

II 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, styczeń 2014

Spis treści

1. Wstęp.....	4
2. Metodologia badania ewaluacyjnego.....	4
2.1. Cel badania.....	5
2.2. Przedmiot ewaluacji.....	5
2.3. Dobór metod i narzędzi badawczych.....	5
2.4. Wykorzystywane źródła danych.....	6
2.5. Okoliczności przeprowadzenia ewaluacji.....	7
3. Wyniki ewaluacji.....	13
3.1. Ewaluacja ex-ante.....	13
3.2. Ewaluacja ex-post.....	17
4. Wnioski i rekomendacje	49
5. Narzędzia badawcze	51
5.1. Ankieta ex-ante.....	51
5.2. Ankieta ex-post.....	52
6. Aneks – wyniki ankiet ewaluacyjnych dla poszczególnych szkoleń	55
6.1. Grupa VII (15-27.07.2013 r.)	55
6.2. Grupa VIII (30.07-11.08.2013 r.)	63
6.3. Grupa IX (01-13.08.2013 r.)	72
6.4. Grupa X (14-26.10.2013 r.)	80
6.5. Grupa XI (25.11-07.12.2013 r.).....	89



KAPITAŁ LUDZKI
CZŁOWIEK – NAJLEPSZA INWESTYCJA!



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



PROFESJONALNY
Nauczyciel
ZAWODU
www.profesjonalny-nauczyciel.pl

Projekt współfinansowany ze Środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Profesjonalny Nauczyciel Zawodu

1. Wstęp

Raport prezentuje wyniki ewaluacji okresowej Projektu „Profesjonalny nauczyciel zawodu” dla szkoleń zrealizowanych w ramach projektu od lipca 2013 roku do końca grudnia 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 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. Nieniejszy raport dotyczy ewaluacji w kolejnych grupach

projektowych obejmujący pół roku realizacji i został przeprowadzony w pięciu grupach szkoleniowych.

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 dostarczą 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 hotelarsko-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/teoretyczny test;
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 wspomaganym 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 lipca do grudnia 2013 r. Ewaluacja, w celu zapewnienia jej obiektywności miała charakter zewnętrzny (niezależna od personelu projektu).

Ewaluację w każdej z poniższych i zrealizowanych grup (pięć) 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;

- Wywiady indywidualne z trenerami;
- Wywiady indywidualne z realizatorami projektu;
- 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 VII grupy zostały zrealizowane w okresie od 15 do 27 lipca 2013 r. w 6 obiektach hotelarsko-gastronomicznych:

- Restauracja Moonsfera w Warszawie
- Hotel Warszawa w Augustowie
- Hotel Andels w Starych Jabłonkach
- Hotel Sheraton w Sopocie
- Hotel Narvil w Serocku
- Hotel Tumski w Płocku

Pierwszego dnia tj. 15 lipca 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. Diagnoza to także zadanie grupowe, które polega na umiejętności pracy w grupie podczas obsługi konsumenta, a także zostały przeprowadzone testy wiedzy z zakresu obsługi konsumenta, znajomości pojęć i terminów związanych z zawodem kelner i pokrewne. Podczas diagnozy przeprowadzone zostały także badania ewaluacyjne. W tym dniu uczestniczkom zapewniono odzież ochronną sygnowaną logami UE i POKL .

Kolejny dzień tj. 16 lipca był dniem szkolenia z zakresu nowoczesnego sprzętu wykorzystywanego w obsłudze konsumenta, szkolenie z linii szkła, dekantacji wina oraz zagadnienia związane z pracą kelnera. W tym samym dniu przeprowadzono również szkolenie BHP związane z pracą na sali, obsługą gości a także zagadnienia związane z kuchnią, gdyż praca kelnera związana jest również z tymi działami. Dziewiętnaście uczestniczek i jeden uczestnik projektu otrzymało materiały zużywalne na praktykach w tym także shakery i trybuszony oraz materiały dydaktyczne w postaci notesów, identyfikatora ze smyczą, długopisu.

Od 3 do 12 dnia wsparcia (od czyli 17 do 26 lipca) uczestniczki i uczestnik Projektu odbywali praktyki w w/w przedsiębiorstwach. Praktyki monitorowane były przez Kierownika Projektu, ekspertów kluczowych oraz wykonawcę Monitoringu i Ewaluacji.

Ostatniego dnia programu (27 lipca 2013 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. Podczas tej grupy dwie panie z grupy VI zakończyły swój cykl praktyk w związku z indywidualnym cyklem szkolenia.

Praktyki VIII grupy zostały zrealizowane w okresie od 30 lipca do 11 sierpnia 2013 r. w 8 lokalizacjach obiektach hotelarsko-gastronomicznych:

- Restauracja Wine Bar Mielżyński Sp. z o.o.
- Hotel Sheraton Sopot
- Hotel Andres w Starych Jabłonkach
- Hotel Warszawa w Augustowie
- Hotel Tumski w Płocku
- Hotel Narvil w Serocku
- Hotel Copernicus w Toruniu
- Hotel Royal w Modlinie

Pierwszego dnia tj. 30 lipca 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, zagadnienie wykonywane było w grupach jak i indywidualnie. Eksperci kluczowi oceniali takie umiejętności jak nienaganne zachowanie i maniery, perfekcyjna obsługa i nakrycie stołu. Podczas diagnozy każdy z uczestników wykonuje również indywidualne zagadnienia związane z profesjonalną obsługą gościa, trudnym klientem czy umiejętnością dobrania wina do potrawy. Pierwszy dzień to również test wiedzy z zakresu obsługi konsumenta, znajomości pojęć i terminów związanych z

zawodem kelnera – pojęcia, terminologia, zagadnienia związane z działami F&B. Podczas diagnozy przeprowadzone zostały badania ewaluacyjne a każdy z uczestników otrzymał odzież ochronną sygnowaną logami UE i POKL.

Kolejny dzień tj. 31 lipca był dniem szkolenia z zakresu nowoczesnego sprzętu wykorzystywanego w obsłudze konsumenta m.in. polegało ono na głównych zagadnieniach związanych z dekantacją wina, serwowania wina i doboru wina do potraw, szkolenie z linii szkła, oraz główne zagadnienia związane z pracą kelnera. W tym samym dniu przeprowadzono również szkolenie BHP związane z pracą na sali, obsługą gości a także zagadnienia związane z pracą zaplecza kuchennego na którym również porusza się wykwalifikowany kelner. Dwadzieścia uczestniczek i jeden uczestnik projektu otrzymało materiały zużywalne na praktykach w tym także shakery i trybuszony oraz materiały dydaktyczne w postaci notesów, identyfikatora ze smyczą, długopisu.

Od 1 do 10 sierpnia uczestniczki i uczestnik Projektu odbywali praktyki w w/w przedsiębiorstwach. Praktyki monitorowane były przez Kierownika Projektu, ekspertów kluczowych oraz wykonawcę Monitoringu i Ewaluacji.

Ostatniego dnia programu (11 sierpnia 2013 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.

Praktyki IX grupy zostały zrealizowane w okresie od 01-13 sierpnia 2013 r. w 5 lokalizacjach obiektach hotelarsko-gastronomicznych:

- Restauracja Wine Bar Mielżyński Sp. z o.o.
- Hotel Narvil w Serocku
- Hotel Copernicus w Toruniu
- Hotel Korona w Zemborzycach Tereszyńskich k/Lublina
- Hotel Royal w Modlinie

Pierwszego dnia tj. 01 sierpnia 2013 r. 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, zagadnienie wykonywane było w grupach jak i indywidualnie. Eksperci kluczowi oceniali takie umiejętności jak nienaganne zachowanie i maniery, perfekcyjna obsługa i nakrycie stołu. Podczas diagnozy każda z uczestniczek wykonywała również indywidualne zagadnienia związane z profesjonalną obsługą gościa, trudnym klientem czy umiejętnością dobrania wina do potrawy. Pierwszy dzień to również test wiedzy z zakresu obsługi konsumenta, znajomości pojęć i terminów związanych z zawodem kelnera – pojęcia, terminologia, zagadnienia związane z działami

F&B. Podczas diagnozy przeprowadzone zostały badania ewaluacyjne a każdy z uczestników otrzymał odzież ochronną sygnowaną logami UE i POKL.

Kolejny dzień tj. 02 sierpnia był dniem szkolenia z zakresu nowoczesnego sprzętu wykorzystywanego w obsłudze konsumenta m.in. polegało ono na głównych zagadnieniach związanych z dekantacją wina, serwowania wina i doboru wina do potraw, szkolenie z linii szkła, oraz główne zagadnienia związane z pracą kelnera. W tym samym dniu przeprowadzono również szkolenie BHP związane z pracą na sali, obsługą gości a także zagadnienia związane z pracą zaplecza kuchennego na którym również porusza się wykwalifikowany kelner. Trzydzieści uczestniczek projektu otrzymało materiały zużywalne na praktykach w tym także shakery i trybuszony oraz materiały dydaktyczne w postaci notesów, identyfikatora ze smyczą, długopisu.

Od 3 do 12 sierpnia uczestniczki Projektu odbywały praktyki w w/w przedsiębiorstwach. Praktyki monitorowane były przez Kierownika Projektu, ekspertów kluczowych oraz wykonawcę Monitoringu i Ewaluacji.

Ostatniego dnia programu (13 sierpnia 2013 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.

Praktyki X grupy zostały zrealizowane w okresie od 14-26 października 2013 r. w 4 lokalizacjach obiektach hotelarsko-gastronomicznych:

- Restauracja Wine Bar Mielżyński Sp. z o.o.
- Hotel Narvil w Serocku
- Hotel Warszawa w Augustowie
- Hotel Anders w Starych Jabłonkach

Pierwszego dnia tj. 14 października 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. Podczas diagnozy początkowej dwóch ekspertów kluczowych oceniało nie tylko zagadnienie wykonywane w grupie i umiejętności takie jak prawidłowa obsługa gościa, nakrycie stołu. Oceniane są również indywidualne prezentacje takie jak np. zaserwowanie odpowiedniego wina do potraw z mięsa czerwonego, drobiu czy ryb. Doboru antipasti, a także ocena takich umiejętności jak nienaganne zachowanie i maniere. Pierwszy dzień to również test wiedzy z zakresu obsługi konsumenta, znajomości pojęć i terminów związanych z zawodem kelnera. Podczas diagnozy przeprowadzone zostały badania ewaluacyjne a każdy z uczestników otrzymał odzież ochronną sygnowaną logami UE i POKL.

Kolejny dzień tj. 15 października był dniem szkolenia z zakresu nowoczesnego sprzętu wykorzystywanego w obsłudze konsumenta i poruszane były zagadnienia związane z dekantacją wina jego serwowania, szkolenie z linii szkła, oraz główne zagadnienia związane z pracą kelnera. W tym samym dniu przeprowadzono również szkolenie BHP związane z pracą na sali, obsługą gości a także zagadnienia związane z pracą zaplecza kuchennego na którym również porusza się wykwalifikowany kelner. Siedem uczestniczek i jeden uczestnik projektu otrzymało materiały zużywalne i niezbędne do prawidłowej realizacji praktyk w tym shakery i trybuszony oraz materiały dydaktyczne w postaci notesów, identyfikatora ze smyczą, długopisu.

Od 16 do 25 października uczestniczki i uczestnik Projektu odbywali praktyki w w/w przedsiębiorstwach. Praktyki monitorowane były przez Kierownika Projektu, ekspertów kluczowych oraz wykonawcę Monitoringu i Ewaluacji.

Ostatniego dnia programu tj. 26 października 2013 r., ponownie jak w dniu pierwszym, przeprowadzone zostały testy umiejętności praktycznych i dydaktycznych, jak i badania ewaluacyjne. Rezultaty zostały zmierzone osobno dla każdego uczestnika/ uczestniczki Projektu. Podczas całego cyklu Beneficjent zapewnił uczestnikom świadczenia w postaci noclegu z wyżywieniem w miejscu odbywania praktyk oraz pokrył kosztu dojazdu.

Praktyki oraz pakiet świadczeń w postaci szkoleń i diagnoz dla XI grupy został zrealizowany w okresie od 25 listopada do 07 grudnia 2013 r. w Hotelu Narvil w Serocku. Zajęcia praktyczne odbyły się dla pięciu uczestników projektu : cztery kobiety i jeden uczestnik.

Pierwszego dnia tj. 25 listopada w Hotelu Fort Piontek odbyła się diagnoza początkowa, polegająca na przeprowadzeniu testu umiejętności praktycznych podzielonych na dwa etapy:

Zadania indywidualne – zaserwowanie wina i przystawki antipasti kuchni włoskiej; drugiego dania z tej dziedziny na które składało się nie tylko na zaserwowanie odpowiedniego wina i zaproponowanie dodatków do dania ale oceniane przez ekspertów kluczowych były również nienaganne manieri i przygotowanie całej zastawy.

Dodatkowo eksperci oceniali także zadanie wykonywane w grupach i umiejętności takie jak prawidłowa obsługa gościa, nakrycie stołu, praca w zespole. Pierwszy dzień to również test wiedzy z zakresu obsługi konsumenta, znajomości pojęć i terminów związanych z zawodem kelnera, baristyki, room servisu. Podczas diagnozy przeprowadzone zostały badania ewaluacyjne a każdy z uczestników otrzymał odzież ochronną sygnowaną logami UE i POKL.

Kolejny dzień tj. 26 listopada był dniem szkolenia z zakresu nowoczesnego sprzętu wykorzystywanego w obsłudze konsumenta i poruszane były zagadnienia związane z dekantacją wina jego serwowania, szkolenie z linii szkła, oraz główne zagadnienia związane z pracą kelnera. W tym samym dniu przeprowadzono również szkolenie BHP związane z pracą na sali, obsługą gości a także zagadnienia związane z pracą zaplecza kuchennego na którym również porusza się wykwalifikowany kelner. Cztery uczestniczki i jeden uczestnik projektu otrzymało niezbędne materiały zużywalne przydatne podczas 10ciu dni praktyk w hotelu. Uczestnicy otrzymali również shakery i trybuszony a także materiały dydaktyczne w postaci notesów, identyfikatora ze smyczą, długopisu.

Od 27 listopada do 06 grudnia uczestniczki i uczestnik Projektu odbywali praktyki w Hotelu Narvil w Serocku. Praktyki monitorowane były przez Kierownika Projektu, ekspertów kluczowych oraz wykonawcę Monitoringu i Ewaluacji.

Ostatniego dnia programu tj. 07 grudnia 2013 r., ponownie jak w dniu pierwszym, przeprowadzone zostały testy umiejętności praktycznych i dydaktycznych, jak i badania ewaluacyjne. Rezultaty zostały zmierzone osobno dla każdego uczestnika/ uczestniczki Projektu. Podczas całego cyklu Beneficjent zapewnił uczestnikom świadczenia w postaci noclegu z wyżywieniem w miejscu odbywania praktyk oraz pokrył kosztu dojazdu.

3. Wyniki ewaluacji

3.1. Ewaluacja ex-ante

A. OCENA WIEDZY

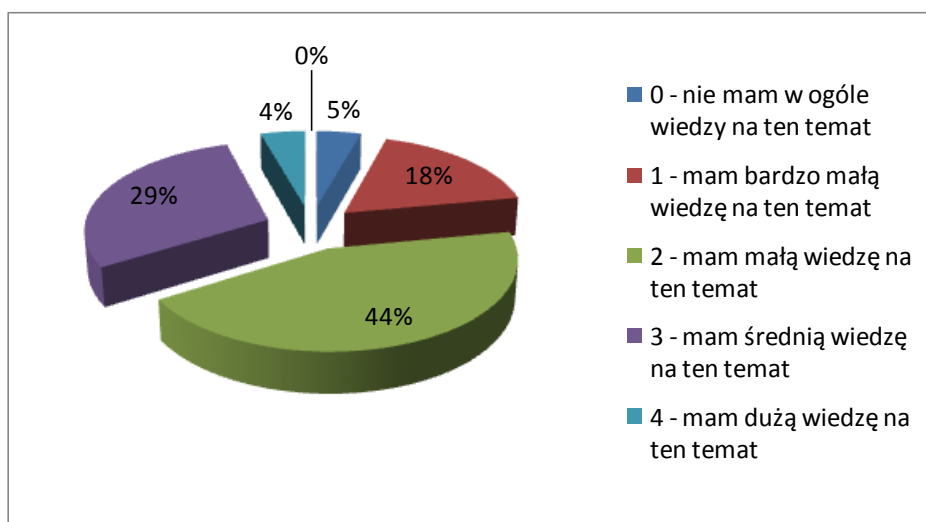
Uczestnicy szkolenia swoją wiedzę przed szkoleniem oceniają raczej nisko (średnia ocena 2,1 w skali od 0 do 5, gdzie 5 jest oceną najwyższą).

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

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=68	L	%
--	---	---

0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	3	5
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	12	18
2 - mam małą wiedzę na ten temat	30	44
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	20	29
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	3	4
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,1	

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

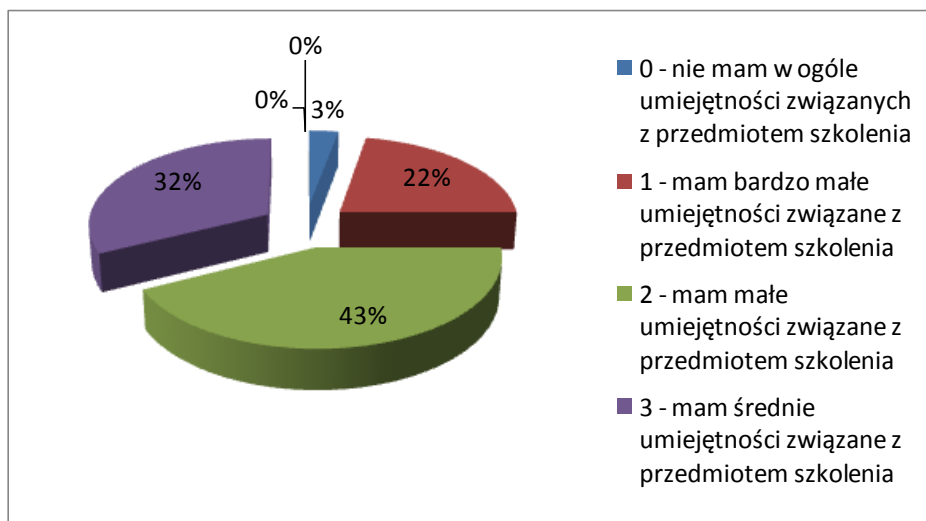
Uczestnicy szkolenia również swoje umiejętności przed szkoleniem oceniają nisko (średnia ocena 2,9 w skali od 0 do 5, gdzie 5 jest oceną najwyższą).

