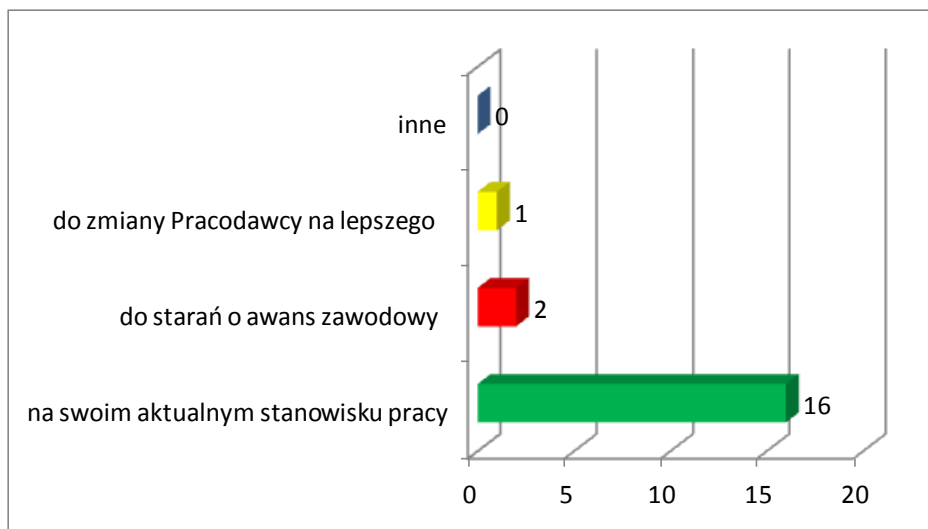


D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=17	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	16	94
do starań o awans zawodowy	2	12
do zmiany Pracodawcy na lepszego	1	6
inne	0	0



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



6.4.2. Ocena szkoleń i praktyk

A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=17	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	1	6	3	18	13	76	4,7
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	1	6	2	12	14	82	4,8
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	3	18	1	6	13	76	4,6
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	3	18	1	6	13	76	4,6

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=17	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	0	1	0	1	0
4 DOBRY	6	0	6	0	6	0
5 BARDZO DOBRY	8	0	8	0	8	0
BRAK DANYCH	2	0	2	0	2	0
Średnia ocen	4,5		4,5		4,5	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=17	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	3	18	2	12	3	18
5 BARDZO DOBRY	14	82	15	88	14	82
Średnia ocen	4,8		4,9		4,8	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=17	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	1	6	1	6	1	6
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	12	2	12	2	12
5 BARDZO DOBRY	14	82	14	82	14	82
Średnia ocen	4,7		4,7		4,7	



PRAKTYKI Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu) N=17	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	12	2	12	2	12
5 BARDZO DOBRY	15	88	15	88	15	88
Średnia ocen	4,9		4,9		4,9	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=17	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	2	12	2	12	2	12
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	15	88	15	88	15	88
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=17	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	6	1	6	1	6
4 DOBRY	5	29	5	29	5	29
5 BARDZO DOBRY	11	65	11	65	11	65
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=17	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	12	2	12	2	12
5 BARDZO DOBRY	15	88	15	88	15	88
Średnia ocen	4,9		4,9		4,9	

PRAKTYKI Organizacja pracy N=17	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	12	2	12	2	12
5 BARDZO DOBRY	15	88	15	88	15	88
Średnia ocen	4,9		4,9		4,9	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=17	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	6	1	6	1	6
4 DOBRY	1	6	1	6	1	6
5 BARDZO DOBRY	15	88	15	88	15	88
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=17	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	4	24	4	24	3	18
5 BARDZO DOBRY	13	76	13	76	14	82
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

Uwagi dotyczące treści szkoleń:

- POZYTYWNE
- BRAK

- KRYTYCZNE
- BRAK

Uwagi dotyczące treści praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *BRAK*

- **KRYTYCZNE**
- *Dobierać miejsca bardzo dobrze wyposażone w sprzęt do obsługi kelnerskiej, a nie tylko takie, które mają noże i widelce*

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=17	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	13	76	3	18	1	6	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	11	65	6	35	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	12	70	4	24	1	6	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	12	70	5	30	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	14	82	2	12	1	6	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	13	76	3	18	0	0	0	0	1	6



