

# Raport końcowy z ewaluacji

## 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, grudzień 2014**

## Spis treści

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. Wstęp .....</b>                               | <b>3</b>  |
| <b>2. Metodologia badania ewaluacyjnego .....</b>   | <b>4</b>  |
| <b>3. Wyniki ewaluacji.....</b>                     | <b>5</b>  |
| 3.1. Ewaluacja ex-ante .....                        | 5         |
| 3.2. Ewaluacja ex-post .....                        | 9         |
| <b>4. Wnioski .....</b>                             | <b>41</b> |
| <b>5. Narzędzia badawcze.....</b>                   | <b>42</b> |
| 5.1. Ankieta ex-ante .....                          | 42        |
| 5.2. Ankieta ex-post .....                          | 43        |
| <b>6. Aneks – wyniki ewaluacji okresowych .....</b> | <b>46</b> |
| 6.1. Wyniki I ewaluacji okresowej.....              | 46        |
| 6.1.1. Ewaluacja ex-ante .....                      | 46        |
| 6.1.2. Ewaluacja ex-post.....                       | 51        |
| 6.1.3. Wnioski i rekomendacje .....                 | 82        |
| 6.2. Wyniki II ewaluacji okresowej.....             | 83        |
| 6.2.1. Ewaluacja ex-ante .....                      | 83        |
| 6.2.2. Ewaluacja ex-post.....                       | 87        |
| 6.2.3. Wnioski i rekomendacje .....                 | 115       |
| 6.3. Wyniki III ewaluacji okresowej.....            | 116       |
| 6.3.1. Ewaluacja ex-ante .....                      | 116       |
| 6.3.2. Ewaluacja ex-post.....                       | 121       |
| 6.3.3. Wnioski i rekomendacje .....                 | 149       |

## 1. Wstęp

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

Celem głównym Projektu jest wyposażenie 290 nauczycieli przedmiotów zawodowych z całej Polski (w tym 23 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 290 NZ (267K i 23 M) w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych i organizacyjnych wykorzystywanych w przedsiębiorstwach gastronomicznych;
3. Wzrost umiejętności modernizacji programów nauczania przez 290 NZ (267K i 23 M) w zakresie dostosowania treści do postępu technicznego i technologicznego oraz potrzeb rynku pracy.

**Cel projektu został osiągnięty – w jego ramach przeszkolono w sumie 271 kobiet i 24 mężczyzn co daje razem 295 osób.**

## 2. Metodologia badania ewaluacyjnego

Ewaluację przeprowadzono w oparciu o:

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

### 3. Wyniki ewaluacji

#### 3.1. Ewaluacja ex-ante

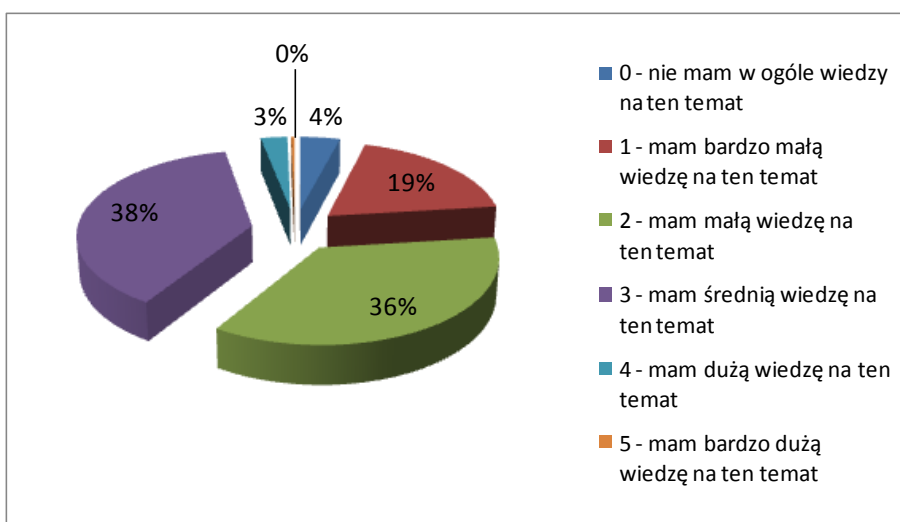
##### A. OCENA WIEDZY

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

Najczęściej oceniają swoją wiedzę przed szkoleniem na 2 lub 3. Tylko 8 osób spośród 295 uczestników projektu, ocenia swoją wiedzę na 4 czyli uważa, że ma dużą wiedzę na tematy objęte szkoleniem, jedynie 1 - że ma bardzo dużą wiedzę.

| Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?<br>N=295 | L          | %  |
|---|------------|----|
| 0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat                                   | 12         | 4  |
| 1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat                                   | 56         | 19 |
| 2 - mam małą wiedzę na ten temat  | 105        | 36 |
| 3 - mam średnią wiedzę na ten temat                                       | 111        | 38 |
| 4 - mam dużą wiedzę na ten temat  | 9          | 3  |
| 5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat                                   | 2          | 0  |
| <b>ŚREDNIA OCEN</b>   | <b>2,2</b> |    |

#### Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



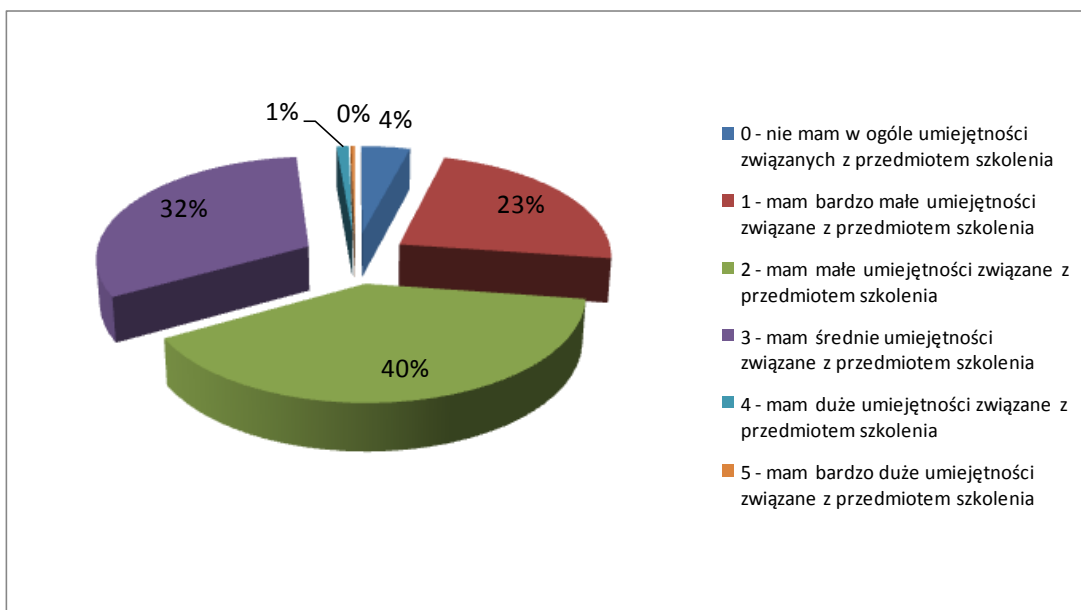
## B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

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

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

| Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?<br>N=295 | L   | %  |
|---|-----|----|
| 0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia                     | 13  | 4  |
| 1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia                       | 68  | 23 |
| 2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia                              | 116 | 40 |
| 3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia                           | 92  | 32 |
| 4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia                              | 4   | 1  |
| 5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia                       | 2   | 0  |
| <b>ŚREDNIA OCEN</b>   | 2,0 |    |

### Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



## C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

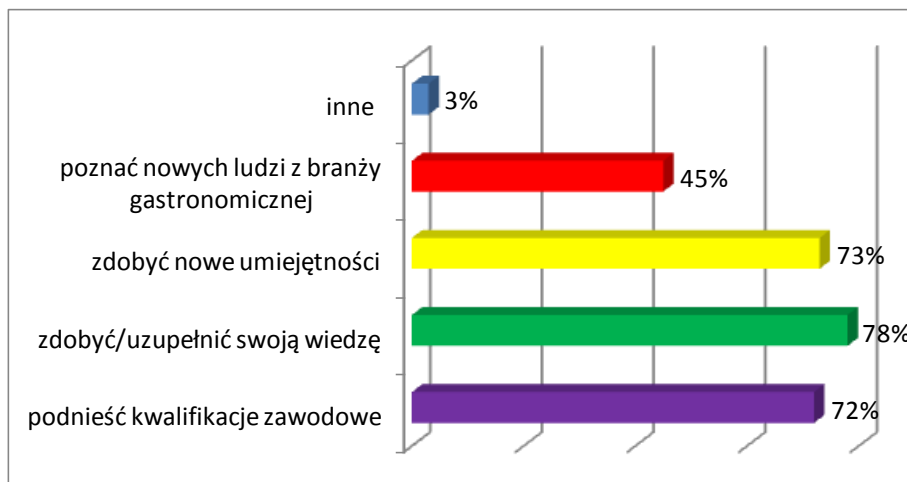
Oczekiwania nauczycieli przed szkoleniem są bardzo podobne i mocno jednolite, zdecydowana większość oczekuje:

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

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

| <b>Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?</b><br>(respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź)<br>N=295 | L   | %  |
|---|-----|----|
| podnieść kwalifikacje zawodowe  | 210 | 72 |
| zdobyc/uzupełnić swoją wiedzę   | 228 | 78 |
| zdobyc nowe umiejętności  | 213 | 73 |
| poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej  | 131 | 45 |
| inne  | 9   | 3  |

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



### D. PLANY ODNOŚNIE DO WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

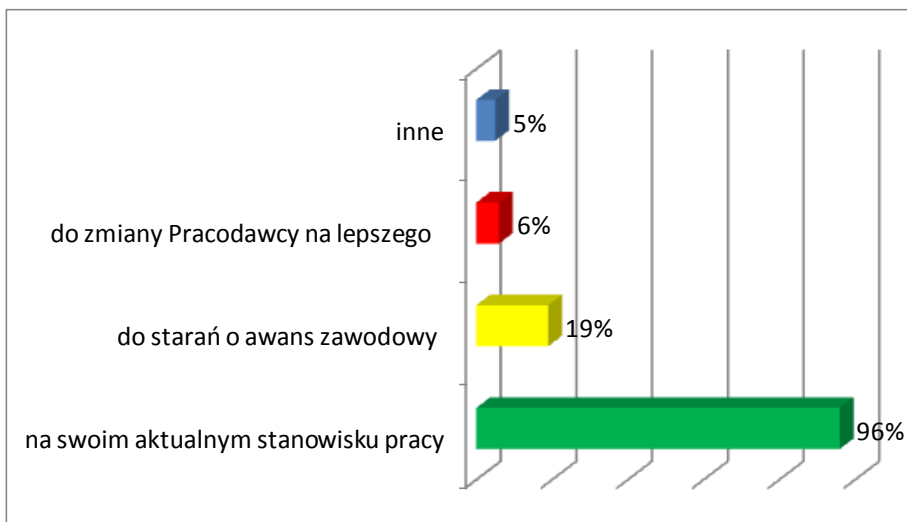
Najwięcej uczestników (prawie wszyscy – 96%) potwierdza, że chciałby wykorzystać swoją wiedzę przede wszystkim na swoim obecnym stanowisku pracy w szkole, niemal co piąty nauczyciel liczy, że ukończenie szkolenia ułatwi im awans zawodowy (obowiązek doskonalenia jest wpisany w wymagania związane z awansem).

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

| Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać<br>(respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź)<br>N=295 | L   | %  |
|---|-----|----|
| na swoim aktualnym stanowisku pracy   | 279 | 96 |
| do starań o awans zawodowy  | 56  | 19 |
| do zmiany Pracodawcy na lepszego  | 18  | 6  |
| inne  | 16  | 5  |



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



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

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

## 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.

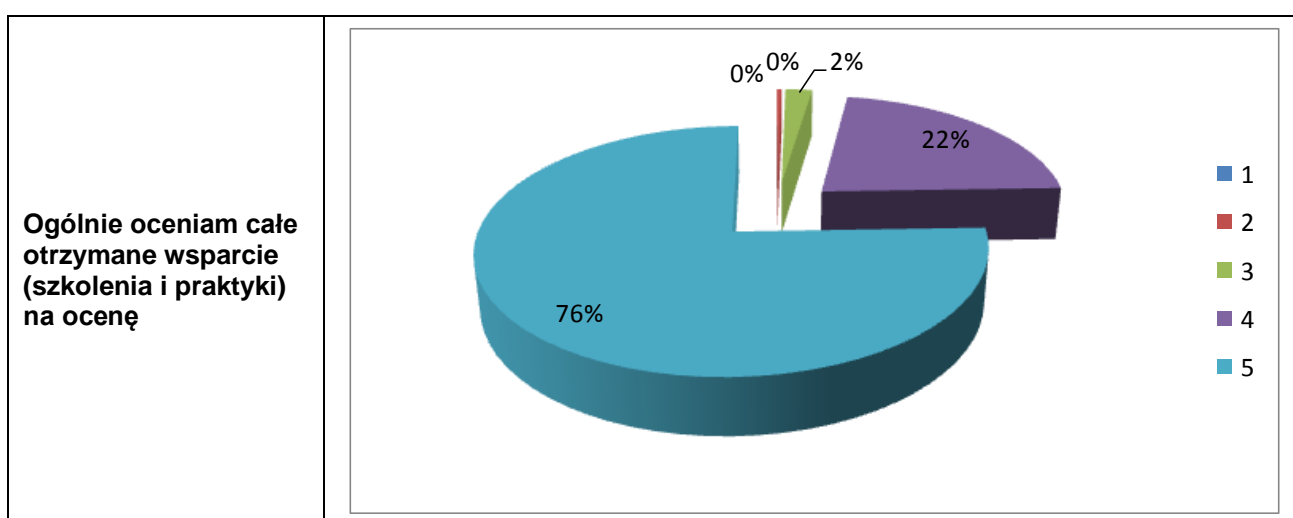
Średnia ocen dla wszystkich ocenianych kategorii, takich jak:

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

otrzymało średnie ocen 4,7 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<br>N=295   | 1 |   | 2 |   | 3  |   | 4  |    | 5   |    | ŚREDNIA<br>OCEN |
|---|---|---|---|---|----|---|----|----|-----|----|-----------------|
|   | L | % | L | % | L  | % | L  | %  | L   | %  |                 |
| Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę | 0 | 0 | 2 | 0 | 7  | 2 | 66 | 22 | 220 | 76 | <b>4,7</b>      |
| Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę                   | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 3 | 70 | 24 | 213 | 73 | <b>4,7</b>      |
| Organizację wsparcia oceniam na ocenę                                   | 0 | 0 | 2 | 0 | 11 | 4 | 52 | 17 | 230 | 79 | <b>4,7</b>      |
| Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę                   | 0 | 0 | 3 | 1 | 15 | 4 | 64 | 22 | 213 | 73 | <b>4,7</b>      |



| <p>Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę</p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>24%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>73%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 3% | 4 | 24% | 5 | 73% |
|--|--|-------|---------|---|----|---|----|---|----|---|-----|---|-----|
| Ocena  | Procent  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 0%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 0%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 3%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 24%  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 73%  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p>Organizację wsparcia oceniam na ocenę</p>                 | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>17%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>79%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 4% | 4 | 17% | 5 | 79% |
| Ocena  | Procent  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 0%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 0%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 4%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 17%  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 79%  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p>Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę</p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>22%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>73%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 | 0% | 2 | 1% | 3 | 4% | 4 | 22% | 5 | 73% |
| Ocena  | Procent  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 0%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 1%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 4%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 22%  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 73%  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |

## B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

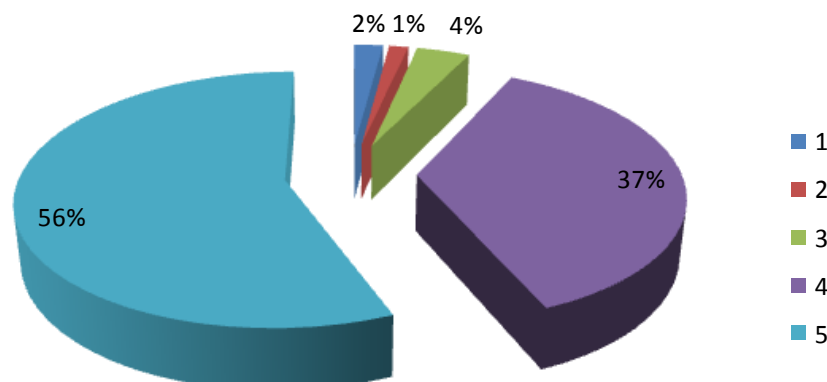
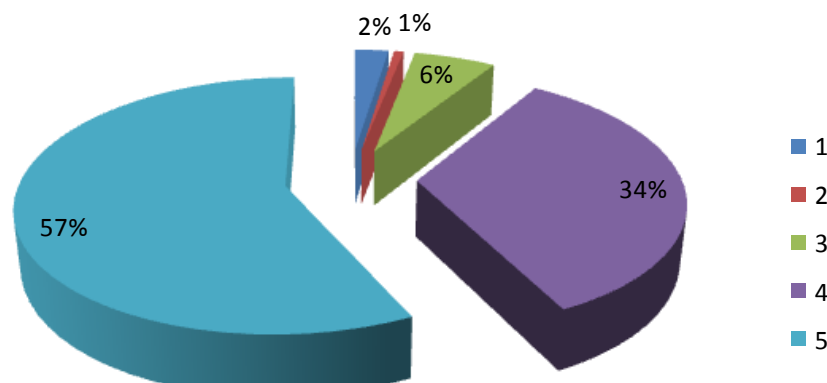
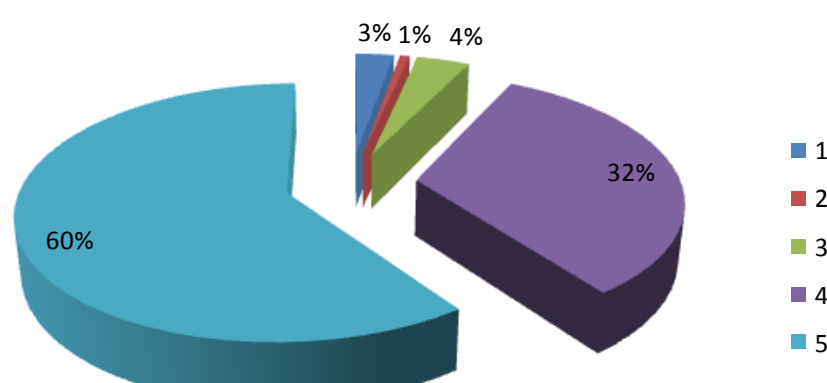
Również szczegółowa ocena poszczególnych modułów szkoleniowych jest bardzo wysoka – tu również dominują oceny bardzo dobre i dobre.

Wszystkie oceniane kategorie takie jak:

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

dla wszystkich ocenianych modułów szkoleniowych otrzymały średnie oceny równie lub powyżej 4,4 w skali pięciopunktowej, gdzie 5 jest oceną najwyższą.

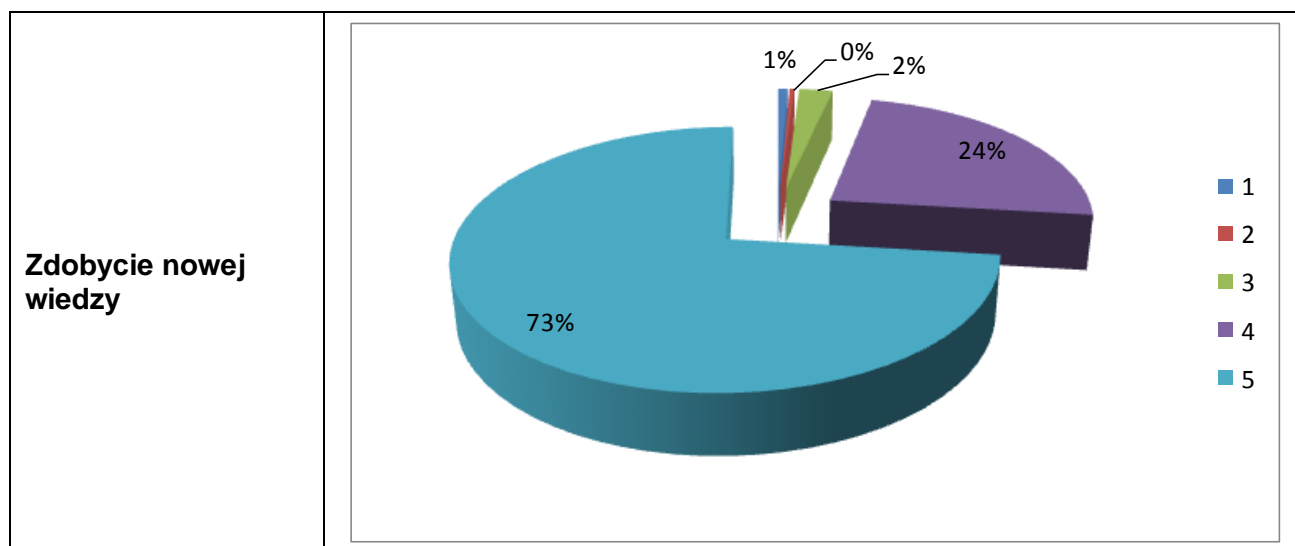
| Szkolenie instruktażowe:<br>obejmujące zakres<br>szkolenia BHP i zasad<br>obsługi nowoczesnego<br>sprzętu<br>N=295 | Zdobywanie nowej<br>wiedzy |    | Zdobywanie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|--|----------------------------|----|-----------------------------------|----|--|----|
|  | L                          | %  | L                                 | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>  | 8                          | 2  | 8                                 | 2  | 8  | 3  |
| <b>2 MIERNY</b>  | 6                          | 1  | 2                                 | 1  | 4  | 1  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>   | 11                         | 4  | 17                                | 6  | 11   | 4  |
| <b>4 DOBRY</b>   | 106                        | 37 | 99                                | 34 | 94   | 32 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>  | 162                        | 76 | 17                                | 57 | 175  | 60 |
| <b>BRAK DANYCH</b>   | 2                          | -  | 3                                 | -  | 3  | -  |
| <b>Średnia ocen</b>  | 4,4                        |    | 4,4                               |    | 4,5  |    |

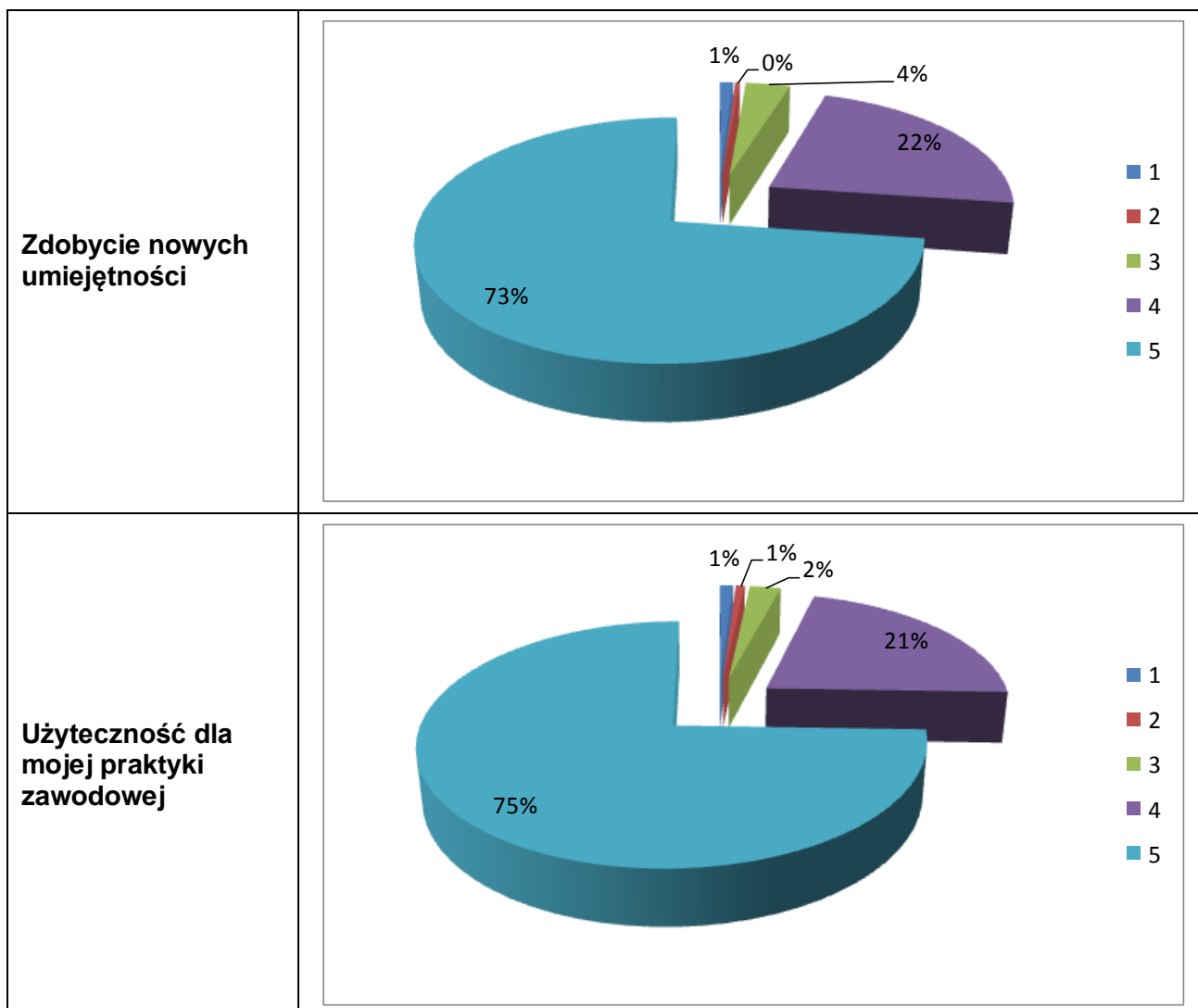
| <p><b>Zdobycie nowej wiedzy</b></p>                    |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>37%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>56%</td> </tr> </tbody> </table>   | Kategoria | Procent | 1 | 2% | 2 | 1% | 3 | 4% | 4 | 37% | 5 | 56% |
|--|---|-----------|---------|---|----|---|----|---|----|---|-----|---|-----|
| Kategoria  | Procent   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 2%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 1%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 4%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 37%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 56%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Zdobycie nowych umiejętności</b></p>             |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>34%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>57%</td> </tr> </tbody> </table>  | Kategoria | Procent | 1 | 2% | 2 | 1% | 3 | 6% | 4 | 34% | 5 | 57% |
| Kategoria  | Procent   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 2%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 1%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 6%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 34%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 57%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej</b></p> |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>32%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>60%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 3% | 2 | 1% | 3 | 4% | 4 | 32% | 5 | 60% |
| Kategoria  | Procent   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 3%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 1%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 4%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 32%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 60%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |

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 (średnia ocen 4,7).

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

| Szkolenie instruktażowe:<br>pozdrawianie gości,<br>zewnętrzny wygląd kelnera,<br>szkło konsumpcyjne i<br>restauracyjne, organizacja<br>zakładów<br>gastronomicznych, wina,<br>drinki, obsługa klienta<br>N=295 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|--|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|  | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>  | 4                        | 1  | 3                               | 1  | 3  | 1  |
| <b>2 MIERNY</b>  | 2                        | 0  | 2                               | 0  | 2  | 1  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>   | 8                        | 2  | 10                              | 4  | 9  | 2  |
| <b>4 DOBRY</b>   | 69                       | 24 | 67                              | 22 | 63   | 21 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>  | 212                      | 73 | 213                             | 73 | 218  | 75 |
| <b>Średnia ocen</b>  | 4,7                      |    | 4,7                             |    | 4,7  |    |





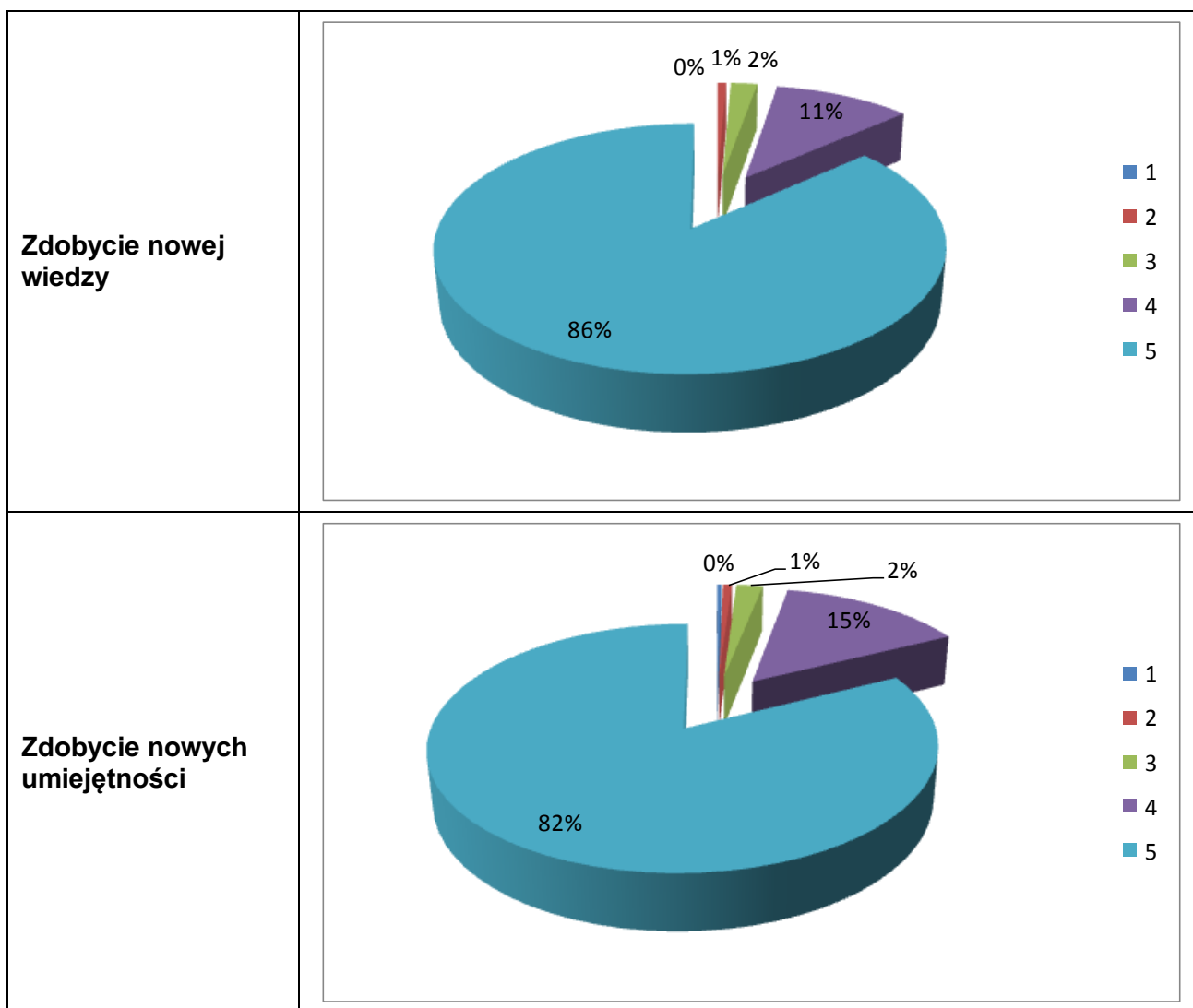
Również ocena praktyk dokonana przez uczestników potwierdza ich wysoką jakość merytoryczną, a szczególnie użyteczność dla praktyki zawodowej uczestników.

Zdecydowanie dominują oceny bardzo dobre przyznane wszystkim ocenianym kategoriom:

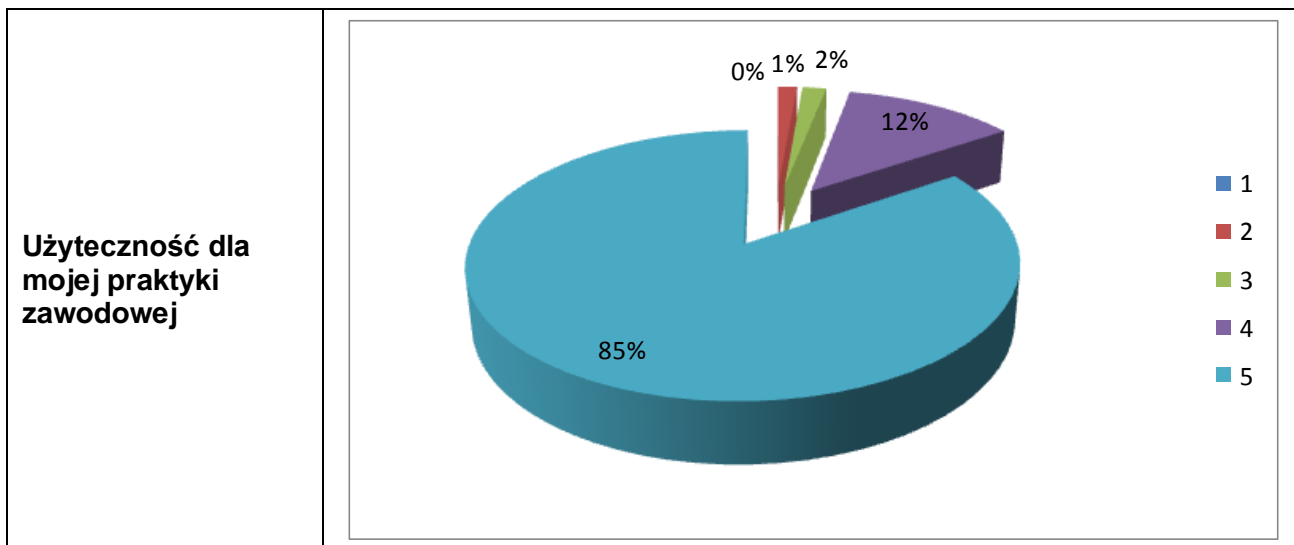
- możliwości zdobycia nowej wiedzy;
- możliwości pozyskania nowych umiejętności;
- użyteczność praktyki zawodowej uczestników.

Średnia ocen mieści się w przedziale od 4,6 do 4,8 – co jest oceną bardzo wysoką.