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

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?	L	%
N=68		
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	2	3
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	15	22

2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	29	43
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	22	32
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,9	

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

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

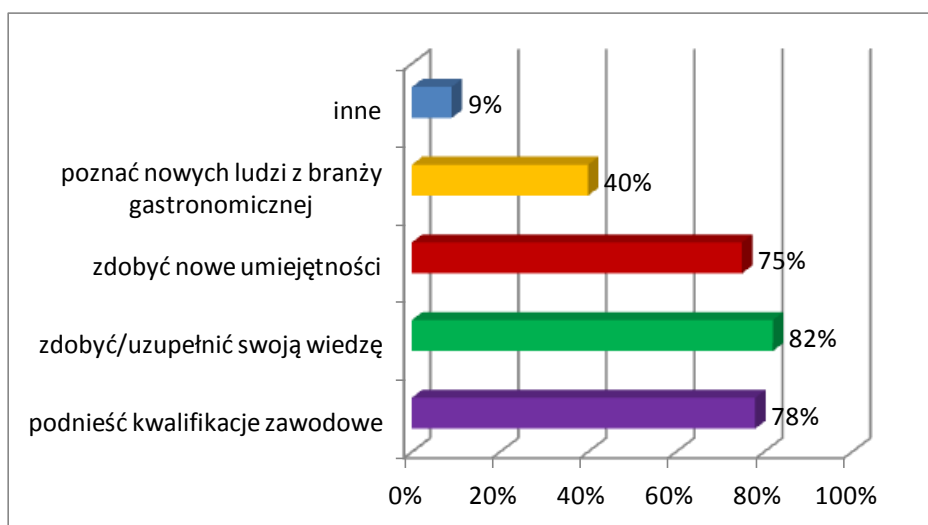
- podnieść kwalifikacje zawodowe;
- zdobyć/uzupełnić swoją wiedzę;
- zdobyć nowe umiejętności.

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

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź)	L	%
---	---	---

N=68		
podnieść kwalifikacje zawodowe	46	78
zдобыć/uzupełnić swoją wiedzę	56	82
zдобыć nowe umiejętności	51	75
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	27	40
inne	6	9

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



D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

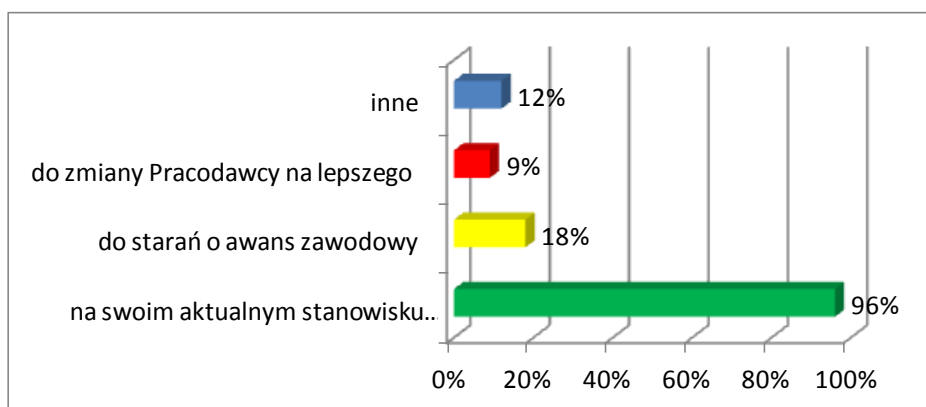
Najwięcej uczestników (prawie wszyscy – 96%) potwierdza, że chciałby wykorzystać swoją wiedzę przede wszystkim na swoim obecnym stanowisku pracy w szkole, niemal co piąty nauczyciel liczy, że ukończenie szkolenia ułatwi im awans zawodowy (obowiązek doskonalenia jest wpisany w wymagania związane z awansem).

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

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

(respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=68		
na swoim aktualnym stanowisku pracy	65	96
do starań o awans zawodowy	12	18
do zmiany Pracodawcy na lepszego	6	9
inne	8	12

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



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

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

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.

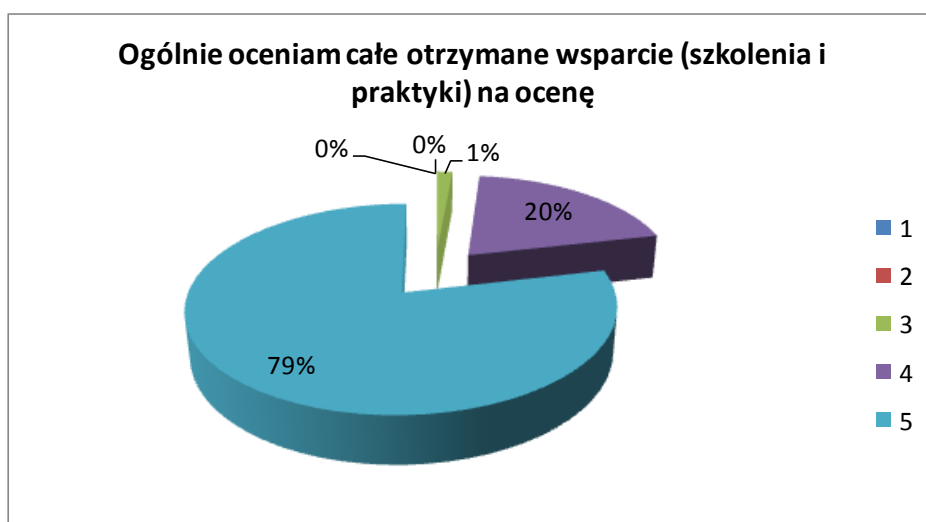
Średnia ocen dla wszystkich ocenianych kategorii, takich jak:

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

otrzymało średnie ocen 4,7 oraz 4,8 w skali od 0 do 5, gdzie 5 jest oceną najwyższą.

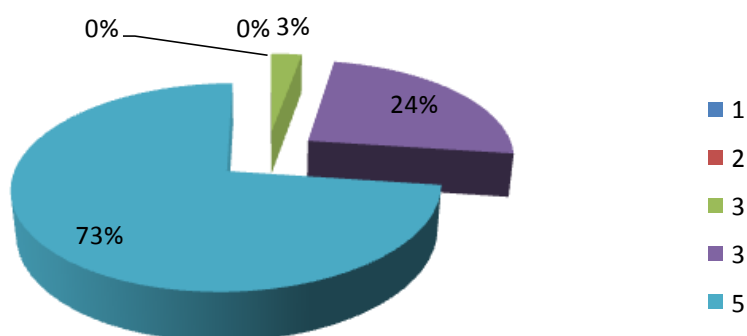
Tak wysoka ocena pozwala wnioskować o bardzo wysokiej jakości szkoleń – zarówno pod względem merytorycznym, jak i organizacyjnym.

OCENIANY ELEMENT N=70	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	1	14	20	55	79	4,8
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	2	3	17	24	51	73	4,7
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	3	4	11	16	56	80	4,8
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	1	2	15	21	54	77	4,8

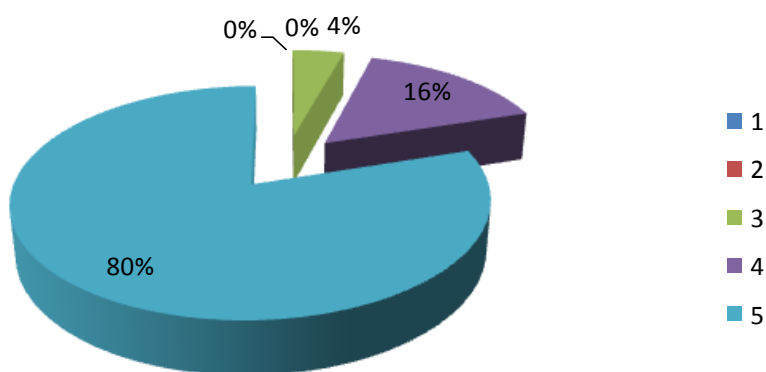


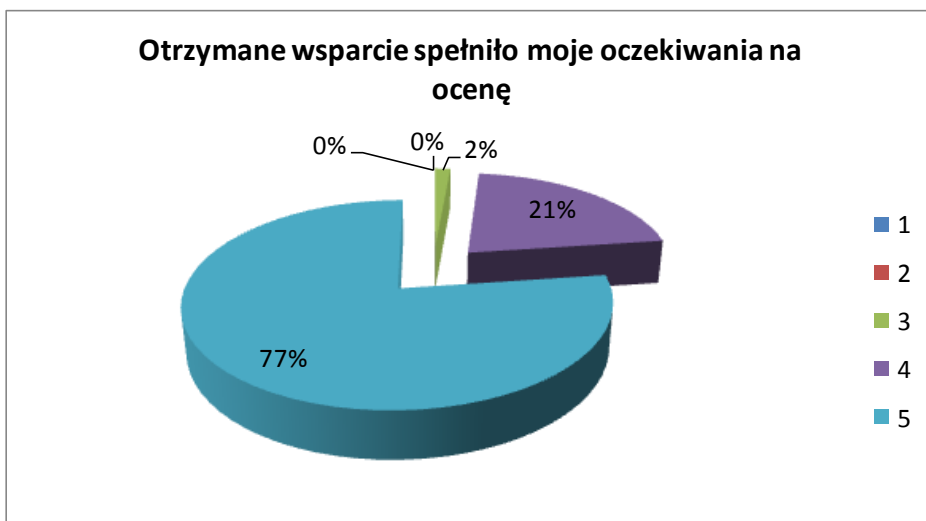


Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę



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.

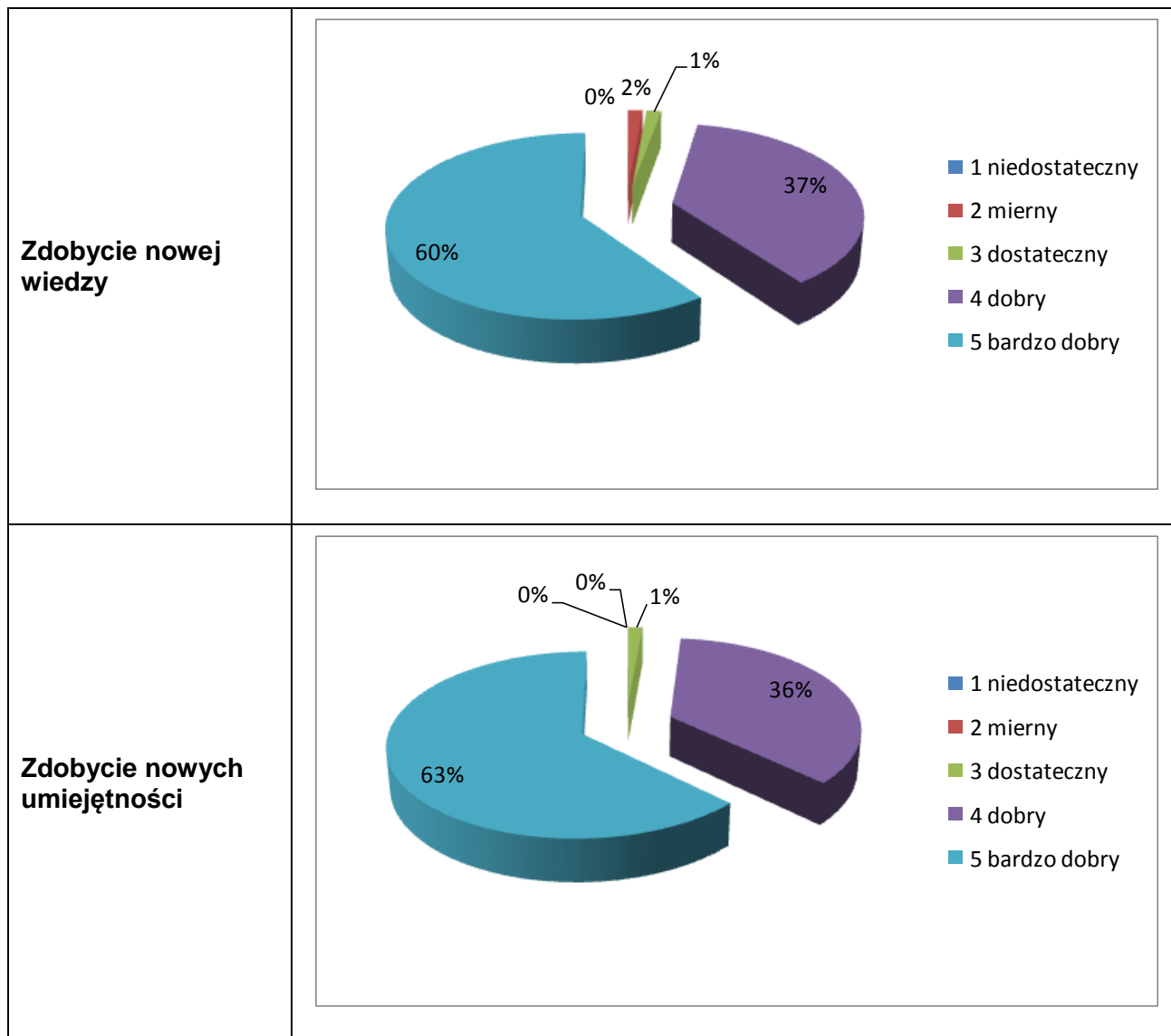
Wszystkie oceniane kategorie takie jak:

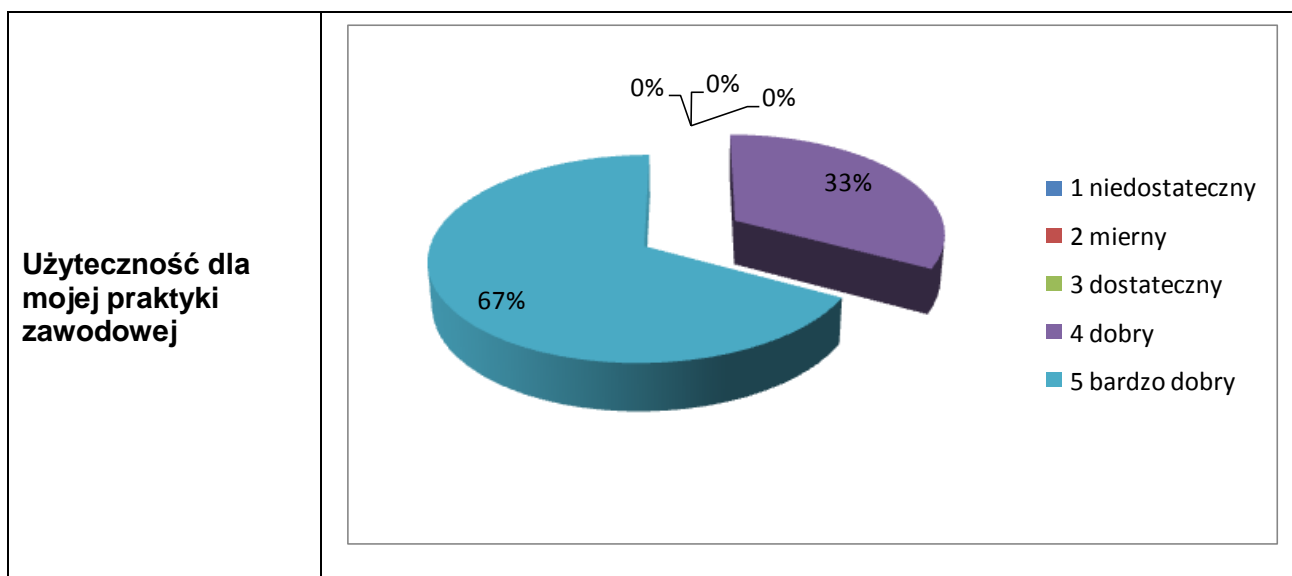
- Zdobyć nowej wiedzy
- Zdobyć nowych umiejętności
- Użyteczność dla praktyki zawodowej

dla wszystkich ocenianych modułów szkoleniowych otrzymały średnie oceny powyżej 4.

Szkolenie instruktazowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=70	Zdobyć nowej wiedzy		Zdobyć nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	1	2	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	1	1	1	0	0
4 DOBRY	26	37	25	36	23	33

5 BARDZO DOBRY	42	60	44	63	47	67
Średnia ocen	4,5		4,6		4,7	

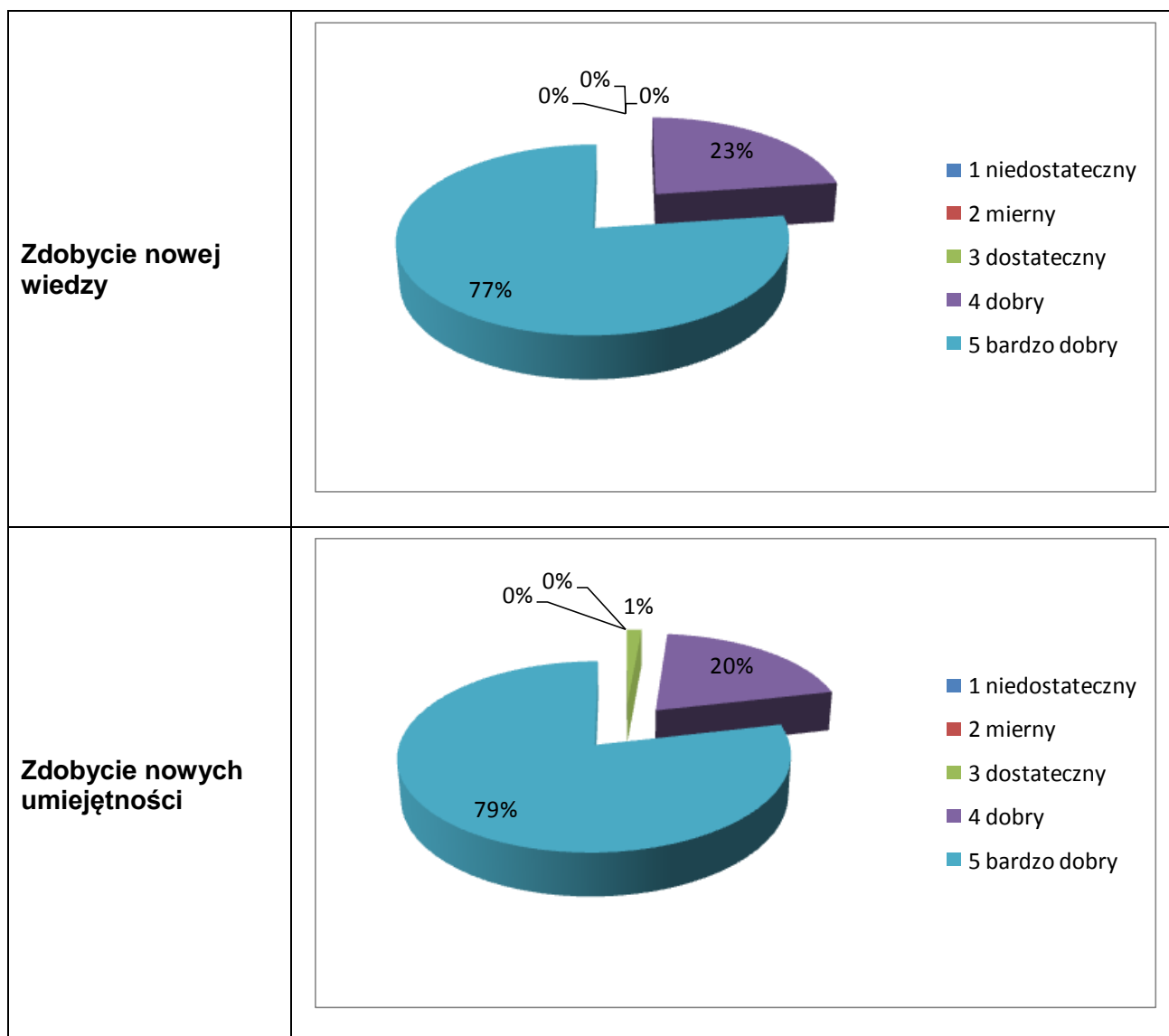


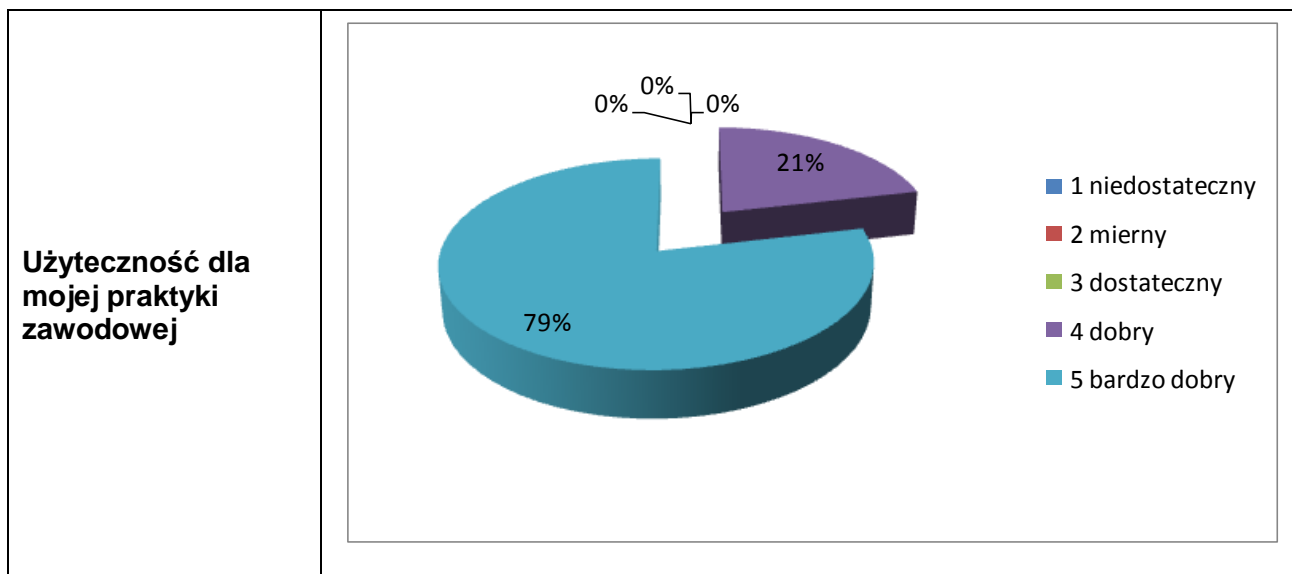


Szkolenie instruktażowe obejmujące pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta oceniane jest przez uczestników bardzo wysoko.