D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=17	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	1	6			1	6	15	88	4,8
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	1	6	1	6	3	18	12	70	4,5
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	0	0	0	0	17	100	5,0
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	0	0	0	0	17	100	5,0
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	0	0	17	100	5,0
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	1	6	16	94	4,9

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń:

- **POZYTYWNE**
- *BRAK*
- **KRYTYCZNE**
- *Uwzględnić serwis dla VIP*

Uwagi dotyczące organizacji praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *BRAK*
- **KRYTYCZNE**
- *Terminy, godziny posiłków powinny być podane wcześniej do wiadomości praktykanta*

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Atmosfera i warunki pobytu na praktyce*
- *Miejsce praktyk i życzliwość personelu*
- *Jestem bardzo zadowolona*
- *Możliwość pracy na profesjonalnym sprzęcie*

Uczestnikom zabrakło:

- *Możliwości pracy na sali konsumenckiej z gościem*

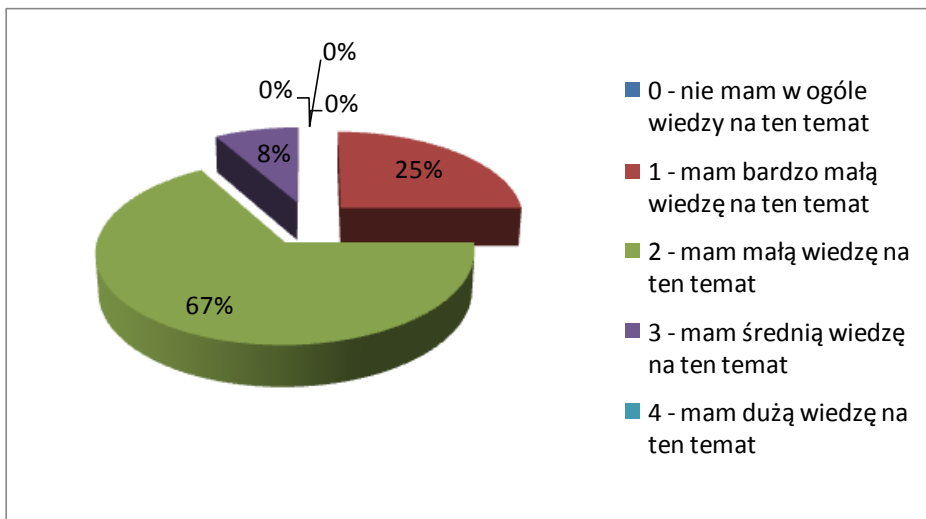
6.5. Grupa V (10 - 22.05.2013)

6.5.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=12	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	0	0
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	3	25
2 - mam małą wiedzę na ten temat	8	67
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	1	8
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	0	0
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN		1,8

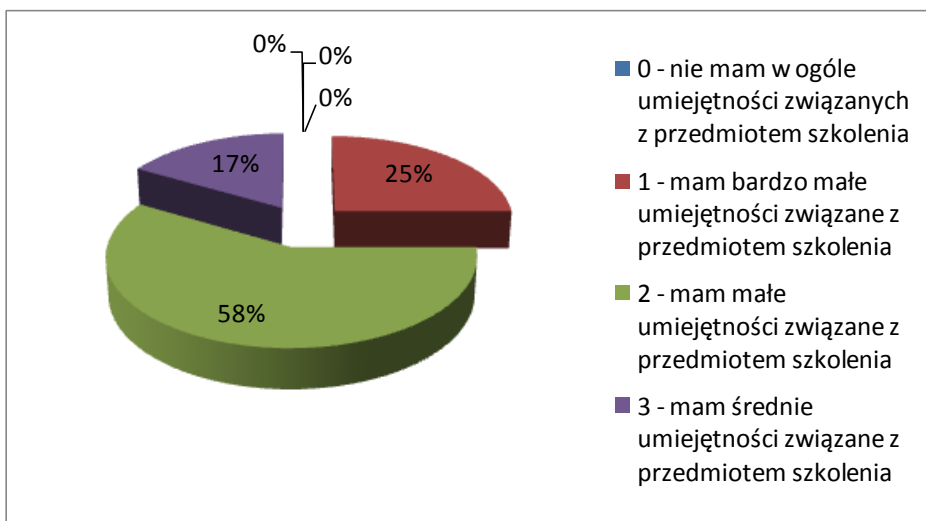
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=12	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	0	0
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	3	25
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	7	58
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	2	17
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN		1,9