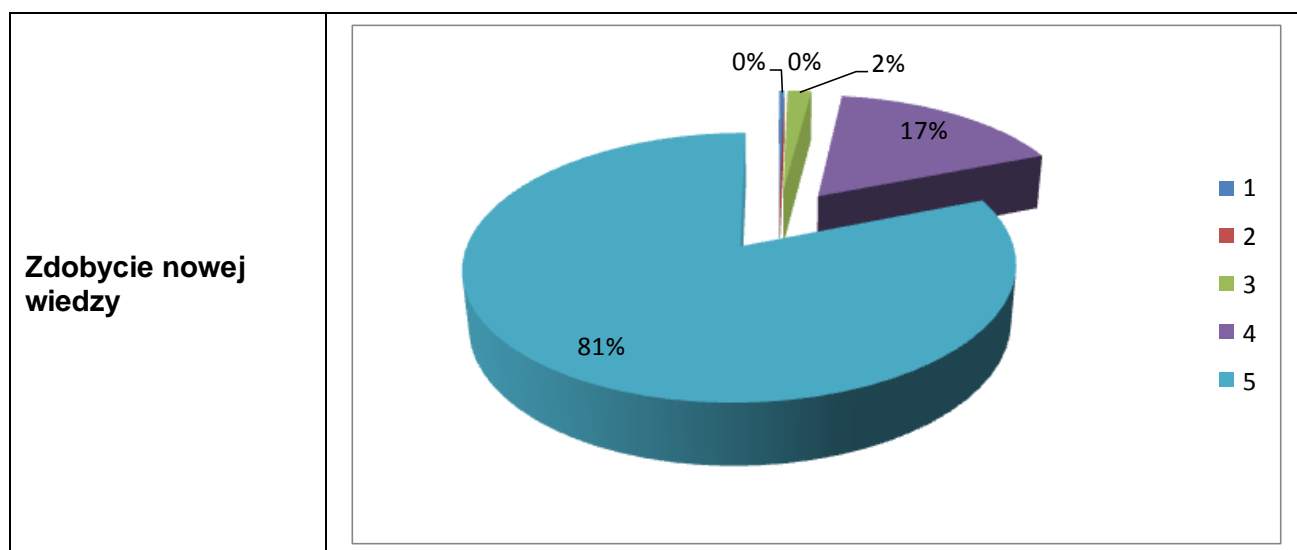
| PRAKTYKI<br>Położenie obiektu<br>(lokalizacja, regulaminy,<br>procedury, otoczenie<br>obiektu)<br>N=295 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|---|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|   | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| 1 NIEDOSTATECZNY  | 0                        | 0  | 2                               | 0  | 0  | 0  |
| 2 MIERNY  | 2                        | 1  | 3                               | 1  | 4  | 1  |
| 3 DOSTATECZNY   | 7                        | 2  | 7                               | 2  | 7  | 2  |
| 4 DOBRY   | 33                       | 11 | 42                              | 15 | 38   | 12 |
| 5 BARDZO DOBRY  | 253                      | 86 | 241                             | 82 | 246  | 85 |
| Średnia ocen  | 4,8                      |    | 4,8                             |    | 4,8  |    |

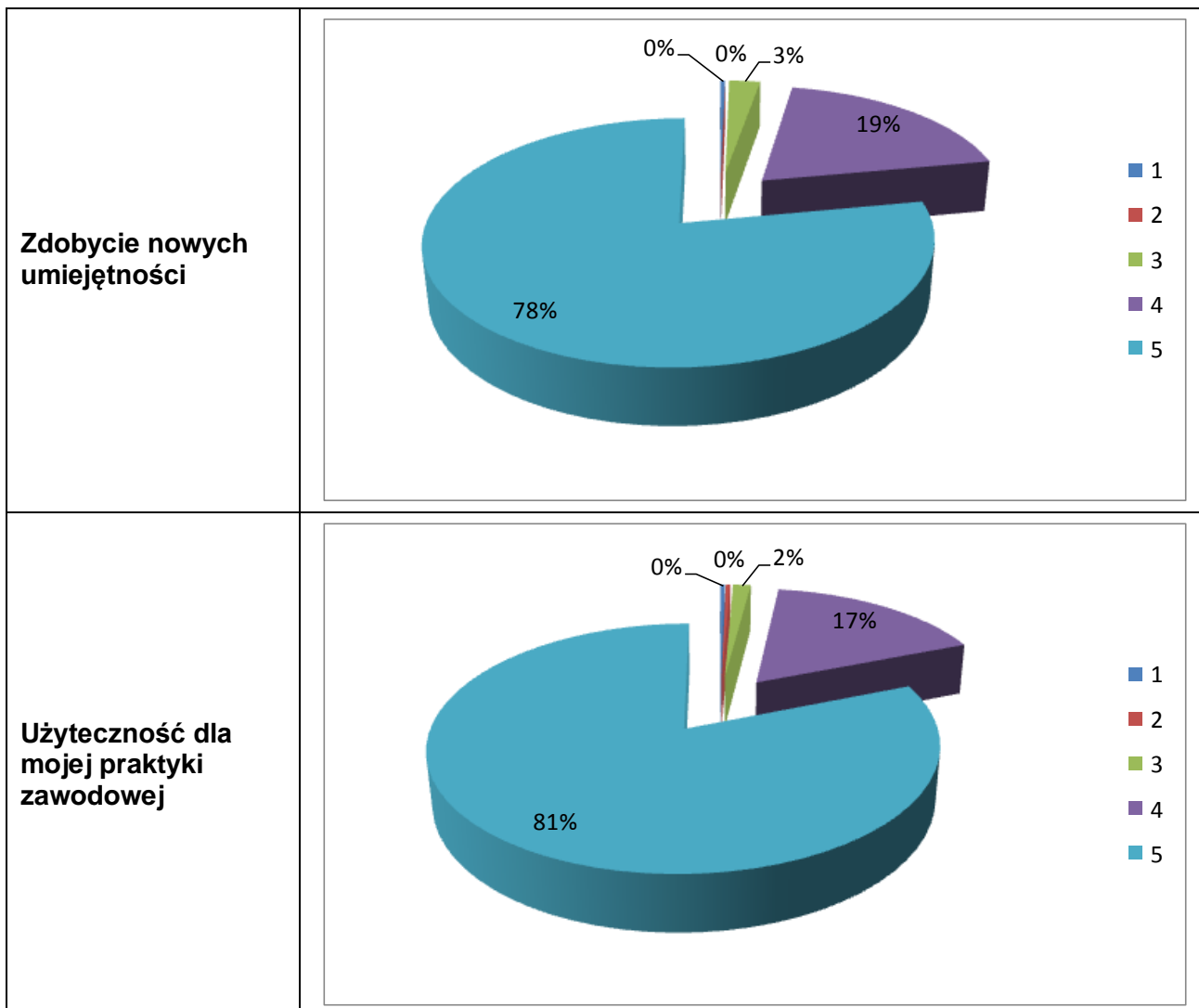






| PRAKTYKI<br>Znajomość produktu<br>(karta dań, obsługa<br>sprzętu)<br>N=295 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|--|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|  | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>  | 2                        | 0  | 3                               | 0  | 3  | 0  |
| <b>2 MIERNY</b>  | 0                        | 0  | 0                               | 0  | 2  | 0  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>   | 7                        | 2  | 8                               | 3  | 4  | 2  |
| <b>4 DOBRY</b>   | 50                       | 17 | 56                              | 19 | 49   | 17 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>  | 236                      | 81 | 228                             | 78 | 237  | 81 |
| <b>Średnia ocen</b>  | 4,8                      |    | 4,7                             |    | 4,8  |    |

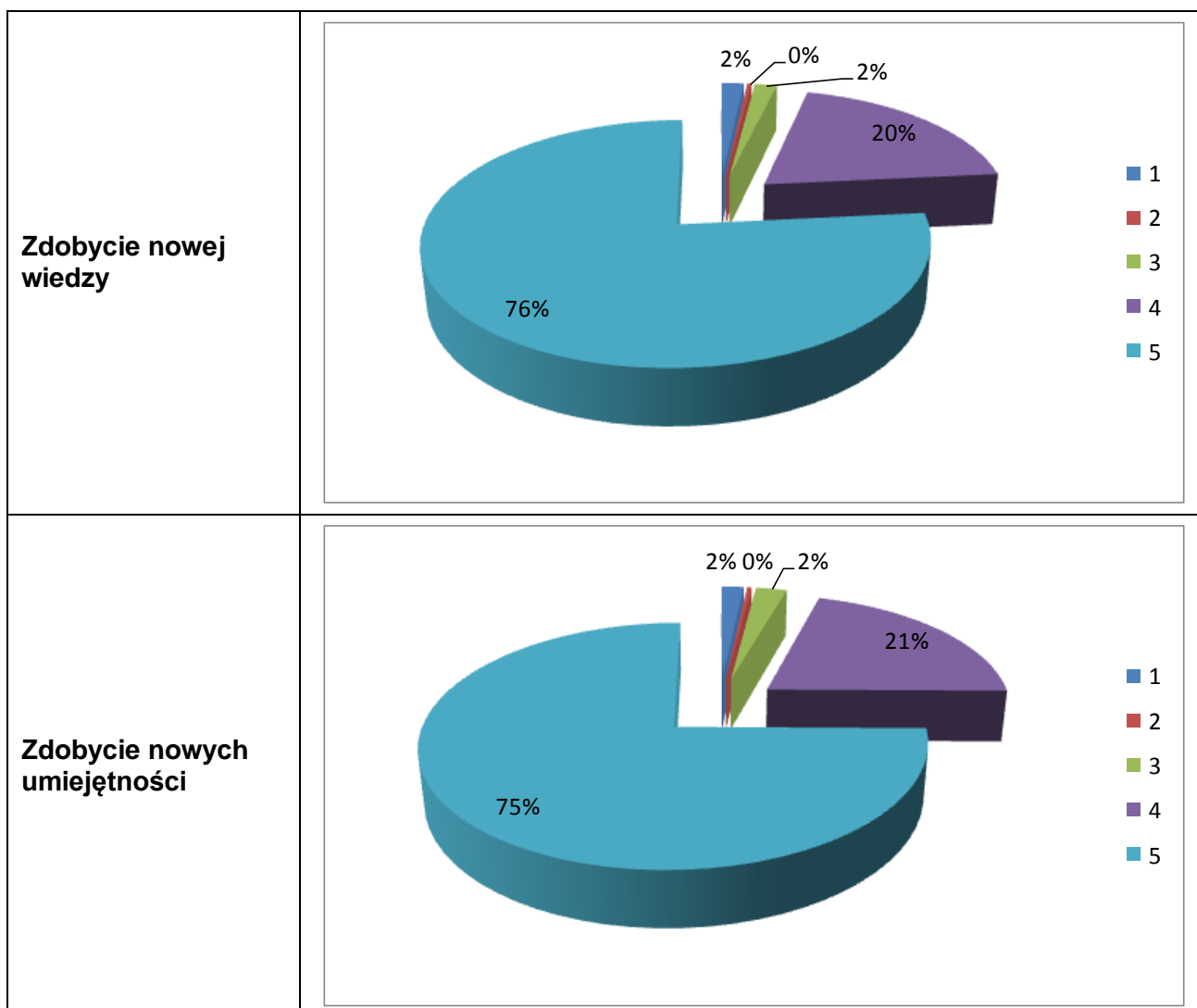


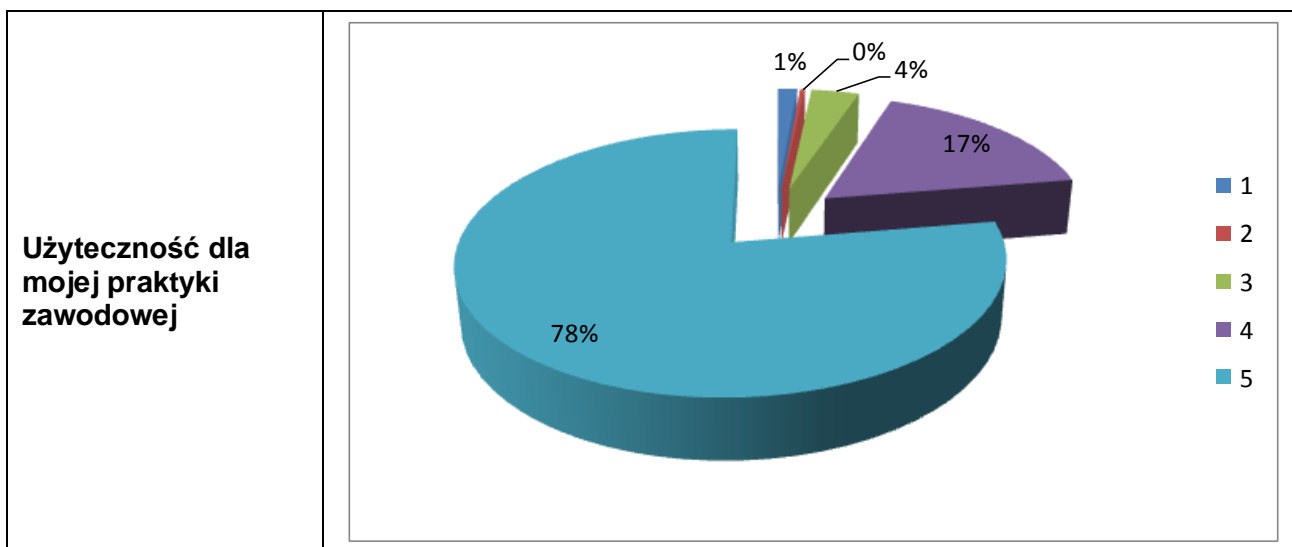


| PRAKTYKI<br>Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru<br>N=295 | Zdobycie nowej wiedzy |    | Zdobycie nowych umiejętności |    | Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej |    |
|---|-----------------------|----|------------------------------|----|--|----|
|   | L                     | %  | L                            | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>   | 2                     | 0  | 2                            | 0  | 0  | 0  |
| <b>2 MIERNY</b>   | 0                     | 0  | 0                            | 0  | 2  | 0  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>  | 6                     | 2  | 8                            | 2  | 7  | 2  |
| <b>4 DOBRY</b>  | 33                    | 11 | 36                           | 12 | 32                                       | 11 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>   | 254                   | 87 | 249                          | 86 | 254                                      | 87 |
| <b>Średnia ocen</b>   | 4,8                   |    | 4,8                          |    | 4,8                                      |    |

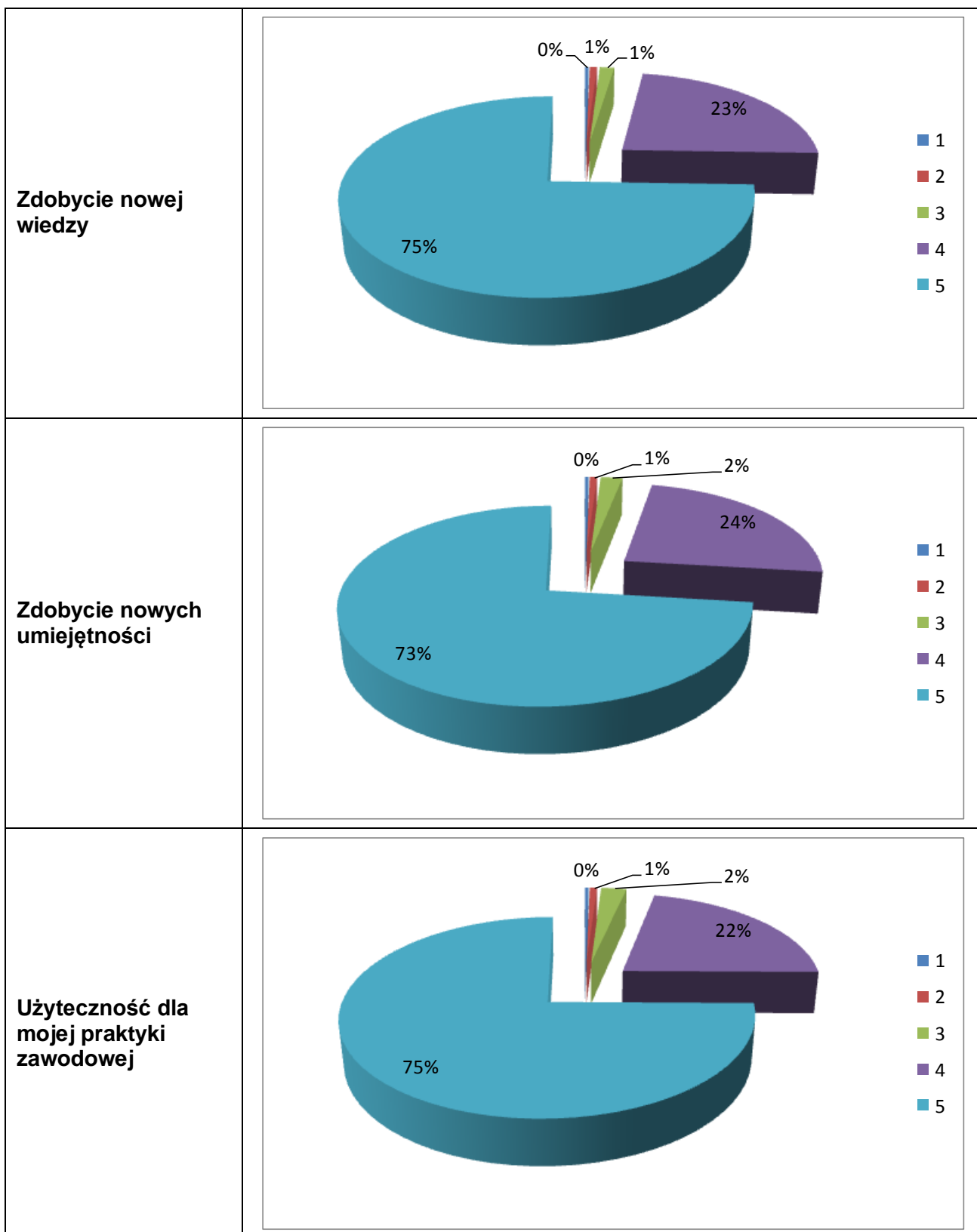
| <p><b>Zdobycie nowej wiedzy</b></p>                    | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>11%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>87%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 2% | 4 | 11% | 5 | 87% |
|--|--|-----------|---------|---|----|---|----|---|----|---|-----|---|-----|
| Kategoria  | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 2%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 11%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 87%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Zdobycie nowych umiejętności</b></p>             | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>86%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 2% | 4 | 12% | 5 | 86% |
| Kategoria  | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 2%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 12%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 86%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>11%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>87%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 2% | 4 | 11% | 5 | 87% |
| Kategoria  | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 2%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 11%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 87%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |

| PRAKTYKI<br>Sekwencja serwisu<br>N=295 | Zdobycie nowej wiedzy |    | Zdobycie nowych umiejętności |    | Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej |    |
|--|-----------------------|----|------------------------------|----|--|----|
|  | L                     | %  | L                            | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>                | 5                     | 2  | 5                            | 2  | 5  | 1  |
| <b>2 MIERNY</b>                        | 2                     | 0  | 2                            | 0  | 2  | 0  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>                   | 6                     | 2  | 8                            | 2  | 12                                       | 4  |
| <b>4 DOBRY</b>                         | 58                    | 20 | 62                           | 21 | 51                                       | 17 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>                  | 224                   | 76 | 218                          | 75 | 225                                      | 78 |
| <b>Średnia ocen</b>                    | 4,7                   |    | 4,7                          |    | 4,7                                      |    |

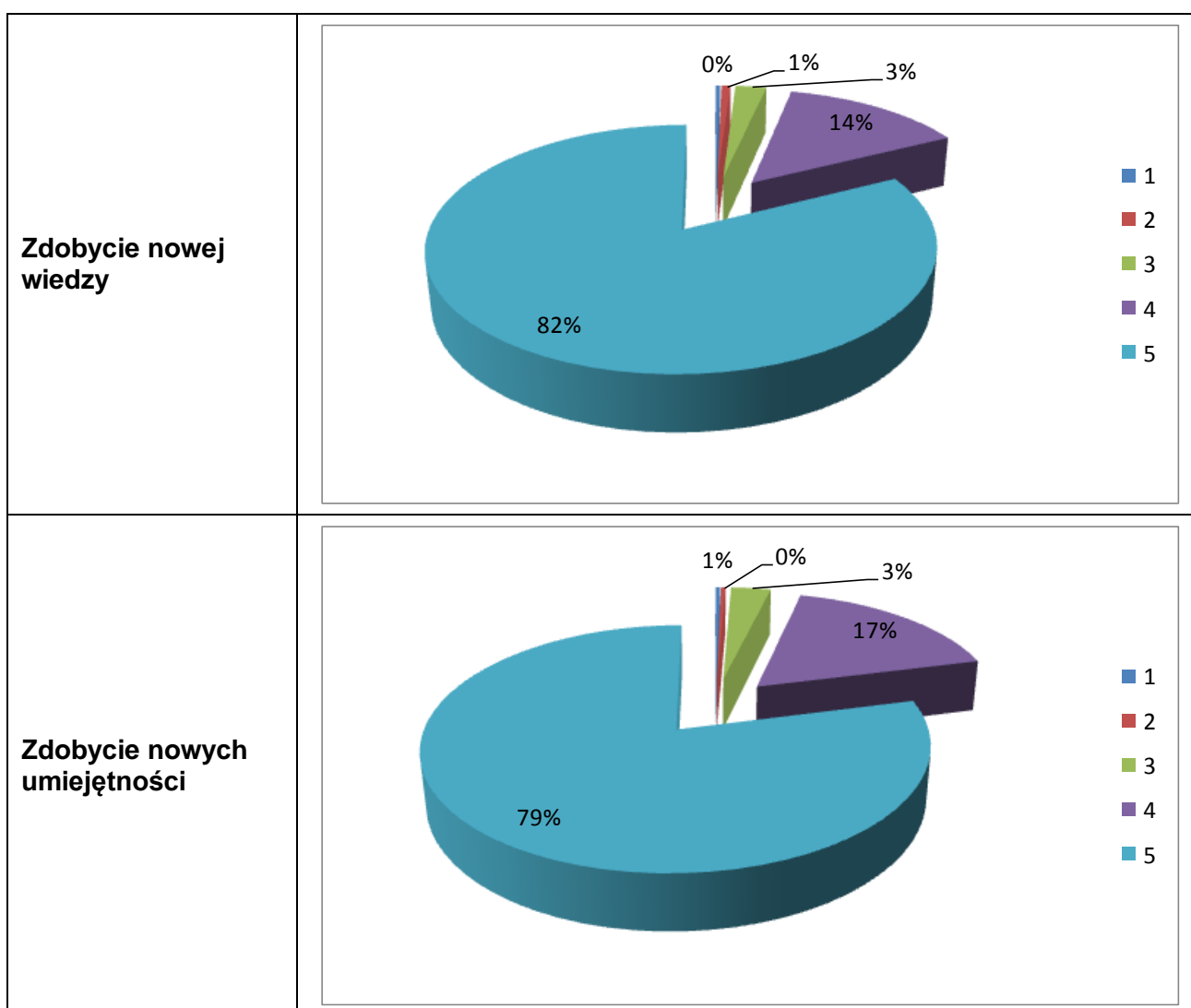


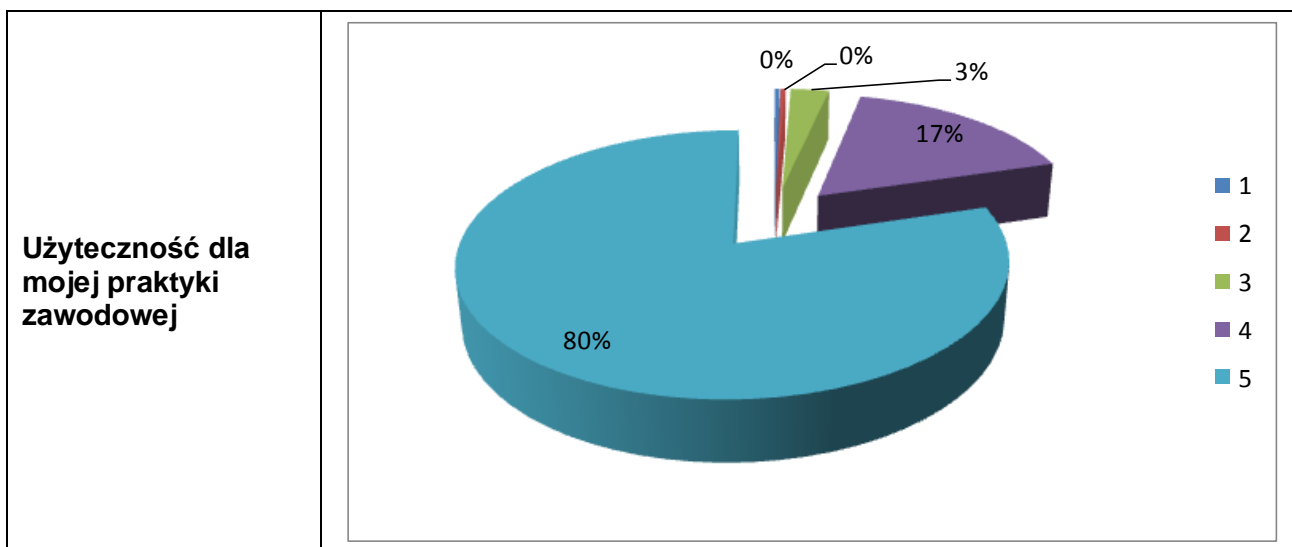


| PRAKTYKI<br>Aktywności sprzedażowe<br>(oferta, rekomendacja<br>dań, reklama, marketing)<br>N=295 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|--|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|  | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>  | 2                        | 0  | 2                               | 0  | 2  | 0  |
| <b>2 MIERNY</b>  | 3                        | 1  | 3                               | 1  | 3  | 1  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>   | 4                        | 1  | 5                               | 2  | 8  | 2  |
| <b>4 DOBRY</b>   | 69                       | 23 | 70                              | 24 | 64   | 22 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>  | 217                      | 75 | 212                             | 73 | 218  | 75 |
| <b>Średnia ocen</b>  | 4,7                      |    | 4,7                             |    | 4,7  |    |



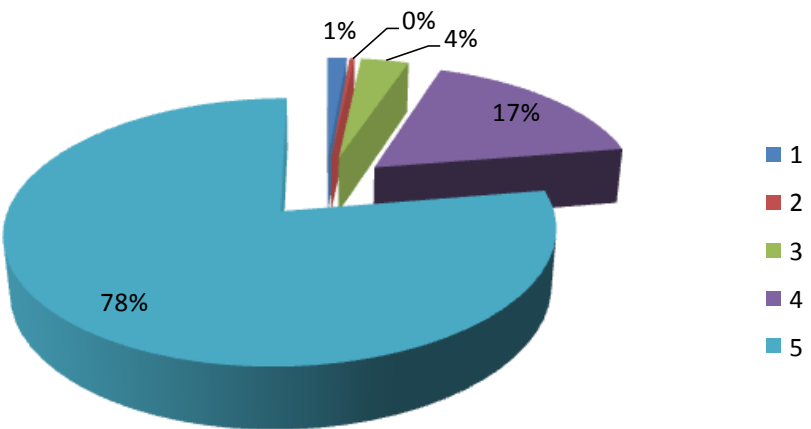
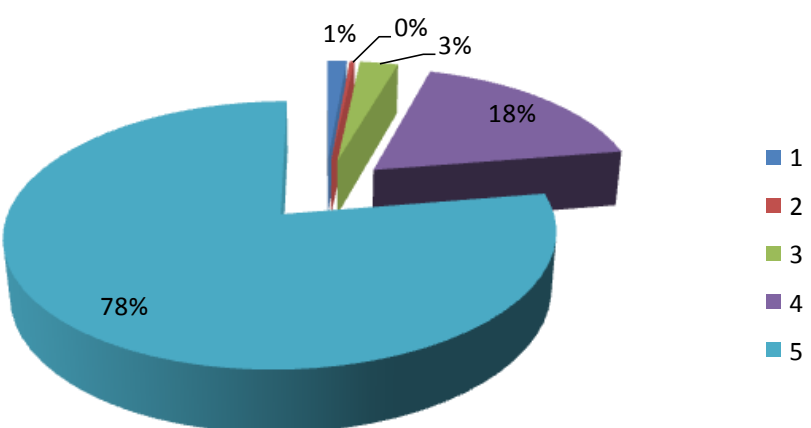
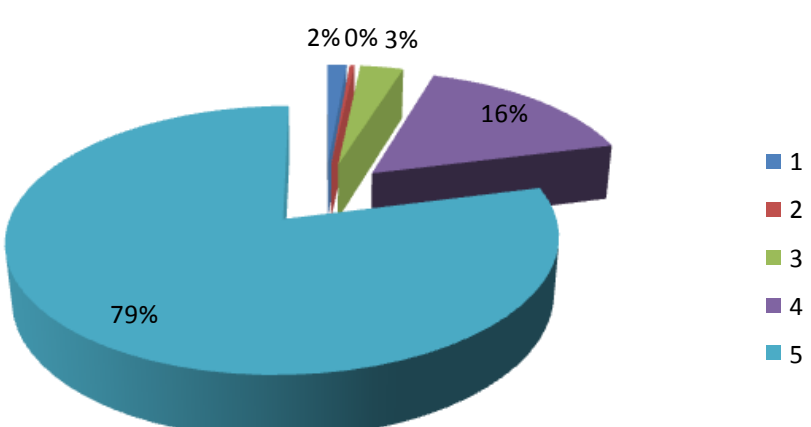
| PRAKTYKI<br>Organizacja pracy<br>N=295 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|--|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|  | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| 1 NIEDOSTATECZNY                       | 2                        | 0  | 2                               | 1  | 2  | 0  |
| 2 MIERNY                               | 3                        | 1  | 3                               | 0  | 2  | 0  |
| 3 DOSTATECZNY                          | 9                        | 3  | 10                              | 3  | 9  | 3  |
| 4 DOBRY                                | 42                       | 14 | 51                              | 17 | 51   | 17 |
| 5 BARDZO DOBRY                         | 239                      | 82 | 229                             | 79 | 231  | 80 |
| Średnia ocen                           | 4,8                      |    | 4,7                             |    | 4,8  |    |



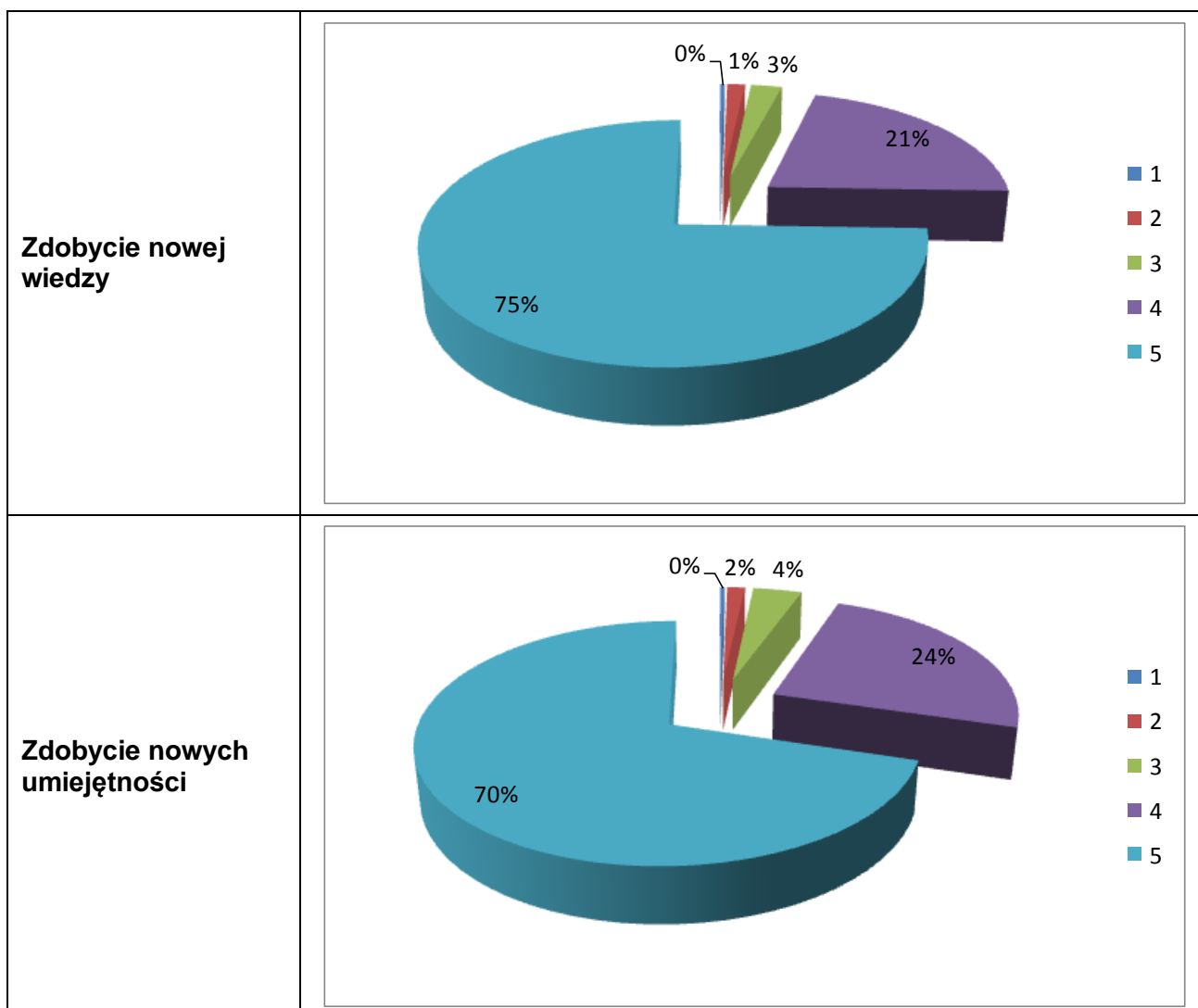


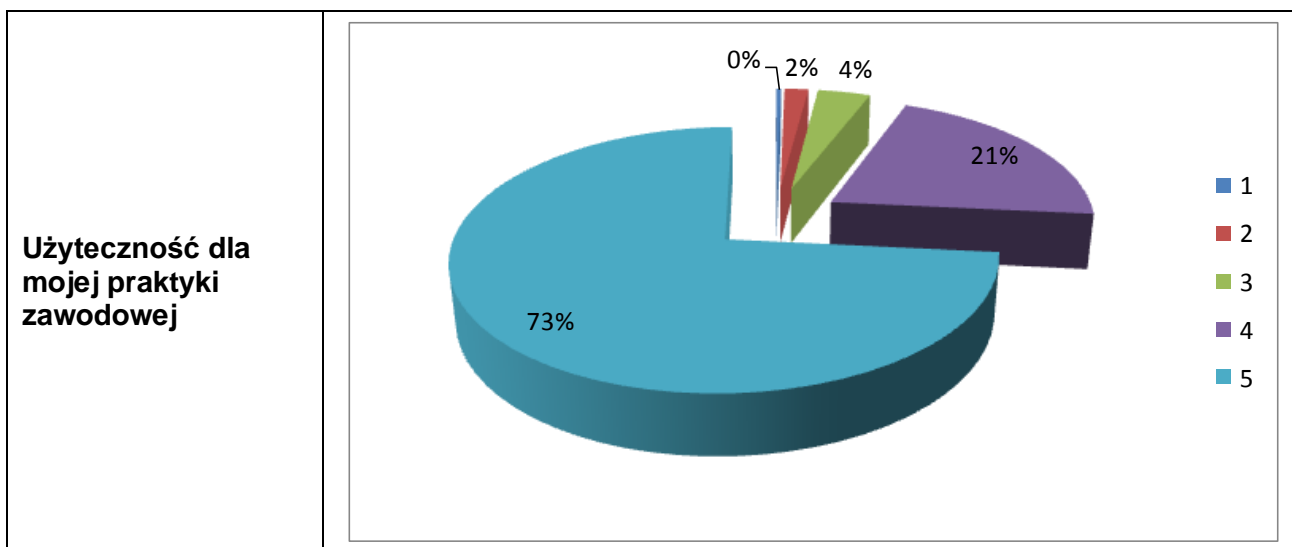
| PRAKTYKI<br>Satysfakcja gości<br>(przyjmowanie próśb i<br>skarg, badanie<br>zadowolenia gości)<br>N=295 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|---|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|   | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>   | 5                        | 1  | 4                               | 1  | 5  | 2  |
| <b>2 MIERNY</b>   | 3                        | 0  | 3                               | 0  | 3  | 0  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>  | 12                       | 4  | 9                               | 3  | 9  | 3  |
| <b>4 DOBRY</b>  | 50                       | 17 | 54                              | 18 | 48   | 16 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>   | 225                      | 78 | 225                             | 78 | 230  | 79 |
| <b>Średnia ocen</b>   | 4,7                      |    | 4,7                             |    | 4,7  |    |



| <p><b>Zdobycie nowej wiedzy</b></p>                    |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>17%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>78%</td> </tr> </tbody> </table>   | Kategoria | Procent | 1 | 1% | 2 | 0% | 3 | 4% | 4 | 17% | 5 | 78% |
|--|---|-----------|---------|---|----|---|----|---|----|---|-----|---|-----|
| Kategoria  | Procent   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 1%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 0%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 4%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 17%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 78%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Zdobycie nowych umiejętności</b></p>             |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>18%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>78%</td> </tr> </tbody> </table>  | Kategoria | Procent | 1 | 1% | 2 | 0% | 3 | 3% | 4 | 18% | 5 | 78% |
| Kategoria  | Procent   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 1%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 0%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 3%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 18%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 78%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej</b></p> |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>79%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 2% | 2 | 0% | 3 | 3% | 4 | 16% | 5 | 79% |
| Kategoria  | Procent   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 2%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 0%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 3%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 16%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 79%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |

| PRAKTYKI<br>Administracja i finanse<br>(płatności, rozliczenia,<br>podawanie rachunku dla<br>gości, zamówienia)<br>N=295 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|--|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|  | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| 1 NIEDOSTATECZNY   | 2                        | 0  | 2                               | 0  | 2  | 0  |
| 2 MIERNY   | 5                        | 1  | 6                               | 2  | 7  | 2  |
| 3 DOSTATECZNY  | 9                        | 3  | 11                              | 4  | 11   | 4  |
| 4 DOBRY  | 63                       | 21 | 72                              | 24 | 60   | 21 |
| 5 BARDZO DOBRY   | 216                      | 75 | 204                             | 70 | 215  | 73 |
| Średnia ocen   | 4,7                      |    | 4,6                             |    | 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:

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

- *Mam gotowe rzeczy które mogę zaprezentować uczniom*
- *Mogę skonfrontować siebie z praktyką, ja rzeczywiście byłam, doświadczyłam, dotknęłam, to było dla mnie bardzo ważne*
- *Miałam okazję do wymiany doświadczeń z innymi nauczycielami – co jest dobre, co można zrobić lepiej*
- *Cały czas świat się zmienia (w gastronomii), musimy iść z duchem czasu*
- *Nowe techniczne rozwiązania*
- *Była fajna atmosfera, dużo się nauczyłam, odnoszono się do nas z*
- *Projekt jest przemyślany i nie wymaga zmian*
- *[Praktyki] były przygotowane bardzo dobrze*
- *Na wysokim poziomie*
- *Elastyczni prowadzący, super atmosfera, przyjazne środowisko*
- *Wysoki profesjonalizm*
- *Treść szkolenia właściwie dobrana*
- *Zobaczyliśmy jak to wygląda w praktyce*
- *Serwis, nakrywanie do stołu, serwowanie kawy, herbaty, podawanie egzotycznych potraw, „prawdziwe życie kelnera”, zarządzanie zespołem kelnerskim, praca baru – nauczyliśmy się wielu nowych rzeczy*
- *Bardzo ciekawe informacje o winach, osoby mają ogromną wiedzę i pasję, można było słyszeć ich godzinami, miło słyszeć ludzi którzy kochają to co robią*
- *Moje oczekiwania zostały spełnione, kompleksowe spojrzenie na hotel i gastronomię, połączenie pracy wszystkich zespołów, widzieliśmy praktycznie jak to działa, to było super, z książek nigdy byśmy się tego nie dowiedzieli*
- *Przełamałam barierę podejścia do gościa*
- *Satysfakcja z praktyki, będziemy to teraz wdrażać w życie, pewniej się czujemy jako nauczyciele*

- *Poszerzyło horyzonty, jako nauczyciele ułatwi nam to przekazanie wiedzy, teraz możemy lepiej przekazać młodzieży jak wszystko praktycznie funkcjonuje*
- *Nie będziemy zaskakiwani przez uczniów pytaniami przychodzącymi po praktyce – dlaczego było inaczej jak w książce*
- *Teoria jest teraz poparta praktyką, uczniowie nie będą mieli pretensji, że co innego mówimy, a co innego widzieli na praktyce*
- *Nie żałuję ferii, gdybym miała jeszcze raz pojechać – to bym pojechała*
- *Byłam w czasie wakacji i nie żałuję, bo to był dobrze wykorzystany czas*
- *Wiele rzeczy nowych, wiele nowych pomysłów*
- *Ciekawe pomysły, które mogę pokazać uczniom*
- *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*

Wśród uwag krytycznych pojawiają się wskazania dotyczące:

- *małej ilości materiałów szkoleniowych*
- *zbyt długiego czasu trwania kursu lub tego, że szkolenie jest za krótkie, a praktyka trwa za długo*

- *niedopasowanego typu obuwia do kierunku kursu*

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

Generalnie uczestnicy 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:<br>N=295  | TAK |    | Raczej TAK |    | Raczej NIE |   | NIE |   | Nie wiem/BD |   |
|--|-----|----|------------|----|------------|---|-----|---|-------------|---|
|  | L   | %  | L          | %  | L          | % | L   | % | L           | % |
| ⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań <b>technologicznych</b> w przedsiębiorstwach gastronomicznych | 231 | 79 | 58         | 19 | 6          | 2 | 0   | 0 | 0           | 0 |
| ⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań <b>organizacyjnych</b> w przedsiębiorstwach gastronomicznych  | 223 | 77 | 67         | 22 | 5          | 1 | 0   | 0 | 0           | 0 |
| ⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych   | 215 | 74 | 73         | 25 | 6          | 1 | 1   | 0 | 0           | 0 |
| ⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści <b>do postępu technicznego i technologicznego</b>  | 196 | 67 | 89         | 30 | 4          | 1 | 3   | 1 | 3           | 1 |
| ⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści <b>do potrzeb rynku pracy</b>                      | 189 | 64 | 101        | 34 | 2          | 1 | 1   | 0 | 2           | 1 |
| ⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela                       | 223 | 77 | 59         | 20 | 5          | 1 | 4   | 1 | 4           | 1 |



| <p><b>Zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych</b></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>19%</td> </tr> <tr> <td>Raczej nie</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Nie</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem/BD</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> | Odpowiedź | Procent | Tak | 79% | Raczej tak | 19% | Raczej nie | 2% | Nie | 0% | Nie wiem/BD | 0% |
|---|--|-----------|---------|-----|-----|------------|-----|------------|----|-----|----|-------------|----|
| Odpowiedź   | Procent  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Tak   | 79%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej tak  | 19%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej nie  | 2%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie   | 0%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie wiem/BD   | 0%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| <p><b>Zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych</b></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>22%</td> </tr> <tr> <td>Raczej nie</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Nie</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem/BD</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> | Odpowiedź | Procent | Tak | 77% | Raczej tak | 22% | Raczej nie | 1% | Nie | 0% | Nie wiem/BD | 0% |
| Odpowiedź   | Procent  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Tak   | 77%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej tak  | 22%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej nie  | 1%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie   | 0%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie wiem/BD   | 0%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| <p><b>Poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych</b></p>  | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tak</td> <td>74%</td> </tr> <tr> <td>Raczej tak</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>Raczej nie</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Nie</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem/BD</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> | Odpowiedź | Procent | Tak | 74% | Raczej tak | 25% | Raczej nie | 1% | Nie | 0% | Nie wiem/BD | 0% |
| Odpowiedź   | Procent  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Tak   | 74%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej tak  | 25%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej nie  | 1%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie   | 0%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie wiem/BD   | 0%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |



| <p><b>Potrąfię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tak</td> <td>67%</td> </tr> <tr> <td>Raczej tak</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Raczej nie</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Nie</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem/BD</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table> | Odpowiedź | Procent | Tak | 67% | Raczej tak | 30% | Raczej nie | 1% | Nie | 1% | Nie wiem/BD | 1% |
|--|--|-----------|---------|-----|-----|------------|-----|------------|----|-----|----|-------------|----|
| Odpowiedź  | Procent  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Tak  | 67%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej tak   | 30%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej nie   | 1%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie  | 1%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie wiem/BD  | 1%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| <p><b>Potrąfię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy</b></p>                     | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tak</td> <td>64%</td> </tr> <tr> <td>Raczej tak</td> <td>34%</td> </tr> <tr> <td>Raczej nie</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Nie</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem/BD</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table> | Odpowiedź | Procent | Tak | 64% | Raczej tak | 34% | Raczej nie | 1% | Nie | 0% | Nie wiem/BD | 1% |
| Odpowiedź  | Procent  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Tak  | 64%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej tak   | 34%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej nie   | 1%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie  | 0%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie wiem/BD  | 1%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| <p><b>Mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela</b></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>20%</td> </tr> <tr> <td>Raczej nie</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Nie</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem/BD</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table> | Odpowiedź | Procent | Tak | 77% | Raczej tak | 20% | Raczej nie | 1% | Nie | 1% | Nie wiem/BD | 1% |
| Odpowiedź  | Procent  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Tak  | 77%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej tak   | 20%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej nie   | 1%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie  | 1%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie wiem/BD  | 1%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |

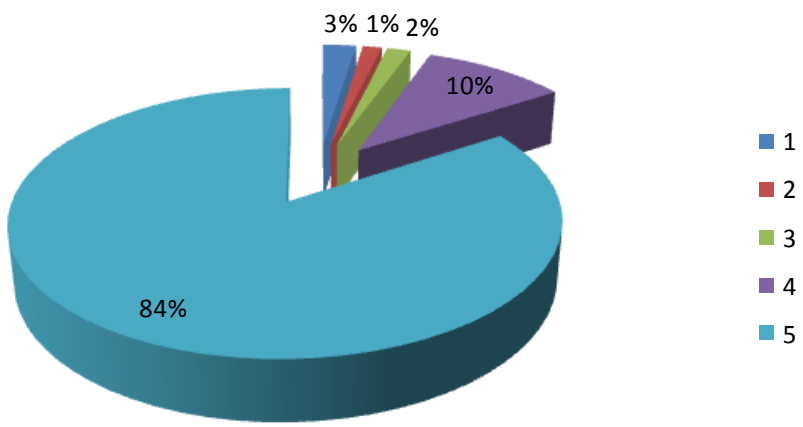
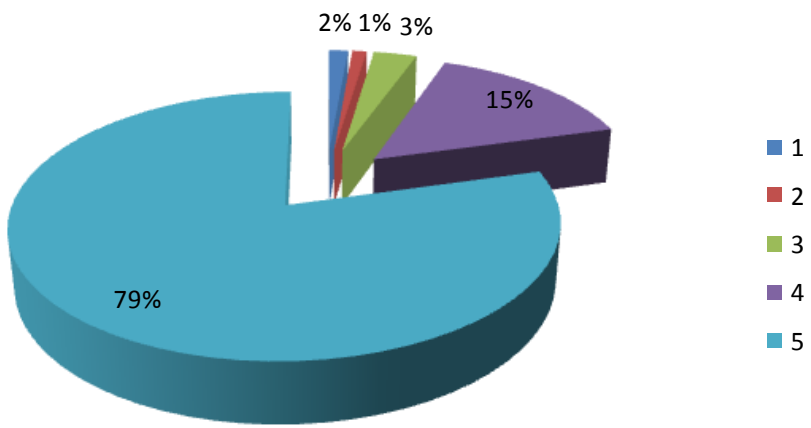
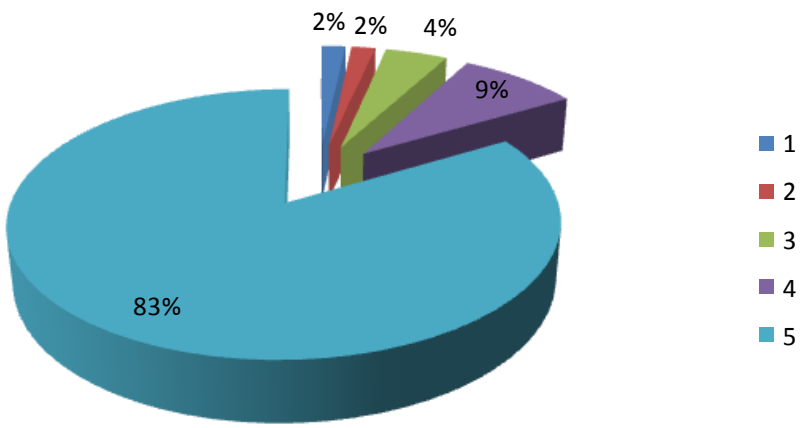
## D. ORGANIZACJA WSPARCIA

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

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

uzyskują bardzo wysokie oceny mieszczące się w przedziale średnich 4,7 – 4,8.

| OCENIANY ELEMENT<br>N=295   | 1 |   | 2 |   | 3  |   | 4  |    | 5   |    | ŚREDNIA<br>OCEN |
|---|---|---|---|---|----|---|----|----|-----|----|-----------------|
|   | L | % | L | % | L  | % | L  | %  | L   | %  |                 |
| ⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń   | 7 | 3 | 4 | 1 | 6  | 2 | 33 | 10 | 246 | 84 | <b>4,7</b>      |
| ⇒ Sprawność organizacji szkoleń   | 4 | 2 | 3 | 1 | 9  | 3 | 44 | 15 | 235 | 79 | <b>4,7</b>      |
| ⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce   | 5 | 2 | 5 | 2 | 13 | 4 | 27 | 9  | 245 | 83 | <b>4,7</b>      |
| ⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk   | 2 | 1 | 2 | 1 | 9  | 3 | 36 | 12 | 246 | 84 | <b>4,8</b>      |
| ⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym          | 2 | 1 | 7 | 2 | 8  | 3 | 42 | 14 | 236 | 80 | <b>4,7</b>      |
| ⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym | 2 | 1 | 6 | 2 | 10 | 3 | 41 | 14 | 236 | 80 | <b>4,7</b>      |

| <p><b>Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń</b></p> |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>84%</td> </tr> </tbody> </table>  | Kategoria | Procent | 1 | 3% | 2 | 1% | 3 | 2% | 4 | 10% | 5 | 84% |
|---|--|-----------|---------|---|----|---|----|---|----|---|-----|---|-----|
| Kategoria   | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 3%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 1%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 2%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 10%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 84%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Sprawność organizacji szkoleń</b></p>               |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>79%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 2% | 2 | 1% | 3 | 3% | 4 | 15% | 5 | 79% |
| Kategoria   | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 2%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 1%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 3%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 15%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 79%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Opieka opiekuna praktyk na praktyce</b></p>         |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>83%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 2% | 2 | 2% | 3 | 4% | 4 | 9%  | 5 | 83% |
| Kategoria   | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 2%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 2%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 4%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 9%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 83%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |



| <p><b>Warunki techniczne realizacji praktyk</b></p>   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>84%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 0% | 2 | 1% | 3 | 3% | 4 | 12% | 5 | 84% |
|---|--|-----------|---------|---|----|---|----|---|----|---|-----|---|-----|
| Kategoria   | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 1%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 3%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 12%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 84%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym</b></p>          | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>80%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 1% | 2 | 2% | 3 | 3% | 4 | 14% | 5 | 80% |
| Kategoria   | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 1%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 2%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 3%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 14%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 80%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>80%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 1% | 2 | 2% | 3 | 3% | 4 | 14% | 5 | 80% |
| Kategoria   | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 1%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 2%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 3%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 14%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 80%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |

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

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

Wśród uwag pojawia się prośba o:

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

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

- Rodzaje obsługi w zależności od rodzaju gościa
- Wizerunek gościa
- Dostosowanie oferty do specjalnej grupy gości
- Obsługa a la carte
- Sprzedaż sugerowana
- Rekomendacja wina, karta win, podawanie, niekonwencjonalne podawanie
- Sekwencja serwisu
- Nowe trendy w obsłudze gości w restauracji hotelowej
- Nowe trendy w zastawie stołowej
- Nowe trendy w dobieraniu alkoholu do potraw
- Rodzaj używanej porcelany w nowoczesnych restauracjach
- Organizacja hotelu w rzeczywistych warunkach
- Praca na poszczególnych stanowiskach, we wszystkich okresach serwisowych
- Organizacja zaplecza, baru i rozdzielni kelnerskiej

- Obsługa ekspresu do kawy
- Parzenie herbaty
- Systemy informatyczne stosowane w gastronomii
- Obsługa różnego typu przyjęć okolicznościowych
- Zasady rozliczenia, wystawianie rachunków
- Układanie poketów, nakryć
- Polerowanie sztućców
- Współpraca gastronomii z innymi działaniami hotelu
- Technika resztowania i zbierania brudnych naczyń

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

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

Uczestnicy tak podsumowują swoją praktykę:

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

Uczestnicy rekomendują:

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

Uczestnicy chwalą opiekunów praktyk: *bardzo pozytywna osoba, wspaniale odnalazła się w zespole (...) ogromna wiedza teoretyczna, duże umiejętności praktyczne; 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.

**Uczestnikom podobało się (najciekawsze cytaty):**

- *Zdobyłam nową wiedzę umiejętności, a posiadane udało mi się zaktualizować*
- *Zajęcia na sali konsumenckiej*
- *Otwartość i życzliwość personelu w miejscu praktyk*
- *Renoma i standard zakładu, kultura opiekunów*
- *Opieka praktyk, standard hotelu, sposób przekazywania wiedzy*
- *Zajęcia praktyczne*
- *[Praktyki] prowadzone przez mistrzów w swojej specjalności*
- *Zaangażowanie opiekunów praktyk*
- *Wspaniała, serdeczna, zaangażowana postawa opiekunów praktyk*
- *Indywidualne podejście, atmosfera pracy, miejsce i warunki pracy*
- *Podejście personelu oraz gotowość do przekazywania wiedzy i umiejętności*
- *Podejście opiekunów praktyk oraz wszelkie nowinki związane z obsługą, przygotowaniem imprez okolicznościowych, obsługa gościa, przygotowaniem potraw*
- *Spotkanie doświadczonych i praktykujących w branży ludzi*
- *Atmosfera pracy, podczas praktyk – życzliwość opiekuna praktyk, gotowość do pomocy*
- *Wiedzę teoretyczną mogłam przełożyć na wiedzę praktyczną*
- *Przygotowanie imprez masowych np. bankiet amerykański*
- *Poznanie działalności hotelu i restauracji*
- *Możliwość realnego udziału w większości prac w restauracji*
- *Podejście pracowników hotelu do uczestników projektu*
- *Miejsce praktyk – bardzo nowoczesne*
- *Fachowość i profesjonalizm w trakcie prowadzonych praktyk*
- *Prowadzenie szkolenia instruktarszego, treści i sposób zaangażowania opiekunów praktyk, i chęć przekazania jak najwięcej wiedzy i umiejętności zwianych z pracą na sali konsumpcyjnej*
- *Zakres przekazywanej wiedzy i kompetencja szkolących, oferta odbycia praktyk*
- *Lokalizacja, organizacja, wiedza opiekuna i umiejętność jej przekazywania*
- *Standard obiektu, zainteresowanie opiekuna, różnorodna wiedza z zakresu obsługi konsumenta*
- *Wysoka profesjonalność, dobra organizacja, chęć odpowiedzenia na każde zadane pytanie*
- *Sprawna organizacja, możliwość obserwacji przedsiębiorstwa „od wewnątrz”*



## 4. Wnioski

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 to 4,7 w skali pięciopunktowej, gdzie 5 jest oceną najwyższą. W zdecydowanej większości są to oceny dobre i bardzo dobre.

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

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

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

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

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 (dominują oceny 4,7 i 4,8 dla poszczególnych aspektów szkolenia).

Analiza ocen formułowanych 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 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)  |                          |                              |  |                          |                          |
|---|--------------------------|------------------------------|--|--------------------------|--------------------------|
| <b>1. Prosimy ocenić praktykę, używając skali ocen od 1 do 5:</b>   | <b>1</b>                 | <b>2</b>                     | <b>3</b>                                 | <b>4</b>                 | <b>5</b>                 |
| ⇒ 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)  |                          |                              |  |                          |                          |
| <b>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.</b> |                          |                              |  |                          |                          |
| 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  |                          |                          |                          |                          |                          |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ⇒ <b>Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu)</b>  | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           |
| ⇒ <b>Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu)</b>  | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           |
| ⇒ <b>Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru</b>   | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           |
| ⇒ <b>Sekwencja serwisu</b>  | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           |
| ⇒ <b>Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing)</b>  | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           |
| ⇒ <b>Organizacja pracy</b>  | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           |
| ⇒ <b>Satysfakcja gości (przyjmowanie próób i skarg, badanie zadowolenia gości)</b>  | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           |
| ⇒ <b>Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia)</b>   | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           | <i>✍</i> .....           |
| <b>3. Jakie uwagi dotyczące treści szkoleń i/lub praktyk chciał(a)by Pan(i) przekazać realizatorom projektu?</b>  |                          |                          |                          |                          |                          |
| Proszę zapisać swoje uwagi  |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>SKOLENIA:</b>  |                          |                          |                          |                          |                          |
| <i>✍</i> .....  |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>PRAKTYKI:</b>  |                          |                          |                          |                          |                          |
| <i>✍</i> .....  |                          |                          |                          |                          |                          |
| REZULTATY WSPARCIA  |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>4. Dzięki uczestnictwu w projekcie:</b>  | TAK                      | Raczej TAK               | Raczej NIE               | NIE                      | Nie wiem                 |
| ⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań <b>technologicznych</b> 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 <b>organizacyjnych</b> wykorzystywanych w przedsiębiorstwach gastronomicznych  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| <b>do postępu technicznego i technologicznego</b>   |                          |                          |                          |                          |                          |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści <b>do potrzeb rynku pracy</b> | <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"/> |
| <b>ORGANIZACJA WSPARCIA</b>   |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>5. Prosimy organizację wsparcia (szkoleń i praktyk), używając skali ocen od 1 do 5:</b>                                | <b>1</b>                 | <b>2</b>                 | <b>3</b>                 | <b>4</b>                 | <b>5</b>                 |
| ⇒ 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"/> |
| <b>6. Jakie uwagi dotyczące organizacji szkoleń i praktyk chciał(a)by Pan(i) przekazać realizatorom projektu?</b>         |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>SZKOLENIA:</b><br>.....  |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>PRAKTYKI:</b><br>.....   |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>PODSUMOWANIE</b>   |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>7. Podczas udziału w projekcie (szkoleniach i praktykach) (proszę dokończyć zdania)</b>                                |                          |                          |                          |                          |                          |
| ⇒ <b>podobało mi się ...</b><br>.....   |                          |                          |                          |                          |                          |
| ⇒ <b>zabrakło ...</b><br>.....  |                          |                          |                          |                          |                          |

**Dziękujemy za wypełnienie ankiety!**

## 6. Aneks – wyniki ewaluacji okresowych

### 6.1. Wyniki I ewaluacji okresowej

#### 6.1.1. Ewaluacja ex-ante

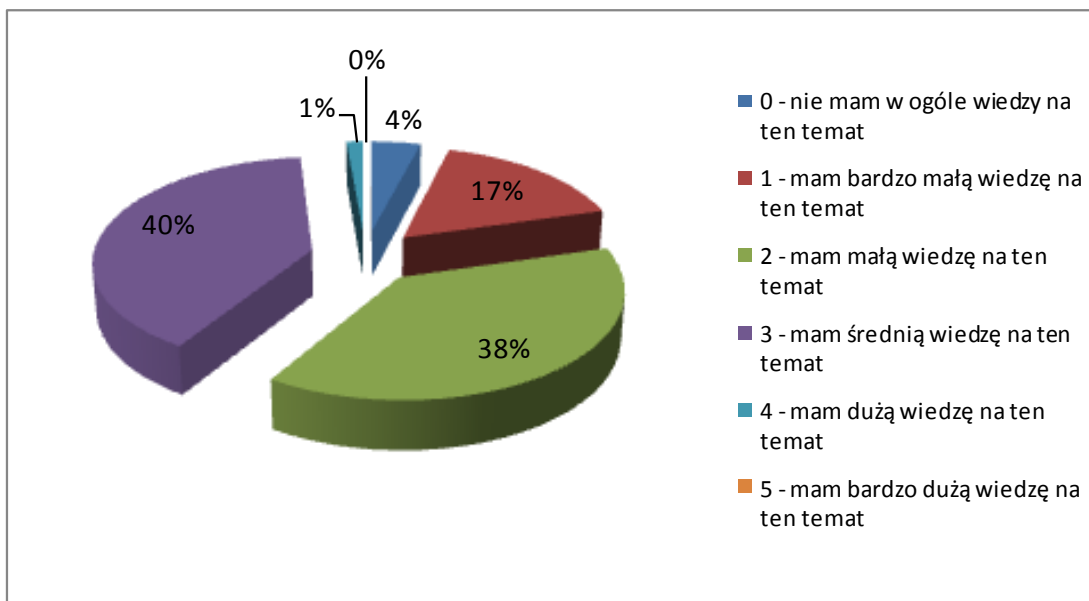
##### A. OCENA WIEDZY

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

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

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

## Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



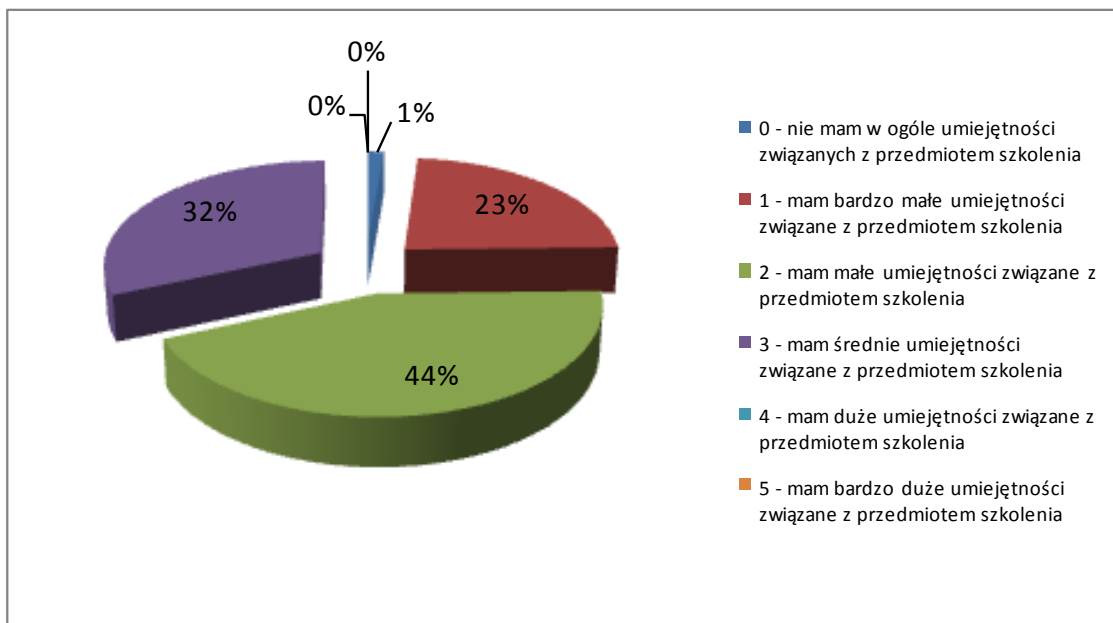
## B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

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

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

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

**Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?**



### C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

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

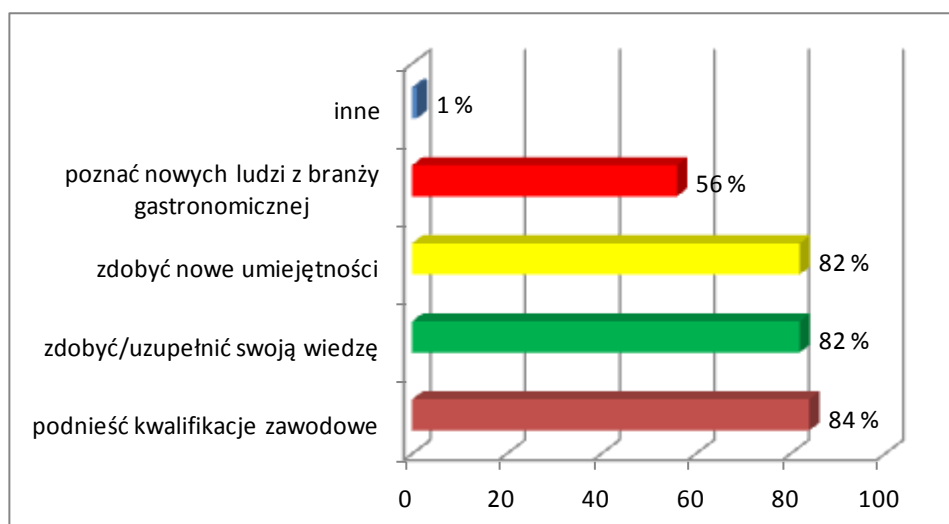
- podnieść kwalifikacje zawodowe;
- zdobyć/uzupełnić swoją wiedzę;
- zdobyć nowe umiejętności.

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



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

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



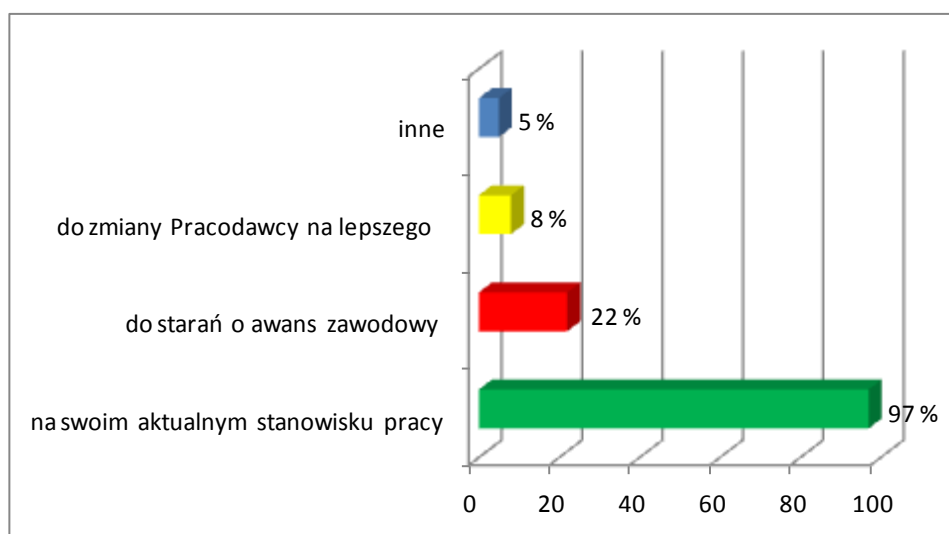
## D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

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

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

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

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



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

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

## 6.1.2. Ewaluacja ex-post

### A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

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

Średnia ocen dla wszystkich ocenianych kategorii, takich jak:

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

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

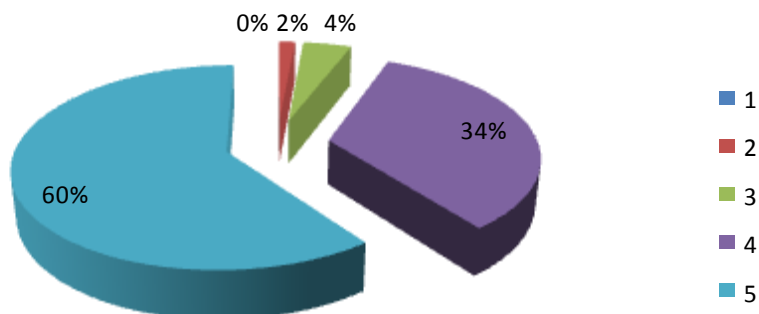
Najwyżej oceniona została organizacja wsparcia (średnia ocen 4,6).

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

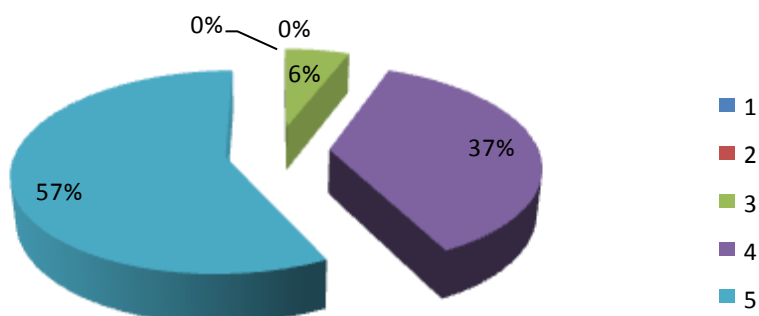
| OCENIANY ELEMENT<br>N=68  | 1 |   | 2 |   | 3 |    | 4  |    | 5  |    | ŚREDNIA<br>OCEN |
|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|-----------------|
|   | L | % | L | % | L | %  | L  | %  | L  | %  |                 |
| Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę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

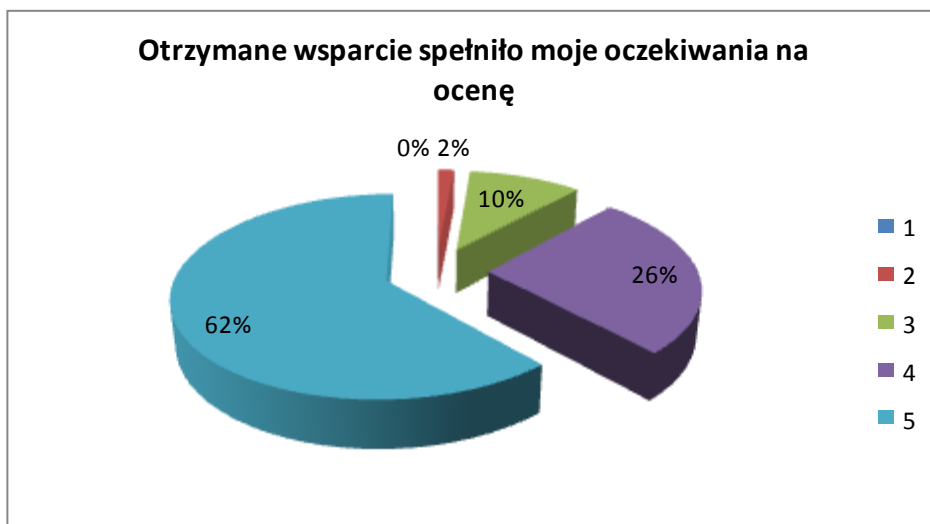
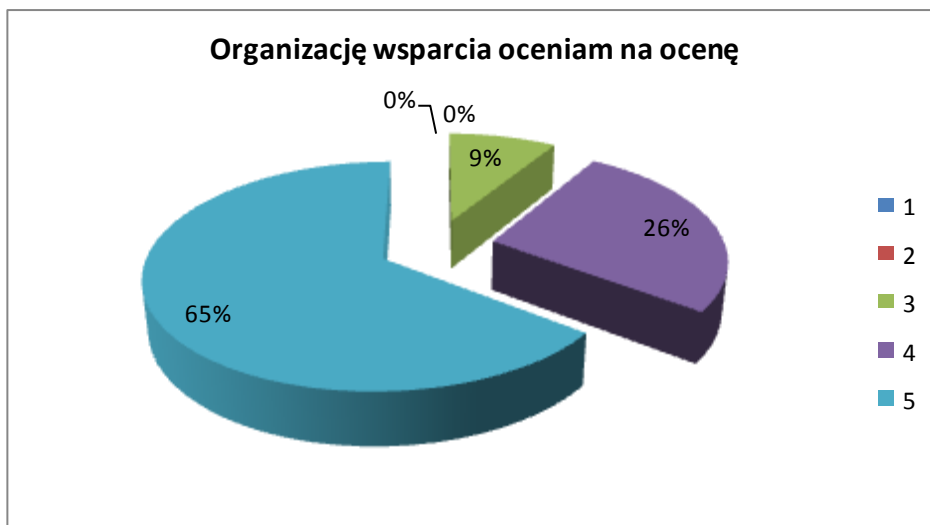


### Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę



### Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę





## B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

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

Wszystkie oceniane kategorie takie jak:

- Zdobyć nowej wiedzy

- Zdobyć nowych umiejętności
- Użyteczność dla praktyki zawodowej

dla wszystkich ocenianych modułów szkoleniowych otrzymały średnie oceny powyżej 4.