W wywiadach potwierdza się, że uczestnicy są z niego bardzo zadowoleni i zaintrygowani poruszanymi 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=70	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	1	0	0
4 DOBRY	16	23	14	20	15	21
5 BARDZO DOBRY	54	77	55	79	55	79
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	





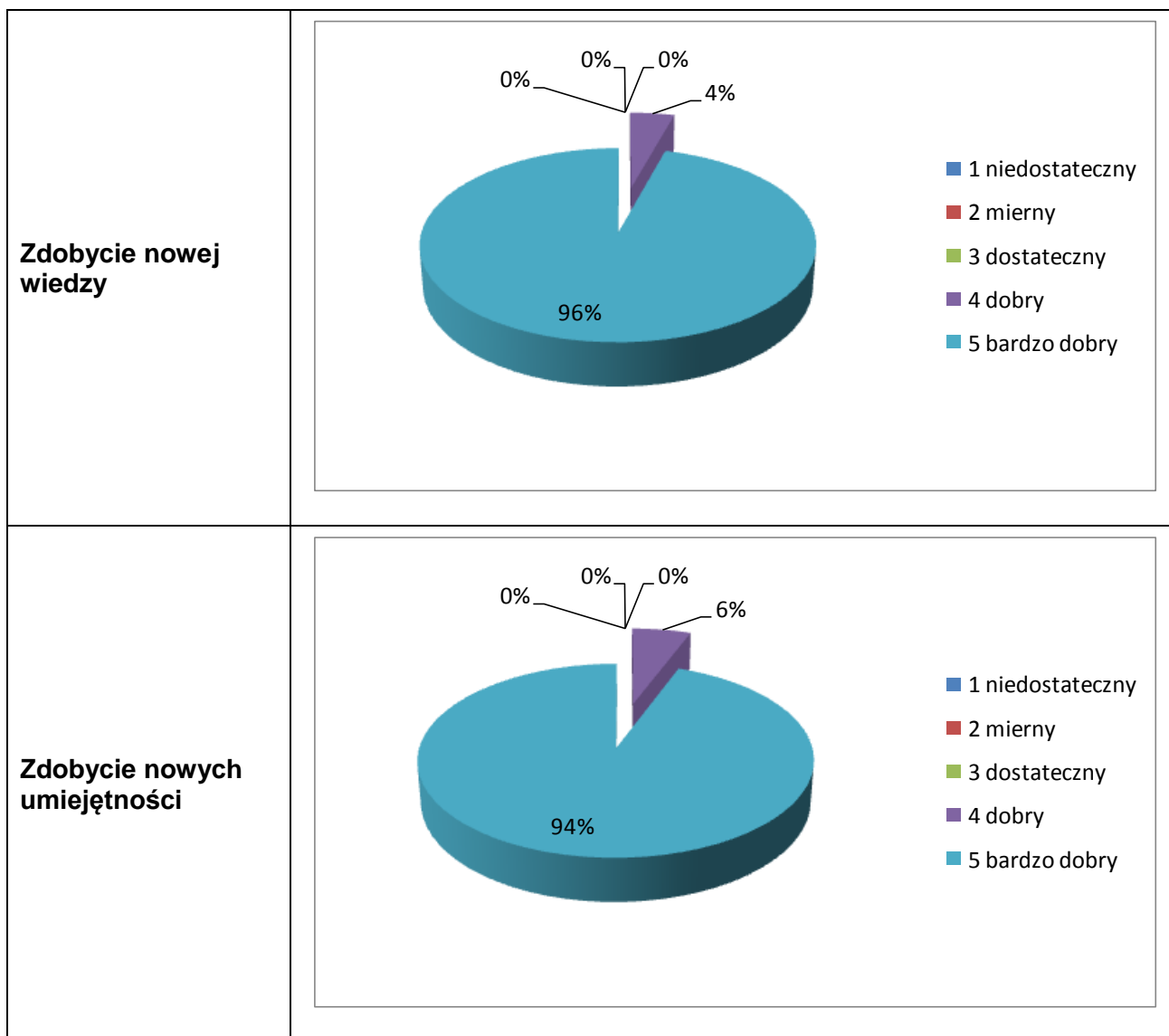
Również ocena praktyk dokonana przez uczestników potwierdza ich wysoką jakość merytoryczną, a szczególnie użyteczność dla praktyki zawodowej uczestników.

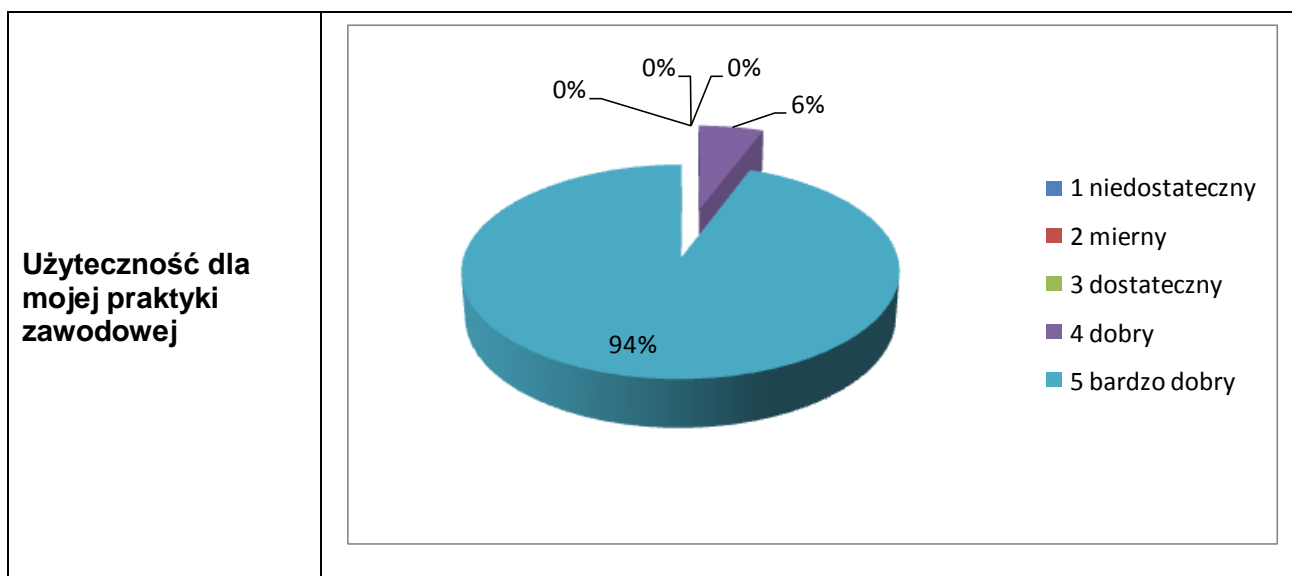
Zdecydowanie dominują oceny bardzo dobre przyznane wszystkim ocenianym kategoriom:

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

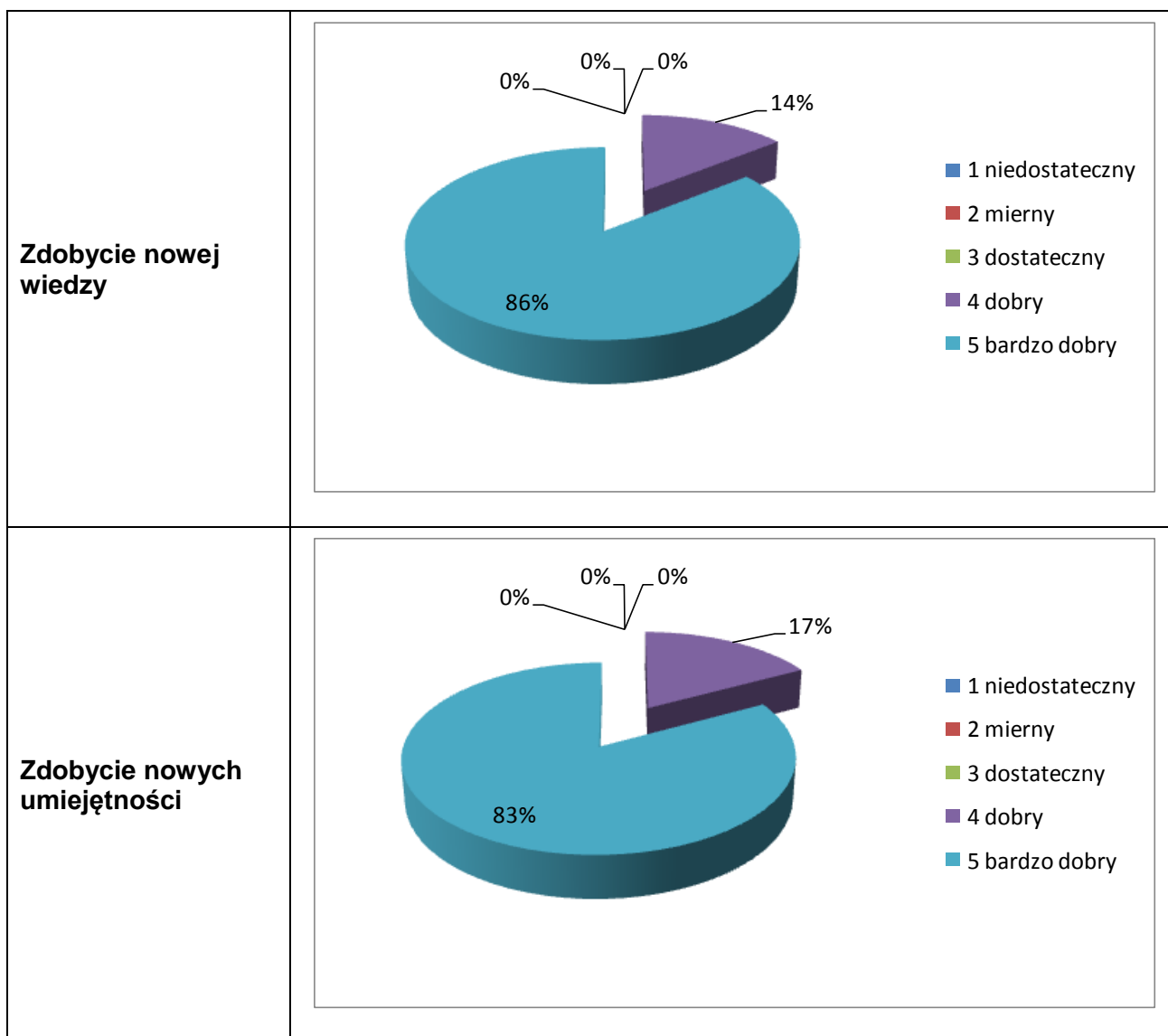
Średnia ocen mieści się w przedziale od 4,6 do 4,9 – co jest oceną bardzo wysoką.

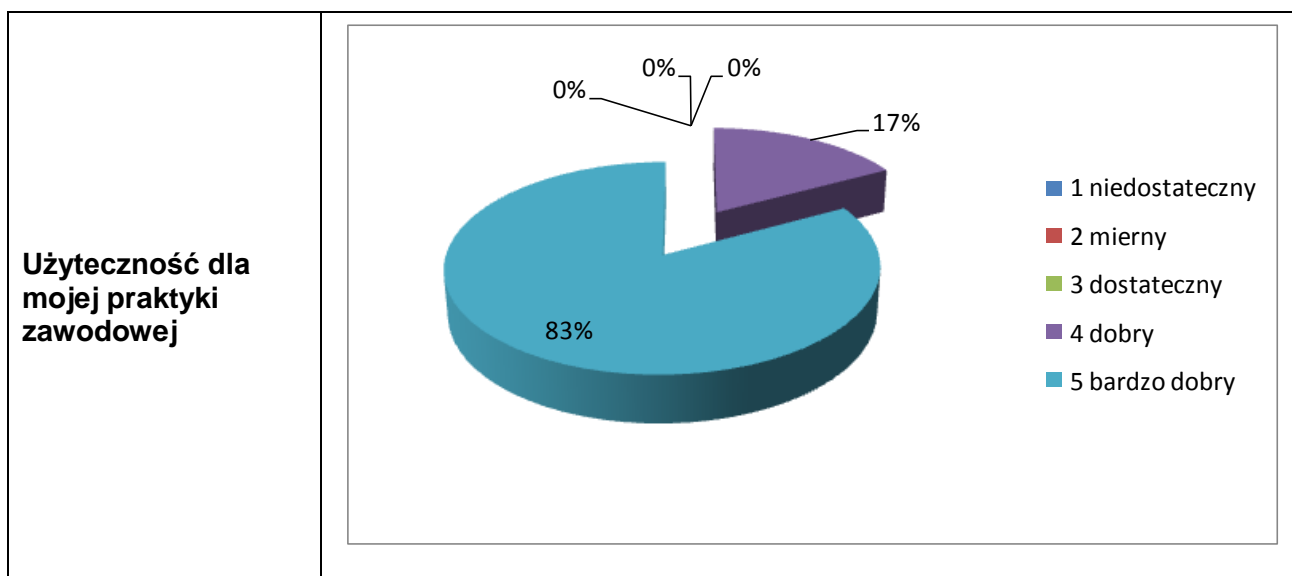
PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obektu) N=70	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	3	4	4	6	4	6
5 BARDZO DOBRY	67	96	66	94	66	94
Średnia ocen	4,9		4,9		4,9	





PRAKTYKI Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu) N=70	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	10	14	12	17	12	17
5 BARDZO DOBRY	60	86	58	83	58	83
Średnia ocen	4,9		4,8		4,8	



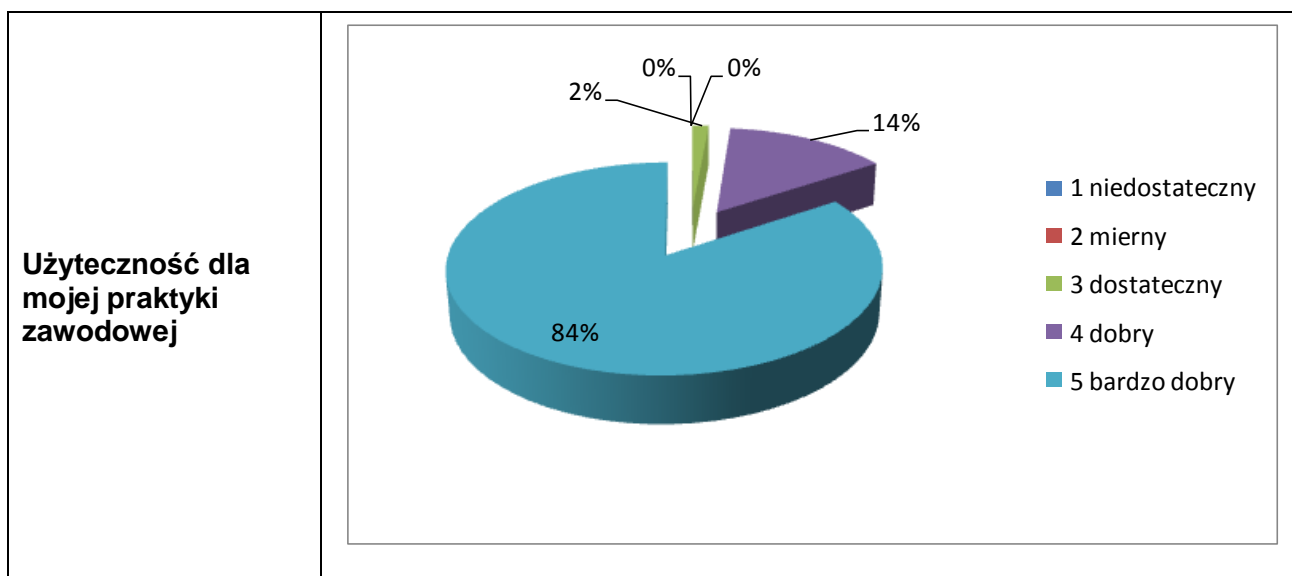


PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=70	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	1	1	1	2
4 DOBRY	11	16	12	17	10	14
5 BARDZO DOBRY	59	84	57	82	59	84
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