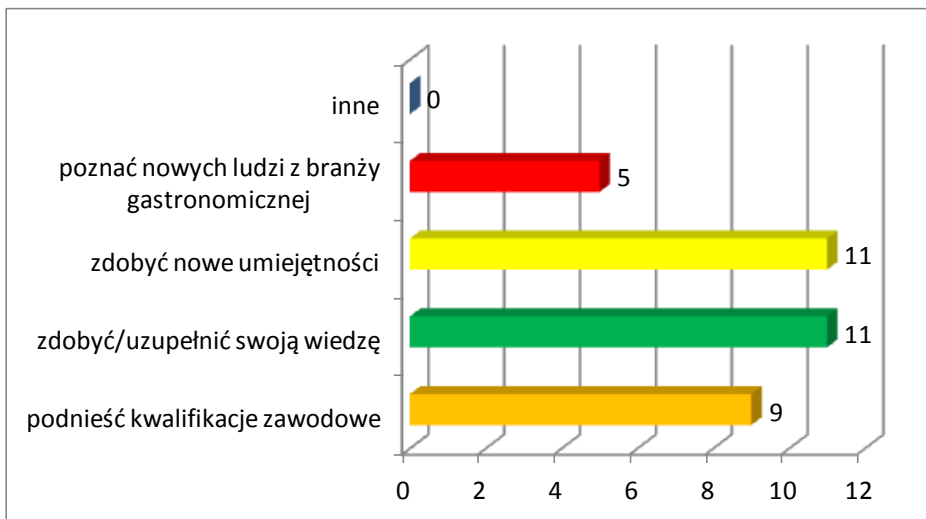
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=12	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	9	75
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	11	92
zdożyć nowe umiejętności	11	92
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	5	42
inne	0	0

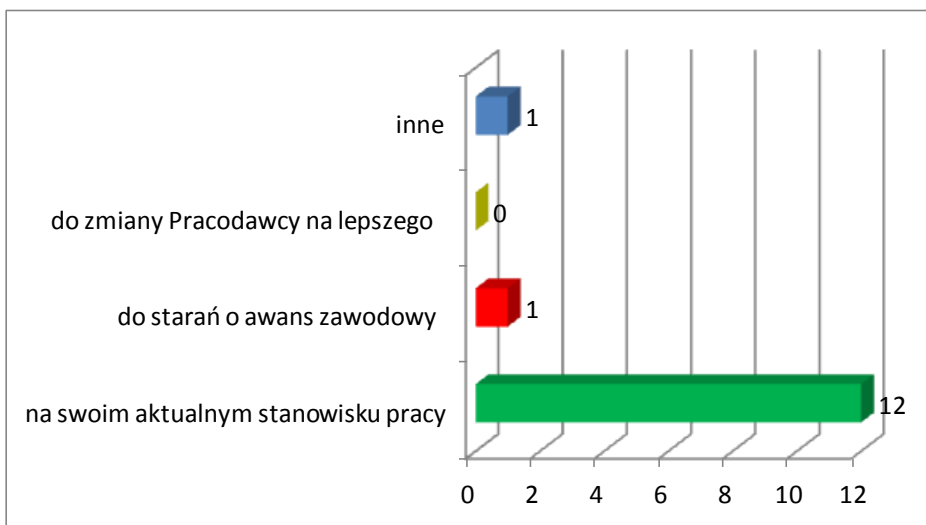
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=12	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	12	100
do starań o awans zawodowy	1	8
do zmiany Pracodawcy na lepszego	0	0
Inne (w życiu codziennym)	1	8

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



6.5.2. Ocena szkoleń i praktyk

A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=11	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	0	0	6	55	5	45	4,5
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	6	55	5	45	4,5
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	5	45	6	55	4,5
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	0	0	5	45	6	55	4,5

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	1	9	1	10
4 DOBRY	6	55	6	55	5	45
5 BARDZO DOBRY	5	45	4	36	5	45
Średnia ocen	4,5		4,5		4,4	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	1	9	1	9





4 DOBRY	3	27	3	27	1	9
5 BARDZO DOBRY	8	73	7	64	9	82
Średnia ocen	4,7		4,5		4,7	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	1	9
4 DOBRY	3	27	4	36	2	18
5 BARDZO DOBRY	8	73	7	64	8	73
Średnia ocen	4,7		4,6		4,6	