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

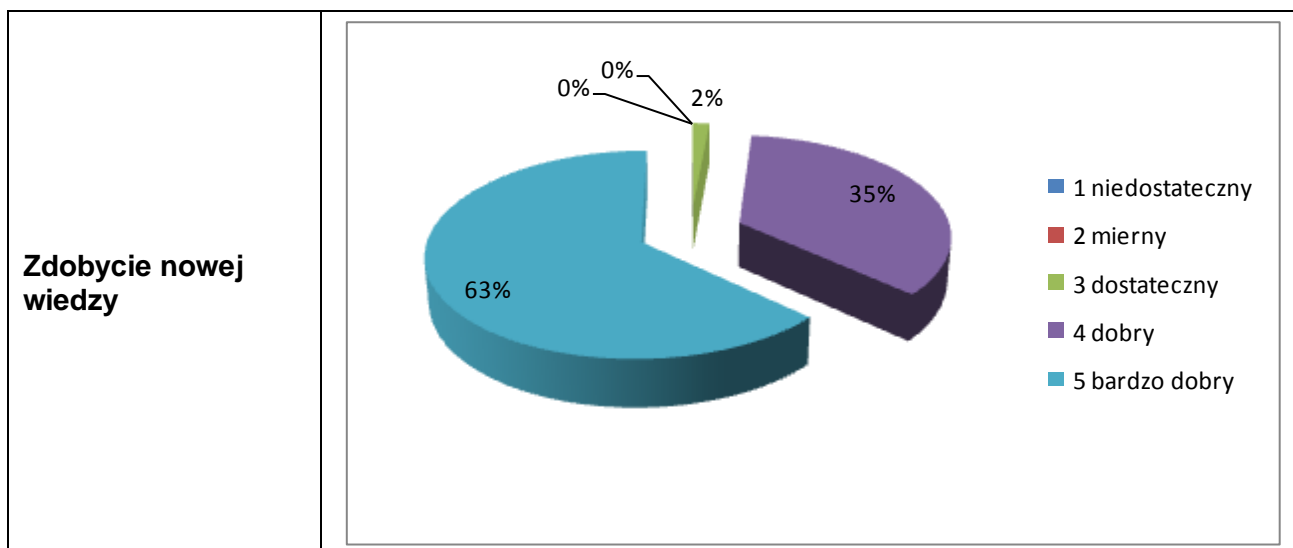
| Szkolenie instruktażowe:<br>obejmujące zakres<br>szkolenia BHP i zasad<br>obsługi nowoczesnego<br>sprzętu<br>N=68 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|---|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|   | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>   | 2                        | 3  | 3                               | 4  | 2  | 3  |
| <b>2 MIERNY</b>   | 0                        | 0  | 0                               | 0  | 1  | 1  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>  | 3                        | 4  | 6                               | 9  | 6  | 9  |
| <b>4 DOBRY</b>  | 34                       | 50 | 29                              | 43 | 27   | 40 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>   | 27                       | 40 | 28                              | 41 | 30   | 44 |
| <b>BRAK DANYCH</b>  | 2                        | 3  | 2                               | 3  | 2  | 3  |
| <b>Średnia ocen</b>   | 4,3                      |    | 4,2                             |    | 4,2  |    |

| <p><b>Zdobycie nowej wiedzy</b></p>                    | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>BRAK DANYCH</td> <td>4%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 niedostateczny | 3% | 2 mierny | 3% | 3 dostateczny | 0% | 4 dobry | 50% | 5 bardzo dobry | 40% | BRAK DANYCH | 4% |
|--|---|-----------|---------|------------------|----|----------|----|---------------|----|---------|-----|----------------|-----|-------------|----|
| Kategoria  | Procent   |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| 1 niedostateczny                                       | 3%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| 2 mierny   | 3%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| 3 dostateczny  | 0%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| 4 dobry  | 50%   |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| 5 bardzo dobry   | 40%   |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| BRAK DANYCH  | 4%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| <p><b>Zdobycie nowych umiejętności</b></p>             | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>43%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>41%</td> </tr> <tr> <td>BRAK DANYCH</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 niedostateczny | 3% | 2 mierny | 4% | 3 dostateczny | 9% | 4 dobry | 43% | 5 bardzo dobry | 41% | BRAK DANYCH | 0% |
| Kategoria  | Procent   |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| 1 niedostateczny                                       | 3%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| 2 mierny   | 4%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| 3 dostateczny  | 9%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| 4 dobry  | 43%   |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| 5 bardzo dobry   | 41%   |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| BRAK DANYCH  | 0%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| <p><b>Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>44%</td> </tr> <tr> <td>BRAK DANYCH</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 niedostateczny | 3% | 2 mierny | 3% | 3 dostateczny | 9% | 4 dobry | 40% | 5 bardzo dobry | 44% | BRAK DANYCH | 1% |
| Kategoria  | Procent   |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| 1 niedostateczny                                       | 3%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| 2 mierny   | 3%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| 3 dostateczny  | 9%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| 4 dobry  | 40%   |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| 5 bardzo dobry   | 44%   |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |
| BRAK DANYCH  | 1%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |             |    |

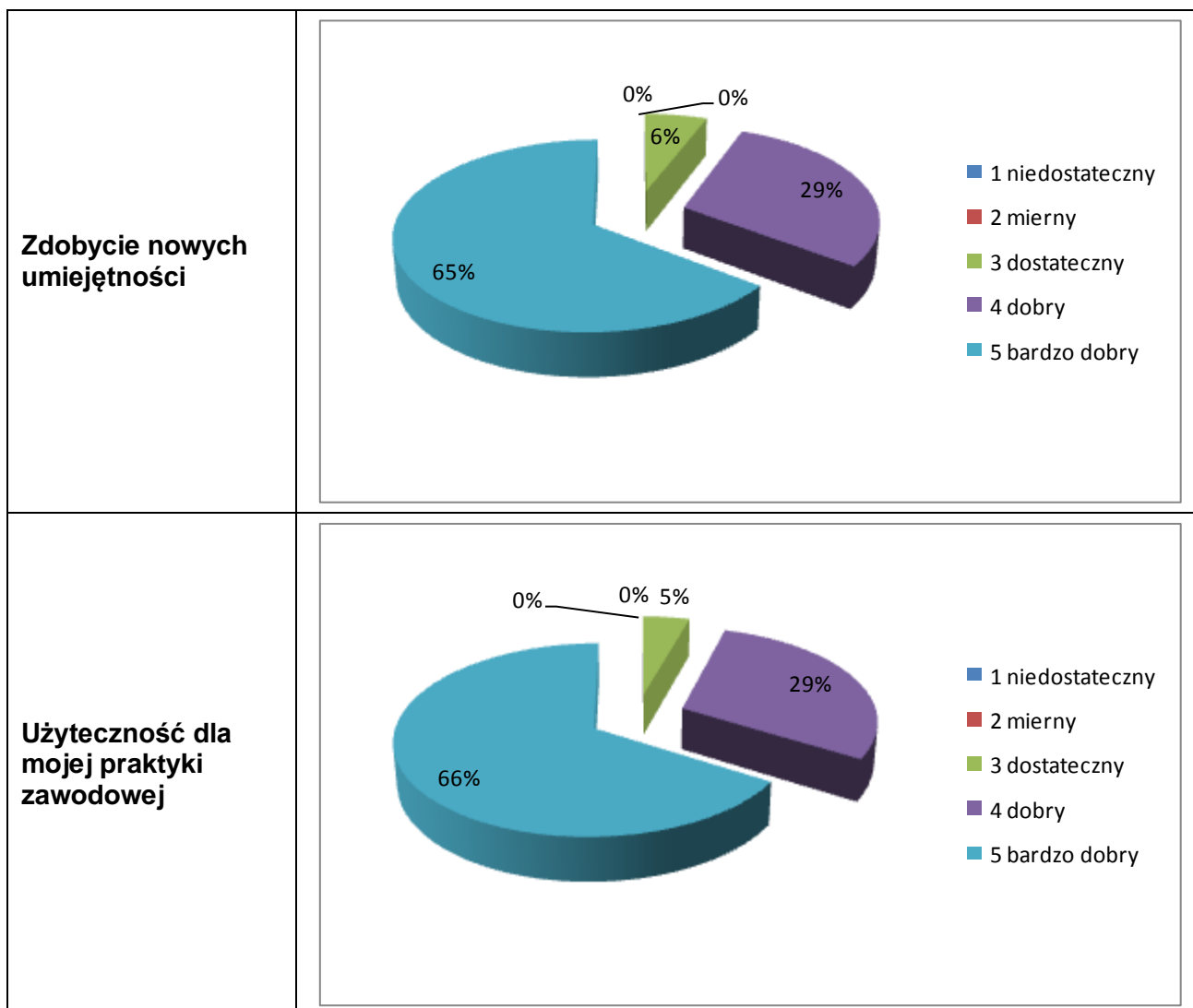
Szkolenie instruktażowe obejmujące pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta oceniane jest przez uczestników bardzo wysoko.

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

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







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

Zdecydowanie dominują oceny bardzo dobre przyznane wszystkim ocenianym kategoriom:

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

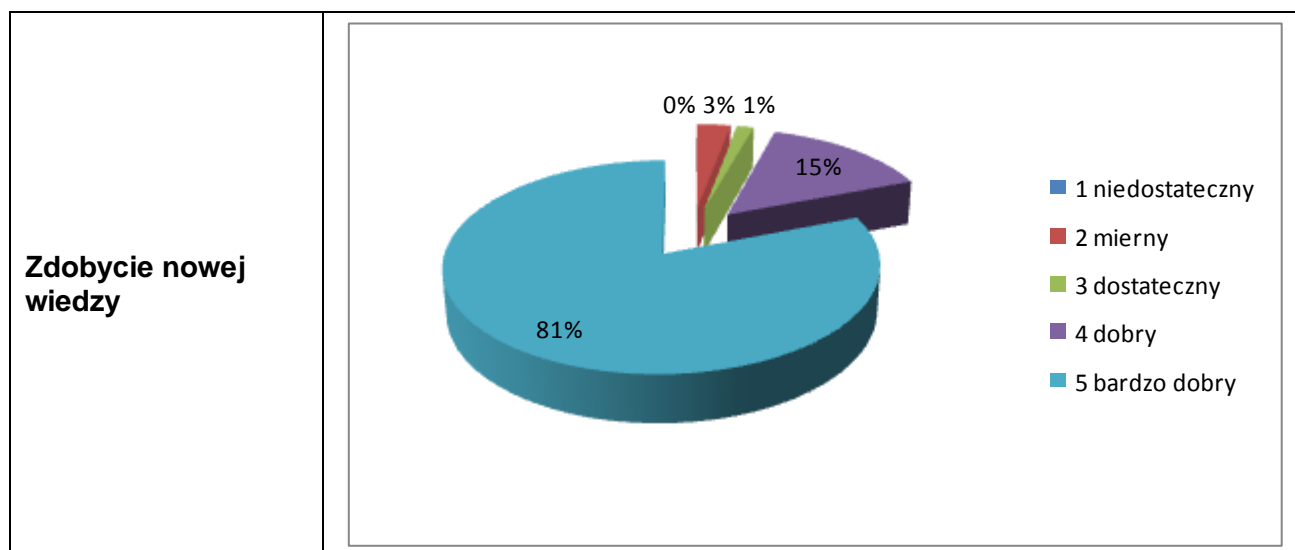
Średnia ocen mieści się w przedziale od 4,4 do 4,7 – co jest oceną bardzo wysoką.

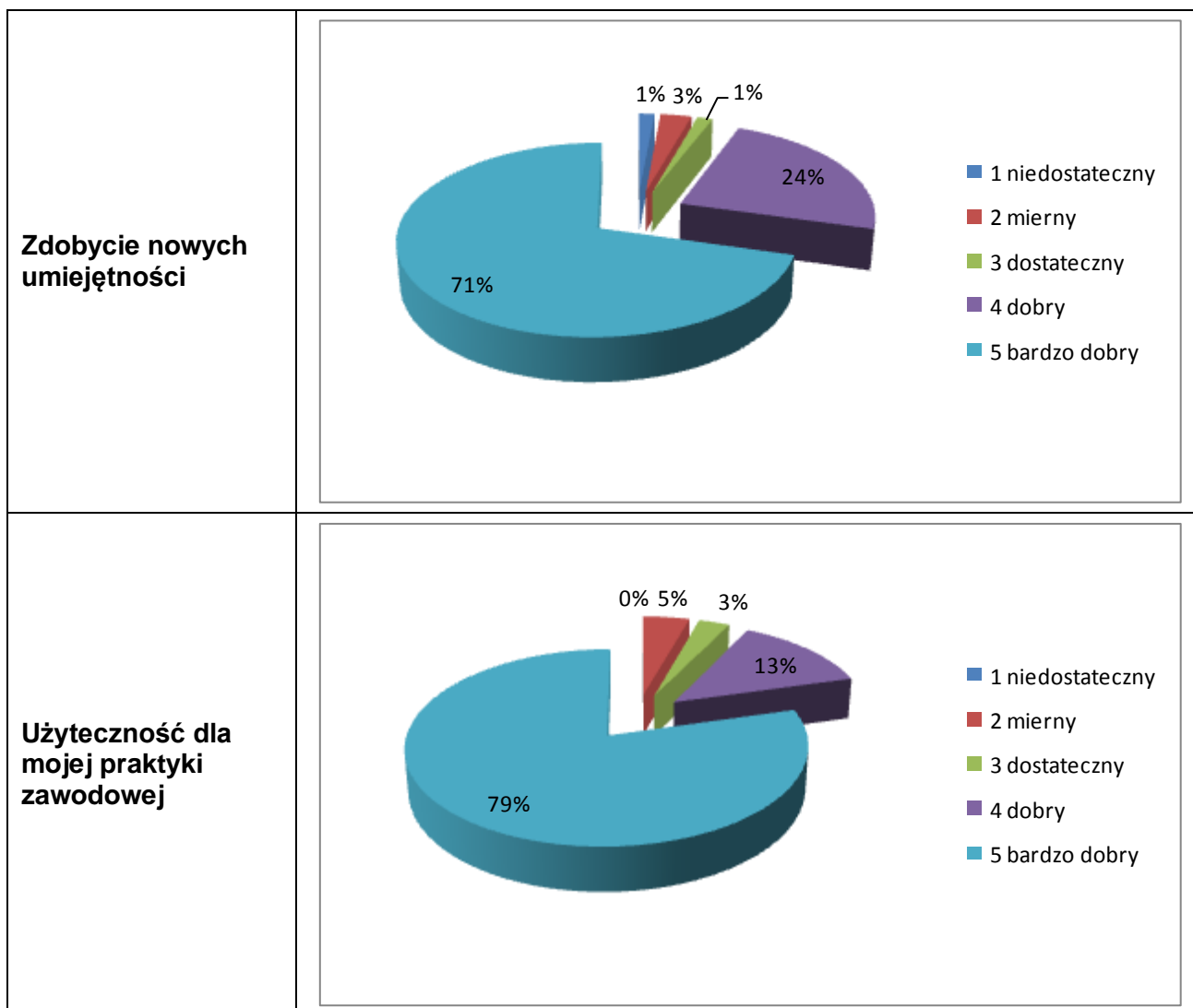
Moduły praktyk takie jak:

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

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

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

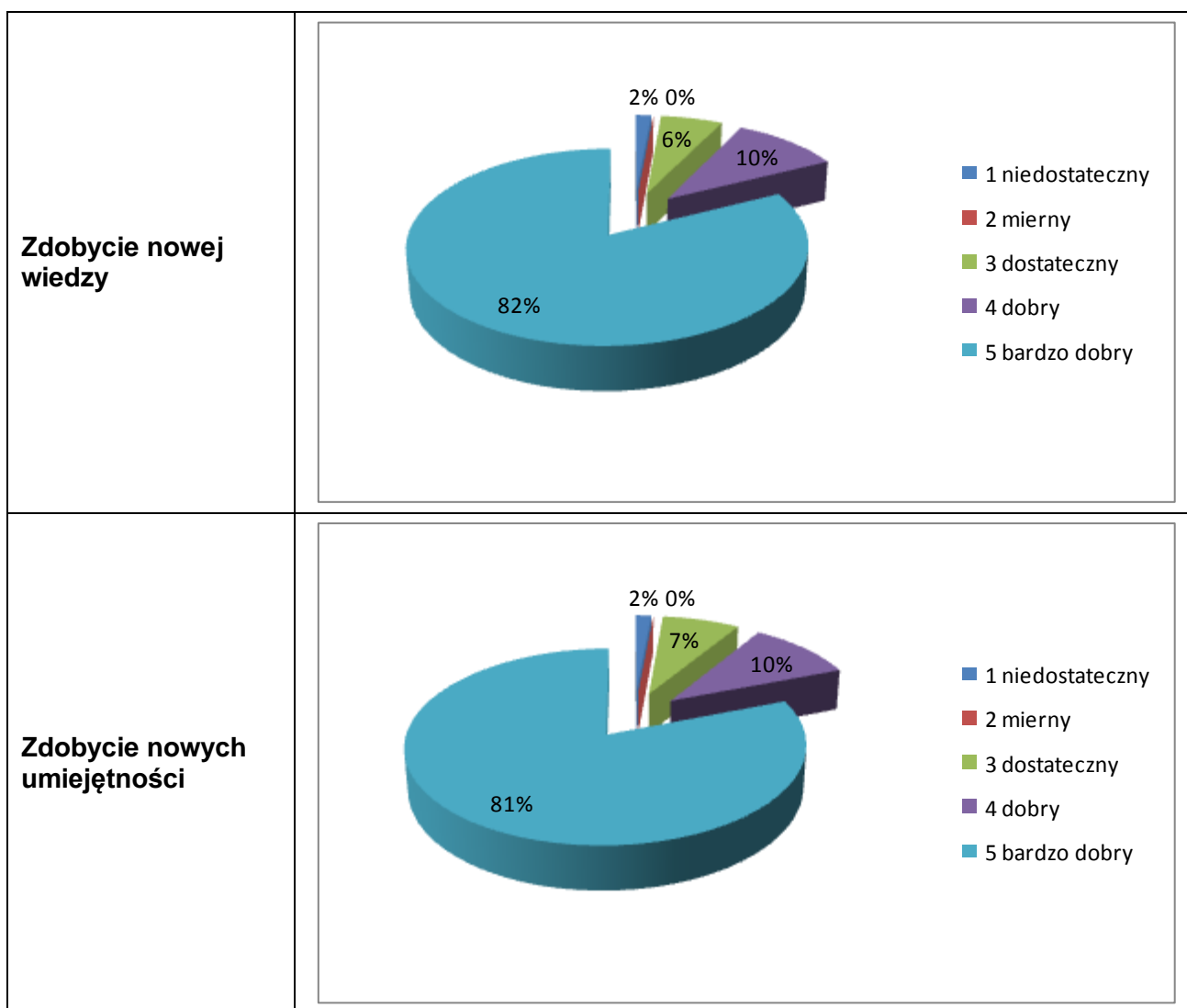


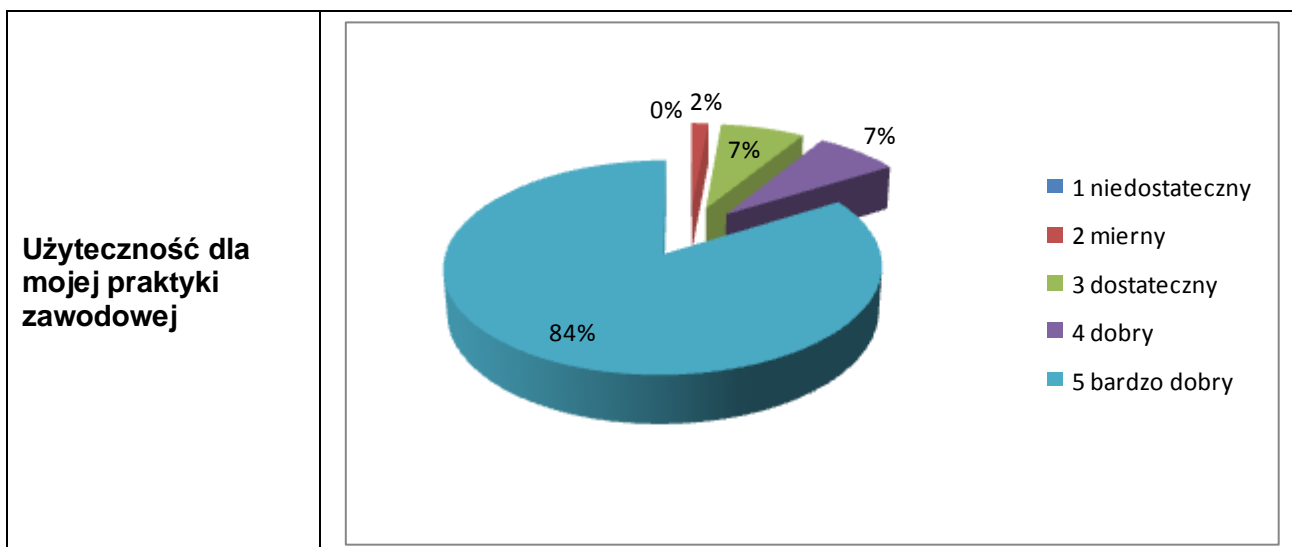


| PRAKTYKI<br>Znajomość produktu<br>(karta dań, obsługa<br>sprzętu)<br>N=68 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|---|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|   | L     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

| <p><b>Zdobycie nowej wiedzy</b></p>                    | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>2%</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>18%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>79%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 2% | 2 mierny | 0% | 3 dostateczny | 1% | 4 dobry | 18% | 5 bardzo dobry | 79% |
|--|---|-------|---------|------------------|----|----------|----|---------------|----|---------|-----|----------------|-----|
| Ocena  | Procent   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 2%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 1%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 18%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 79%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| <p><b>Zdobycie nowych umiejętności</b></p>             | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>2%</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>19%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>78%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 2% | 2 mierny | 0% | 3 dostateczny | 1% | 4 dobry | 19% | 5 bardzo dobry | 78% |
| Ocena  | Procent   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 2%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 1%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 19%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 78%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| <p><b>Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>79%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 2% | 2 mierny | 0% | 3 dostateczny | 3% | 4 dobry | 16% | 5 bardzo dobry | 79% |
| Ocena  | Procent   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 2%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 3%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 16%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 79%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |

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



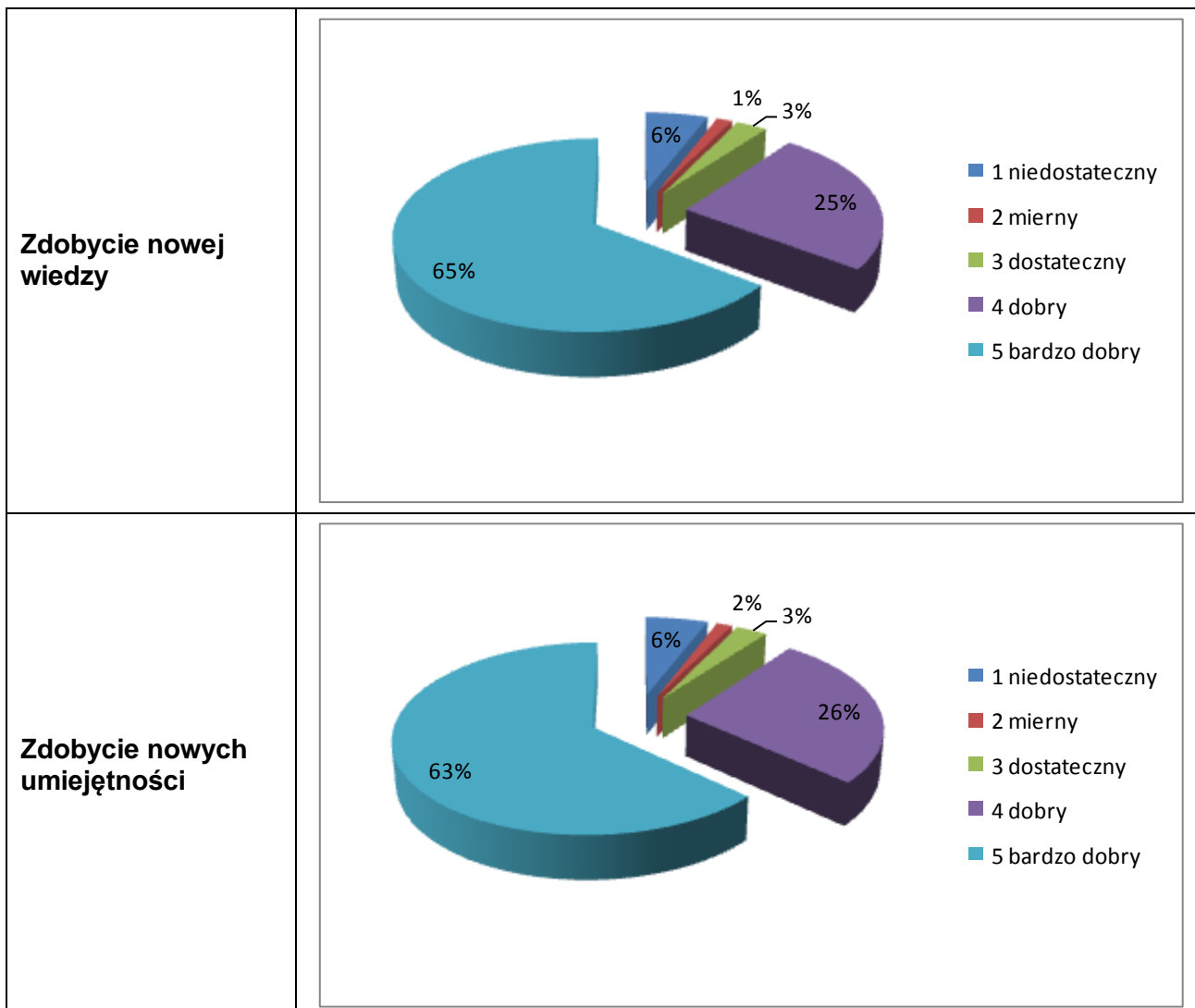


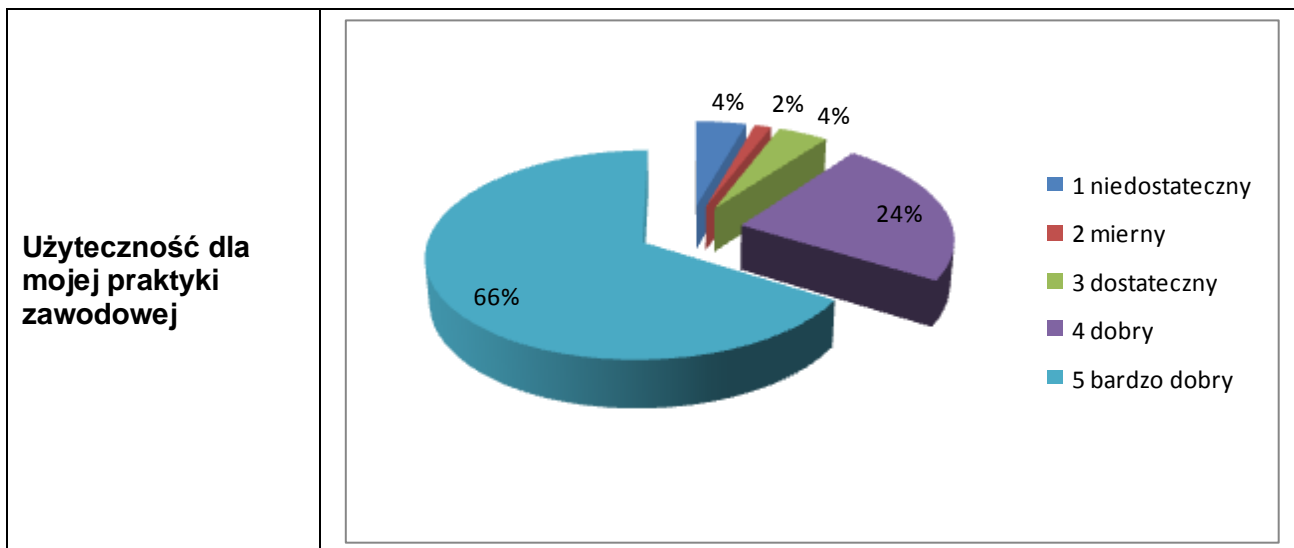
Moduły praktyk takie jak:

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

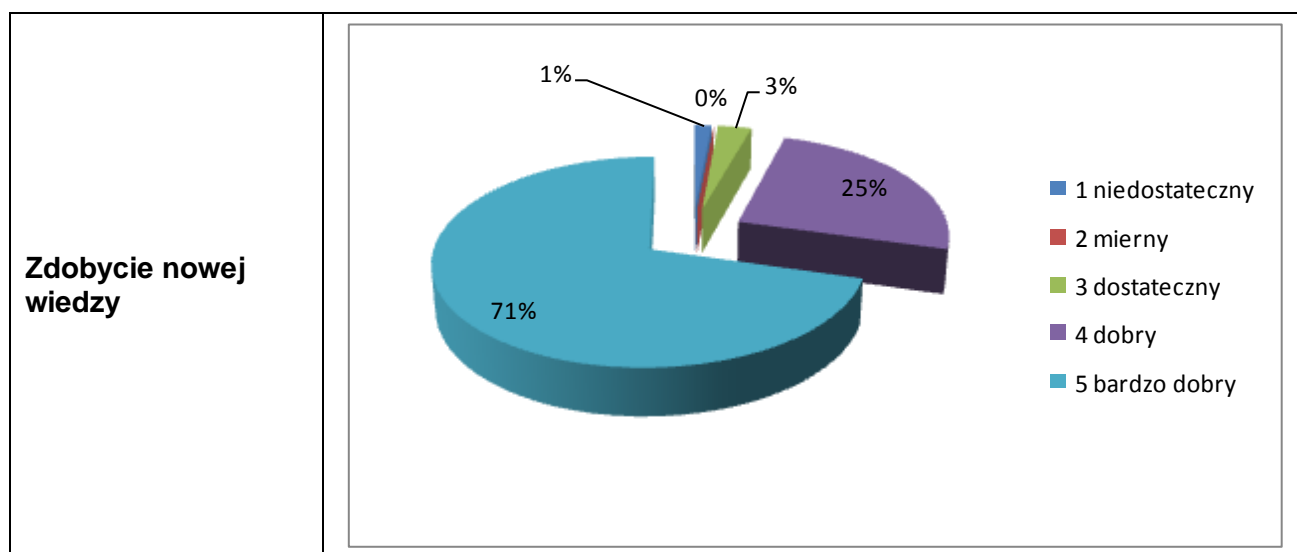
otrzymały nieco niższe oceny (choć nadal bardzo wysokie) oceny mieszczące się w przedziale średnich 4,4 – 4,7, gdzie dominującą średnią ocen jest 4,5 i 4,6.