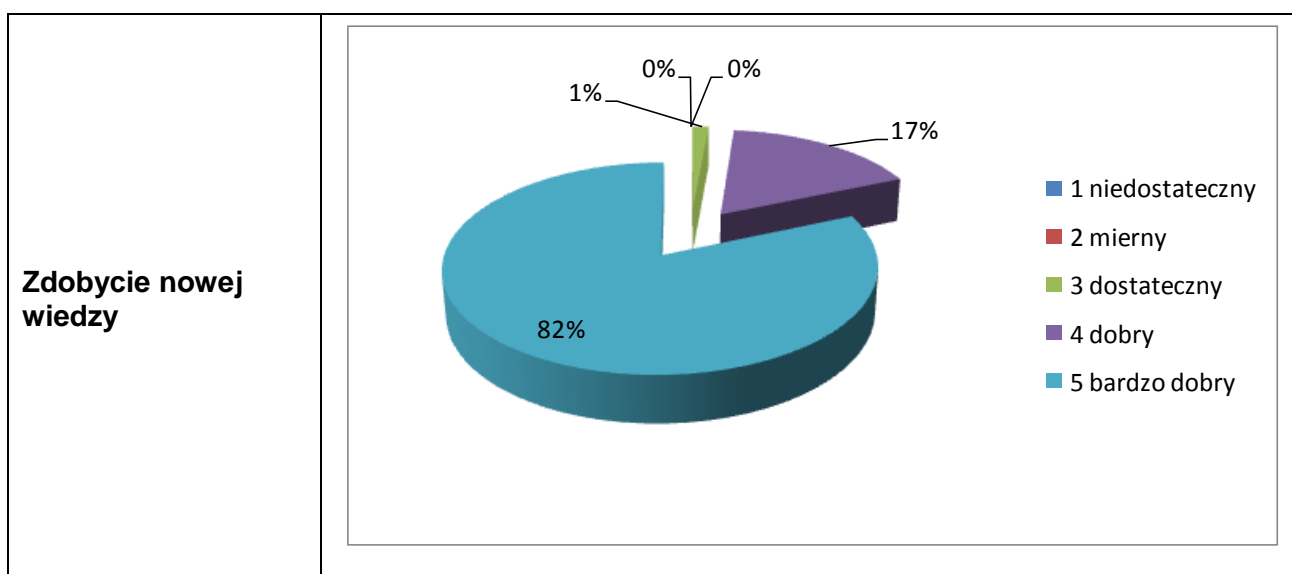


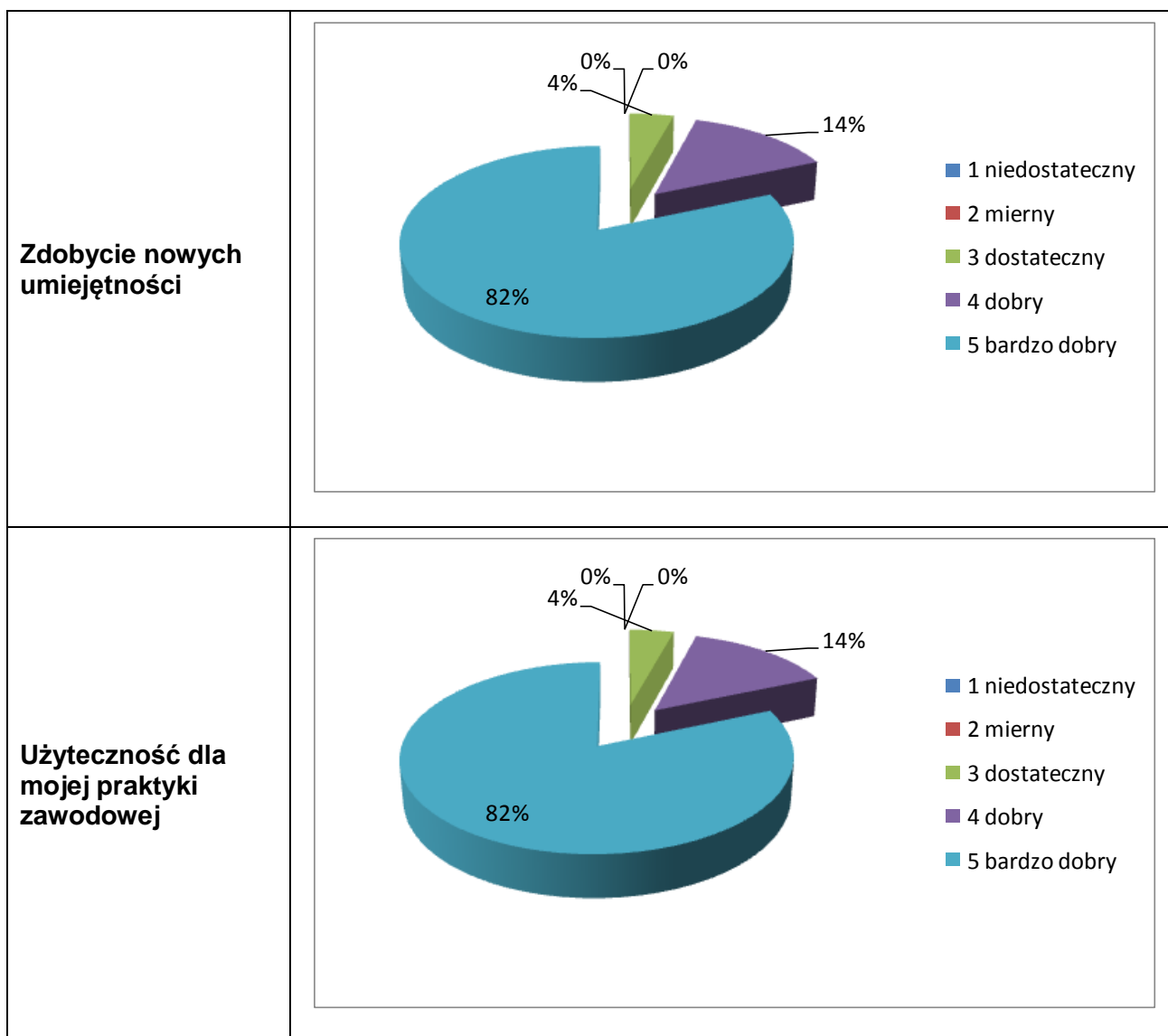
<p>Zdobycie nowej wiedzy</p>	<p>A 3D pie chart showing the distribution of grades for 'Zdobycie nowej wiedzy'. The chart is divided into five segments: 84% (blue, '5 bardzo dobry'), 16% (purple, '4 dobry'), and three segments of 0% (red, green, and dark blue, representing '2 mierny', '3 dostateczny', and '1 niedostateczny' respectively). A legend on the right lists the grades: 1 niedostateczny (dark blue), 2 mierny (red), 3 dostateczny (green), 4 dobry (purple), and 5 bardzo dobry (blue).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Grade</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>84%</td> </tr> </tbody> </table>	Grade	Percentage	1 niedostateczny	0%	2 mierny	0%	3 dostateczny	0%	4 dobry	16%	5 bardzo dobry	84%
Grade	Percentage												
1 niedostateczny	0%												
2 mierny	0%												
3 dostateczny	0%												
4 dobry	16%												
5 bardzo dobry	84%												
<p>Zdobycie nowych umiejętności</p>	<p>A 3D pie chart showing the distribution of grades for 'Zdobycie nowych umiejętności'. The chart is divided into five segments: 82% (blue, '5 bardzo dobry'), 17% (purple, '4 dobry'), 1% (green, '3 dostateczny'), and two segments of 0% (red and dark blue, representing '2 mierny' and '1 niedostateczny' respectively). A legend on the right lists the grades: 1 niedostateczny (dark blue), 2 mierny (red), 3 dostateczny (green), 4 dobry (purple), and 5 bardzo dobry (blue).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Grade</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>17%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>82%</td> </tr> </tbody> </table>	Grade	Percentage	1 niedostateczny	0%	2 mierny	0%	3 dostateczny	1%	4 dobry	17%	5 bardzo dobry	82%
Grade	Percentage												
1 niedostateczny	0%												
2 mierny	0%												
3 dostateczny	1%												
4 dobry	17%												
5 bardzo dobry	82%												



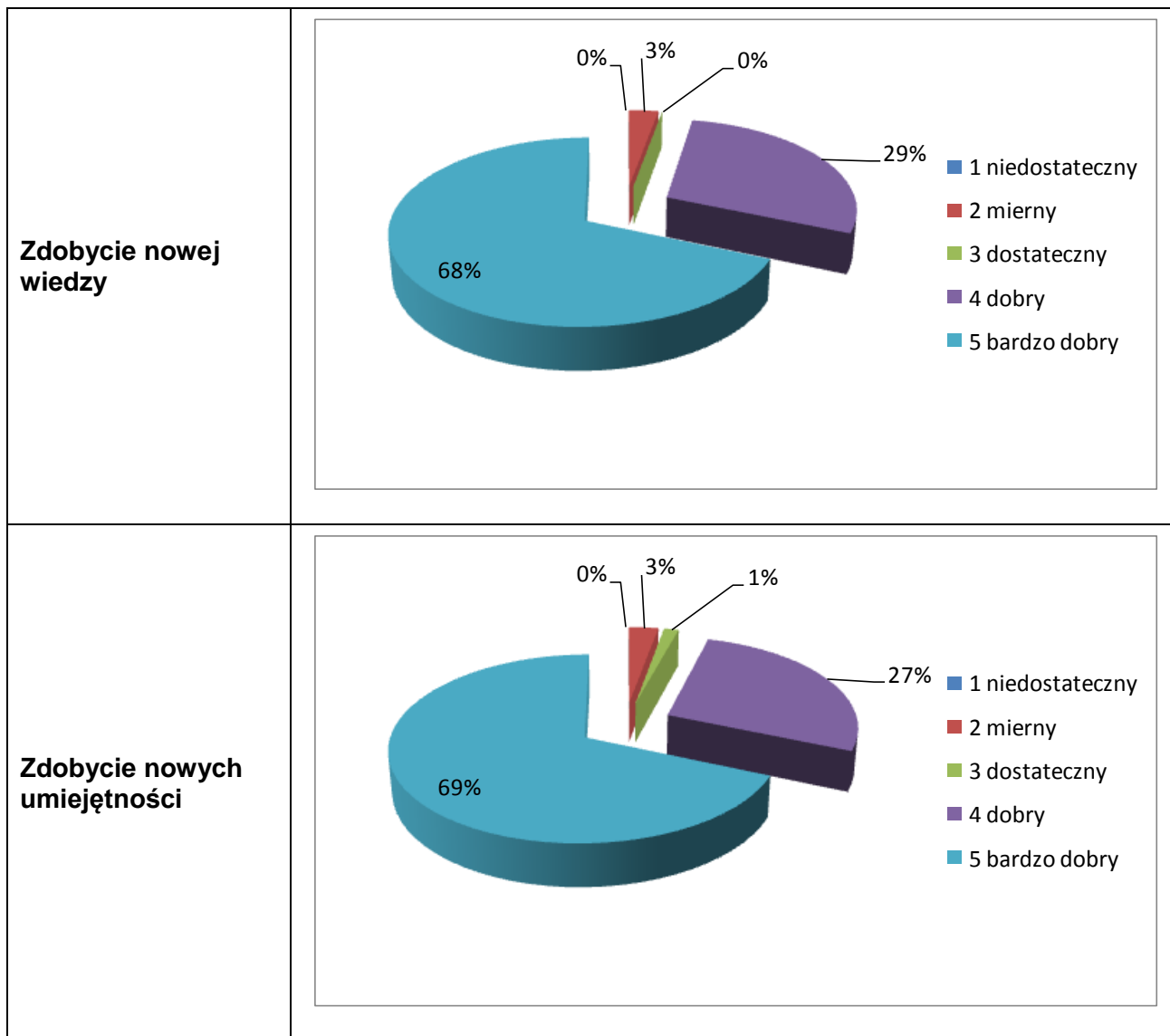


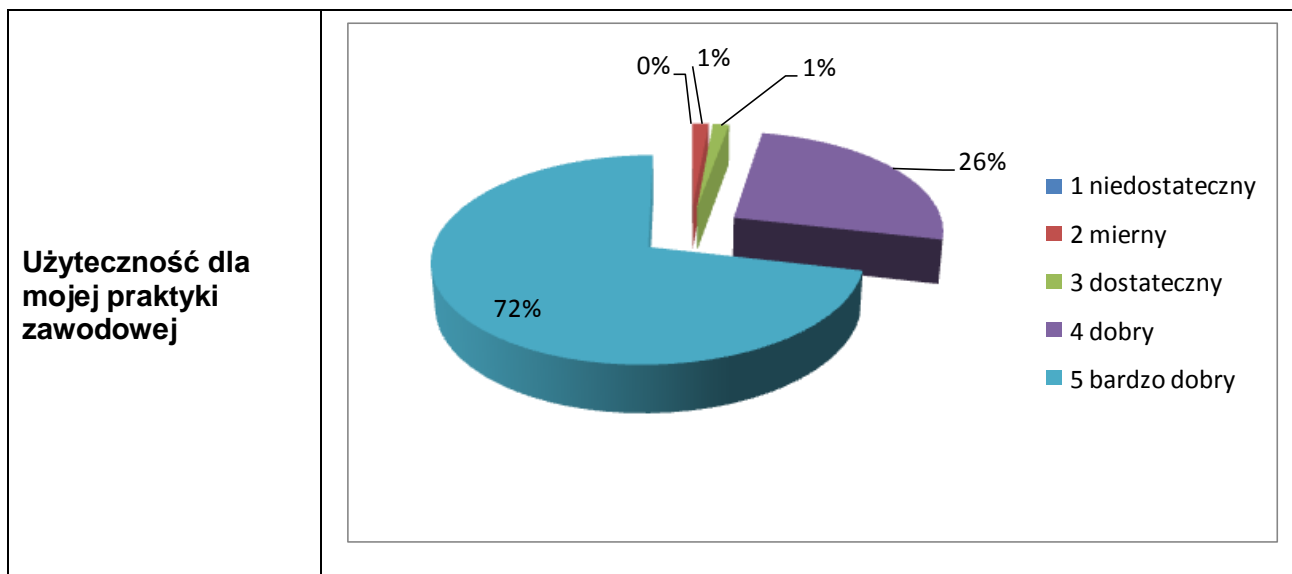
PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=70	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	1	3	4	3	4
4 DOBRY	12	17	10	14	10	14
5 BARDZO DOBRY	57	82	57	82	57	82
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	



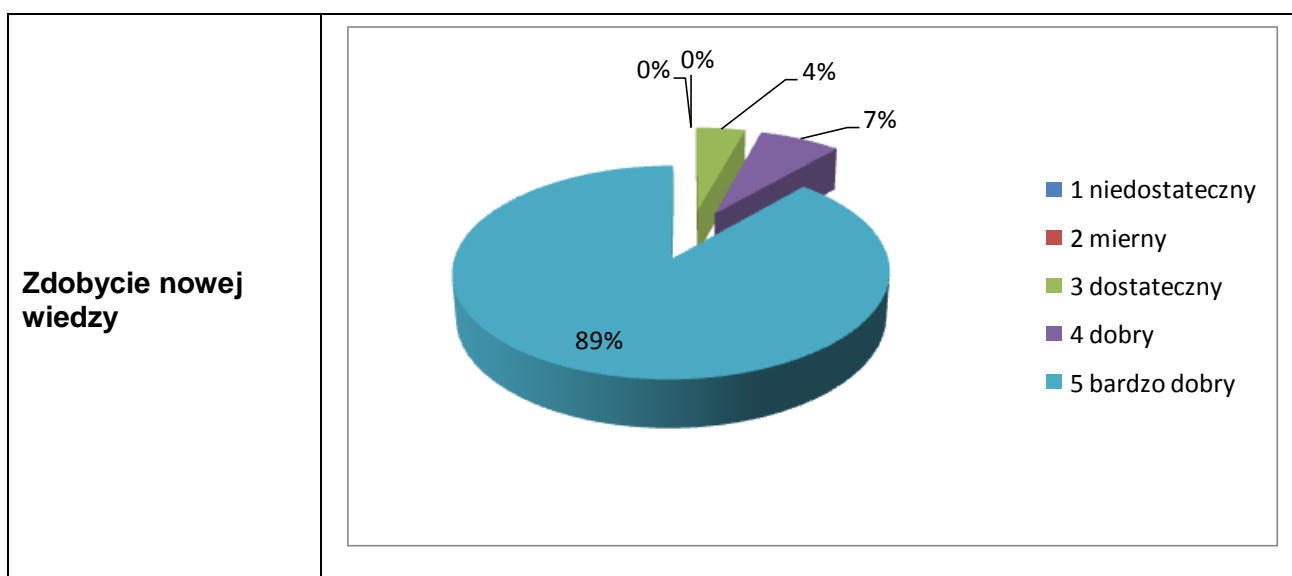


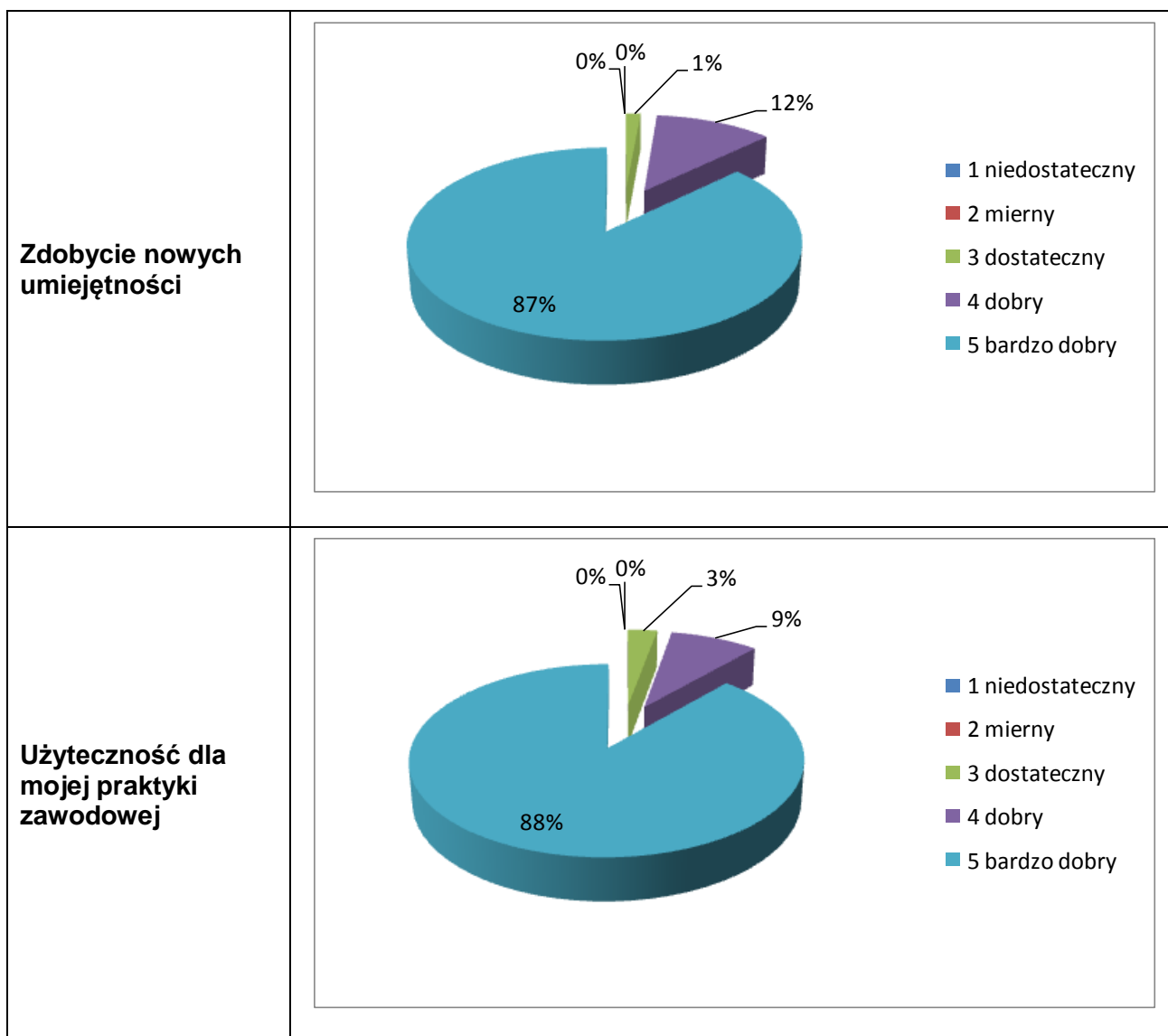
PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=70	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	2	3	2	3	1	1
3 DOSTATECZNY	0	0	1	1	1	1
4 DOBRY	20	29	19	27	18	26
5 BARDZO DOBRY	48	68	48	69	50	72
Średnia ocen	4,6		4,6		4,7	