PRAKTYKI Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu) N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	1	9
4 DOBRY	4	36	4	36	2	18
5 BARDZO DOBRY	7	64	7	64	8	73
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	1	9
4 DOBRY	3	27	3	27	1	9
5 BARDZO DOBRY	8	73	8	73	9	82
Średnia ocen	4,7		4,7		4,7	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0

3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	3	27	4	36	4	36
5 BARDZO DOBRY	8	73	7	64	7	64
Średnia ocen	4,7		4,6		4,6	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	4	36	5	45	5	45
5 BARDZO DOBRY	7	64	6	55	6	55
Średnia ocen	4,6		4,5			

PRAKTYKI Organizacja pracy N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	10	2	19	1	10
4 DOBRY	5	45	5	45	5	45
5 BARDZO DOBRY	5	45	4	36	5	45
Średnia ocen	4,4		4,2		4,4	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	9	0	0	0	0
4 DOBRY	2	18	5	45	4	36
5 BARDZO DOBRY	8	73	6	55	7	64
Średnia ocen	4,6		4,5		4,6	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=11	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%

1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	3	27	2	19	3	27
4 DOBRY	1	9	4	36	1	9
5 BARDZO DOBRY	7	64	5	45	7	64
Średnia ocen	4,4		4,3		4,4	

Uwagi dotyczące treści szkoleń:

- **POZYTYWNE**
 - *Wysoka jakość i profesjonalizm w przekazywaniu wiedzy*
 - *Szkolenie bardzo dobrze przygotowane i prezentowane, bogate w bardzo ważne treści*
 - *Profesjonalnie przeprowadzone szkolenie*
 - *Na wysokim poziomie*
- **KRYTYCZNE**
 - *Więcej godzin przeznaczyć na szkolenie wstępne*

Uwagi dotyczące treści praktyk:

- **POZYTYWNE**
 - *Rewelacyjna atmosfera, konkretna, zaangażowana opieka*
 - *Profesjonalizm i duże zaangażowanie opiekuna*
 - *Duże zaangażowanie kierownictwa i personelu w przekazywaniu wiedzy praktycznej i teoretycznej*
 - *Praktyki ciekawe, dostarczające cenne treści*
- **KRYTYCZNE**
 - *Opiekun praktyk (Toruń) nie wywiązywał się w pełni ze swoich obowiązków, wykazywał małe zainteresowanie swoją grupą. Miejsce praktyk godne polecenia ze względu na standard hotelu*
 - *Brak zainteresowania opiekuna*

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=11	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	7	64	4	36	0	0	0	0	0	0

⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	6	55	5	45	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	6	55	5	45	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	4	36	7	64	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	3	27	8	73	0	0	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	6	55	5	45	0	0	0	0	0	0

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=11	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	0	0	0	0	1	9	10	91	4,9
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	0	0	0	0	11	100	5,0
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	1	9	1	9	1	9	0	0	8	73	4,2
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	2	18	3	27	6	55	4,4
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	3	27	8	73	4,7
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu	0	0	0	0	0	0	3	27	8	73	4,7

przygotowawczym											
-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń:

- **POZYTYWNE**
- *Super, wykorzystam ważne dla mnie informacje w mojej pracy*
- *Na wysokim poziomie*

- **KRYTYCZNE**
- **BRAK**

Uwagi dotyczące organizacji praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *Dobrze zorganizowane, poszerzyły moje spojrzenie na obsługę konsumenta*

- **KRYTYCZNE**
- *Lepiej byłoby podzielić praktykę 5 dni w jednym hotelu, 5 dni w drugim hotelu*
- *Za małe zaangażowanie ze strony opiekuna*

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Całość szkolenia*
- *Zaangażowanie i profesjonalizm opiekuna praktyk*
- *Nowe metody, nazewnictwo, trendy, sposoby obsługi*
- *Mogłam uczestniczyć w bardzo różnorodnych formach obsługi gościa*
- *Opiekun praktyk w hotelu Tumskim bardzo zaangażowana z ogromną wiedzą z umiejętnością przekazywania jej innym*
- *Nowatorskie rozwiązania wprowadzane przez hotel*
- *Zaangażowanie pracowników i ich otwartość*
- *Zaangażowanie prowadzących szkolenie, nowoczesny hotel, bardzo dobrze wyposażona kuchnia*