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

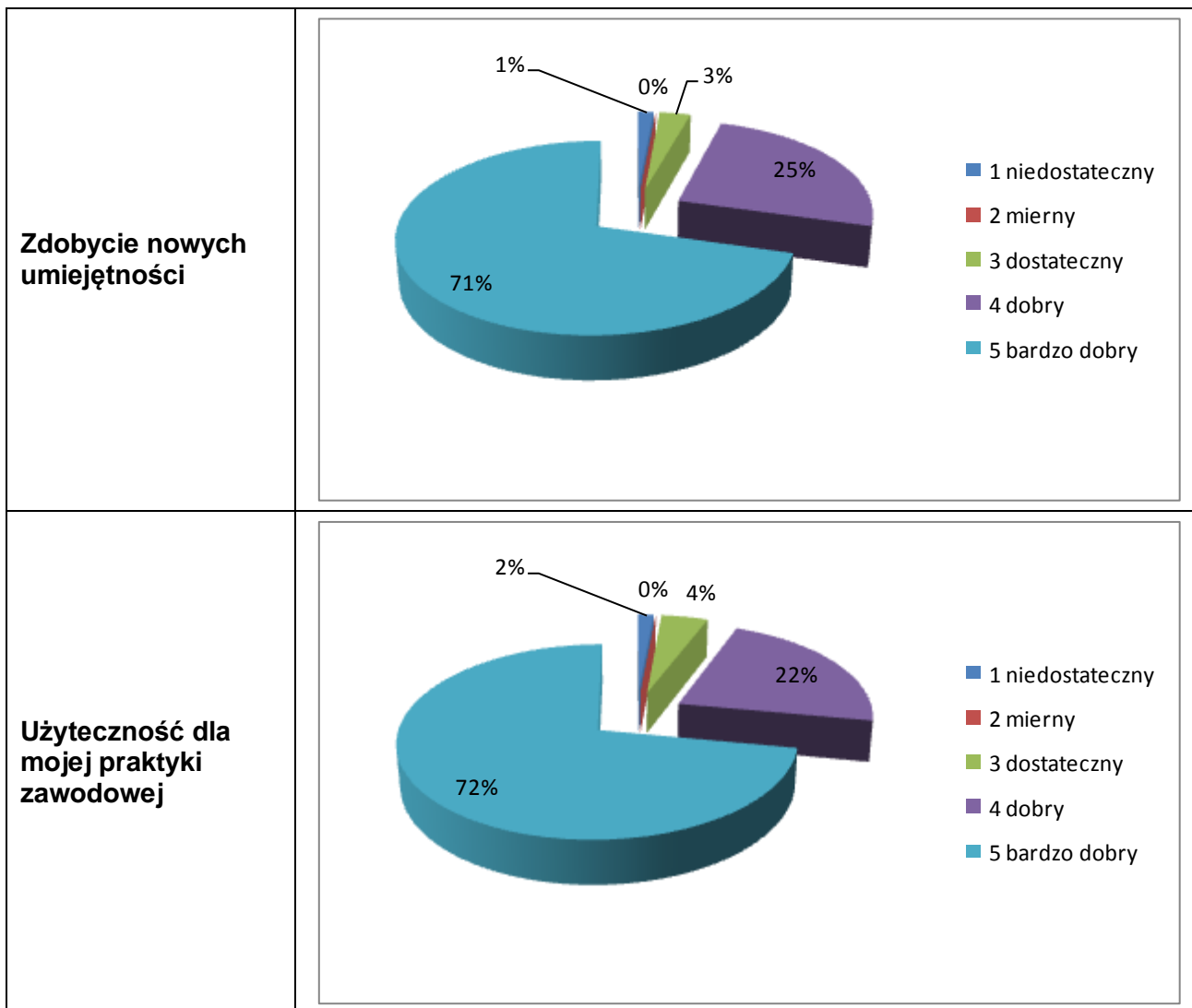




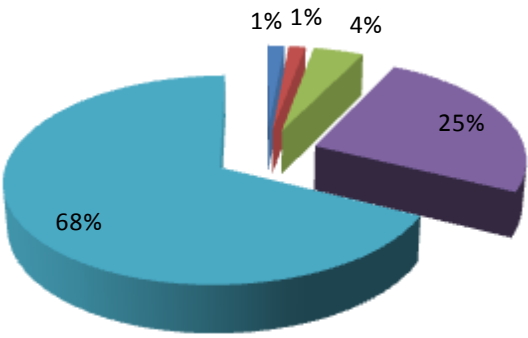
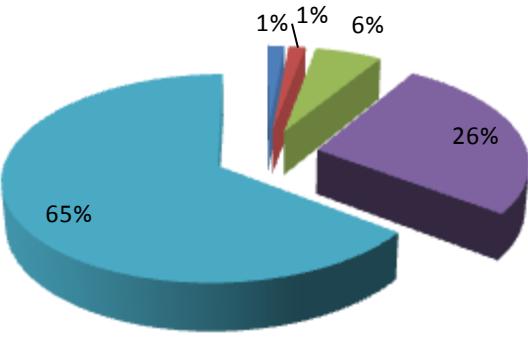
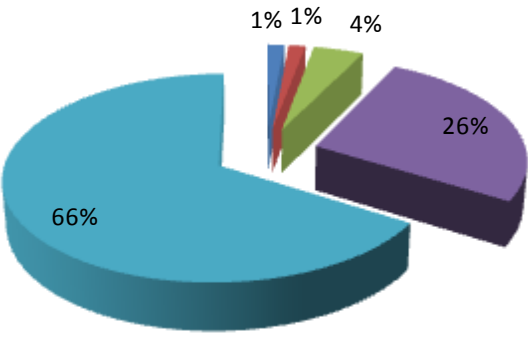
| PRAKTYKI<br>Aktywności sprzedażowe<br>(oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing)<br>N=68 | Zdobycie nowej wiedzy |    | Zdobycie nowych umiejętności |    | Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej |    |
|--|-----------------------|----|------------------------------|----|--|----|
|  | L      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



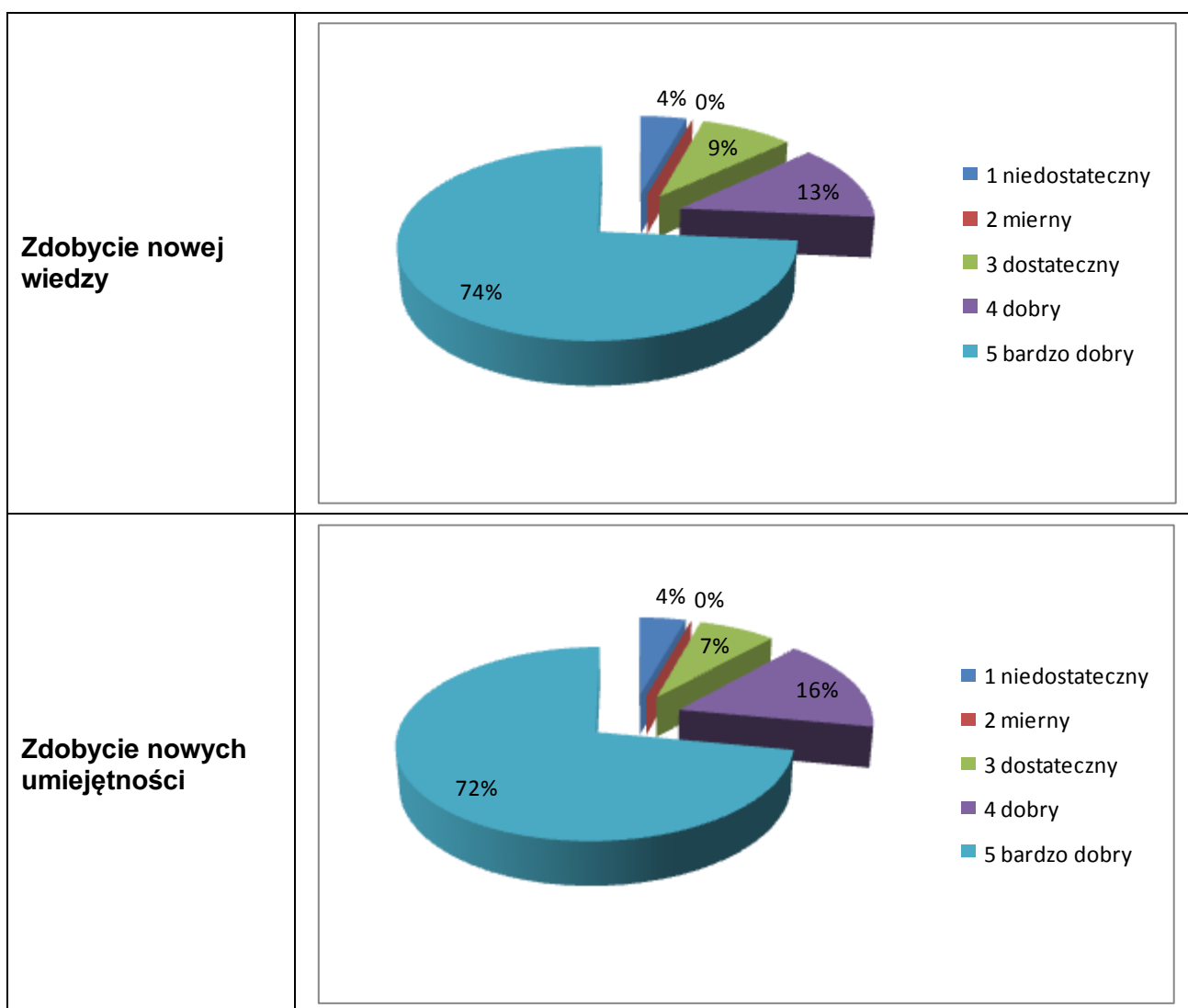


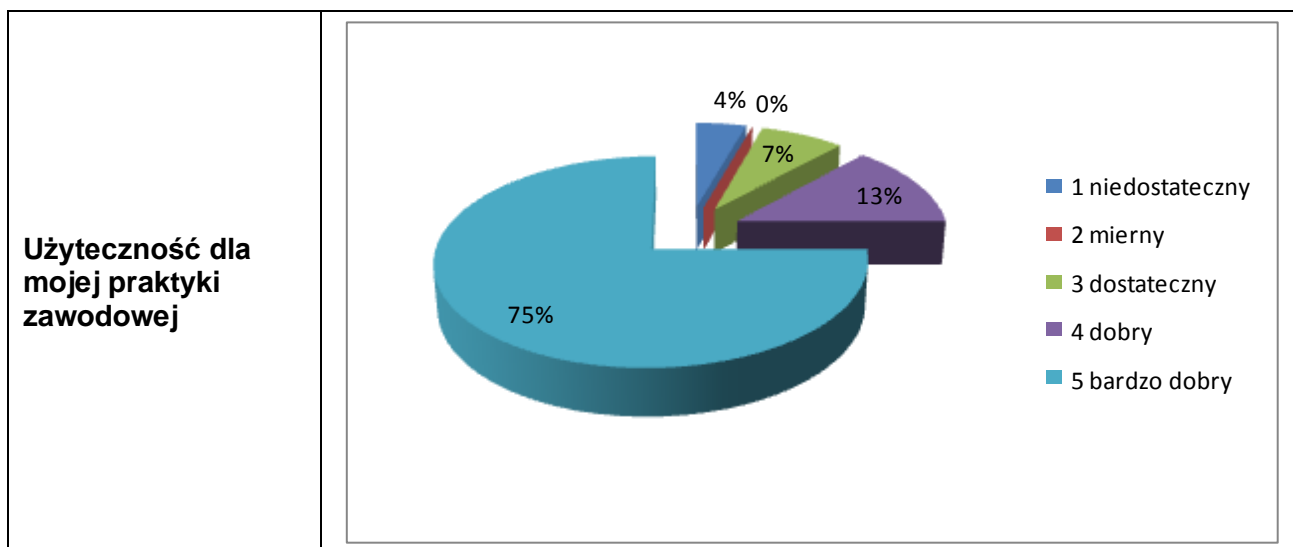


| PRAKTYKI<br>Organizacja pracy<br>N=68 | Zdobycie nowej wiedzy |    | Zdobycie nowych umiejętności |    | Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej |    |
|---------------------------------------|-----------------------|----|------------------------------|----|--|----|
|                             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

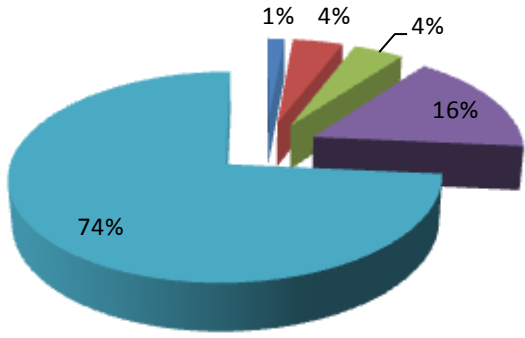
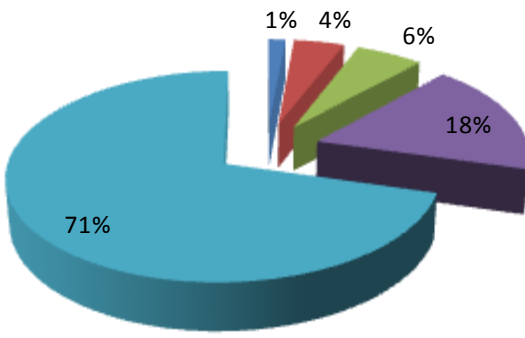
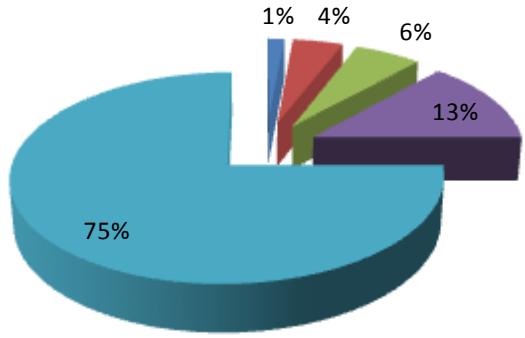
| <p><b>Zdobycie nowej wiedzy</b></p>                    |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>68%</td> </tr> </tbody> </table>   | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 1% | 2 mierny | 1% | 3 dostateczny | 4% | 4 dobry | 25% | 5 bardzo dobry | 68% |
|--|--|-------|---------|------------------|----|----------|----|---------------|----|---------|-----|----------------|-----|
| Ocena  | Procent  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 1%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 1%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 4%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 25%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 68%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| <p><b>Zdobycie nowych umiejętności</b></p>             |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>26%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>65%</td> </tr> </tbody> </table>  | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 1% | 2 mierny | 1% | 3 dostateczny | 6% | 4 dobry | 26% | 5 bardzo dobry | 65% |
| Ocena  | Procent  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 1%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 1%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 6%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 26%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 65%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| <p><b>Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej</b></p> |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>26%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>66%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 1% | 2 mierny | 1% | 3 dostateczny | 4% | 4 dobry | 26% | 5 bardzo dobry | 66% |
| Ocena  | Procent  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 1%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 1%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 4%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 26%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 66%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |

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





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

| <p><b>Zdobycie nowej wiedzy</b></p>                    |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>74%</td> </tr> </tbody> </table>   | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 1% | 2 mierny | 4% | 3 dostateczny | 4% | 4 dobry | 16% | 5 bardzo dobry | 74% |
|--|--|-------|---------|------------------|----|----------|----|---------------|----|---------|-----|----------------|-----|
| Ocena  | Procent  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 1%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 4%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 4%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 16%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 74%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| <p><b>Zdobycie nowych umiejętności</b></p>             |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>18%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>71%</td> </tr> </tbody> </table>  | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 1% | 2 mierny | 4% | 3 dostateczny | 6% | 4 dobry | 18% | 5 bardzo dobry | 71% |
| Ocena  | Procent  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 1%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 4%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 6%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 18%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 71%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| <p><b>Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej</b></p> |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>75%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 1% | 2 mierny | 4% | 3 dostateczny | 6% | 4 dobry | 13% | 5 bardzo dobry | 75% |
| Ocena  | Procent  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 1%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 4%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 6%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 13%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 75%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |

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

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

- *Dla mnie ten program jest bardzo ważny, zobaczyć rzeczywiste warunki pracy to było najważniejsze*
- *Wiele się dzieje w gastronomii i trzeba to zobaczyć*
- *Wiele rzeczy nowych, wiele nowych pomysłów*
- *Poszłam z myślą o tym żeby zrealizować właśnie to co było*
- *U nas jest w szkole zwyczaj, żeby podzielić się u nas w szkole tymi wiadomościami, będę to robić*
- *To jest inne podejście do konsumenta, inne co jest w książce, ta mentalność, inteligencja, kultura szacunek dla gościa, to było super, jestem bardzo zadowolona*
- *Będę przekazywać te wiadomości młodzieży na zajęciach*
- *Nawiązanie bezpośredniego kontaktu z klientem*
- *Mam gotowe rzeczy które mogę zaprezentować uczniom*
- *Mogę skonfrontować siebie z praktyką, ja rzeczywiście byłam, doświadczyłam, dotknęłam, to było dla mnie bardzo ważne*
- *Miałam okazję do wymiany doświadczeń z innymi nauczycielami – co jest dobre, co można zrobić lepiej*
- *Byłam w czasie ferii i nie żałuję, bo to był dobrze wykorzystany czas*
- *Cały czas świat się zmienia (w gastronomii), musimy iść z duchem czasu*
- *Nowe techniczne rozwiązania*
- *Była fajna atmosfera, dużo się nauczyłam, odnoszono się do nas z szacunkiem*

- *Zobaczyliśmy jak to wygląda w praktyce*
- *Serwis, nakrywanie do stołu, serwowanie kawy, herbaty, podawanie egzotycznych potraw, „prawdziwe życie kelnera”, zarządzanie zespołem kelnerskim, praca baru – nauczyliśmy się wielu nowych rzeczy*
- *Bardzo ciekawe informacje o winach, osoby mają ogromną wiedzę i pasję, można było słuchać ich godzinami, miło słuchać ludzi którzy kochają to co robią*
- *Moje oczekiwania zostały spełnione, kompleksowe spojrzenie na hotel i gastronomię, połączenie pracy wszystkich zespołów, widzieliśmy praktycznie jak to działa, to było super, z książek nigdy byśmy się tego nie dowiedzieli*
- *Przełamałam barierę podejścia do gościa*
- *Satysfakcja z praktyki, będziemy to teraz wdrażać w życie, pewniej się czujemy jako nauczyciele*
- *Poszerzyło horyzonty, jako nauczyciele ułatwi nam to przekazanie wiedzy, teraz możemy lepiej przekazać młodzieży jak wszystko praktycznie funkcjonuje*
- *Nie będziemy zaskakiwani przez uczniów pytaniami przychodzącymi po praktyce – dlaczego było inaczej jak w książce*
- *Teoria jest teraz poparta praktyką, uczniowie nie będą mieli pretensji, że co innego mówimy, a co innego widzieli na praktyce*
- *Nie żałuję ferii, gdybym miała jeszcze raz pojechać – to bym pojechała*

Wśród uwag krytycznych pojawiają się wskazania dotyczące:

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

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

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

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

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

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

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

### C. REZULTATY WSPARCIA

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

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

- zaktualizowało swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych;
- zaktualizowało swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych;
- poznało potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych;
- potrafi zmodernizować realizowany przez nich program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego;



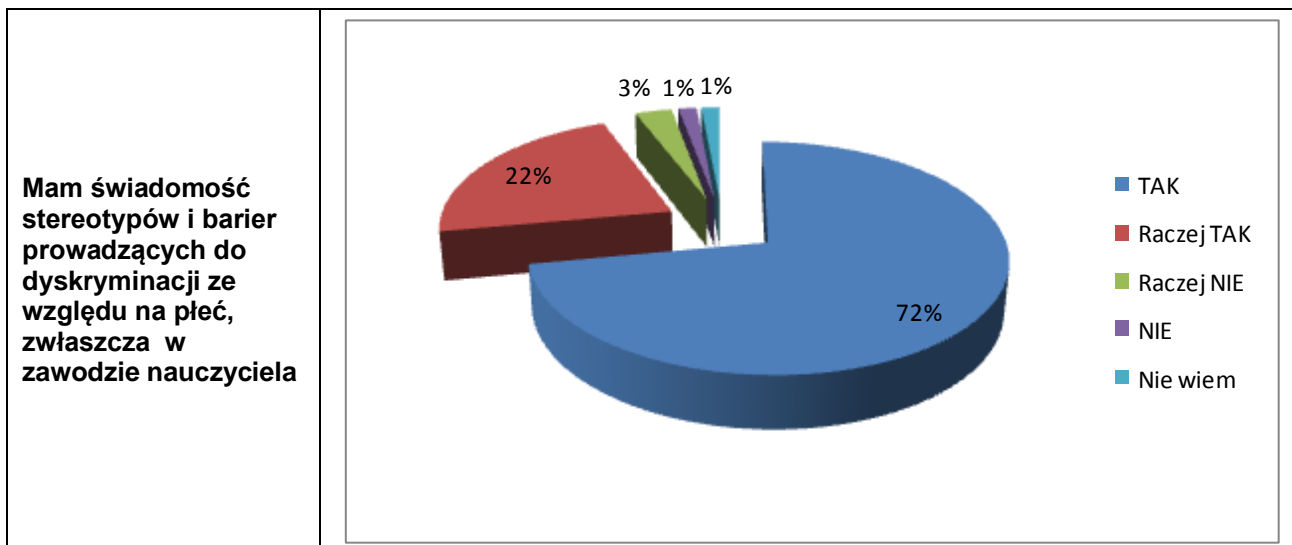
- potrafi zmodernizować realizowany przez nich program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy;
- ma świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela.

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

| Dzięki uczestnictwu w projekcie:<br>N=68   | TAK |    | Raczej TAK |    | Raczej NIE |   | NIE |   | Nie wiem/BD |   |
|--|-----|----|------------|----|------------|---|-----|---|-------------|---|
|  | L   | %  | L          | %  | L          | % | L   | % | L           | % |
| ⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań <b>technologicznych</b> w przedsiębiorstwach gastronomicznych | 50  | 73 | 16         | 24 | 2          | 3 | 0   | 0 | 0           | 0 |
| ⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań <b>organizacyjnych</b> w przedsiębiorstwach gastronomicznych  | 48  | 71 | 18         | 26 | 2          | 3 | 0   | 0 | 0           | 0 |
| ⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych   | 49  | 72 | 14         | 21 | 4          | 6 | 1   | 1 | 0           | 0 |
| ⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści <b>do postępu technicznego i technologicznego</b>  | 43  | 63 | 22         | 32 | 1          | 1 | 1   | 1 | 1           | 1 |
| ⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści <b>do potrzeb rynku pracy</b>                      | 42  | 62 | 23         | 34 | 1          | 1 | 1   | 1 | 1           | 1 |
| ⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela                       | 49  | 72 | 15         | 22 | 2          | 3 | 1   | 1 | 1           | 1 |

| <p><b>Zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TAK</td> <td>73%</td> </tr> <tr> <td>Raczej TAK</td> <td>24%</td> </tr> <tr> <td>Raczej NIE</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>NIE</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> | Odpowiedź | Procent | TAK | 73% | Raczej TAK | 24% | Raczej NIE | 3% | NIE | 0% | Nie wiem | 0% |
|---|---|-----------|---------|-----|-----|------------|-----|------------|----|-----|----|----------|----|
| Odpowiedź   | Procent   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| TAK   | 73%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Raczej TAK  | 24%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Raczej NIE  | 3%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| NIE   | 0%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Nie wiem  | 0%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| <p><b>Zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych</b></p>  | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TAK</td> <td>71%</td> </tr> <tr> <td>Raczej TAK</td> <td>26%</td> </tr> <tr> <td>Raczej NIE</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>NIE</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> | Odpowiedź | Procent | TAK | 71% | Raczej TAK | 26% | Raczej NIE | 3% | NIE | 0% | Nie wiem | 0% |
| Odpowiedź   | Procent   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| TAK   | 71%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Raczej TAK  | 26%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Raczej NIE  | 3%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| NIE   | 0%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Nie wiem  | 0%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |

| <p><b>Poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych</b></p>                                       | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TAK</td> <td>72%</td> </tr> <tr> <td>Raczej TAK</td> <td>21%</td> </tr> <tr> <td>Raczej NIE</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>NIE</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> | Odpowiedź | Procent | TAK | 72% | Raczej TAK | 21% | Raczej NIE | 6% | NIE | 1% | Nie wiem | 0% |
|--|---|-----------|---------|-----|-----|------------|-----|------------|----|-----|----|----------|----|
| Odpowiedź  | Procent   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| TAK  | 72%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Raczej TAK   | 21%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Raczej NIE   | 6%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| NIE  | 1%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Nie wiem   | 0%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| <p><b>Potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TAK</td> <td>63%</td> </tr> <tr> <td>Raczej TAK</td> <td>32%</td> </tr> <tr> <td>Raczej NIE</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>NIE</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table> | Odpowiedź | Procent | TAK | 63% | Raczej TAK | 32% | Raczej NIE | 1% | NIE | 1% | Nie wiem | 1% |
| Odpowiedź  | Procent   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| TAK  | 63%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Raczej TAK   | 32%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Raczej NIE   | 1%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| NIE  | 1%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Nie wiem   | 1%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| <p><b>Potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy</b></p>                     | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TAK</td> <td>62%</td> </tr> <tr> <td>Raczej TAK</td> <td>34%</td> </tr> <tr> <td>Raczej NIE</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>NIE</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table> | Odpowiedź | Procent | TAK | 62% | Raczej TAK | 34% | Raczej NIE | 1% | NIE | 1% | Nie wiem | 1% |
| Odpowiedź  | Procent   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| TAK  | 62%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Raczej TAK   | 34%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Raczej NIE   | 1%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| NIE  | 1%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Nie wiem   | 1%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |



#### D. ORGANIZACJA WSPARCIA

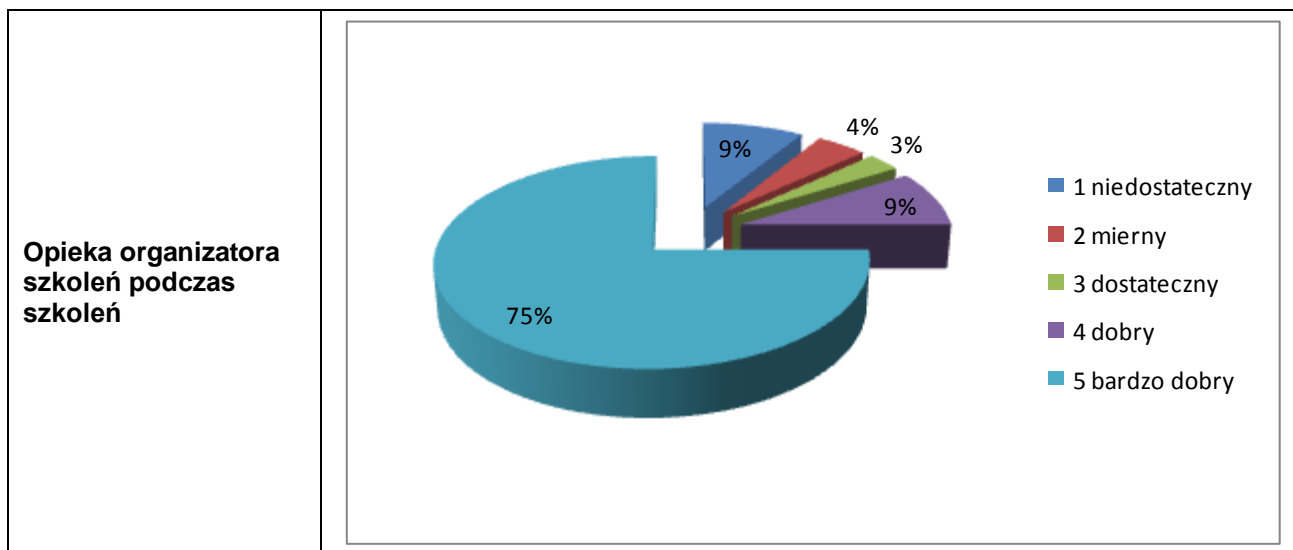
Również organizacja wsparcia nie budzi zastrzeżeń. Wszystkie oceniane aspekty, tj.:

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

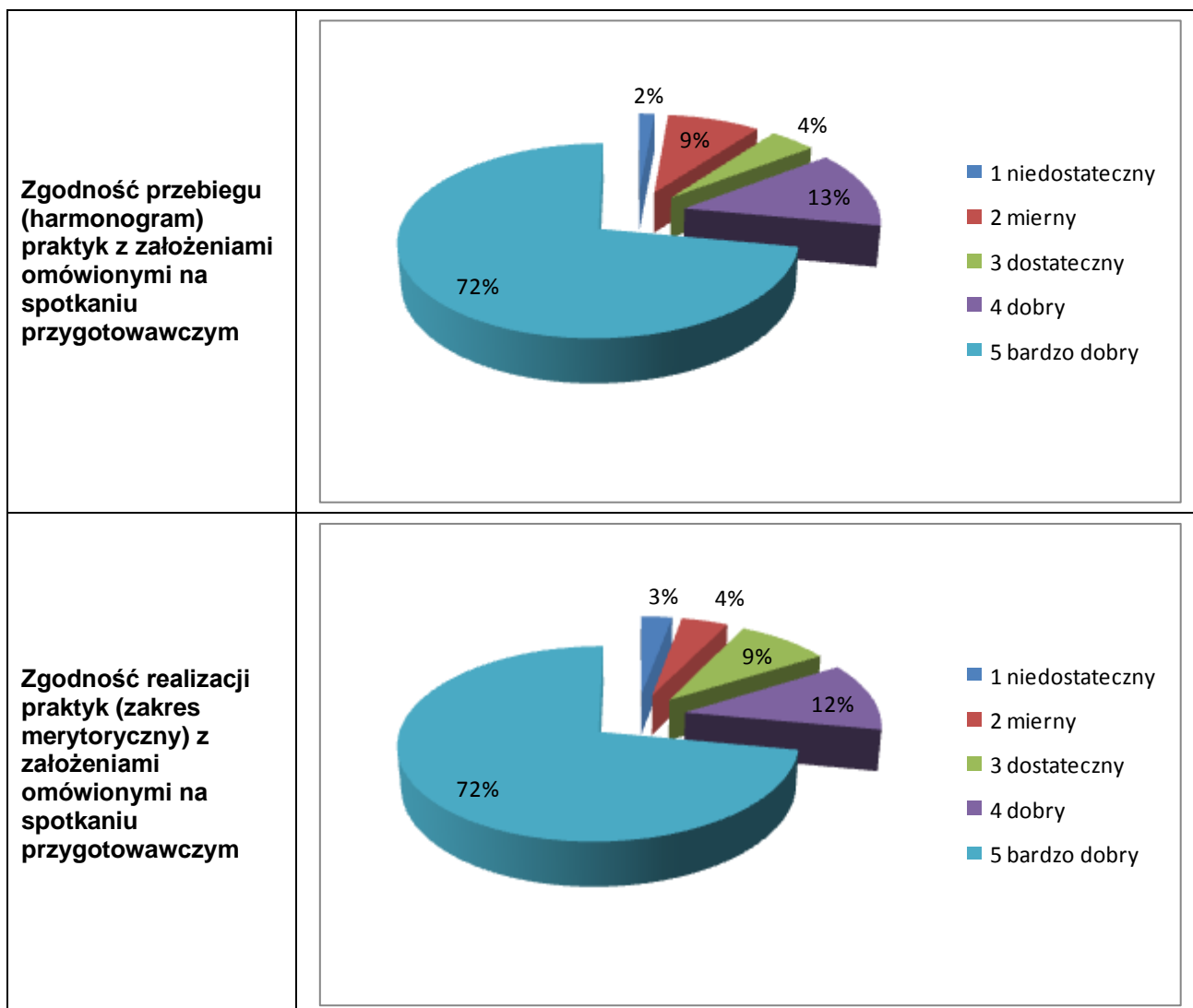
uzyskują bardzo wysokie oceny mieszczące się w przedziale średnich 4,4 – 4,6.

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

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



| <p><b>Sprawność organizacji szkoleń</b></p>         | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>18%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>66%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 niedostateczny | 5% | 2 mierny | 4% | 3 dostateczny | 7% | 4 dobry | 18% | 5 bardzo dobry | 66% |
|---|---|-----------|---------|------------------|----|----------|----|---------------|----|---------|-----|----------------|-----|
| Kategoria   | Procent   |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                    | 5%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny  | 4%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny                                       | 7%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry   | 18%   |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry                                      | 66%   |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| <p><b>Opieka opiekuna praktyk na praktyce</b></p>   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>79%</td> </tr> </tbody> </table>  | Kategoria | Procent | 1 niedostateczny | 7% | 2 mierny | 6% | 3 dostateczny | 5% | 4 dobry | 3%  | 5 bardzo dobry | 79% |
| Kategoria   | Procent   |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                    | 7%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny  | 6%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny                                       | 5%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry   | 3%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry                                      | 79%   |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| <p><b>Warunki techniczne realizacji praktyk</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>75%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 niedostateczny | 3% | 2 mierny | 3% | 3 dostateczny | 9% | 4 dobry | 10% | 5 bardzo dobry | 75% |
| Kategoria   | Procent   |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                    | 3%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny  | 3%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny                                       | 9%  |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry   | 10%   |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry                                      | 75%   |           |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |



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

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

Wśród uwag pojawia się prośba o:

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

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

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



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

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

Uczestnicy tak podsumowują swoją praktykę:

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

Uczestnicy rekomendują:

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

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

### 6.1.3. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

## 6.2. Wyniki II ewaluacji okresowej

### 6.2.1. Ewaluacja ex-ante

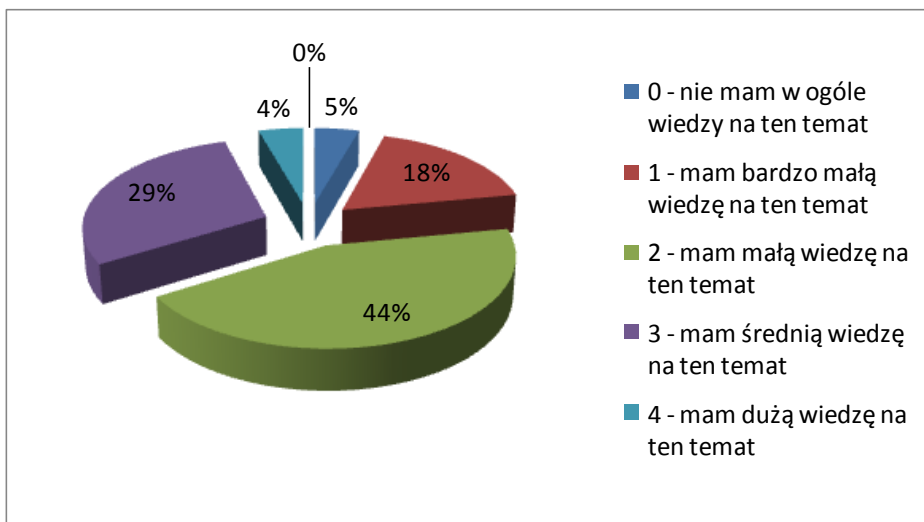
#### A. OCENA WIEDZY

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, ocenią swoją wiedzę na 4 czyli uważa że ma dużą wiedzę na tematy objęte szkoleniem.

| Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?<br>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  |
| <b>ŚREDNIA OCEN</b>  | <b>2,1</b> |    |

## Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



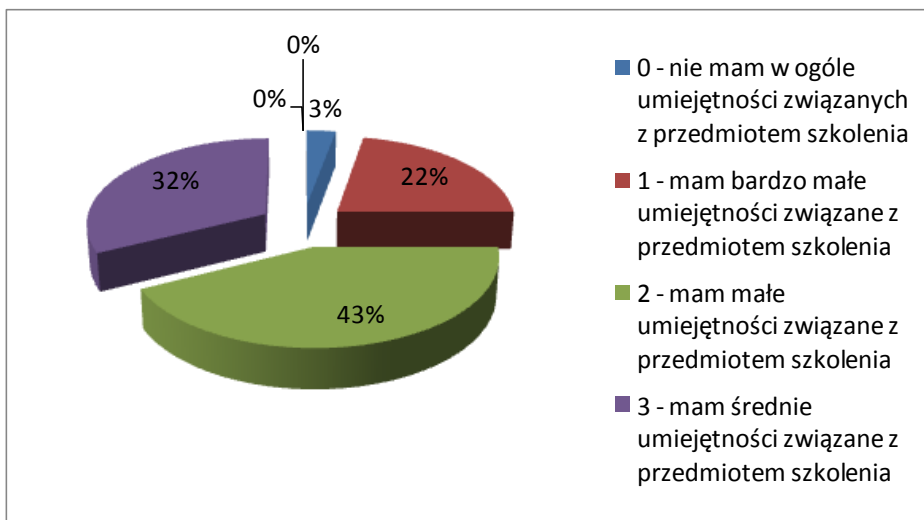
## B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

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?<br>N=68 | L          | %  |
|--|------------|----|
| 0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia                    | 2          | 3  |
| 1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia                      | 15         | 22 |
| 2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia                             | 29         | 43 |
| 3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia                          | 22         | 32 |
| 4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia                             | 0          | 0  |
| 5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia                      | 0          | 0  |
| <b>ŚREDNIA OCEN</b>  | <b>2,9</b> |    |

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



### C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

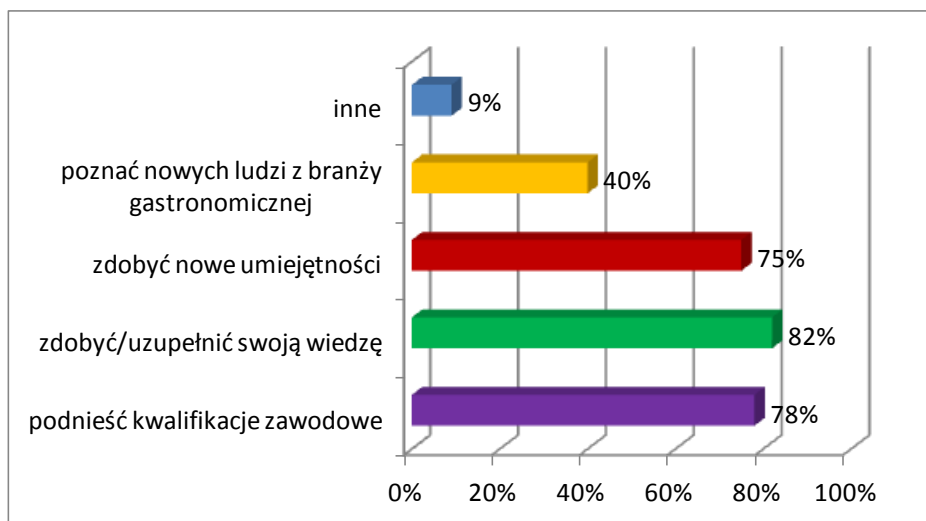
Oczekiwania nauczycieli przed szkoleniem są bardzo podobne i mocno jednolite, zdecydowana większość oczekuje:

- 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?<br>(respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź)<br>N=68 | L  | %  |
|---|----|----|
| podnieść kwalifikacje zawodowe  | 46 | 78 |
| zdobyc/uzupełnić swoją wiedzę   | 56 | 82 |
| zdobyc nowe umiejętności  | 51 | 75 |
| poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej  | 27 | 40 |
| inne  | 6  | 9  |

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



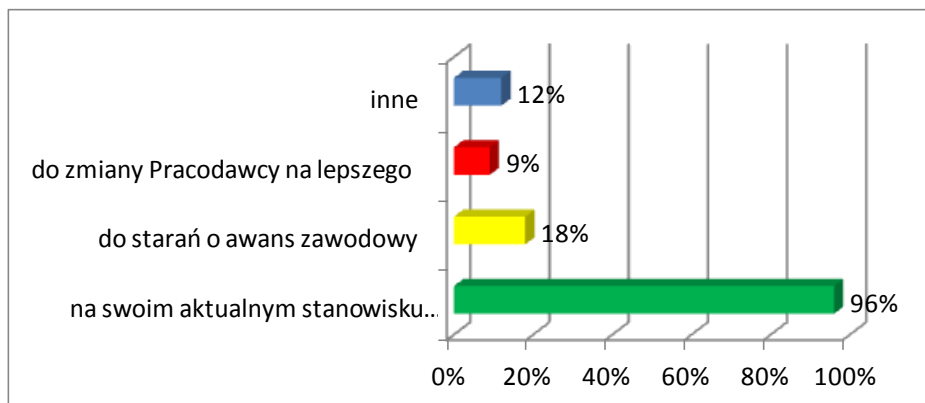
### D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

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

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

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

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



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

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

## 6.2.2. 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:

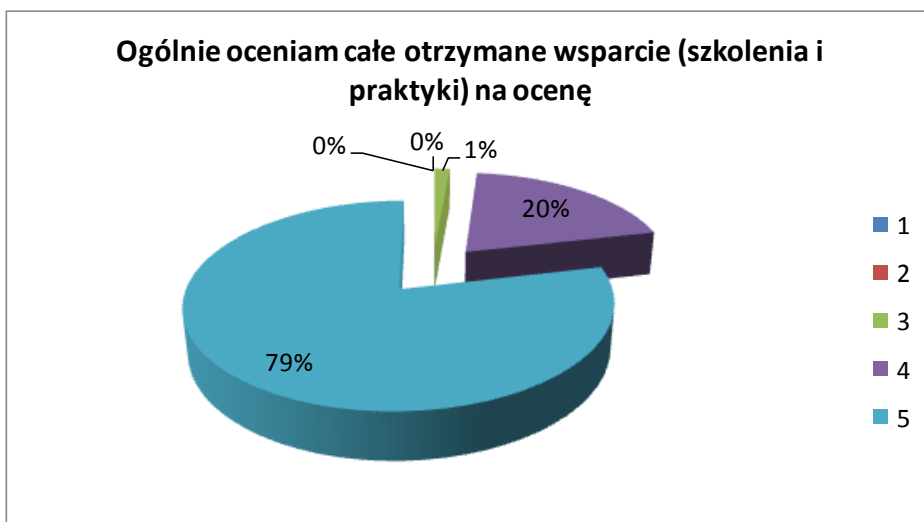
- ogólna ocena całego otrzymanego wsparcia (szkolenia i praktyki);
- ogólna wartość merytoryczna wsparcia;

- 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.