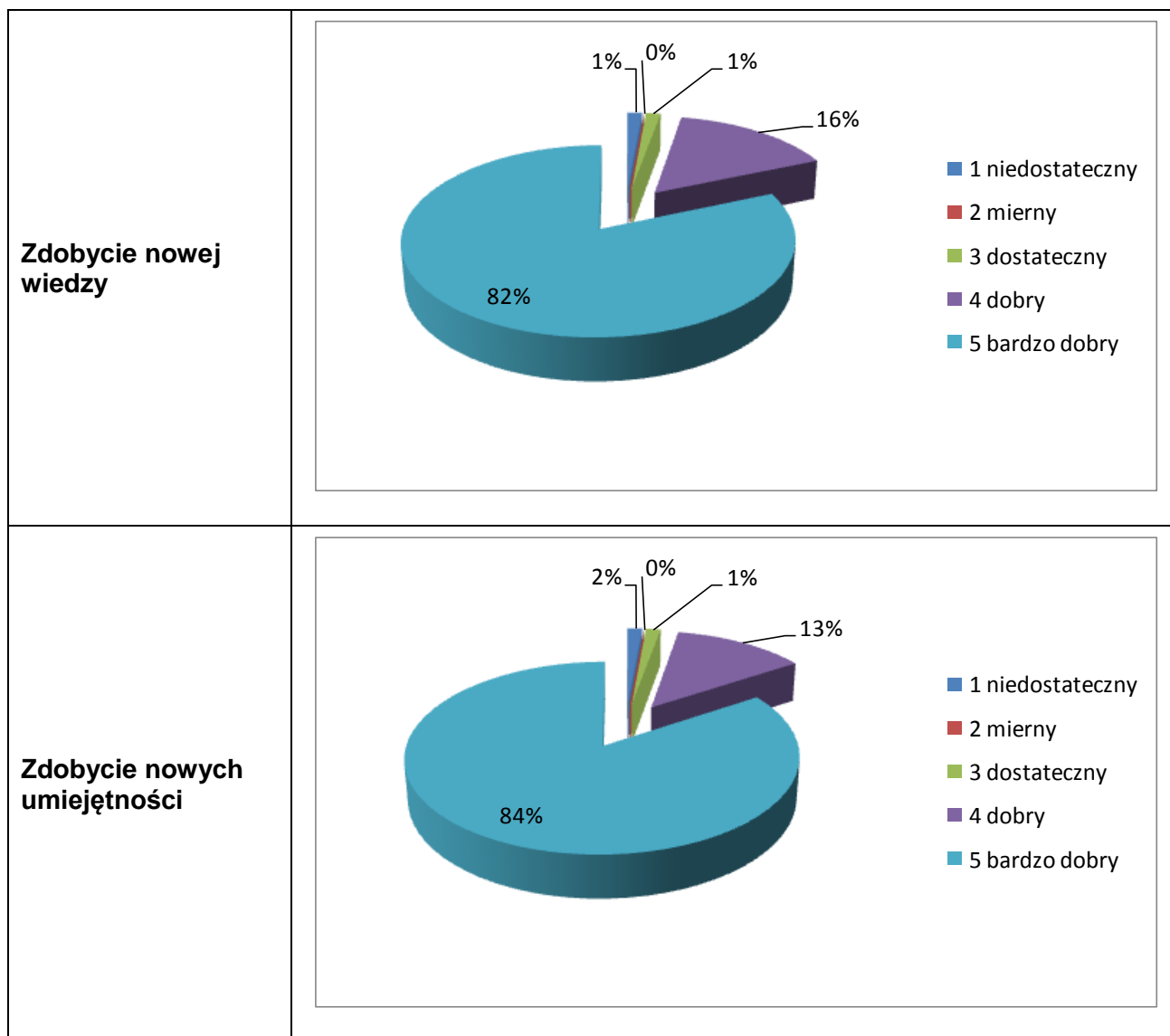


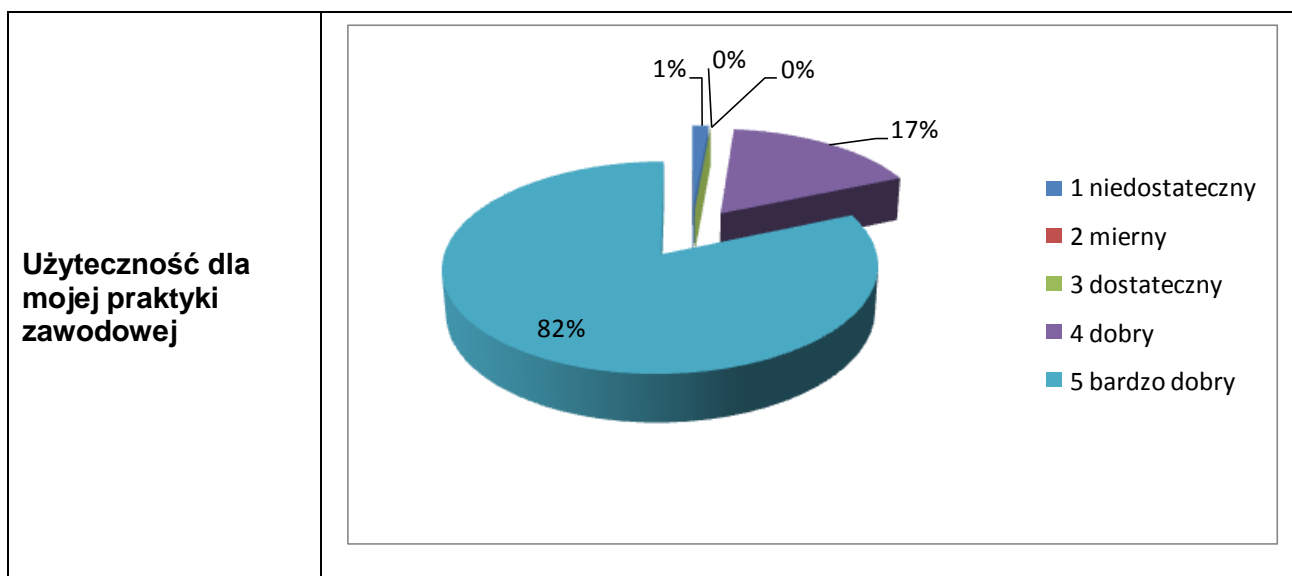
PRAKTYKI Organizacja pracy N=70	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	3	4	1	1	2	3
4 DOBRY	5	7	8	12	6	9
5 BARDZO DOBRY	62	89	61	87	62	88
Średnia ocen	4,9		4,9		4,9	



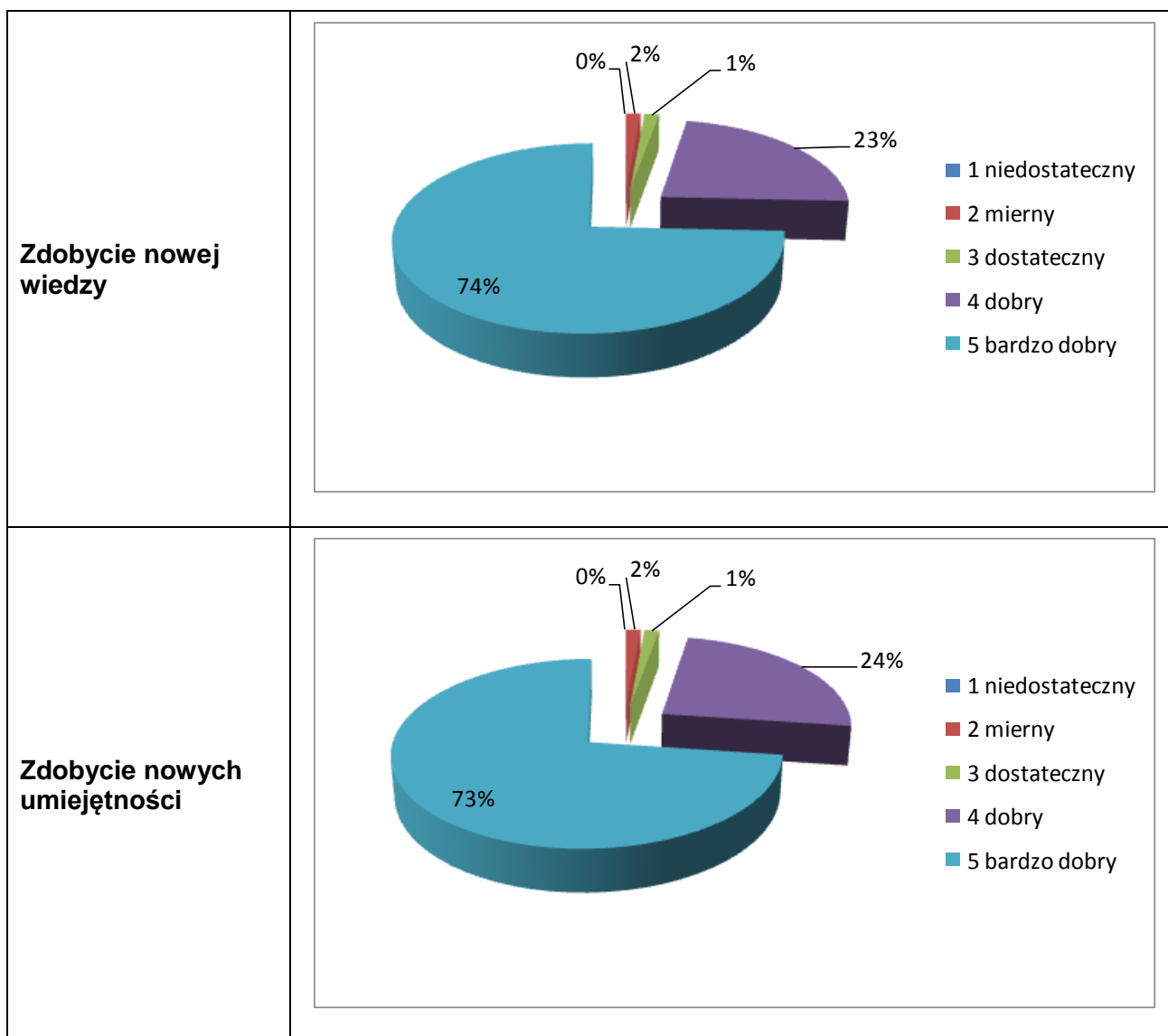


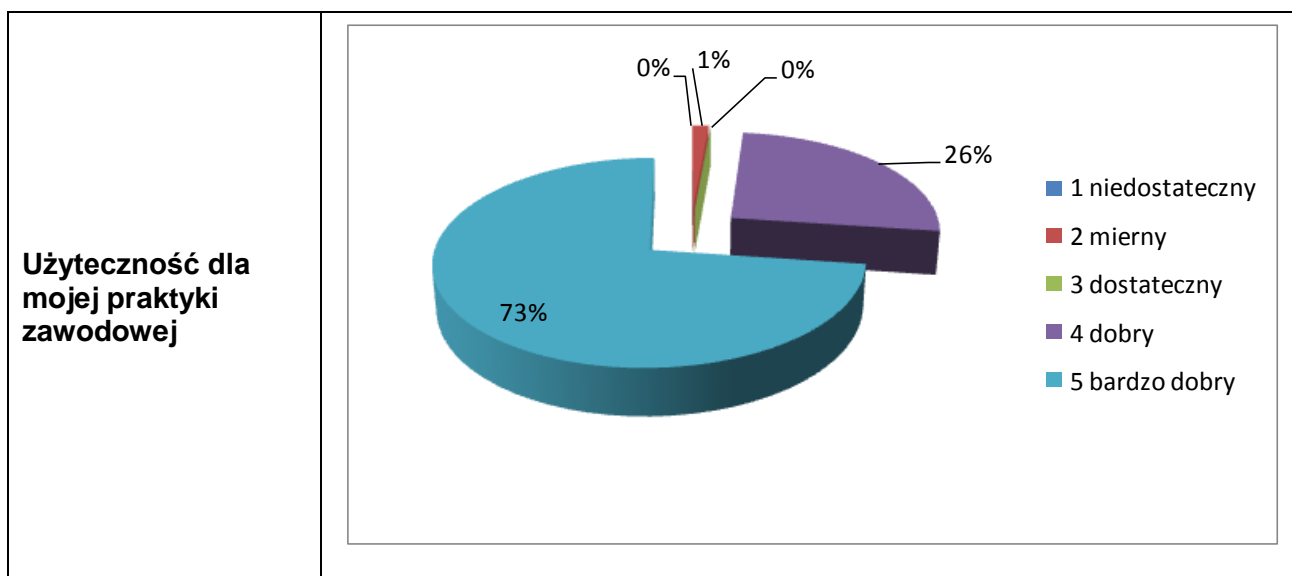
PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=70	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	1	1	1	1	1
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	1	1	1	0	0
4 DOBRY	11	16	9	13	12	17
5 BARDZO DOBRY	57	82	59	84	57	82
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	





PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=70	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	2	1	2	1	1
3 DOSTATECZNY	1	1	1	1	0	0
4 DOBRY	16	23	17	24	18	26
5 BARDZO DOBRY	52	74	51	73	51	73
Średnia ocen	4,7		4,7		4,7	





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:

- *Byłam w czasie wakacji i nie żałuję, bo to był dobrze wykorzystany czas*
- *Wiele rzeczy nowych, wiele nowych pomysłów*
- *Była fajna atmosfera, dużo się nauczyłam, odnoszono się do nas z szacunkiem*
- *Ciekawe pomysły, które mogę pokazać uczniom*
- *Mogę skonfrontować teorię z praktyką*
- *Zobaczyliśmy jak to wygląda w praktyce*

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

- *Więcej takich projektów*
- *Miłe, kompetencje osoby*
- *Treści dobrane prawidłowo do potrzeb*

- *Szkolenie i praktyki bardzo mi się podobały*
- *Zaangażowanie opiekunów praktyk*
- *Profesjonalna obsługa w hotelu*
- *Praktyczne podejście do zagadnień teoretycznych*
- *Dobra organizacja pracy na praktykach*

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=70	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	57	81	13	19	0	0	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	58	83	12	17	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	55	79	15	21	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	54	77	16	23	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	50	72	19	27	1	1	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	58	83	12	17	0	0	0	0	0	0



<p>Zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TAK</td> <td>81%</td> </tr> <tr> <td>Raczej TAK</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>Raczej NIE</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>NIE</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	Kategoria	Procent	TAK	81%	Raczej TAK	19%	Raczej NIE	0%	NIE	0%	Nie wiem	0%
Kategoria	Procent												
TAK	81%												
Raczej TAK	19%												
Raczej NIE	0%												
NIE	0%												
Nie wiem	0%												
<p>Zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TAK</td> <td>83%</td> </tr> <tr> <td>Raczej TAK</td> <td>17%</td> </tr> <tr> <td>Raczej NIE</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>NIE</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	Kategoria	Procent	TAK	83%	Raczej TAK	17%	Raczej NIE	0%	NIE	0%	Nie wiem	0%
Kategoria	Procent												
TAK	83%												
Raczej TAK	17%												
Raczej NIE	0%												
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>79%</td> </tr> <tr> <td>Raczej TAK</td> <td>21%</td> </tr> <tr> <td>Raczej NIE</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>NIE</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	Odpowiedź	Procent	TAK	79%	Raczej TAK	21%	Raczej NIE	0%	NIE	0%	Nie wiem	0%
Odpowiedź	Procent												
TAK	79%												
Raczej TAK	21%												
Raczej NIE	0%												
NIE	0%												
Nie wiem	0%												
<p>Potrafię 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>77%</td> </tr> <tr> <td>Raczej TAK</td> <td>23%</td> </tr> <tr> <td>Raczej NIE</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>NIE</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	Odpowiedź	Procent	TAK	77%	Raczej TAK	23%	Raczej NIE	0%	NIE	0%	Nie wiem	0%
Odpowiedź	Procent												
TAK	77%												
Raczej TAK	23%												
Raczej NIE	0%												
NIE	0%												
Nie wiem	0%												

<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>72%</td> </tr> <tr> <td>Raczej TAK</td> <td>27%</td> </tr> <tr> <td>Raczej NIE</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>NIE</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	Odpowiedź	Procent	TAK	72%	Raczej TAK	27%	Raczej NIE	1%	NIE	0%	Nie wiem	0%
Odpowiedź	Procent												
TAK	72%												
Raczej TAK	27%												
Raczej NIE	1%												
NIE	0%												
Nie wiem	0%												
<p>Mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TAK</td> <td>83%</td> </tr> <tr> <td>Raczej TAK</td> <td>17%</td> </tr> <tr> <td>Raczej NIE</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>NIE</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	Odpowiedź	Procent	TAK	83%	Raczej TAK	17%	Raczej NIE	0%	NIE	0%	Nie wiem	0%
Odpowiedź	Procent												
TAK	83%												
Raczej TAK	17%												
Raczej NIE	0%												
NIE	0%												
Nie wiem	0%												

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

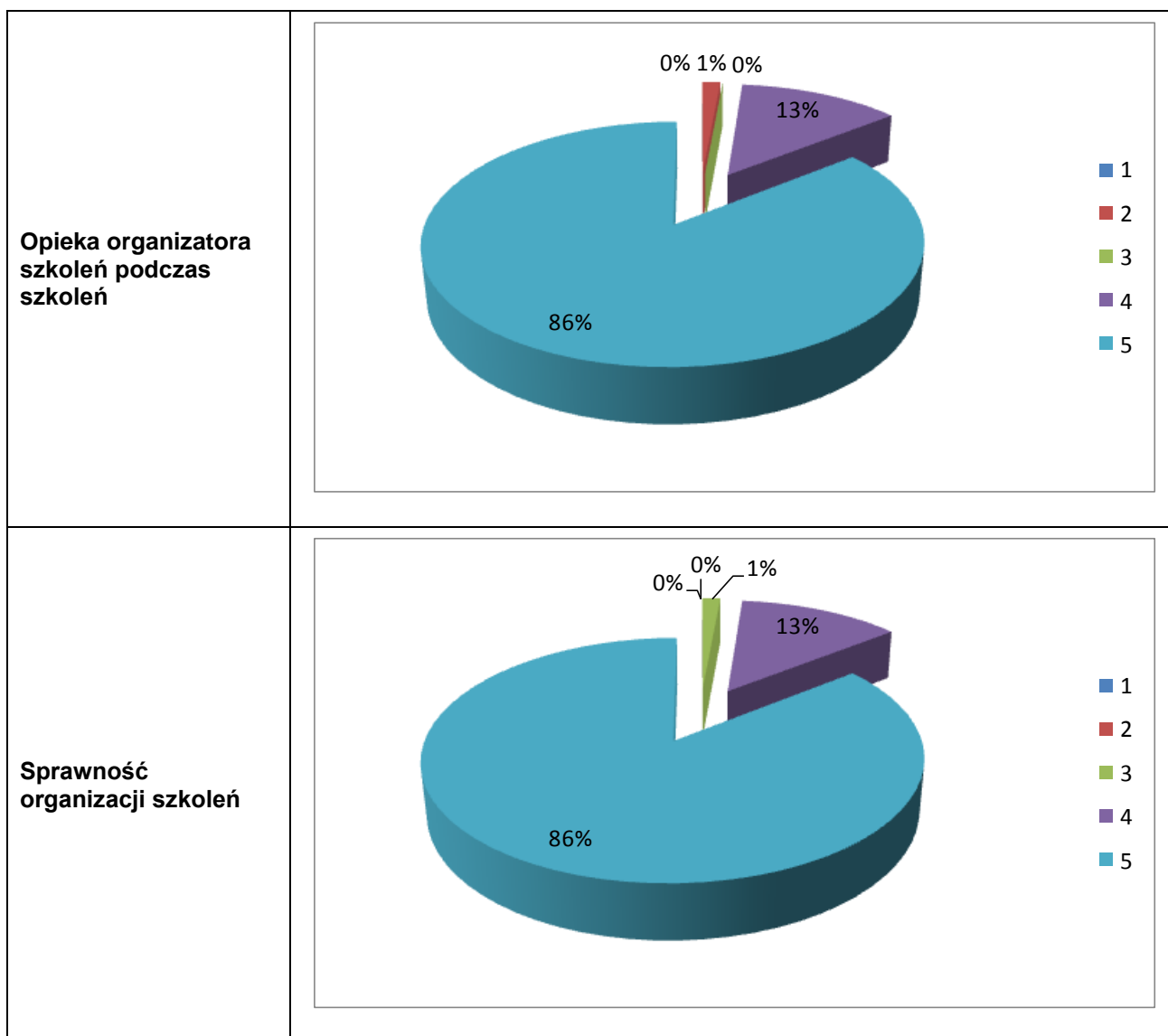
Również organizacja wsparcia nie budzi zastrzeżeń. Wszystkie oceniane aspekty, tj.:

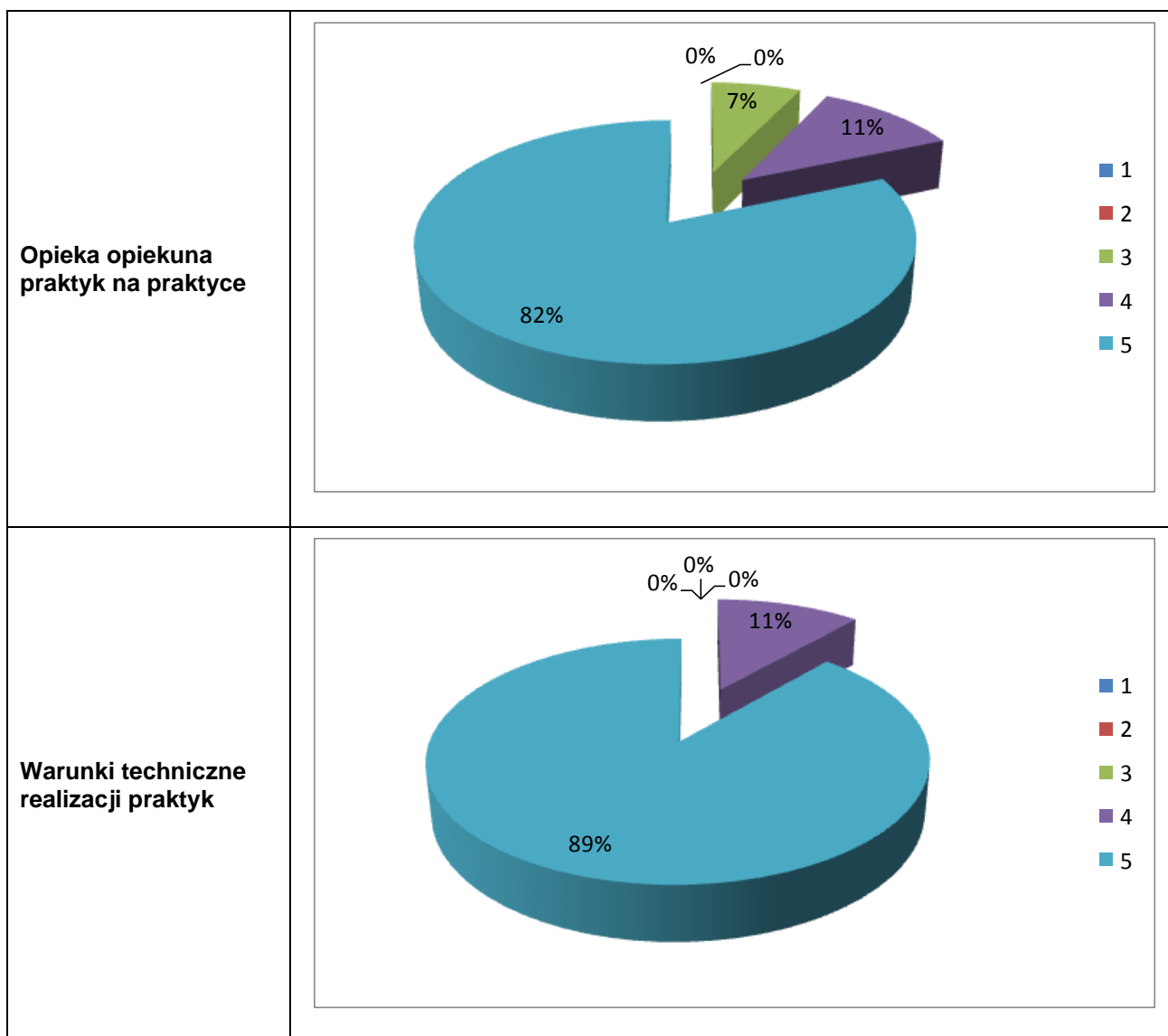
- opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń;
- sprawność organizacji szkoleń;
- opieka opiekuna praktyk na praktyce;
- warunki techniczne realizacji praktyk;

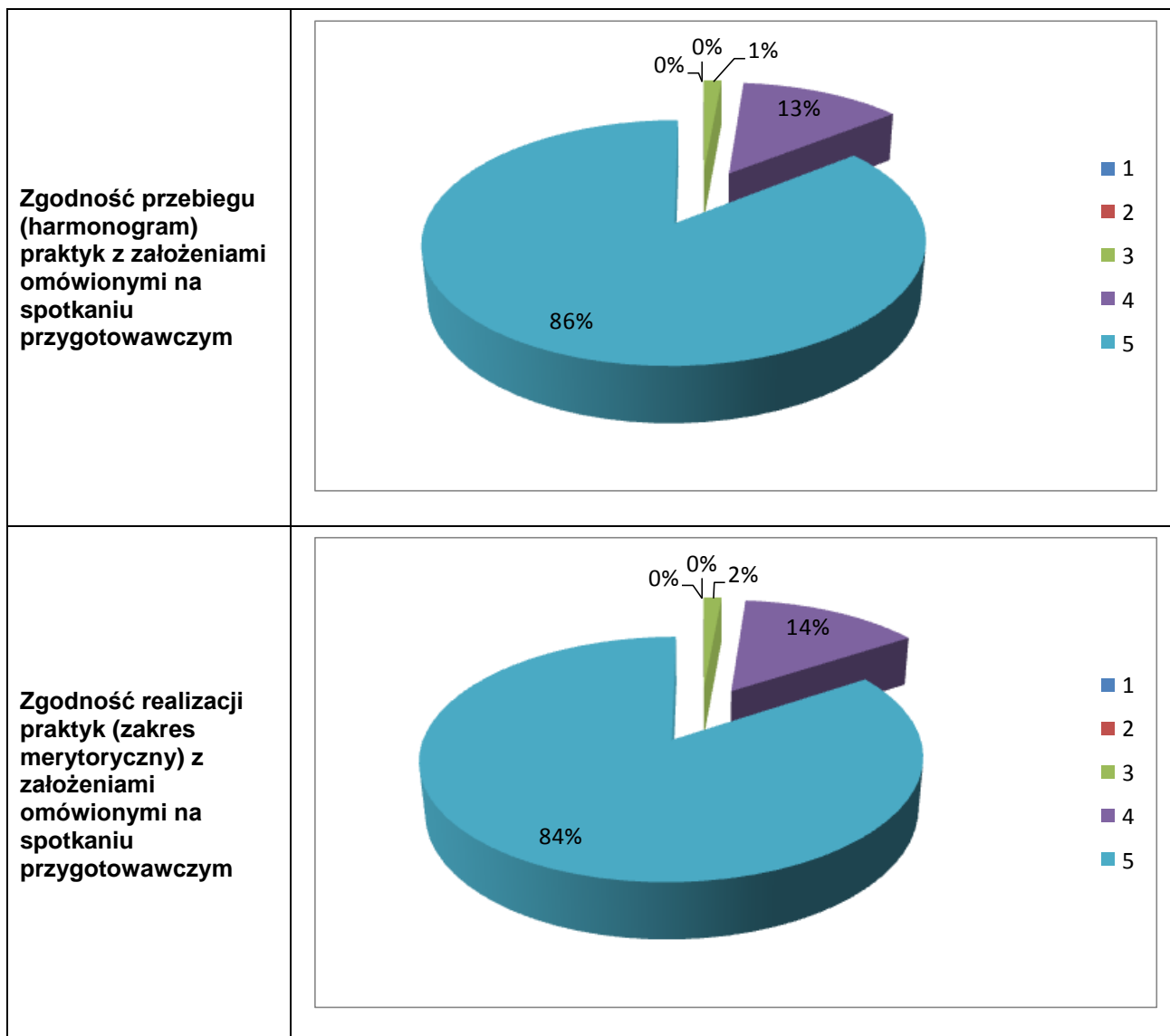
- zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym;
- zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym

uzyskują bardzo wysokie oceny mieszczące się w przedziale średnich 4,4 – 4,9.

OCENIANY ELEMENT N=70	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	1	1	0	0	9	13	60	86	4,8
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	1	1	9	13	60	86	4,8
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	5	7	8	11	57	82	4,4
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	0	0	8	11	62	89	4,9
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	1	1	9	13	60	86	4,8
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	1	1	10	14	59	84	4,8







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 chwalą opiekunów praktyk: *bardzo zaangażowany, otwarty, życzliwy*.

Wywiady z opiekunami praktyk potwierdzają dużą potrzebę uczestniczenia nauczycieli zawodu w tego typu doskonaleniu zawodowym.

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.

Zdaniem opiekunów realizacja projektu to bardzo dobry pomysł, warto realizować tego typu projekty dla nauczycieli, gdyż ciągle zmieniają się trendy, mody i nauczyciele powinni być na bieżąco.

Nauczyciele zdaniem opiekunów mają deficyty w wiedzy i umiejętnościach i nie mają innej okazji poza takimi projektami, by swoją wiedzę i a szczególnie umiejętności praktyczne uzupełnić.

Opiekunowie praktyk chwalą zaangażowanie i zainteresowanie nauczycieli, którzy:

- chętnie zadają pytania, są zainteresowani, aktywni, chcą jak najwięcej zobaczyć;
- są ciekawi różnych aspektów pracy restauracji, baru, organizacji i obsługi różnych typów imprez,
- są chętni do pracy, nie tylko obserwacji, często jednak boją się sami włączyć w obsługę klienta; pomagają raczej tam, gdzie nie ma bezpośredniego kontaktu z klientem.

Program praktyk jest adekwatny do potrzeb nauczycieli:

- w trakcie praktyk uczestnicy mają możliwość poznania szerokiego zakresu prac restauracji, współpracy z kuchnią, hotelem,
- program pozwala na pogłębienie tych aspektów obsługi klienta, uczestnicy zadają często pytania odnoszące się do tego co ich najbardziej interesuje,
- opiekunowie starają się być otwarci na potrzeby uczestników i ich indywidualne zainteresowania.

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 2,1 dla wiedzy z przedmiotu szkolenia i 2,9 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,

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					
SKOLENIA:					
/.....					
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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



gastronomicznych					
⇒ 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

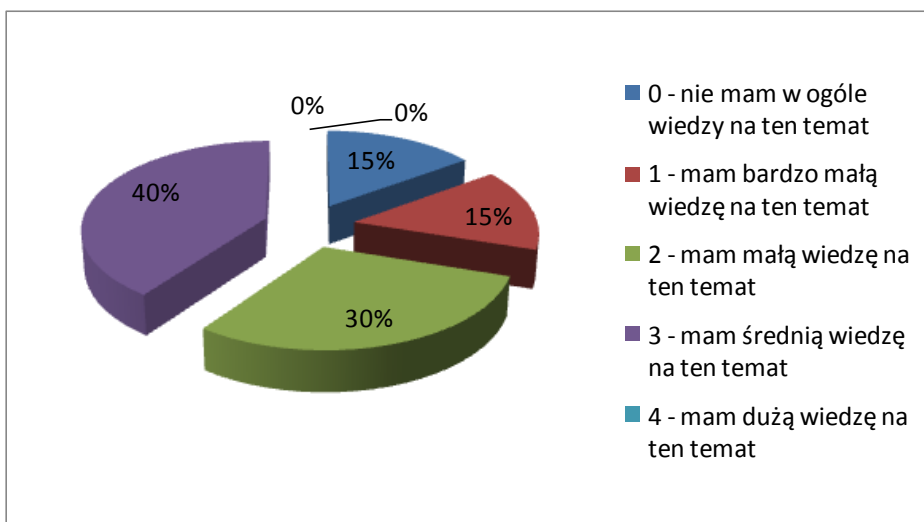
6.1. Grupa VII

6.1.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=20	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	3	15
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	3	15
2 - mam małą wiedzę na ten temat	6	30
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	8	40
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	0	0
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN		1,95

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?

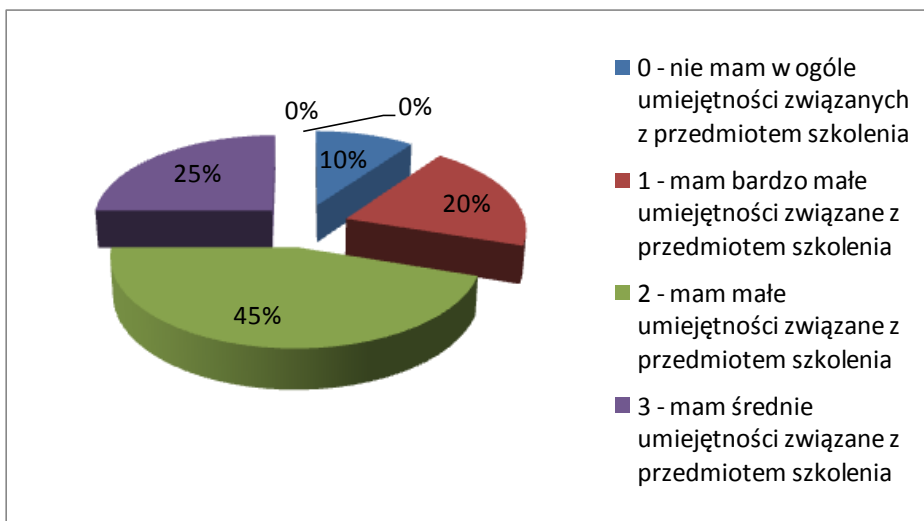


B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI



Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=20	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	2	10
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	4	20
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	9	45
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	5	25
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN		1,85

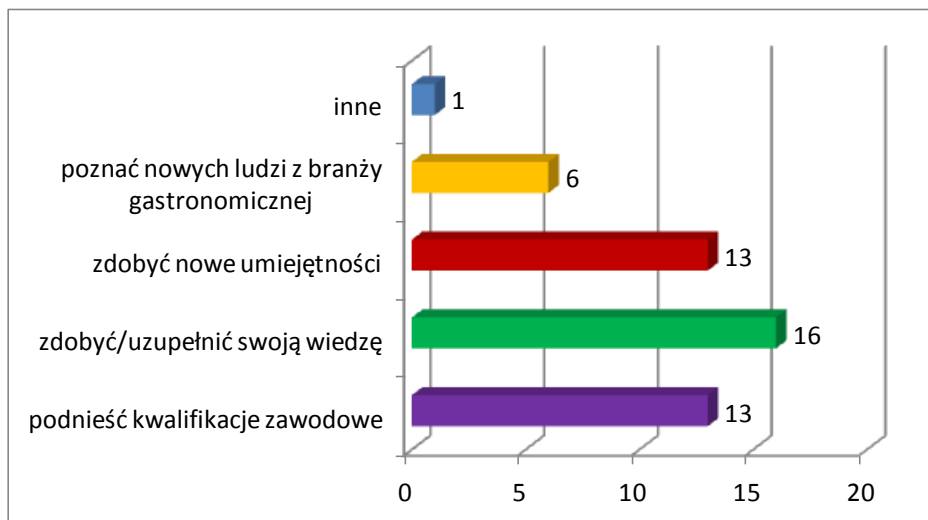
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=20	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	13	65
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	16	80
zdożyć nowe umiejętności	13	65
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	6	30
inne	1	5

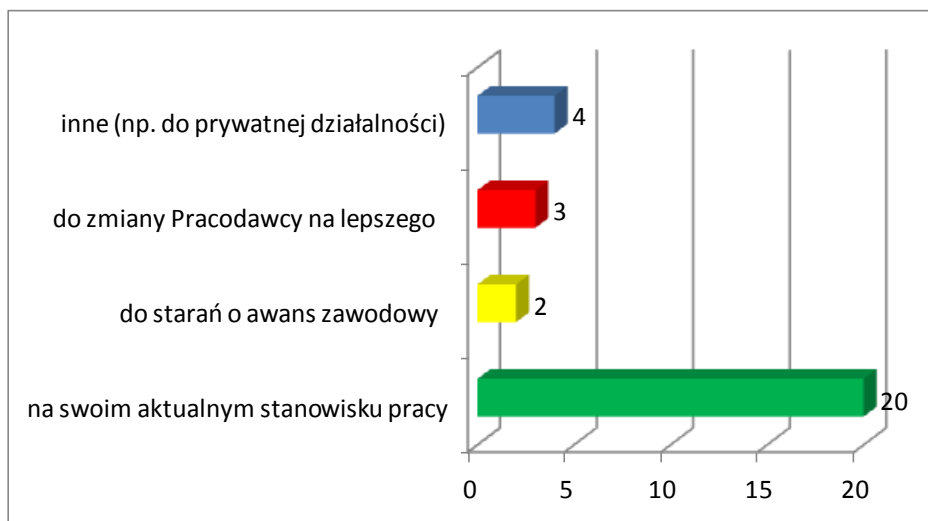
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



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=20	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	20	100
do starań o awans zawodowy	2	10
do zmiany Pracodawcy na lepszego	3	15
inne (np. do prywatnej działalności)	4	20

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=20	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	2	10	18	90	4,9
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	6	30	14	70	4,7
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	1	5	3	15	16	80	4,8
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	0	0	4	20	16	80	4,8

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=20	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	5	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	1	5		0
4 DOBRY	12	60	10	50	11	55
5 BARDZO DOBRY	7	35	9	45	9	45
Średnia ocen	4,25		4,4		4,45	

Szkolenie instruktazowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=20	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	9	45	8	40	8	40
5 BARDZO DOBRY	11	55	12	60	12	60
Średnia ocen	4,55		4,6		4,6	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=20	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	20	100	20	100	20	100
Średnia ocen	5,0		5,0		5,0	

PRAKTYKI Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu) N=20	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	5	1	5	1	5
5 BARDZO DOBRY	19	95	19	95	19	95
Średnia ocen	4,95		4,95		4,95	



PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=20	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	5	1	5	1	5
5 BARDZO DOBRY	19	95	19	95	19	95
Średnia ocen	4,95		4,95		4,95	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=20	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	10	2	10	2	10
5 BARDZO DOBRY	18	90	18	90	18	90
Średnia ocen	4,9		4,9		4,9	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=20	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	5	0	0
4 DOBRY	3	15	3	15	3	15
5 BARDZO DOBRY	17	85	16	80	17	85
Średnia ocen	4,85		4,75		4,85	

PRAKTYKI Organizacja pracy N=20	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	10	2	10	2	10
5 BARDZO DOBRY	18	90	18	90	18	90
Średnia ocen	4,9		4,9		4,9	

PRAKTYKI	Zdobycie nowej	Zdobycie nowych	Użyteczność dla
----------	----------------	-----------------	-----------------