Uczestnikom zabrakło:

- *Wsparcie ze strony opiekuna*



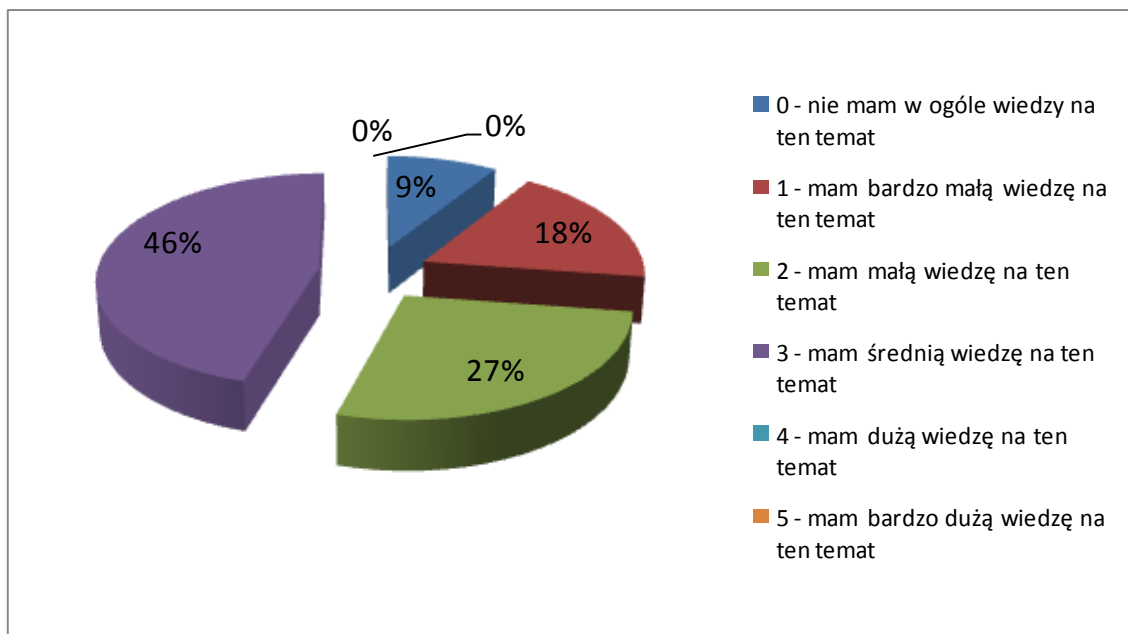
6.6. Grupa VI (3 - 15.06.2013)

6.6.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=11	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	1	9
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	2	18
2 - mam małą wiedzę na ten temat	3	27
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	5	46
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	0	0
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN		2,1

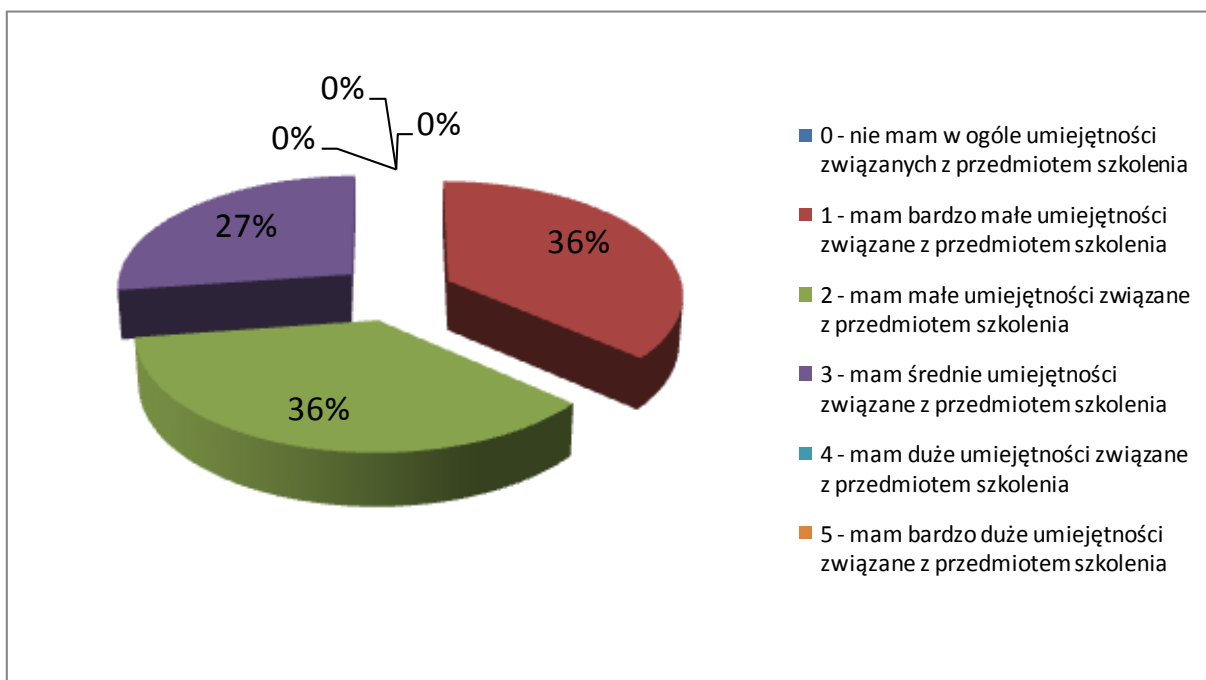
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=11	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	0	0
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	4	36
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	4	36
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	3	27
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN	1,9	