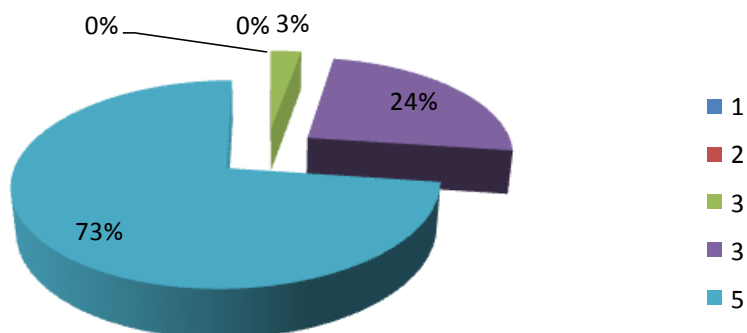
| OCENIANY ELEMENT<br>N=70  | 1 |   | 2 |   | 3 |   | 4  |    | 5  |    | ŚREDNIA<br>OCEN |
|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|-----------------|
|   | L | % | L | % | L | % | L  | %  | L  | %  |                 |
| Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę | 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             |



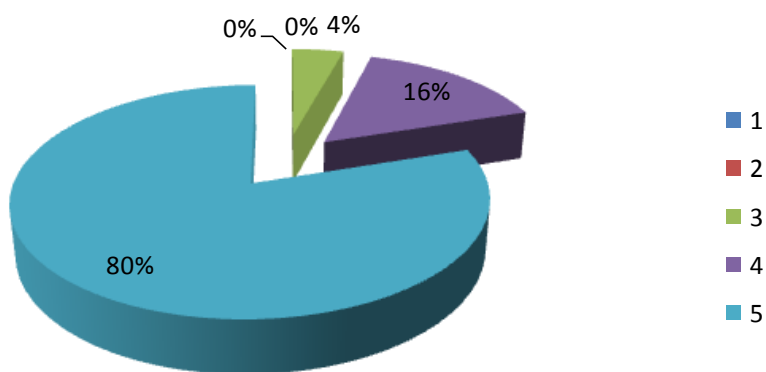


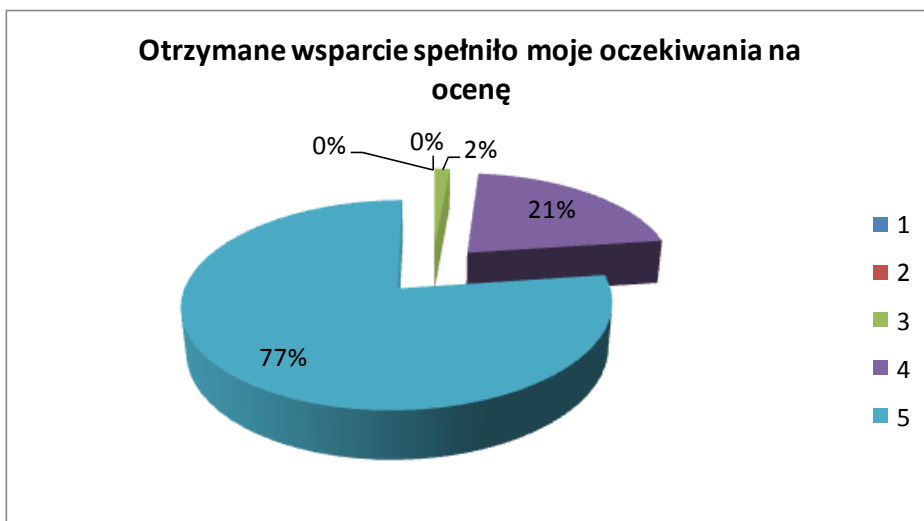


### Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę



### Organizację wsparcia oceniam na ocenę





## B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

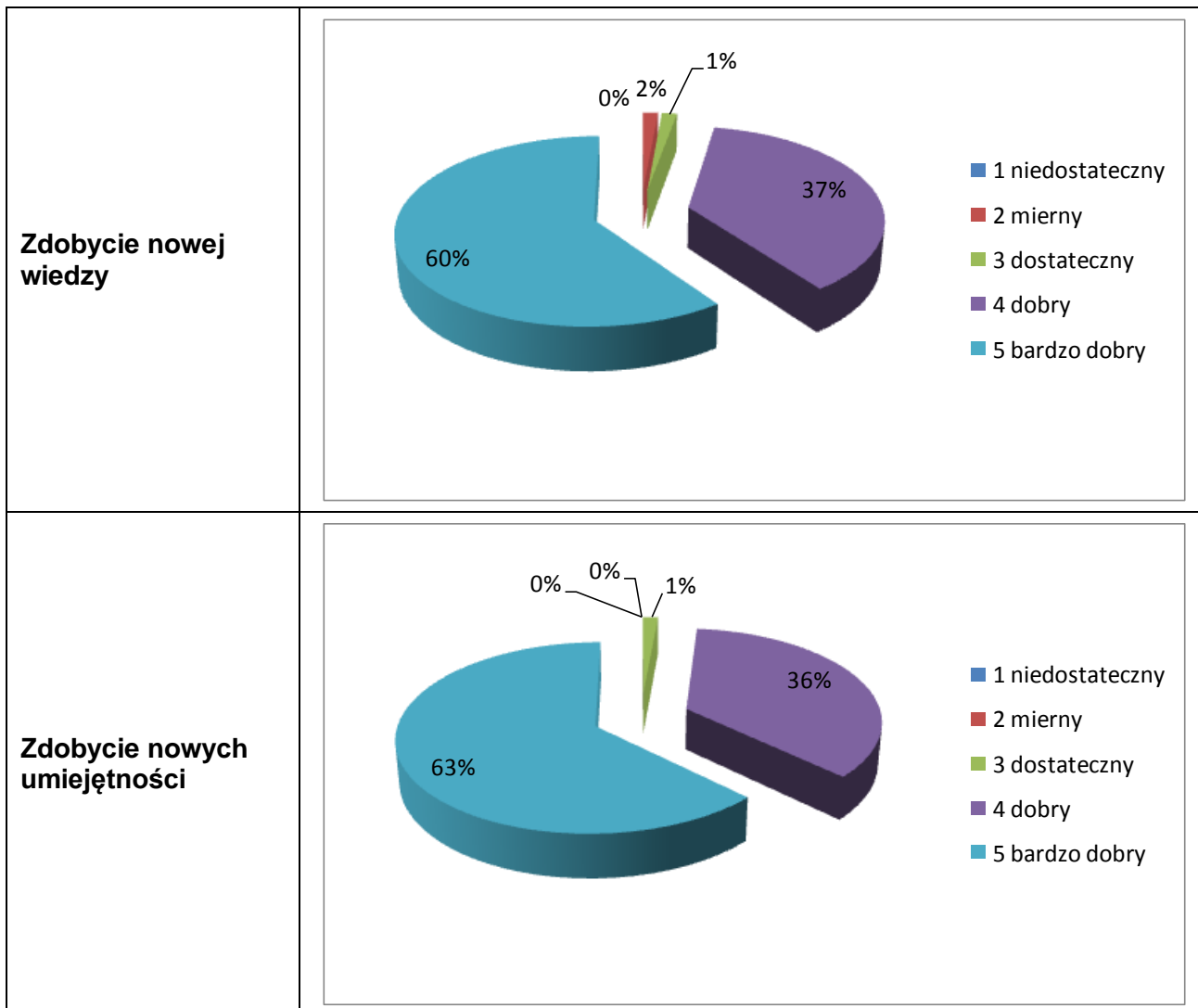
Również szczegółowa ocena poszczególnych modułów szkoleniowych jest bardzo wysoka – tu również dominują oceny bardzo dobre i dobre.

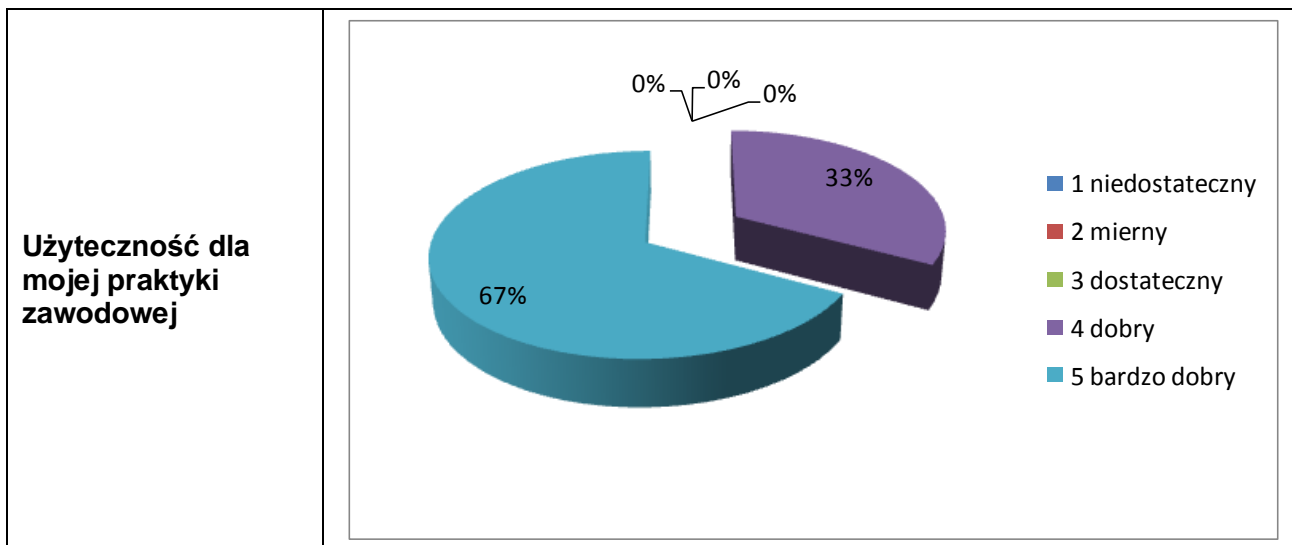
Wszystkie oceniane kategorie takie jak:

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

dla wszystkich ocenianych modułów szkoleniowych otrzymały średnie oceny powyżej 4.

| Szkolenie instruktażowe: 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  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>  | 0                   | 0  | 0                          | 0  | 0  | 0  |
| <b>2 MIERNY</b>  | 1                   | 2  | 0                          | 0  | 0  | 0  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>   | 1                   | 1  | 1                          | 1  | 0  | 0  |
| <b>4 DOBRY</b>   | 26                  | 37 | 25                         | 36 | 23                                       | 33 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>  | 42                  | 60 | 44                         | 63 | 47                                       | 67 |
| <b>Średnia ocen</b>  | 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 poruszonymi tam kwestiami, rekomendują nawet by mogło być dłuższe.

| Szkolenie instruktażowe:<br>pozdrawianie gości,<br>zewnętrzny wygląd kelnera,<br>szkło konsumpcyjne i<br>restauracyjne, organizacja<br>zakładów<br>gastronomicznych, wina,<br>drinki, obsługa klienta<br>N=70 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|---|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|   | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>   | 0                        | 0  | 0                               | 0  | 0  | 0  |
| <b>2 MIERNY</b>   | 0                        | 0  | 0                               | 0  | 0  | 0  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>  | 0                        | 0  | 1                               | 1  | 0  | 0  |
| <b>4 DOBRY</b>  | 16                       | 23 | 14                              | 20 | 15   | 21 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>   | 54                       | 77 | 55                              | 79 | 55   | 79 |
| <b>Średnia ocen</b>   | 4,8                      |    | 4,8                             |    | 4,8  |    |

| <p><b>Zdobycie nowej wiedzy</b></p>                    | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</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>23%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>77%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 0% | 2 mierny | 0% | 3 dostateczny | 0% | 4 dobry | 23% | 5 bardzo dobry | 77% |
|--|---|-------|---------|------------------|----|----------|----|---------------|----|---------|-----|----------------|-----|
| Ocena  | Procent   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 23%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 77%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| <p><b>Zdobycie nowych umiejętności</b></p>             | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</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>20%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>79%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 0% | 2 mierny | 0% | 3 dostateczny | 1% | 4 dobry | 20% | 5 bardzo dobry | 79% |
| Ocena  | Procent   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 1%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 20%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 79%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| <p><b>Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</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>21%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>79%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 0% | 2 mierny | 0% | 3 dostateczny | 0% | 4 dobry | 21% | 5 bardzo dobry | 79% |
| Ocena  | Procent   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 21%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 79%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |

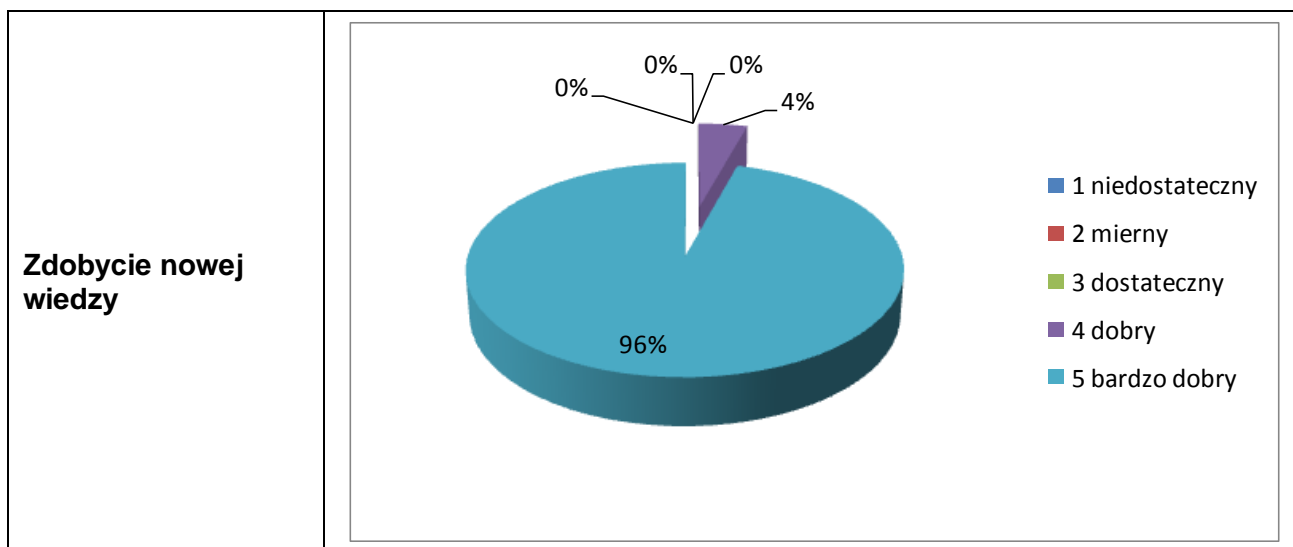
Również ocena praktyk dokonana przez uczestników potwierdza ich wysoką jakość merytoryczną, a szczególnie użyteczność dla praktyki zawodowej uczestników.

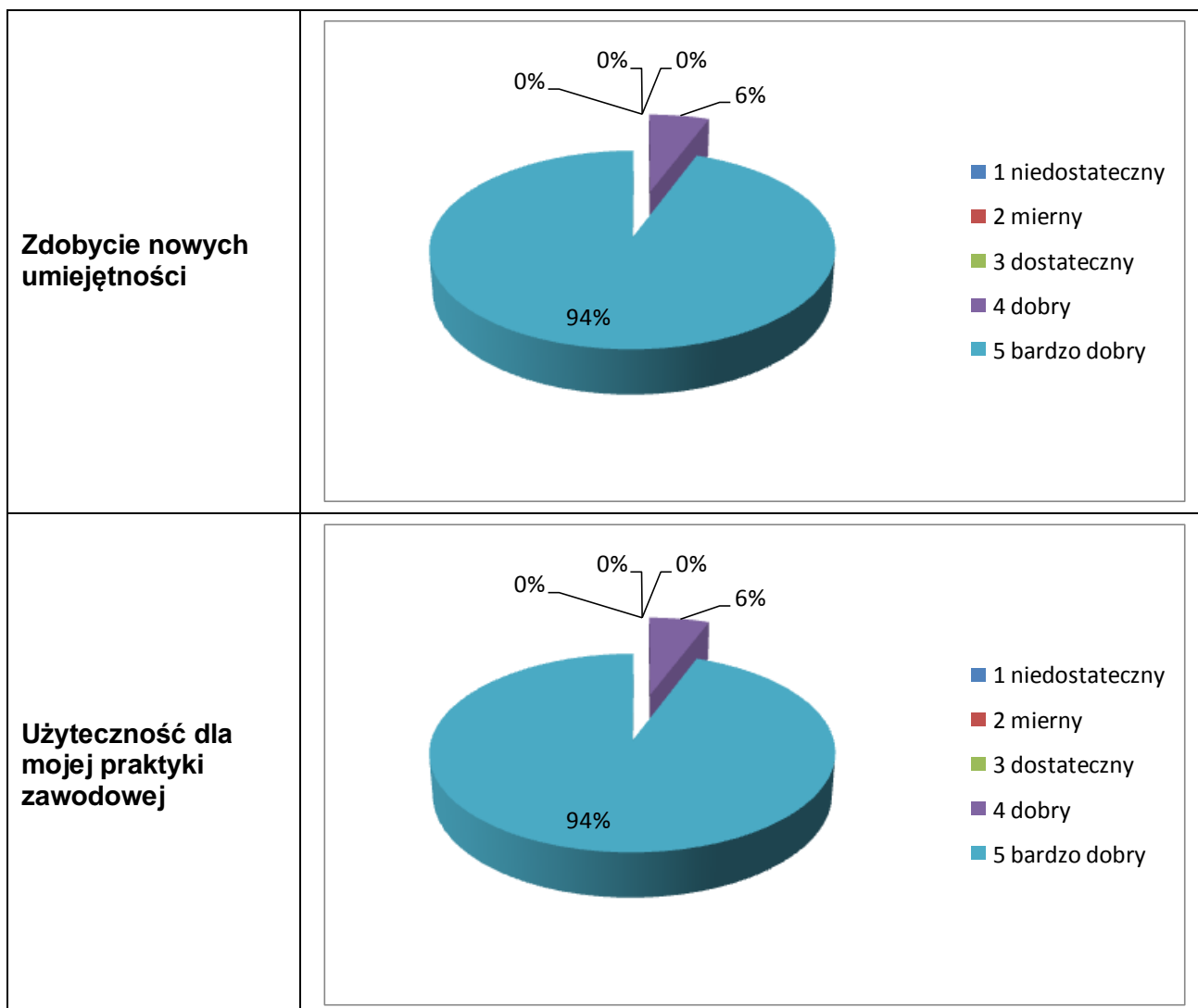
Zdecydowanie dominują oceny bardzo dobre przyznane wszystkim ocenianym kategoriom:

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



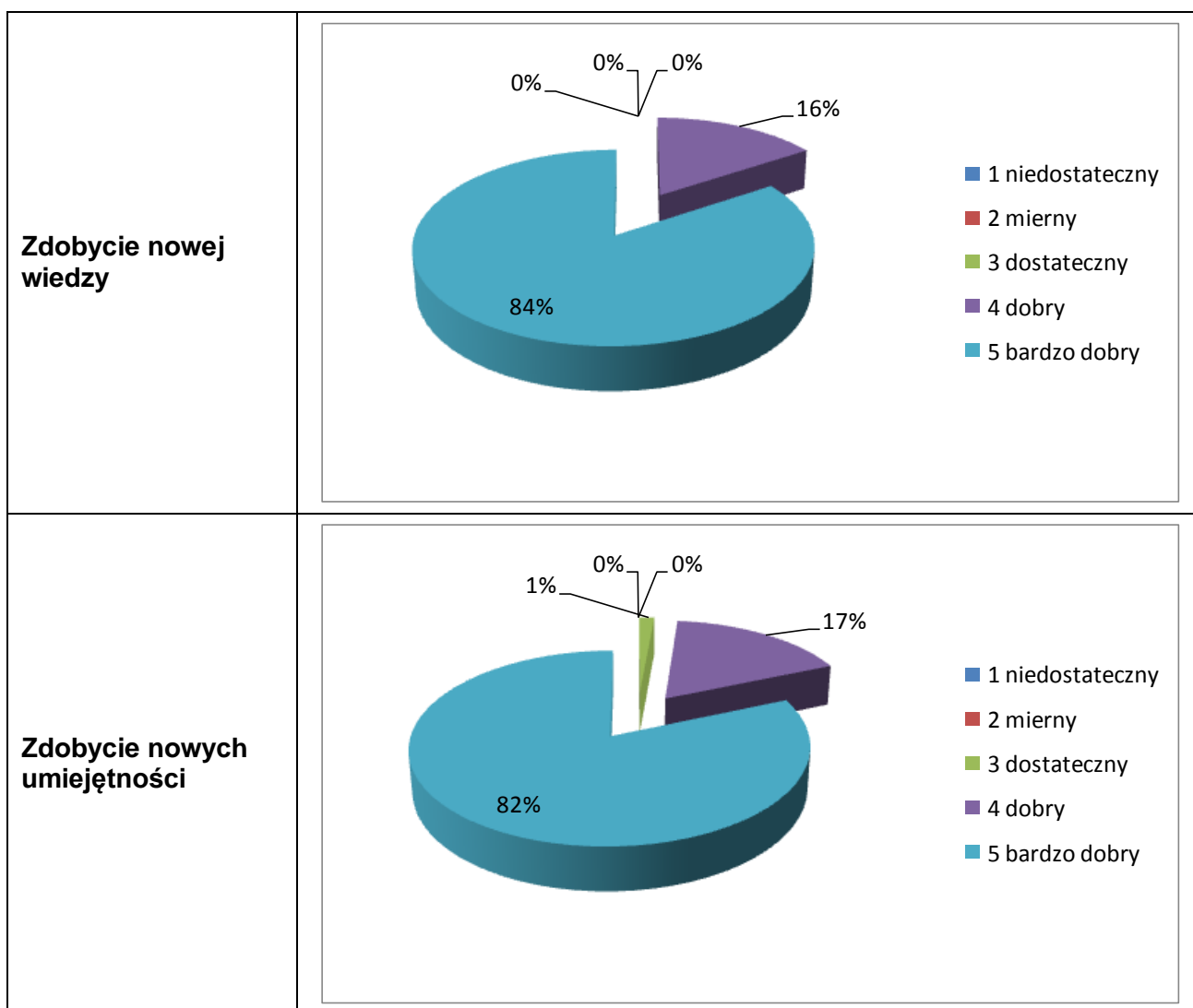


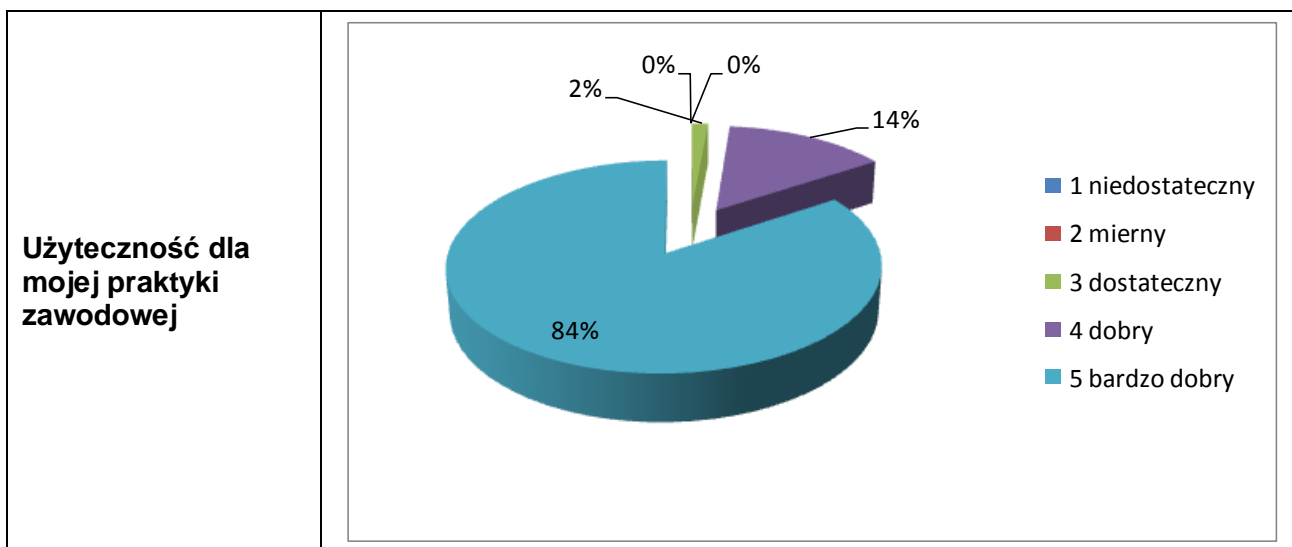
| PRAKTYKI<br>Znajomość produktu<br>(karta dań, obsługa<br>sprzętu)<br>N=70 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|---|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|   | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>   | 0                        | 0  | 0                               | 0  | 0  | 0  |
| <b>2 MIERNY</b>   | 0                        | 0  | 0                               | 0  | 0  | 0  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>  | 0                        | 0  | 0                               | 0  | 0  | 0  |
| <b>4 DOBRY</b>  | 10                       | 14 | 12                              | 17 | 12   | 17 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>   | 60                       | 86 | 58                              | 83 | 58   | 83 |
| <b>Średnia ocen</b>   | 4,9                      |    | 4,8                             |    | 4,8  |    |

| <p><b>Zdobycie nowej wiedzy</b></p>                    | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</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>14%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>86%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 0% | 2 mierny | 0% | 3 dostateczny | 0% | 4 dobry | 14% | 5 bardzo dobry | 86% |
|--|---|-------|---------|------------------|----|----------|----|---------------|----|---------|-----|----------------|-----|
| Ocena  | Procent   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 14%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 86%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| <p><b>Zdobycie nowych umiejętności</b></p>             | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</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>17%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>83%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 0% | 2 mierny | 0% | 3 dostateczny | 0% | 4 dobry | 17% | 5 bardzo dobry | 83% |
| Ocena  | Procent   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 17%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 83%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| <p><b>Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</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>17%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>83%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 0% | 2 mierny | 0% | 3 dostateczny | 0% | 4 dobry | 17% | 5 bardzo dobry | 83% |
| Ocena  | Procent   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 0%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 17%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 83%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |

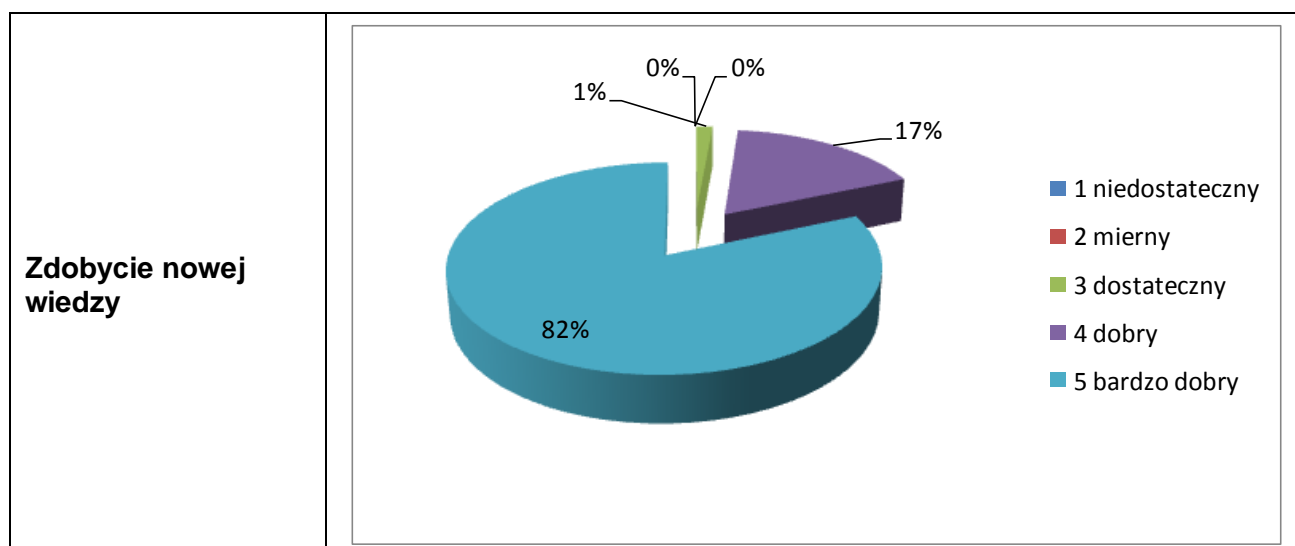


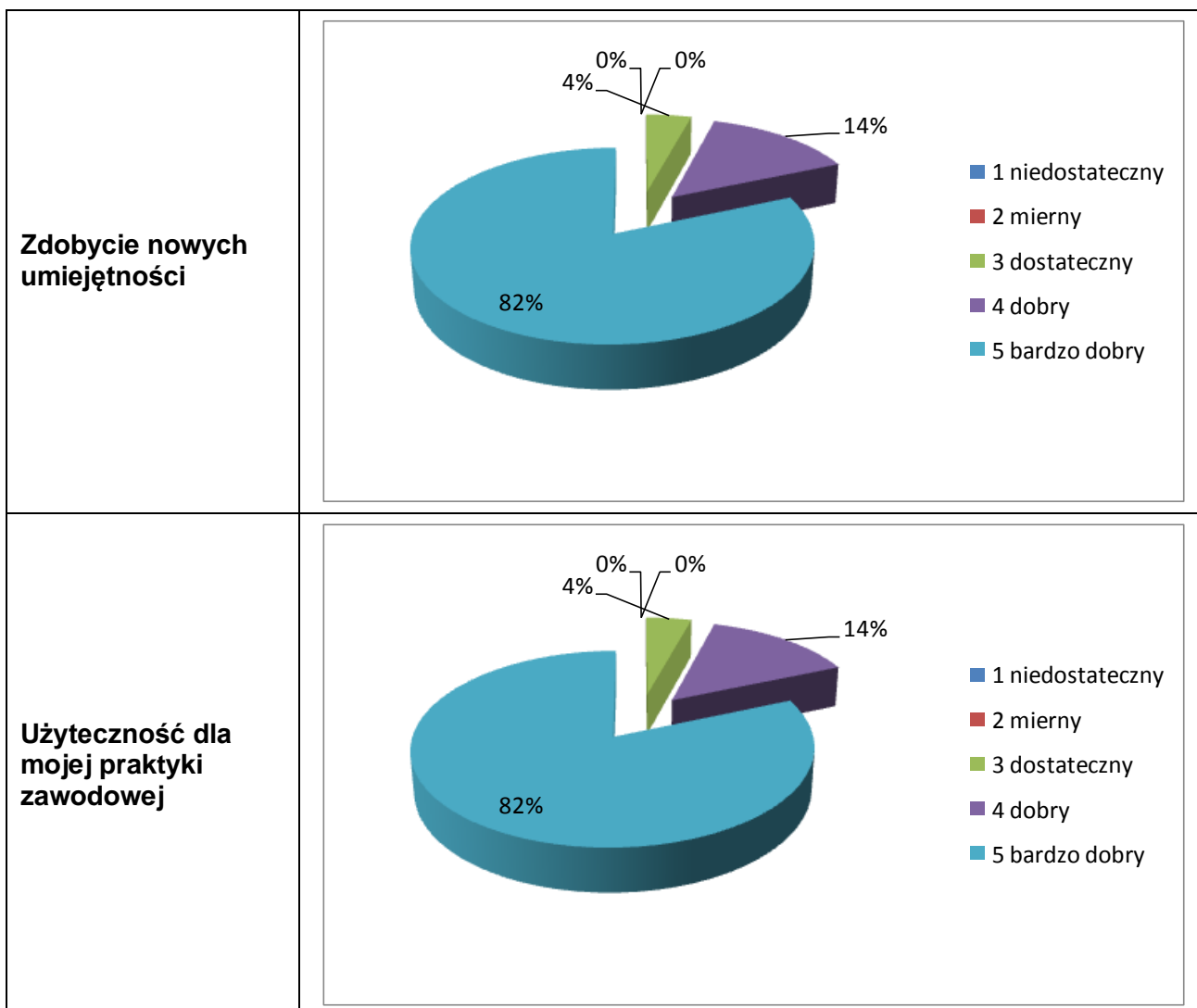
| PRAKTYKI<br>Zapoznanie się z ofertą<br>kulinarną i działaniami<br>restauracji/baru<br>N=70 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|--|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|  | 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  |    |