Satysfakcja gości (przyjmowanie prób i skarg, badanie zadowolenia gości) N=20	wiedzy		umiejętności		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	5
5 BARDZO DOBRY	20	100	20	100	19	95
Średnia ocen	5,0		5,0		4,95	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=20	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	10	2	10	3	15
5 BARDZO DOBRY	18	90	18	90	17	85
Średnia ocen	4,9		4,9		4,85	

Uwagi dotyczące treści szkoleń:

- **POZYTYWNE**
- *Więcej takich projektów*
- *Miłe, kompetencje osoby*
- *Treści dobrane prawidłowo do potrzeb*
- **KRYTYCZNE**
- *Brak*

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=20	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	16	80	4	20	0	0	0	0	0	0

⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	17	85	3	15	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	15	75	5	25	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	17	85	3	15	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	14	70	5	25	1	5	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	17	85	3	15	0	0	0	0	0	0

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=20	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	0	0	0	0	3	15	17	85	4,85
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	0	0	3	15	17	85	4,85
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	0	0	3	15	17	85	4,85
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	0	0	3	15	17	85	4,85
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	2	10	18	80	4,9
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu	0	0	0	0	0	0	3	15	17	85	4,85

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

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń:

- **POZYTYWNE**
- *Szkolenie i praktyki bardzo się podobały*
- **KRYTYCZNE**
- **Brak**

Uwagi dotyczące organizacji praktyk:

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

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Zaangażowanie opiekunów praktyk*
- *Profesjonalna obsługa w hotelu*
- *Praktyczne podejście do zagadnień teoretycznych*
- *Atmosfera*
- *Opieka opiekunów praktyk*

Uczestnikom zabrakło:

- *Możliwość obsługi klienta*

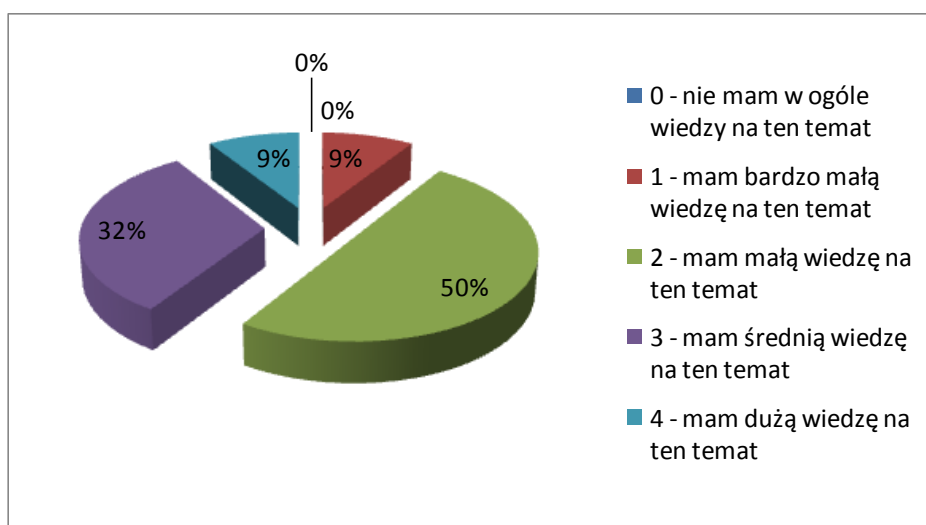
6.2. Grupa VIII

6.2.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=22	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	0	0
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	2	9
2 - mam małą wiedzę na ten temat	11	50
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	7	32
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	2	9
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN		2,4

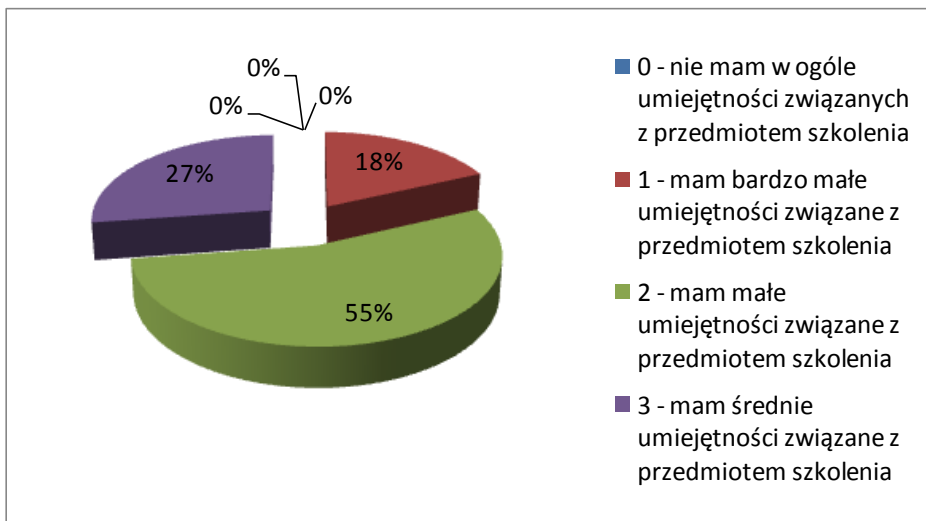
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=22	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	0	0
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	4	18
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	12	55
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	6	27
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN		2,1

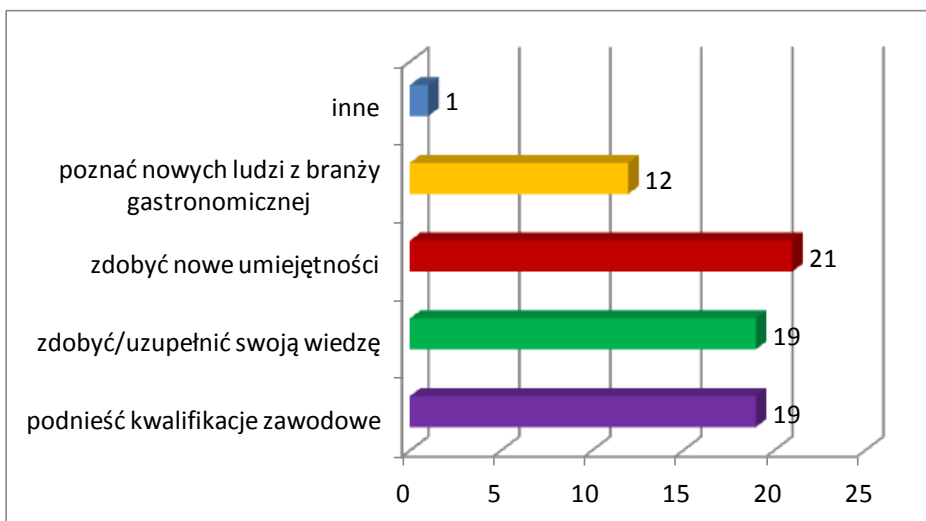
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=22	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	19	86
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	19	86
zdożyć nowe umiejętności	21	95
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	12	55
inne (np. zdożyć ciekawe środki dydaktyczne)	1	4

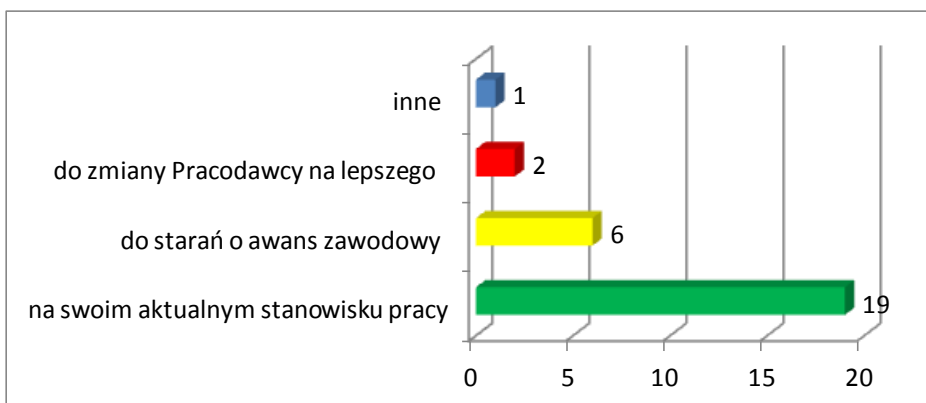
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



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=22	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	19	86
do starań o awans zawodowy	6	27
do zmiany Pracodawcy na lepszego	2	9
inne (np. przekwalifikowanie)	1	4

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=24	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	4	4	17	19	79	4,75
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	1	4	3	12	20	84	4,8
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	1	4	4	17	19	79	4,75
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	1	4	4	17	19	79	4,75

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=24	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	17	5	21	5	21
5 BARDZO DOBRY	20	83	19	79	19	79
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=24	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	4	0	0
4 DOBRY	2	8	2	8	2	8
5 BARDZO DOBRY	22	92	21	88	22	92
Średnia ocen	4,9		4,8		4,9	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=24	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	2	8	2	8
5 BARDZO DOBRY	24	100	22	92	22	92
Średnia ocen	5,0		4,9		4,9	

PRAKTYKI Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu) N=24	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	17	4	17	5	21
5 BARDZO DOBRY	20	83	20	83	19	79
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=24	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	21	5	21	4	17
5 BARDZO DOBRY	19	79	19	79	20	83
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=24	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	4	1	4
4 DOBRY	4	17	2	8	3	13
5 BARDZO DOBRY	20	83	21	88	20	83
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=24	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	4	1	4	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	1	4
4 DOBRY	4	17	4	17	4	17
5 BARDZO DOBRY	19	79	19	79	19	79
Średnia ocen	4,7		4,7		4,7	

PRAKTYKI Organizacja pracy N=24	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	4	2	8	1	4
5 BARDZO DOBRY	23	96	22	92	23	96
Średnia ocen	4,9		4,9		4,9	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=24	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	4	1	4	0	0
4 DOBRY	1	4	1	4	3	12
5 BARDZO DOBRY	22	92	22	92	21	88
Średnia ocen	4,9		4,9		4,9	

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



N=24						
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	1	4	1	4	0	0
3 DOSTATECZNY	0		0	0	0	0
4 DOBRY	5	21	6	25	6	25
5 BARDZO DOBRY	18	75	17	71	18	75
Średnia ocen	4,7		4,6		4,8	

Uwagi dotyczące treści szkoleń i praktyk:

- **POZYTYWNE**
 - *Bardzo dobra organizacja,*
 - *Maksymalne wykorzystanie czasu*
- **KRYTYCZNE**
 - *Nie wybierać hoteli o wysokim standardzie w sezonie letnim*

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=24	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	21	88	3	12	0	0	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	19	80	5	20	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	19	80	5	20	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	22	92	2	8	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do	20	84	4	16	0	0	0	0	0	0

potrzeb rynku pracy										
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	21	88	3	12	0	0	0	0	0	0

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=24	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	24	100	5,0
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	1	4	2	8	21	88	4,8
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	0	0	3	12	21	88	4,9
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	0	0	4	16	20	84	4,8
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	0	0	24	100	5,0
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	1	4	23	96	4,9

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń i praktyk:

- *BRAK*

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Warunki pracy, szacunek opiekunów, organizacja pracy*
- *Połączenie wiedzy teoretycznej z praktyczną*
- *Prezentowanie serwowania potraw, kompetencja, sposób przekazywania wiedzy przez pracowników, życzliwa atmosfera*
- *Realizacja zadań zawartych w programie*
- *Opieka opiekuna praktyk*

Uczestnikom zabrakło:

- *Kontakt z gośćmi*

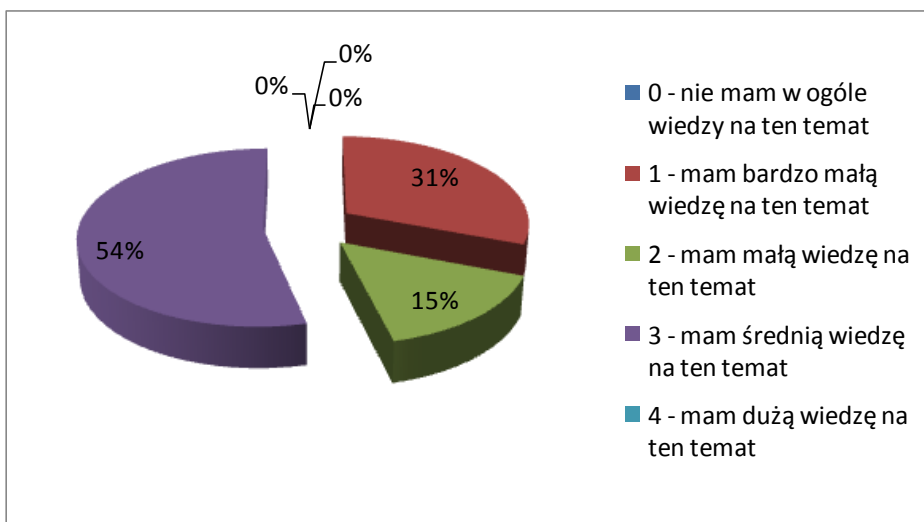
6.3. Grupa IX

6.3.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=13	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	0	0
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	4	31
2 - mam małą wiedzę na ten temat	2	15
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	7	54
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	0	0
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN		2,2

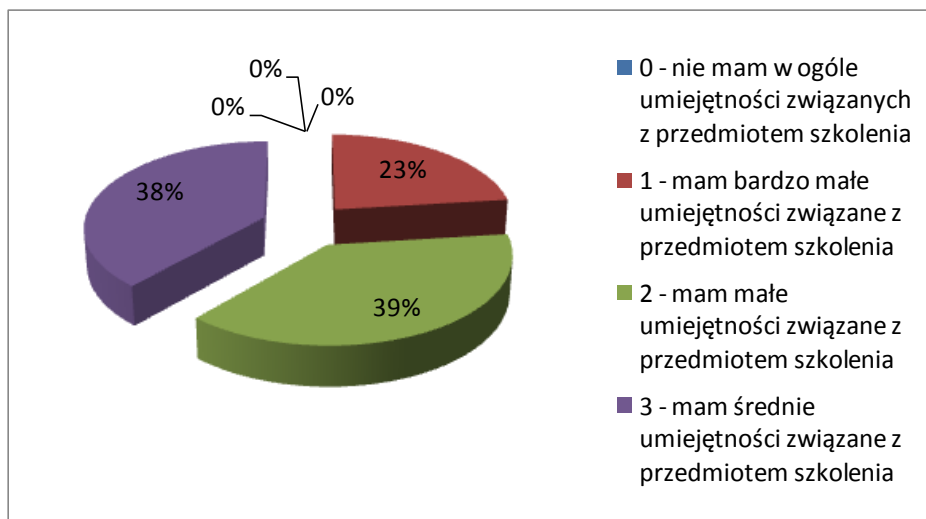
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=13	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	0	0
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	3	23
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	5	39
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	5	39
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,2	

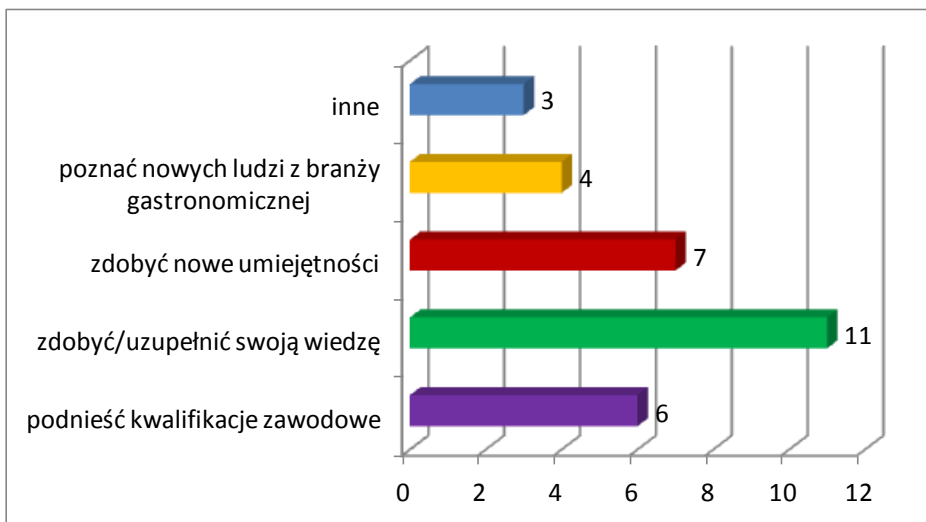
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=13	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	6	46
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	11	85
zdożyć nowe umiejętności	7	54
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	4	31
inne (np. poznać pracę w hotelarstwie w praktyce)	3	23

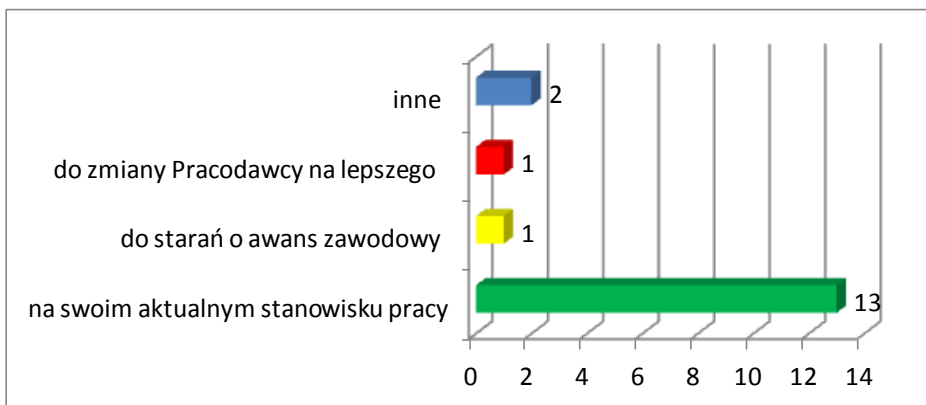
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



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=13	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	13	100
do starań o awans zawodowy	1	8
do zmiany Pracodawcy na lepszego	1	8
inne (np. ucząc nowego zawodu)	2	15

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=13	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	8	12	92	4,9
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	2	15	11	85	4,8
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	1	8	12	92	4,9
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	0	0	0	0	13	100	5,0

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=13	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	46	5	38	2	11
5 BARDZO DOBRY	7	54	8	62	11	85
Średnia ocen	4,5		4,6		4,8	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=13	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	8	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	12	92	13	100	13	100

Średnia ocen	4,9	5,0	5,0
---------------------	-----	-----	-----

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=13	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	8	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	12	92	13	100	13	100
Średnia ocen	4,9		5,0		5,0	

PRAKTYKI Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu) N=13	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	11	4	30	3	23
5 BARDZO DOBRY	11	85	9	70	10	77
Średnia ocen	4,8		4,7		4,8	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=13	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	23	3	23	2	11
5 BARDZO DOBRY	10	77	10	77	11	85
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	



PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=13	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	11	3	23	2	11
5 BARDZO DOBRY	11	85	10	77	11	85
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=13	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	8	1	8	1	8
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	6	46	5	38	4	31
5 BARDZO DOBRY	6	46	7	54	8	61
Średnia ocen	4,3		4,4		4,5	

PRAKTYKI Organizacja pracy N=13	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	8
4 DOBRY	1	8	1	8	0	0
5 BARDZO DOBRY	12	92	12	92	12	92
Średnia ocen	4,9		4,9		4,8	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=13	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	8	1	8	1	8
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	3	23	1	8	1	8
5 BARDZO DOBRY	9	69	11	82	11	82
Średnia ocen	4,5		4,6		4,6	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=13	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	1	8
3 DOSTATECZNY	1	8	1	8	0	0
4 DOBRY	4	31	4	31	4	31
5 BARDZO DOBRY	8	61	8	61	8	61
Średnia ocen	4,5		4,5		4,5	

Uwagi dotyczące treści szkoleń:

- **POZYTYWNE**
- *BRAK*
- **KRYTYCZNE**
- *Więcej praktyki*
- *Pobieżnie zrealizowano flambirowanie*

Uwagi dotyczące treści praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *BRAK*
- **KRYTYCZNE**
- *Opiekunowie powinni zwracać większą uwagę na uczestników i ich indywidualnych potrzeb*

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=13	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	10	77	3	23	0	0	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań	12	92	1	8	0	0	0	0	0	0

organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych											
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	12	92	1	8	0	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	9	69	4	31	0	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	9	69	4	31	0	0	0	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	12	92	1	8	0	0	0	0	0	0	0

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=13	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	0	0	0	0	4	31	9	69	4,7
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	0	0	2	15	11	85	4,8
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	5	38	0	0	8	62	4,2
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	0	0	1	8	12	92	4,9
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	1	8	4	30	8	62	4,5
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	1	8	2	16	10	76	4,7

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń:

- **POZYTYWNE**
- *Brak*

- **KRYTYCZNE**
- *Brak*

Uwagi dotyczące organizacji praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *Brak*

- **KRYTYCZNE**
- *Dopilnować warunki zakwaterowania*

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Pobyty na praktykach, opieka opiekuna*
- *Możliwość połączenia teorii i praktyki*
- *Dobra komunikacja z opiekunem*
- *Organizacja*
- *Szeroka wiedza instruktora*
- *Poznanie pracy w nowoczesnym zakładzie*
- *Możliwość pracy na nowoczesnym sprzęcie*
- *Zaangażowanie opiekunów*

Uczestnikom zabrakło:

- *Szkolenia barmańskiego, omówienia każdego dnia pod względem popełnianych błędów*
- *Czasu wolnego*

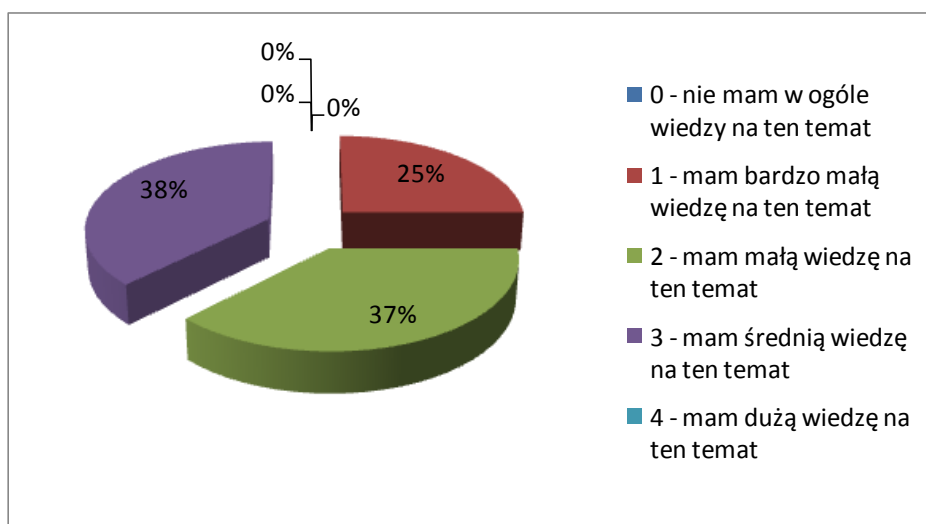
6.4. Grupa X

6.4.1. 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	2	25
2 - mam małą wiedzę na ten temat	3	37
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	3	38
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	0	0
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN	21	

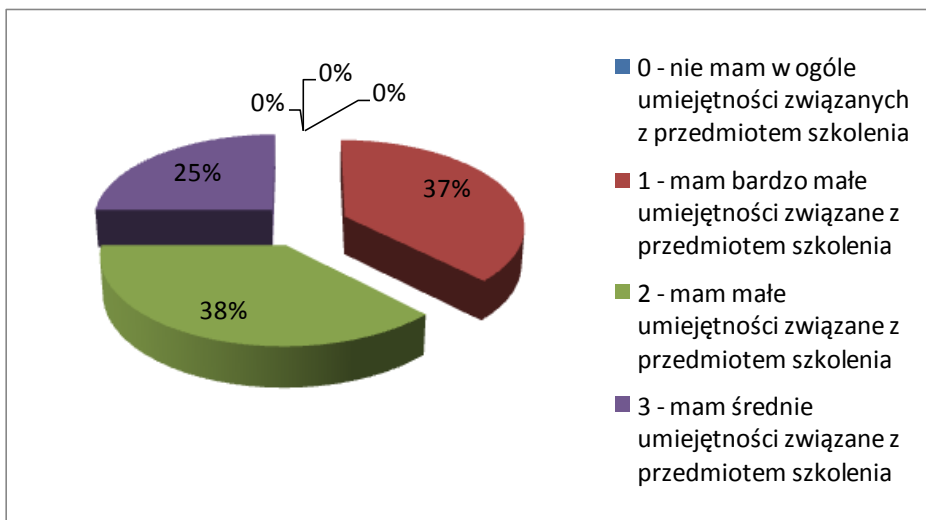
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



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	3	37
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	3	38
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	2	25
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	

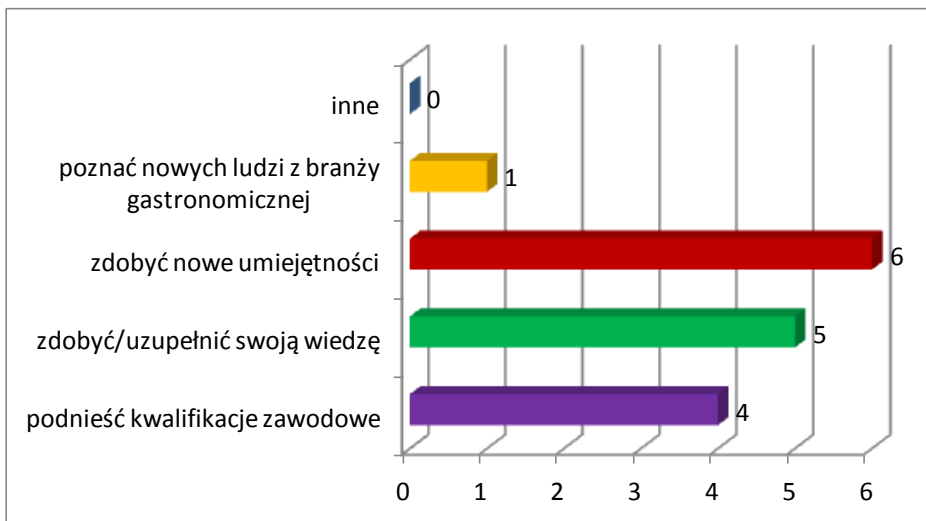
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=8	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	4	50
zдобыć/uzupełnić swoją wiedzę	5	62
zдобыć nowe umiejętności	6	75
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	1	12
inne	0	0

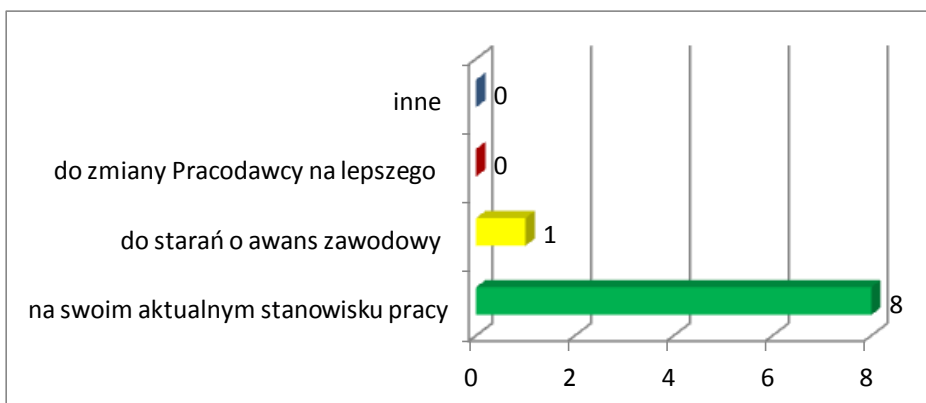
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



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	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=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	1	12	1	12	6	76	4,6
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	0	0	4	50	4	50	4,5

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	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	25	2	25	2	25
5 BARDZO DOBRY	6	75	6	75	6	75
Średnia ocen	4,7		4,7		4,7	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny 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	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	25	2	25	2	25

5 BARDZO DOBRY	6	75	6	75	6	75
Średnia ocen	4,7		4,7		4,7	

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	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	8	100	8	100	8	100
Średnia ocen	5,0		5,0		5,0	

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	0	0	2	25	2	25
5 BARDZO DOBRY	8	100	6	75	6	75
Średnia ocen	5,0		4,7		4,7	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu 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	2	25	2	25	2	25
5 BARDZO DOBRY	6	75	6	75	6	75
Średnia ocen	4,7		4,7		4,7	

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	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	25	2	25	2	25
5 BARDZO DOBRY	6	75	6	75	6	75
Średnia ocen	4,7		4,7		4,7	

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	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 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	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	25	2	25	2	25
5 BARDZO DOBRY	6	75	6	75	6	75
Średnia ocen	4,7		4,7		4,7	

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	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	25	2	25	2	25
5 BARDZO DOBRY	6	75	6	75	6	75
Średnia ocen	4,7		4,7		4,7	

Uwagi dotyczące treści szkoleń i 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	8	100	0	0	0	0	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	8	100	0	0	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	6	75	2	25	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	5	63	3	37	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	6	75	2	25	0	0	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier	7	88	1	12	0	0	0	0	0	0



prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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	0	0	0	0	1	12	7	88	4,9
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	0	0	1	12	7	88	4,9
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	0	0	0	0	8	100	5,0
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	0	0	0	0	8	100	5,0
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	1	12	7	88	4,9
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	2	25	6	75	4,8

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń i praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *BRAK*

- **KRYTYCZNE**
- *BRAK*

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Zdobycie nowych umiejętności*
- *Dobra organizacja pracy na praktykach*

Uczestnikom zabrakło:

- *Dobrego przepływu informacji między organizatorem a uczestnikami projektu*

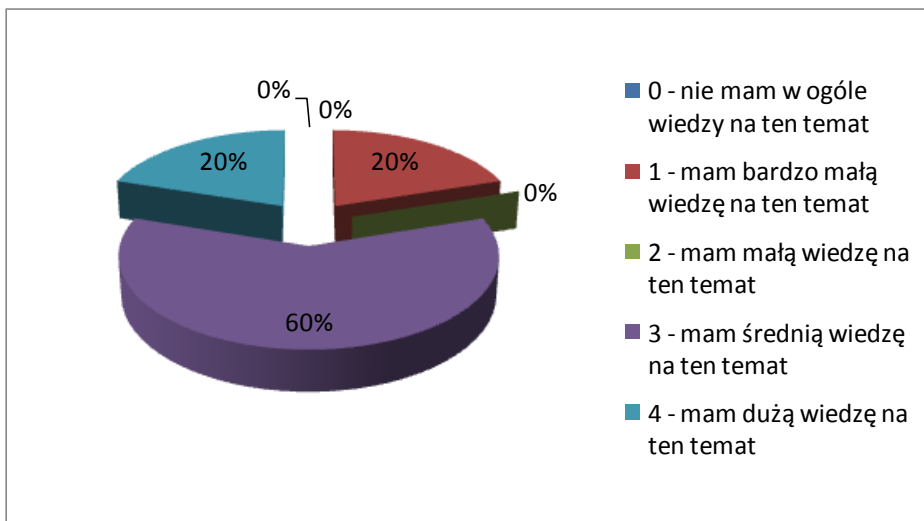
6.5. Grupa XI

6.5.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=5	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	0	0
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	1	20
2 - mam małą wiedzę na ten temat	0	0
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	3	60
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	1	20
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN		2,8

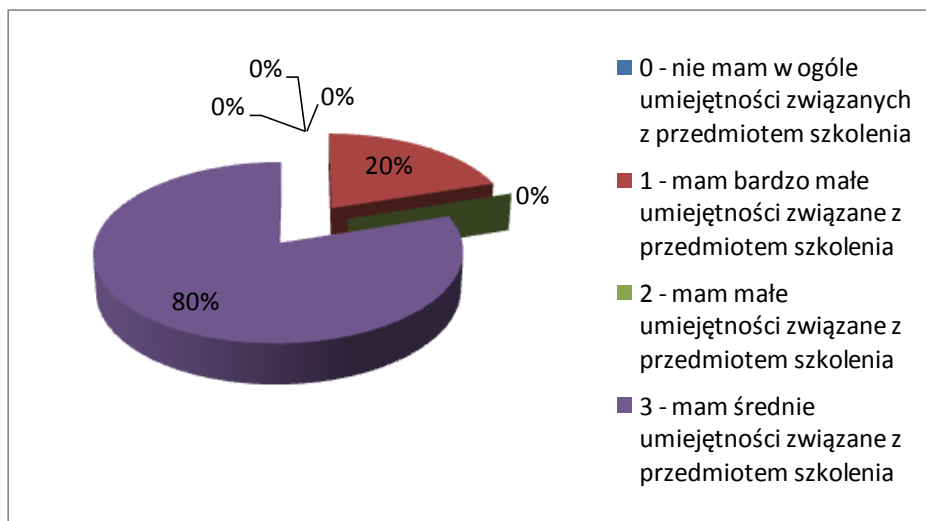
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=5	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	0	0
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	1	20
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	4	80
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	

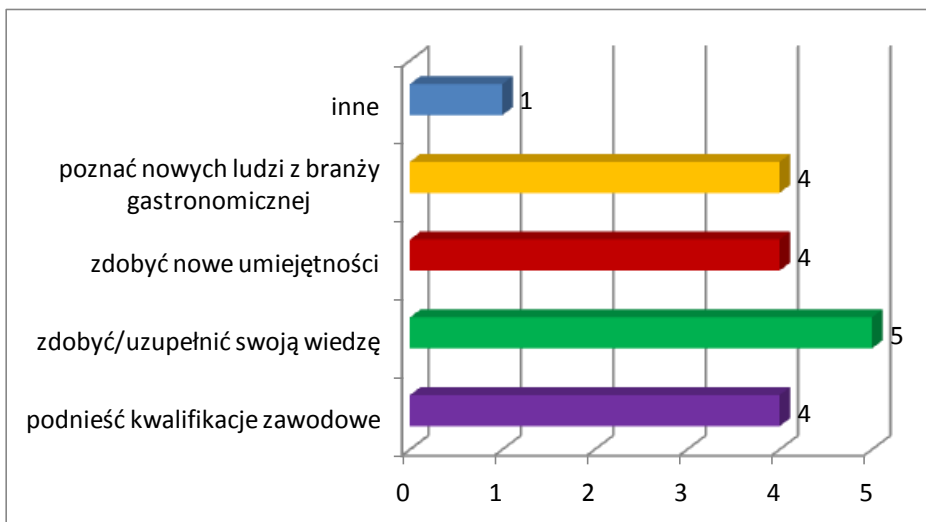
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=5	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	4	80
zdobyć/uzupełnić swoją wiedzę	5	100
zdobyć nowe umiejętności	4	80
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	4	80
inne (poznać nowe trendy)	1	20

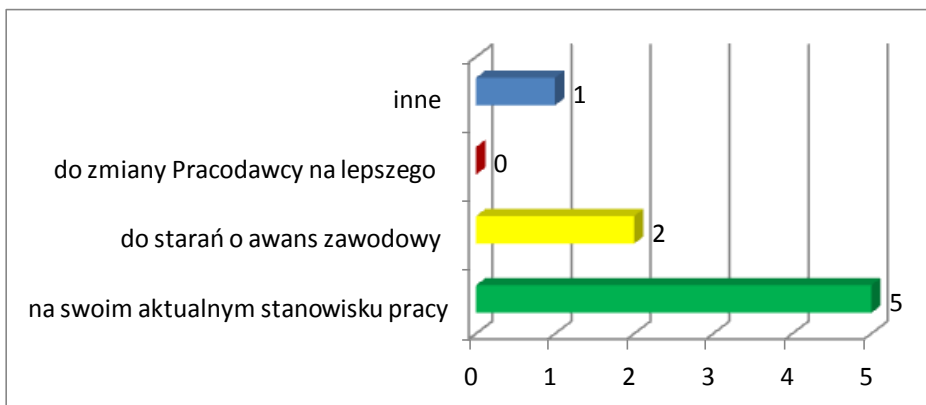
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



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=5	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	5	100
do starań o awans zawodowy	2	40
do zmiany Pracodawcy na lepszego	0	0
Inne (praca sezonowa w zawodzie)	1	20

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=5	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	3	60	2	40	4,4
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	1	20	2	40	2	40	4,2
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	2	40	3	60	4,6
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	0	0	3	60	2	40	4,4

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=5	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	20	0	0	0	0
4 DOBRY	2	40	3	60	3	60
5 BARDZO DOBRY	2	40	2	40	2	40
Średnia ocen	4,2		4,4		4,4	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=5	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	40	2	40	3	60

5 BARDZO DOBRY	3	60	3	60	2	40
Średnia ocen	4,6		4,6		4,4	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=5	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	40	2	40	2	40
5 BARDZO DOBRY	3	60	3	60	3	60
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

PRAKTYKI Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu) N=5	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	60	3	60	3	60
5 BARDZO DOBRY	2	40	2	40	2	40
Średnia ocen	4,4		4,4		4,4	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=5	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	20	1	20
4 DOBRY	2	40	1	20	1	20
5 BARDZO DOBRY	3	60	3	60	3	60
Średnia ocen	4,6		4,4		4,4	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=5	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	20	2	40	2	40

4 DOBRY	2	40	1	20	1	20
5 BARDZO DOBRY	2	40	2	40	2	40
Średnia ocen	4,2		4,0		4,0	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=5	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	100	5	100	5	100
5 BARDZO DOBRY	0	0	0	0	0	0
Średnia ocen	4,0		4,0		4,0	

PRAKTYKI Organizacja pracy N=5	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	60	1	20	1	20
4 DOBRY	1	20	3	60	3	60
5 BARDZO DOBRY	1	20	1	20	1	20
Średnia ocen	3,6		4,0		4,0	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=5	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	100	5	100	5	100
5 BARDZO DOBRY	0	0	0	0	0	0
Średnia ocen	4,0		4,0		4,0	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=5	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	60	3	60	3	60
5 BARDZO DOBRY	2	40	2	40	2	40
Średnia ocen	4,4		4,4		4,4	

Uwagi dotyczące treści szkoleń i praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *Interesujący program, wielokierunkowość programu*
- **KRYTYCZNE**
- *Brak*

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=5	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	2	40	3	60	0	0	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	2	40	3	60	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	3	60	2	30	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	1	20	4	80	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	1	20	4	80	0	0	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier	2	40	3	60	0	0	0	0	0	0

prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=5	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	1	20	1	20	1	20	2	40	3,8
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	1	20	1	20	3	60	4,4
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	1	20	2	40	2	40	4,2
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	0	0	0	0	5	100	5,0
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	1	20	2	40	2	40	4,2
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	1	20	2	40	2	40	4,2

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń i praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *Brak*

- **KRYTYCZNE**
- *Słaba komunikacja na linii słuchacz – opiekun*
- *Niewykorzystanie czasu pracy na interesujące tematy*

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Przygotowanie organizatora*
- *Pobył w hotelu Narvil*
- *Warunki pobytu*
- *Miła atmosfera*

Uczestnikom zabrakło:

- *Symulacji organizacyjnych np. organizacja bankietu*
- *Zainteresowania niektórych opiekunów*