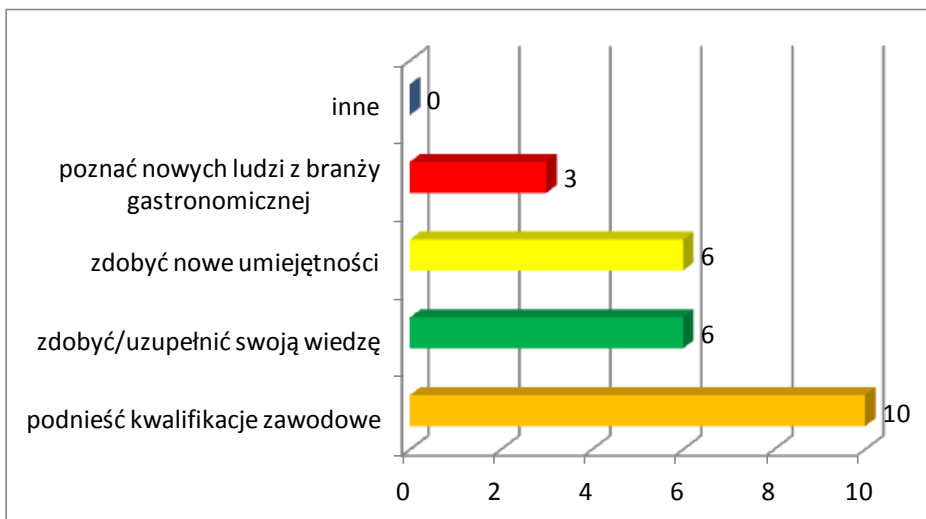
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=11	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	10	91
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	6	55
zdożyć nowe umiejętności	6	55
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	3	27
inne	0	0

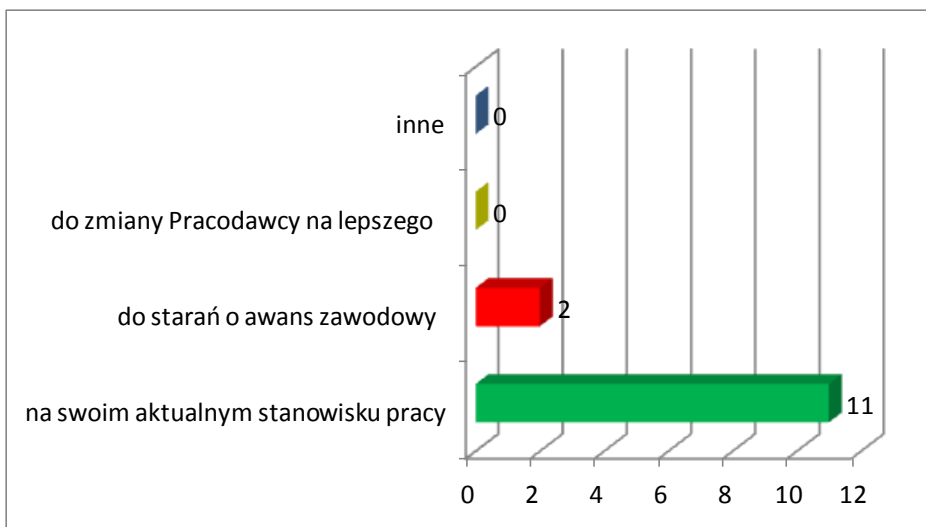
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=11	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	11	100
do starań o awans zawodowy	2	18
do zmiany Pracodawcy na lepszego	0	0
inne	0	0