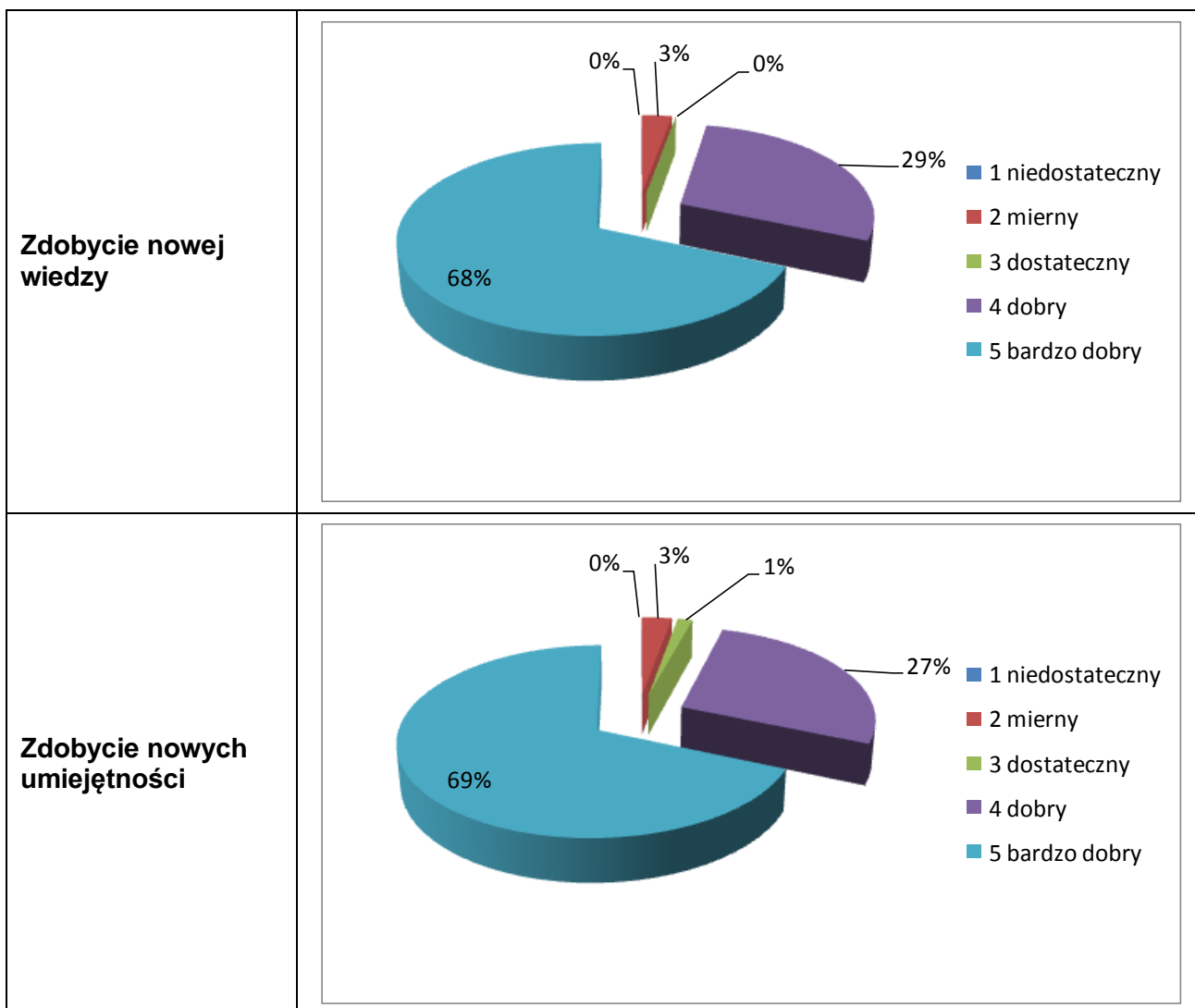


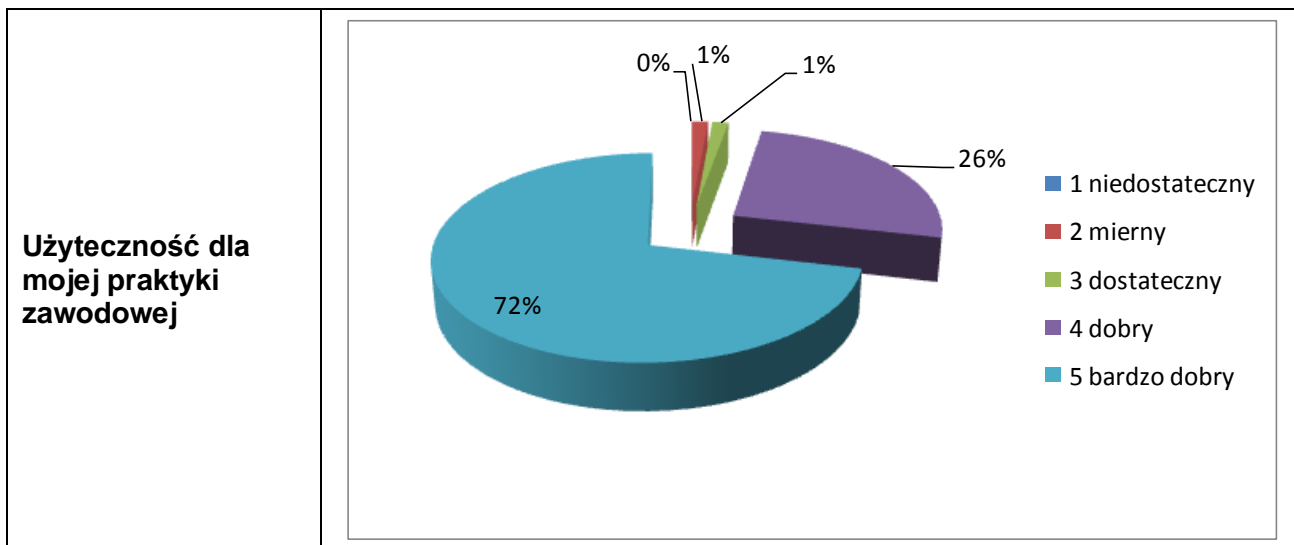
| PRAKTYKI<br>Sekwencja serwisu<br>N=70 | Zdobycie nowej wiedzy |    | Zdobycie nowych umiejętności |    | Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej |    |
|---------------------------------------|-----------------------|----|------------------------------|----|--|----|
|                             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



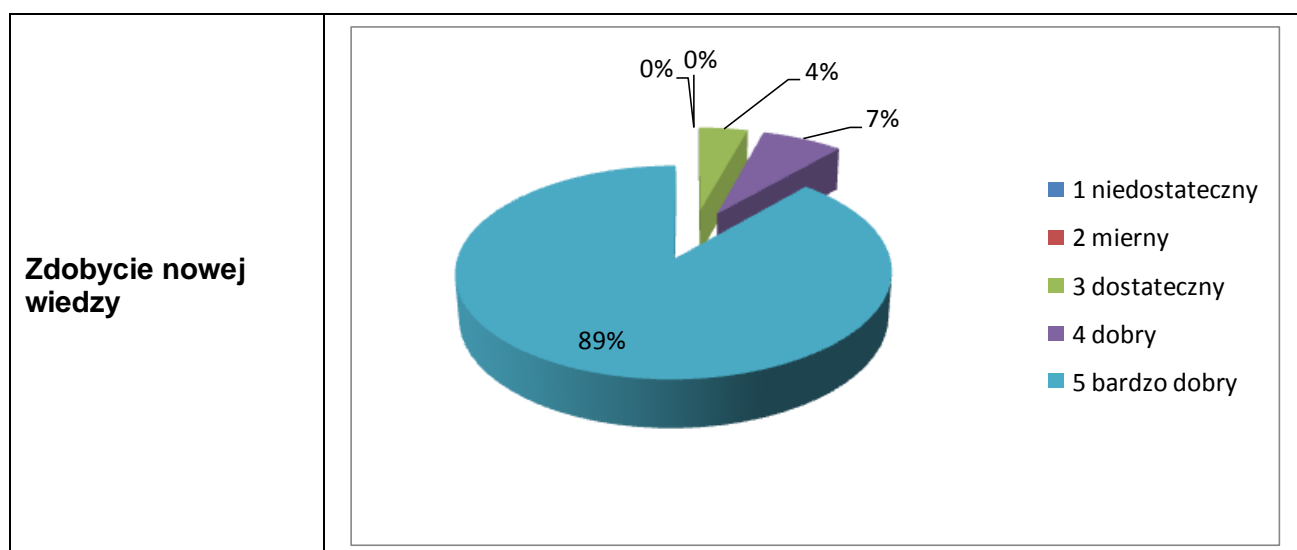


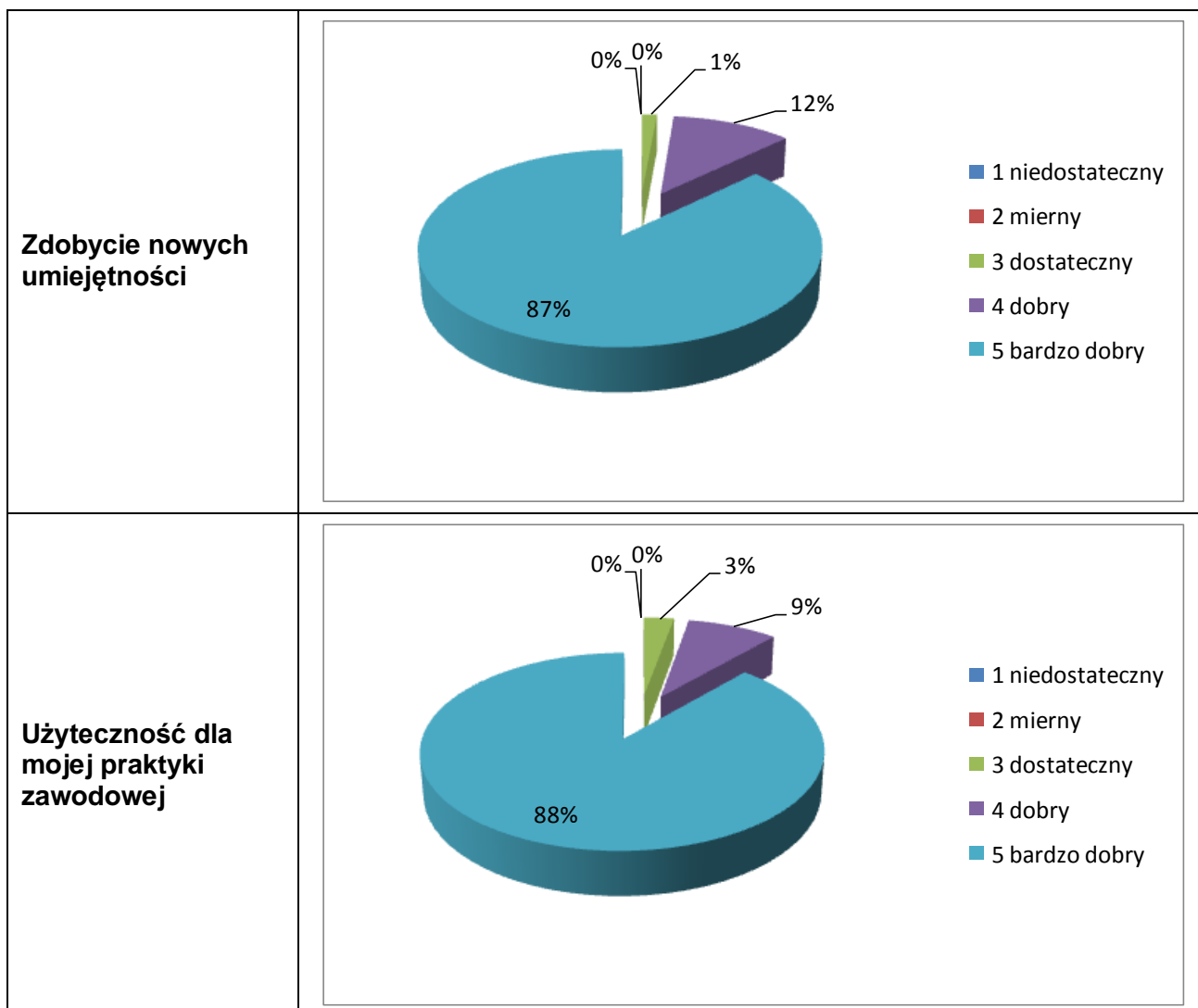
| PRAKTYKI<br>Aktywności sprzedażowe<br>(oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing)<br>N=70 | Zdobycie nowej wiedzy |    | Zdobycie nowych umiejętności |    | Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej |    |
|--|-----------------------|----|------------------------------|----|--|----|
|  | L      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



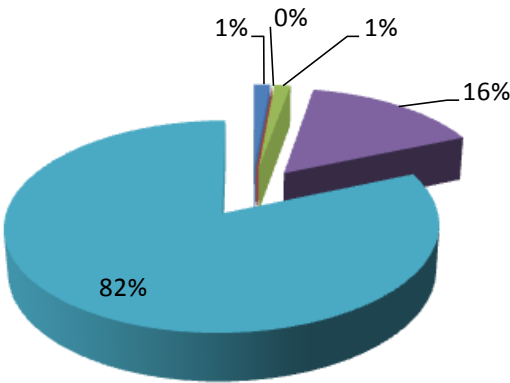
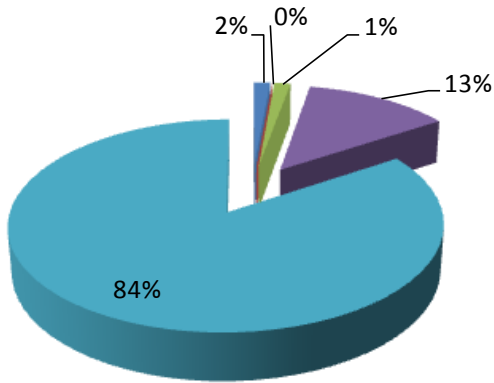
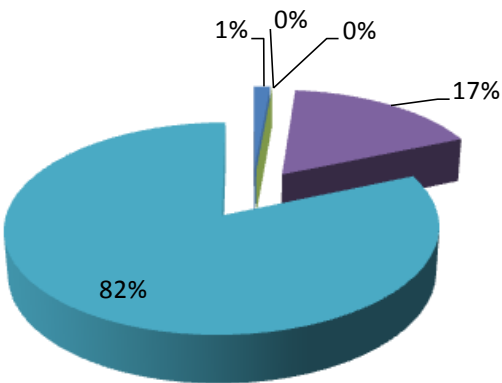


| PRAKTYKI<br>Organizacja pracy<br>N=70 | Zdobycie nowej wiedzy |    | Zdobycie nowych umiejętności |    | Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej |    |
|---------------------------------------|-----------------------|----|------------------------------|----|--|----|
|                             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

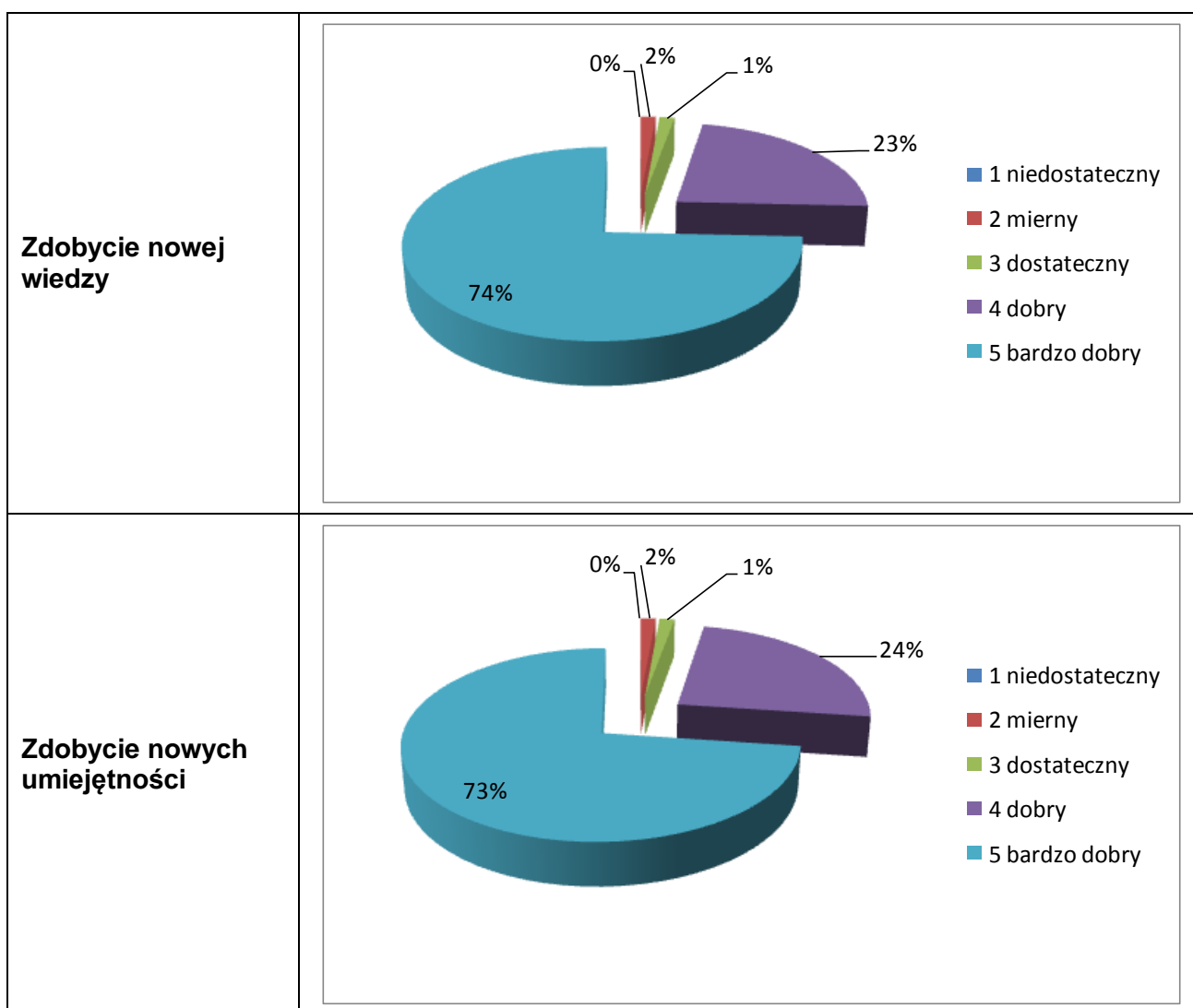




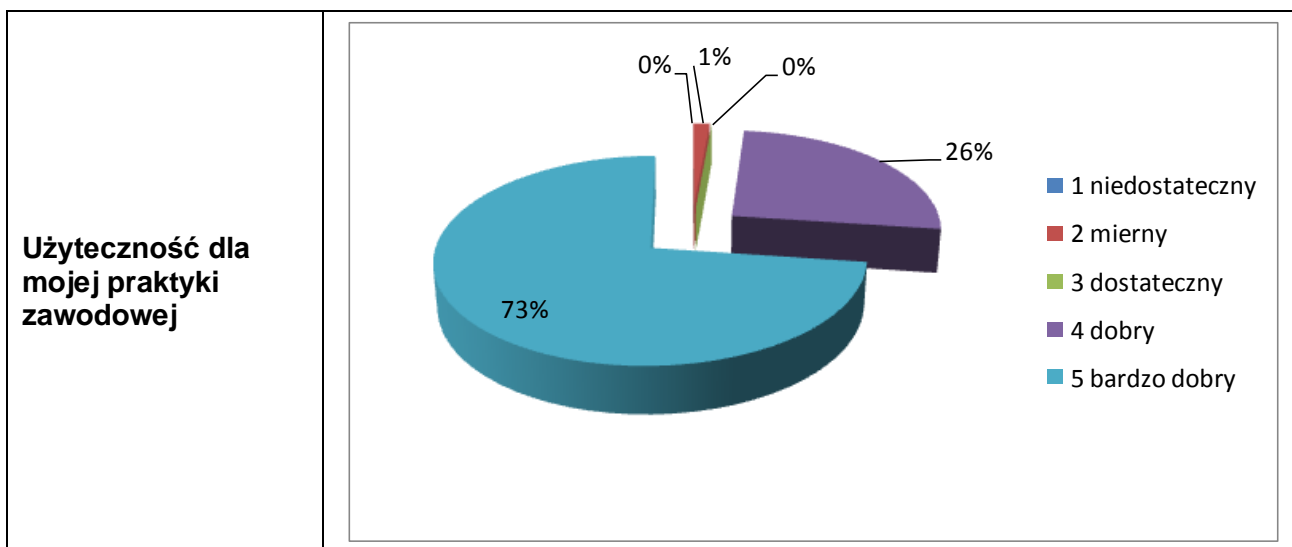
| PRAKTYKI<br>Satisfakcja gości<br>(przyjmowanie próśb i<br>skarg, badanie<br>zadowolenia gości)<br>N=70 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|--|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|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

| <p><b>Zdobycie nowej wiedzy</b></p>                    |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>1%</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>82%</td> </tr> </tbody> </table>   | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 1% | 2 mierny | 1% | 3 dostateczny | 0% | 4 dobry | 16% | 5 bardzo dobry | 82% |
|--|--|-------|---------|------------------|----|----------|----|---------------|----|---------|-----|----------------|-----|
| Ocena  | Procent  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 1%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 1%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 0%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 16%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 82%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| <p><b>Zdobycie nowych umiejętności</b></p>             |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>2 mierny</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>3 dostateczny</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>4 dobry</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>84%</td> </tr> </tbody> </table>  | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 2% | 2 mierny | 1% | 3 dostateczny | 0% | 4 dobry | 13% | 5 bardzo dobry | 84% |
| Ocena  | Procent  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 2%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 1%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 0%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 13%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 84%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| <p><b>Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej</b></p> |  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 niedostateczny</td> <td>1%</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>17%</td> </tr> <tr> <td>5 bardzo dobry</td> <td>82%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 niedostateczny | 1% | 2 mierny | 0% | 3 dostateczny | 0% | 4 dobry | 17% | 5 bardzo dobry | 82% |
| Ocena  | Procent  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 1 niedostateczny                                       | 1%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 2 mierny   | 0%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 3 dostateczny  | 0%   |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 4 dobry  | 17%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |
| 5 bardzo dobry   | 82%  |       |         |                  |    |          |    |               |    |         |     |                |     |

| PRAKTYKI<br>Administracja i finanse<br>(płatności, rozliczenia,<br>podawanie rachunku dla<br>gości, zamówienia)<br>N=70 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|---|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|   | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>   | 0                        | 0  | 0                               | 0  | 0  | 0  |
| <b>2 MIERNY</b>   | 1                        | 2  | 1                               | 2  | 1  | 1  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>  | 1                        | 1  | 1                               | 1  | 0  | 0  |
| <b>4 DOBRY</b>  | 16                       | 23 | 17                              | 24 | 18   | 26 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>   | 52                       | 74 | 51                              | 73 | 51   | 73 |
| <b>Średnia ocen</b>   | 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;

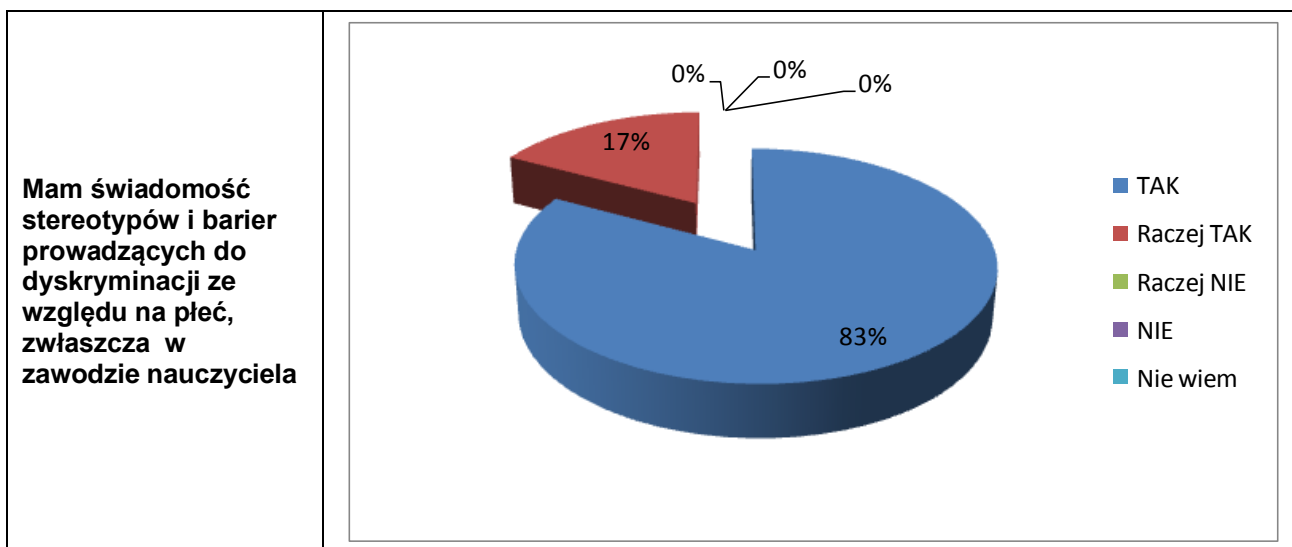
- potrafi zmodernizować realizowany przez nich program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy;
- ma świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela.

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:<br>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 <b>technologicznych</b> w przedsiębiorstwach gastronomicznych | 57  | 81 | 13         | 19 | 0          | 0 | 0   | 0 | 0           | 0 |
| ⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań <b>organizacyjnych</b> 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 <b>do postępu technicznego i technologicznego</b>  | 54  | 77 | 16         | 23 | 0          | 0 | 0   | 0 | 0           | 0 |
| ⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści <b>do potrzeb rynku pracy</b>                      | 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><b>Zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</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> | Odpowiedź | Procent | TAK | 81% | Raczej TAK | 19% | Raczej NIE | 0% | NIE | 0% | Nie wiem | 0% |
|---|---|-----------|---------|-----|-----|------------|-----|------------|----|-----|----|----------|----|
| Odpowiedź   | Procent   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| TAK   | 81%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Raczej TAK  | 19%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Raczej NIE  | 0%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| NIE   | 0%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| Nie wiem  | 0%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |
| <p><b>Zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych</b></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%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |

| <p><b>Poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych</b></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><b>Potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego</b></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><b>Potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy</b></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%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |          |    |



#### D. ORGANIZACJA WSPARCIA

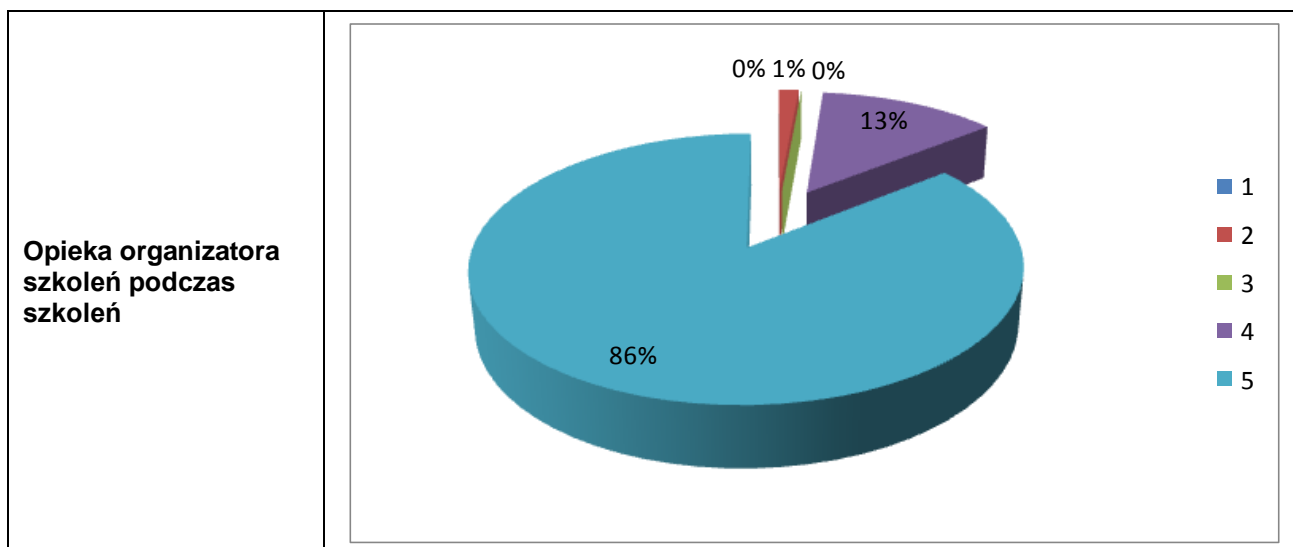
Również organizacja wsparcia nie budzi zastrzeżeń. Wszystkie oceniane aspekty, tj.:

- 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.

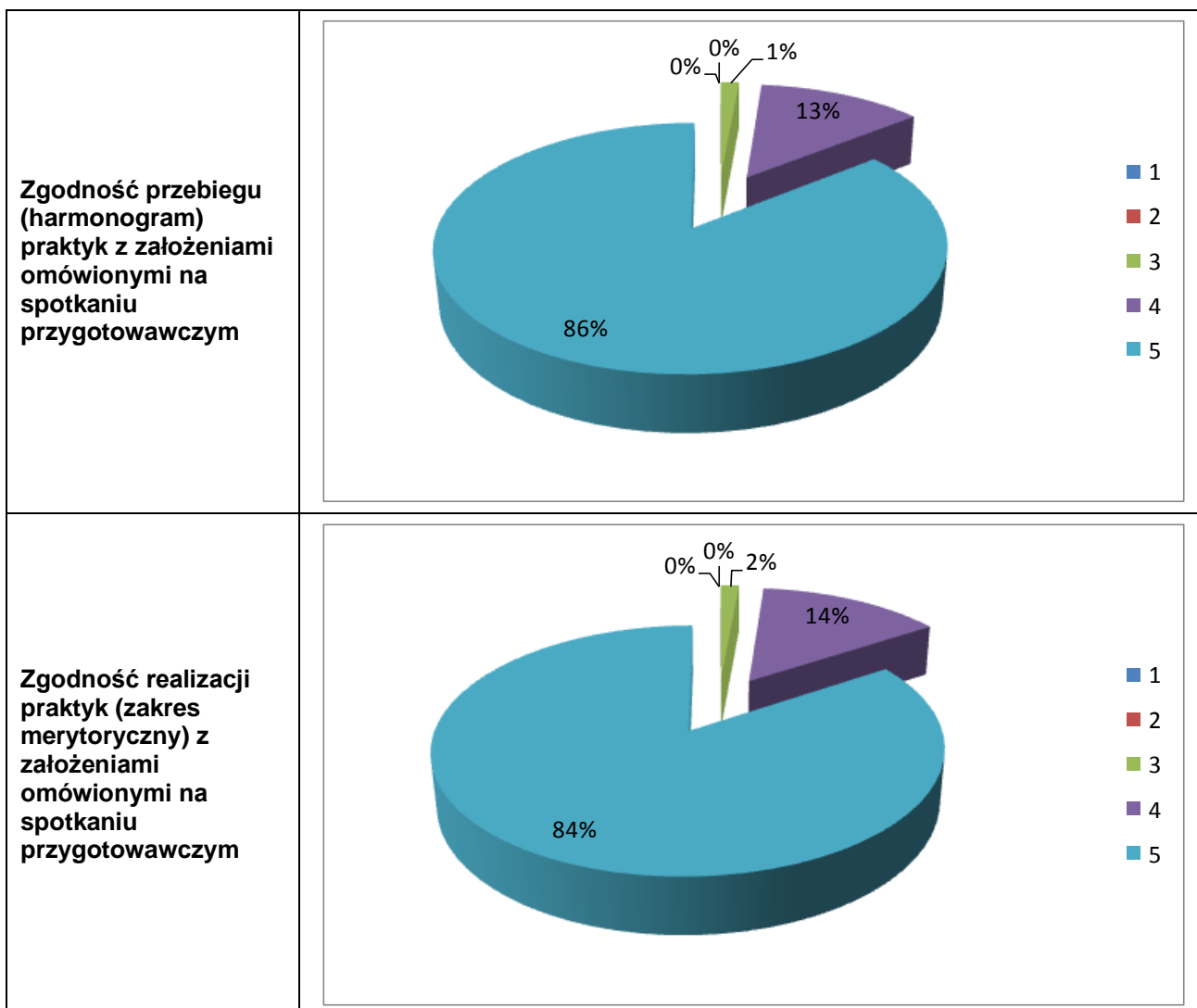


| OCENIANY ELEMENT<br>N=70  | 1 |   | 2 |   | 3 |   | 4  |    | 5  |    | ŚREDNIA<br>OCEN |
|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|-----------------|
|   | L | % | L | % | L | % | L  | %  | L  | %  |                 |
| ⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń   | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 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             |



| <p><b>Sprawność organizacji szkoleń</b></p>         | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Rating</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>86%</td> </tr> </tbody> </table> | Rating | Percentage | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 1% | 4 | 13% | 5 | 86% |
|---|--|--------|------------|---|----|---|----|---|----|---|-----|---|-----|
| Rating  | Percentage   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 0%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 0%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 1%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 13%  |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 86%  |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Opieka opiekuna praktyk na praktyce</b></p>   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Rating</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>11%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>82%</td> </tr> </tbody> </table> | Rating | Percentage | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 7% | 4 | 11% | 5 | 82% |
| Rating  | Percentage   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 0%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 0%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 7%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 11%  |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 82%  |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Warunki techniczne realizacji praktyk</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Rating</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>11%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>89%</td> </tr> </tbody> </table> | Rating | Percentage | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 0% | 4 | 11% | 5 | 89% |
| Rating  | Percentage   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 0%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 0%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 0%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 11%  |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 89%  |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |





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.