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



6.6.2. Ocena szkoleń i praktyk

A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=8	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	0	0	4	50	4	50	4,5
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	4	50	4	50	4,5
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	2	25	2	25	4	50	4,3
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	2	25	2	25	4	50	4,3

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	2	25	2	25	2	25
4 DOBRY	3	38	3	38	3	38
5 BARDZO DOBRY	3	38	3	38	3	38
Średnia ocen	4,1		4,1		4,1	

Szkolenie instruktażowe: pozdrowanie gości, zewnątrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	12	1	12	1	12
4 DOBRY	5	63	4	50	4	50
5 BARDZO DOBRY	2	25	3	38	3	38
Średnia ocen	4,1		4,3		4,3	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	8	100	8	100	8	100
Średnia ocen	5,0		5,0		5,0	



PRAKTYKI Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu) N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	4	50	4	50	4	50
5 BARDZO DOBRY	4	50	4	50	4	50
Średnia ocen	4,5		4,5		4,5	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	3	37	3	37	3	37
5 BARDZO DOBRY	5	63	5	63	5	63
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	3	28	3	28	3	28
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	3	38	3	38	3	38
5 BARDZO DOBRY	2	25	2	25	2	25
Średnia ocen	3,1		3,1		3,1	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	2	25	2	25	2	25
4 DOBRY	3	38	3	38	3	38
5 BARDZO DOBRY	3	38	3	38	3	38
Średnia ocen	4,1		4,1		4,1	

PRAKTYKI Organizacja pracy N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	2	25	2	25	2	25
4 DOBRY	3	38	3	38	3	38
5 BARDZO DOBRY	3	38	3	38	3	38
Średnia ocen	4,1		4,1		4,1	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	2	25	2	25	2	25
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	2	25	2	25	2	25
4 DOBRY	3	38	3	38	3	38
5 BARDZO DOBRY	1	12	1	12	1	12
Średnia ocen	3,1		3,1		3,1	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	2	25	2	25	2	25
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	25	2	25	2	25
5 BARDZO DOBRY	4	50	4	50	4	50
Średnia ocen	4,0		4,0		4,0	

Uwagi dotyczące treści szkoleń:

- POZYTYWNE
- BRAK

- KRYTYCZNE
- BRAK

Uwagi dotyczące treści praktyk:



- **POZYTYWNE**
- *BRAK*

- **KRYTYCZNE**
- *BRAK*

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=8	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	4	50	4	50	0	0	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	4	50	3	38	1	12	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	4	50	1	12	2	25	1	12	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	3	38	3	38	1	12	0	0	1	12
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	2	25	5	63	0	0	0	0	1	12
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	4	50	3	38	0	0	1	12	0	0

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=8	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	2	25	1	12	2	25	3	38	3,8
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	2	25	0	0	3	38	3	38	3,9
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	2	25	2	25	0	0	4	50	3,8
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	1	12	0	0	1	12	0	0	6	75	4,3
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	3	38	2	25	2	25	1	12	3,1
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	1	12	1	12	3	38	0	0	3	38	3,4

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń:

- **POZYTYWNE**
- *BRAK*
- **KRYTYCZNE**
- *BRAK*

Uwagi dotyczące organizacji praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *BRAK*
- **KRYTYCZNE**
- *Aby organizator poznał miejsca praktyk i polecał uczestnikom te najlepsze*

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Hotel, wyposażenie*
- *Położenie hotelu*
- *Szkolenia someliarskie, barista, szkolenie z koktajli*
- *Położenie obiektu, miła kadra*

Uczestnikom zabrakło:

- *Wielu elementów obsługi konsumenta*
- *Czas poświęcony uczestnikom praktyk był zdecydowanie za krótki*
- *Brak czasu opiekuna grupy*