### 6.2.3. 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 formułowanych 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,

### **6.3. Wyniki III ewaluacji okresowej**

#### **6.3.1. Ewaluacja ex-ante**

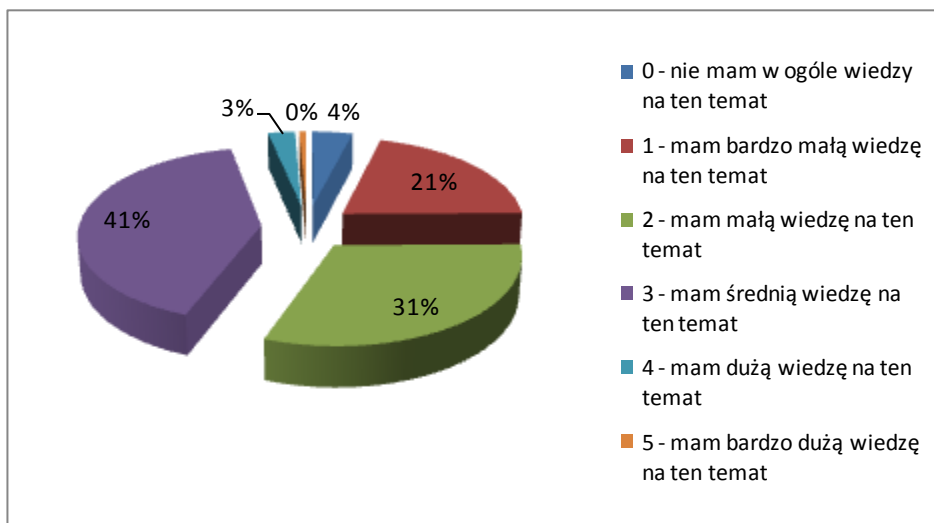
##### **A. OCENA WIEDZY**

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

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

| Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?<br>N=149 | L  | %          |
|---|----|------------|
| 0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat                                   | 6  | 4          |
| 1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat                                   | 31 | 21         |
| 2 - mam małą wiedzę na ten temat  | 46 | 31         |
| 3 - mam średnią wiedzę na ten temat                                       | 61 | 41         |
| 4 - mam dużą wiedzę na ten temat  | 4  | 3          |
| 5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat                                   | 1  | 0          |
| <b>ŚREDNIA OCEN</b>   |    | <b>2,2</b> |

### Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



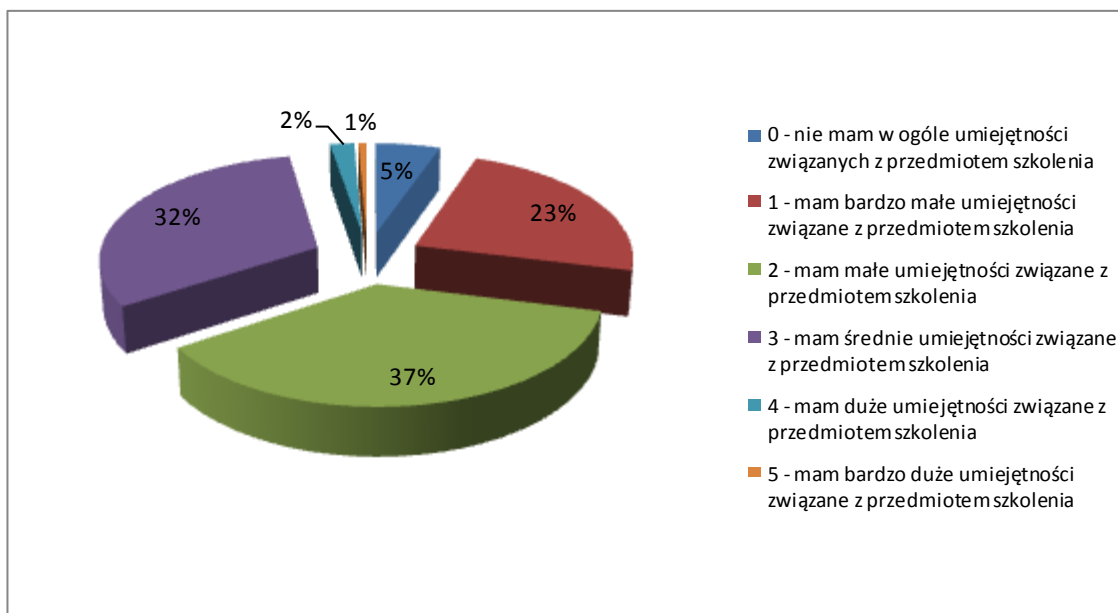
## B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

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

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

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

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



### C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

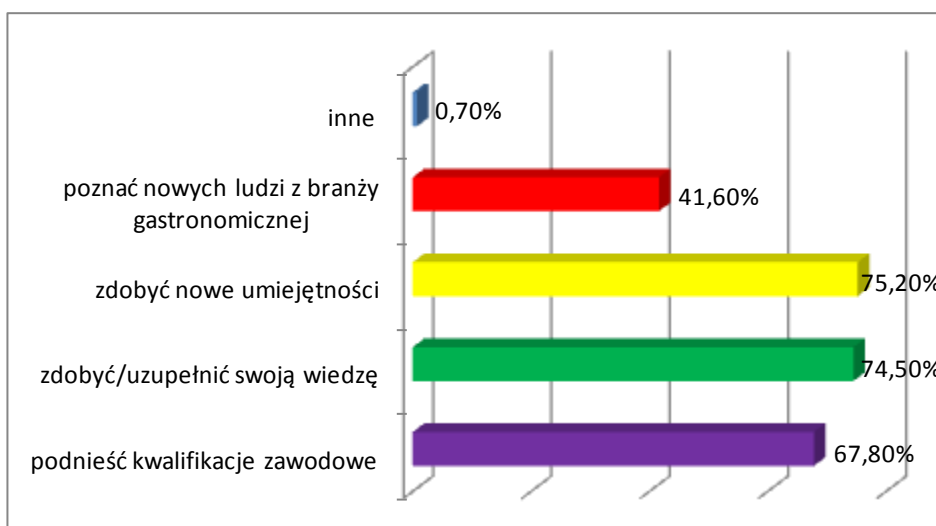
Oczekiwania nauczycieli przed szkoleniem są bardzo podobne i mocno jednolite, zdecydowana większość oczekuje:

- 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?<br>(respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź)<br>N=149 | L   | %    |
|--|-----|------|
| podnieść kwalifikacje zawodowe   | 101 | 67,8 |
| zdobyć/uzupełnić swoją wiedzę  | 111 | 74,5 |
| zdobyć nowe umiejętności   | 112 | 75,2 |
| poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej   | 62  | 41,6 |
| inne   | 1   | 0,7  |

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



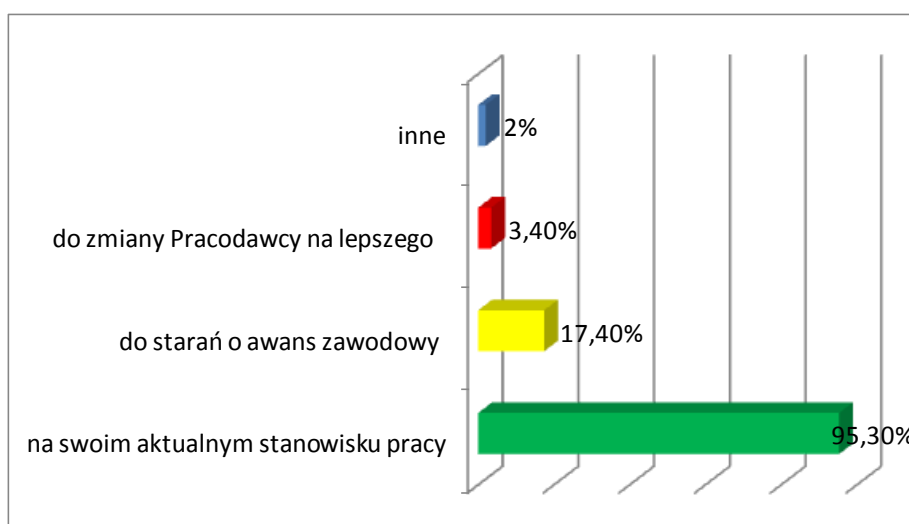
#### D. PLANY ODNOŚNIE DO WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

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

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

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

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



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

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



## 6.3.2. 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:

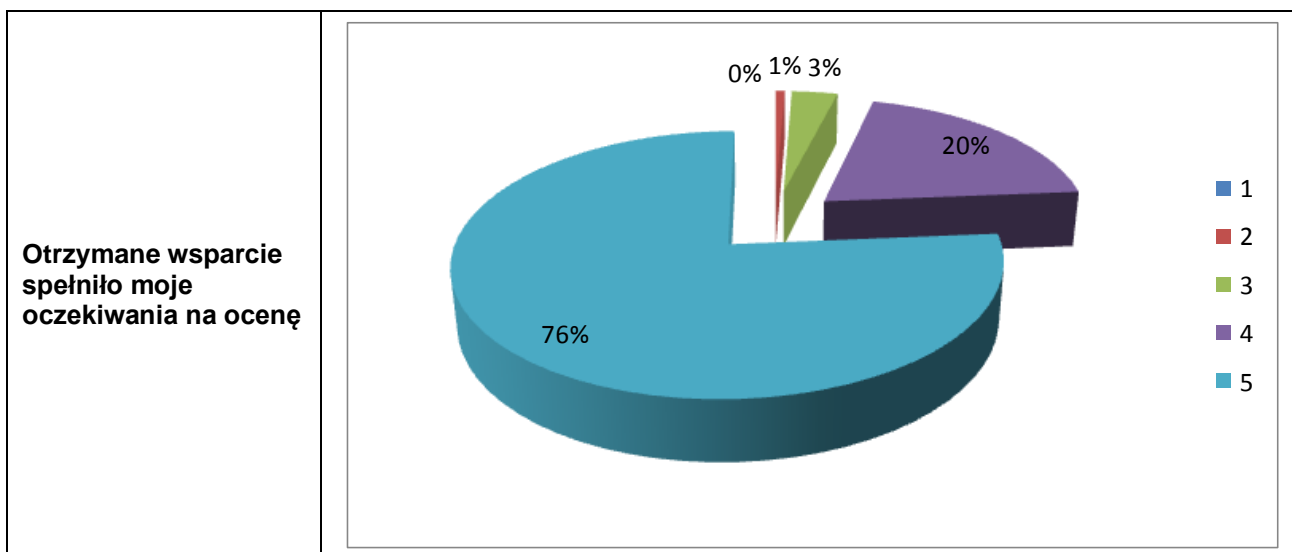
- ogólna ocena całego otrzymanego wsparcia (szkolenia i praktyki);
- ogólna wartość merytoryczna wsparcia;
- organizacja wsparcia;
- spełnienie oczekiwań

otrzymało najczęściej 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<br>N=152   | 1 |   | 2 |   | 3 |   | 4  |    | 5   |    | ŚREDNIA<br>OCEN |
|---|---|---|---|---|---|---|----|----|-----|----|-----------------|
|   | L | % | L | % | L | % | L  | %  | L   | %  |                 |
| Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 27 | 18 | 123 | 81 | 4,8             |
| Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę                   | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 3 | 27 | 18 | 121 | 79 | 4,8             |
| Organizację wsparcia oceniam na ocenę                                   | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 | 1 | 21 | 14 | 128 | 85 | 4,8             |
| Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę                   | 0 | 0 | 1 | 1 | 5 | 3 | 30 | 20 | 116 | 76 | 4,7             |

| <p><b>Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>18%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>81%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 1% | 4 | 18% | 5 | 81% |
|---|--|-------|---------|---|----|---|----|---|----|---|-----|---|-----|
| Ocena   | Procent  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 0%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 0%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 1%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 18%  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 81%  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę</b></p>                   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>18%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>79%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 3% | 4 | 18% | 5 | 79% |
| Ocena   | Procent  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 0%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 0%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 3%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 18%  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 79%  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Organizację wsparcia oceniam na ocenę</b></p>                                   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ocena</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>85%</td> </tr> </tbody> </table> | Ocena | Procent | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 1% | 4 | 14% | 5 | 85% |
| Ocena   | Procent  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 0%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 0%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 1%   |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 14%  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 85%  |       |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |



## A. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

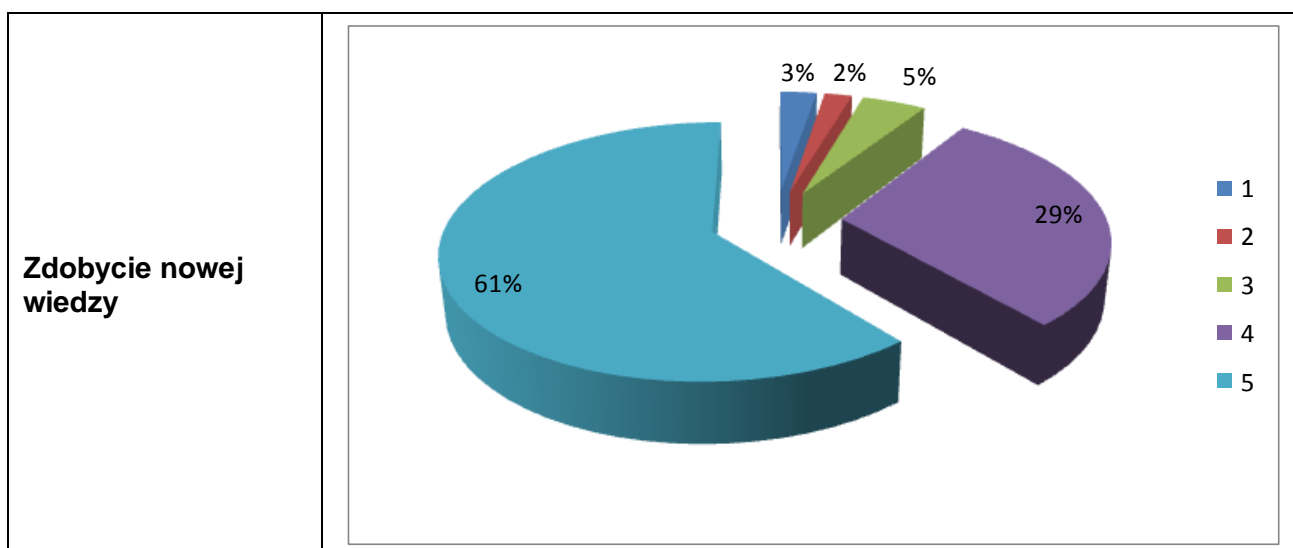
Również szczegółowa ocena poszczególnych modułów szkoleniowych jest bardzo wysoka – tu również dominują oceny bardzo dobre i dobre.

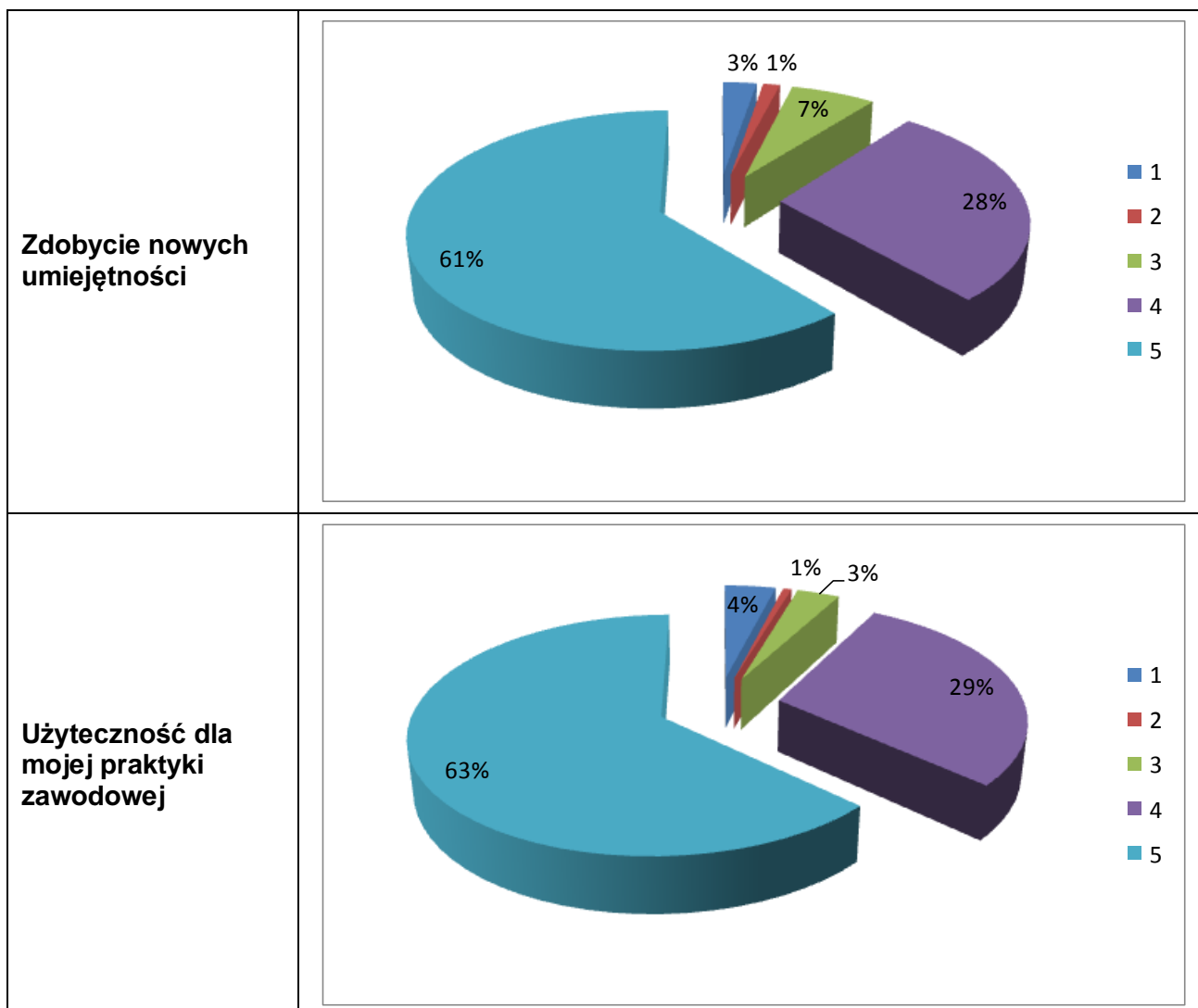
Wszystkie oceniane kategorie takie jak:

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

dla wszystkich ocenianych modułów szkoleniowych otrzymały średnie oceny równie lub powyżej 4,5 w skali pięciopunktowej, gdzie 5 jest oceną najwyższą.

| Szkolenie instruktażowe:<br>obejmujące zakres<br>szkolenia BHP i zasad<br>obsługi nowoczesnego<br>sprzętu<br>N=152 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|--|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|  | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>  | 4                        | 3  | 4                               | 3  | 6  | 4  |
| <b>2 MIERNY</b>  | 3                        | 2  | 2                               | 1  | 1  | 1  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>   | 7                        | 5  | 10                              | 7  | 5  | 3  |
| <b>4 DOBRY</b>   | 45                       | 29 | 43                              | 28 | 44   | 29 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>  | 93                       | 61 | 93                              | 64 | 96   | 63 |
| <b>Średnia ocen</b>  | 4,5                      |    | 4,5                             |    | 4,5  |    |

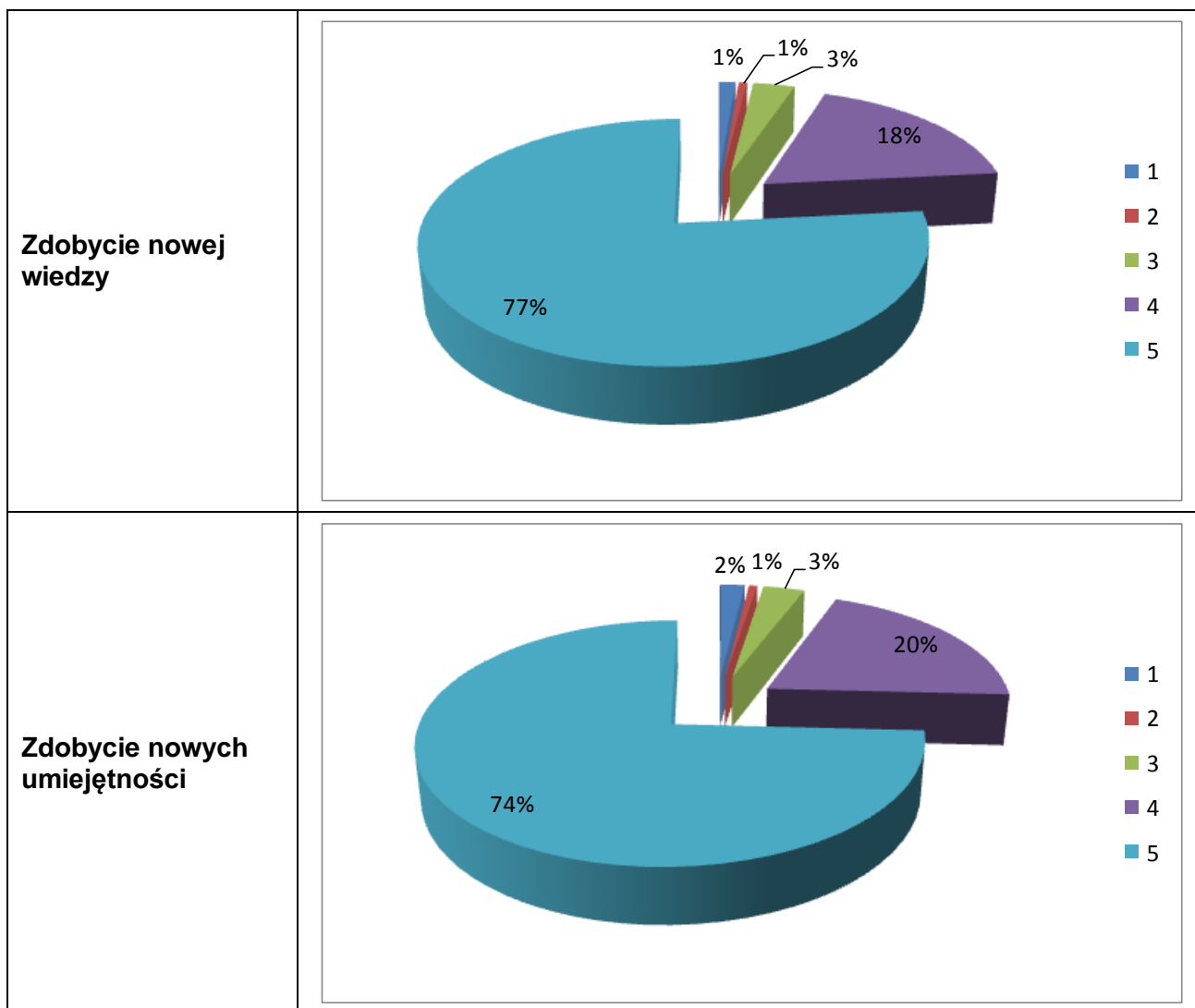


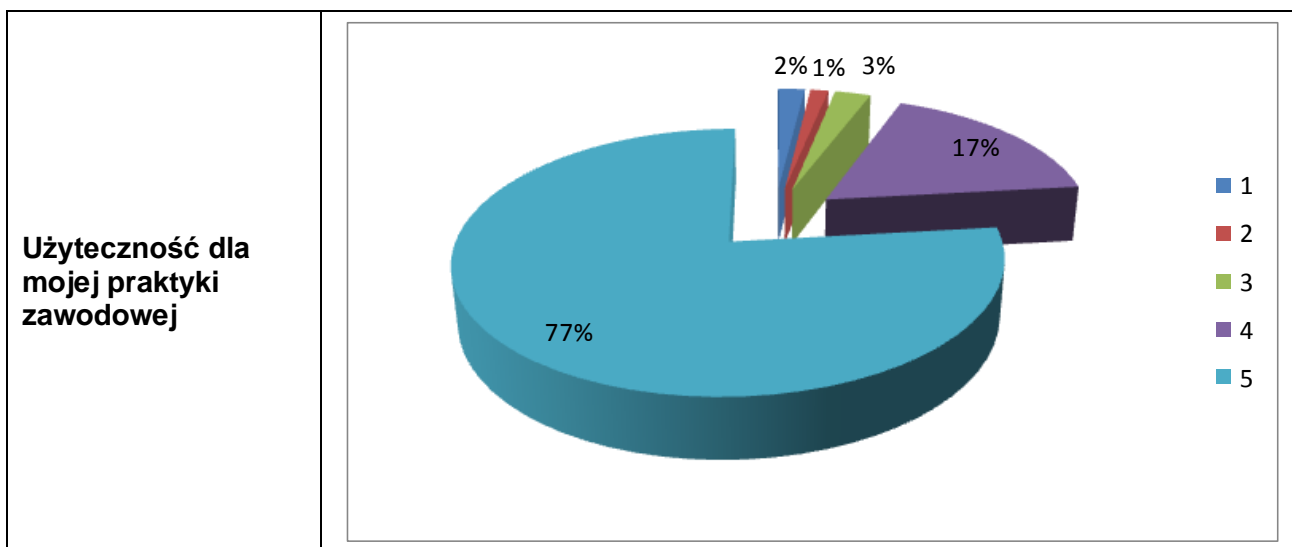


Szkolenie instruktażowe obejmujące pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta oceniane jest przez uczestników bardzo wysoko.

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

| Szkolenie instruktażowe:<br>pozdrawianie gości,<br>zewnętrzny wygląd kelnera,<br>szkło konsumpcyjne i<br>restauracyjne, organizacja<br>zakładów<br>gastronomicznych, wina,<br>drinki, obsługa klienta<br>N=152 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|--|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|  | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>  | 2                        | 1  | 3                               | 2  | 3  | 2  |
| <b>2 MIERNY</b>  | 1                        | 1  | 1                               | 1  | 2  | 1  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>   | 6                        | 3  | 5                               | 3  | 4  | 3  |
| <b>4 DOBRY</b>   | 28                       | 18 | 31                              | 20 | 27   | 17 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>  | 115                      | 77 | 112                             | 74 | 116  | 77 |
| <b>Średnia ocen</b>  | 4,7                      |    | 4,6                             |    | 4,7  |    |





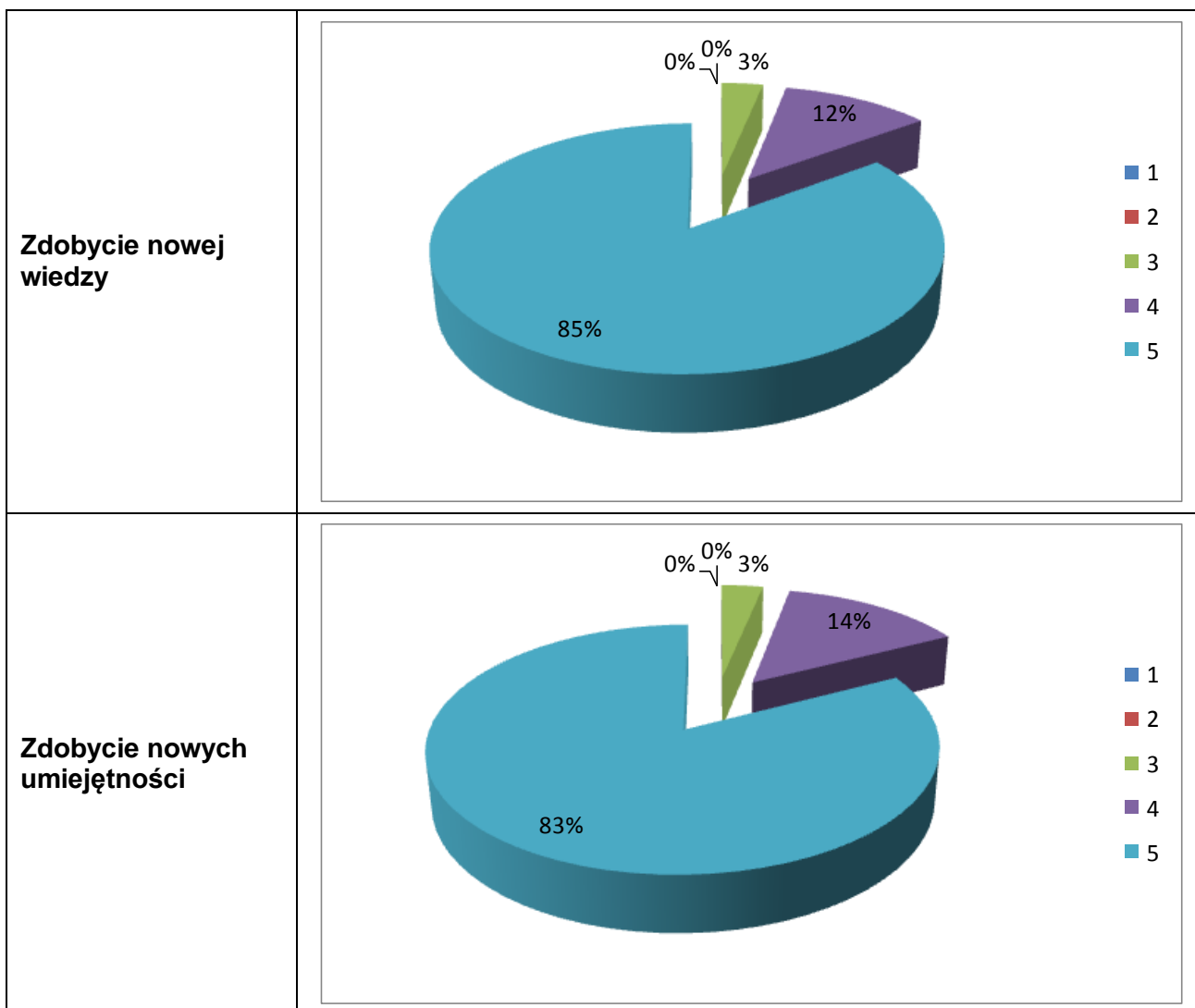
Również ocena praktyk dokonana przez uczestników potwierdza ich wysoką jakość merytoryczną, a szczególnie użyteczność dla praktyki zawodowej uczestników.

Zdecydowanie dominują oceny bardzo dobre przyznane wszystkim ocenianym kategoriom:

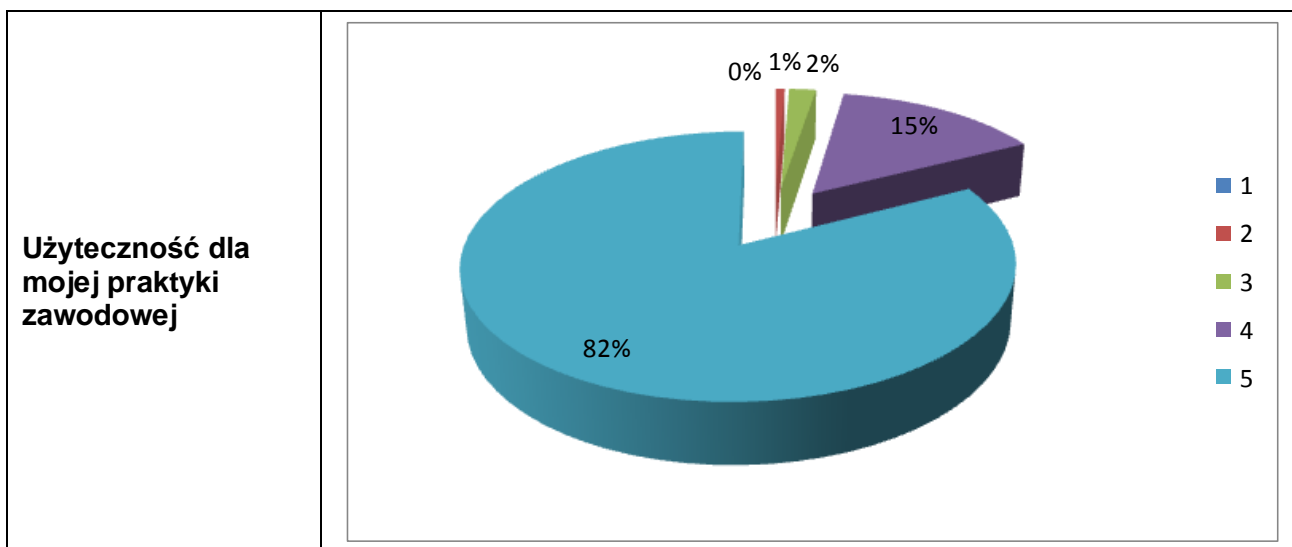
- możliwości zdobycia nowej wiedzy;
- możliwości pozyskania nowych umiejętności;
- użyteczność praktyki zawodowej uczestników.

Średnia ocen mieści się w przedziale od 4,7 do 4,9 – co jest oceną bardzo wysoką.

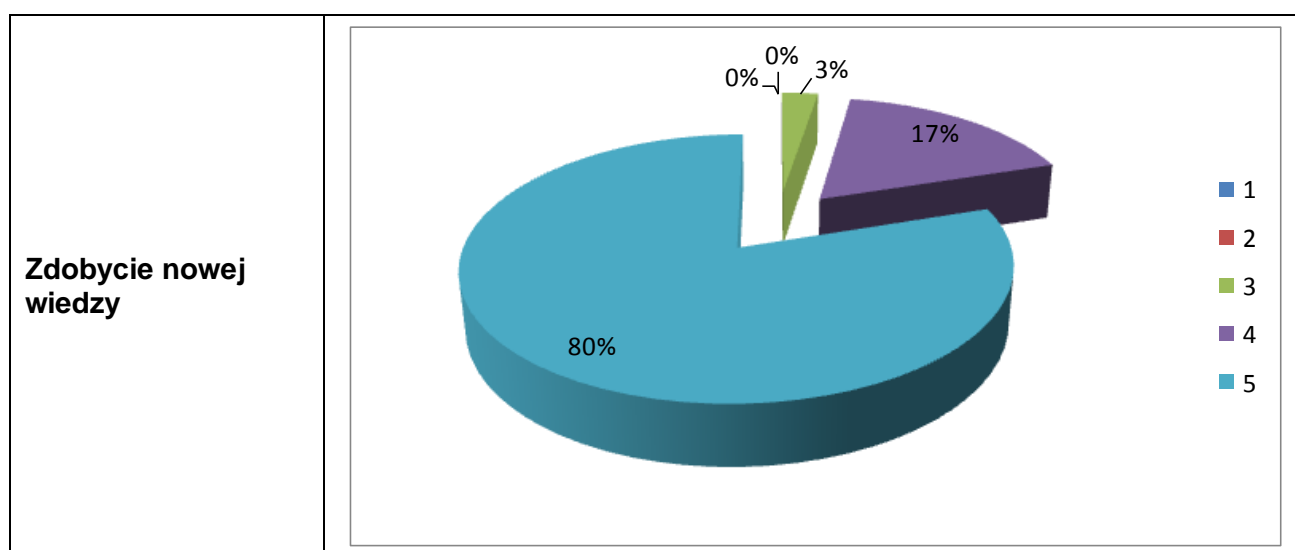
| PRAKTYKI<br>Położenie obiektu<br>(lokalizacja, regulaminy,<br>procedury, otoczenie<br>obiektu)<br>N=152 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|---|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|   | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>   | 0                        | 0  | 0                               | 0  | 0  | 0  |
| <b>2 MIERNY</b>   | 0                        | 0  | 0                               | 0  | 1  | 1  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>  | 5                        | 3  | 5                               | 3  | 3  | 2  |
| <b>4 DOBRY</b>  | 18                       | 12 | 22                              | 14 | 23   | 15 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>   | 129                      | 85 | 125                             | 83 | 125  | 82 |
| <b>Średnia ocen</b>   | 4,8                      |    | 4,8                             |    | 4,8  |    |

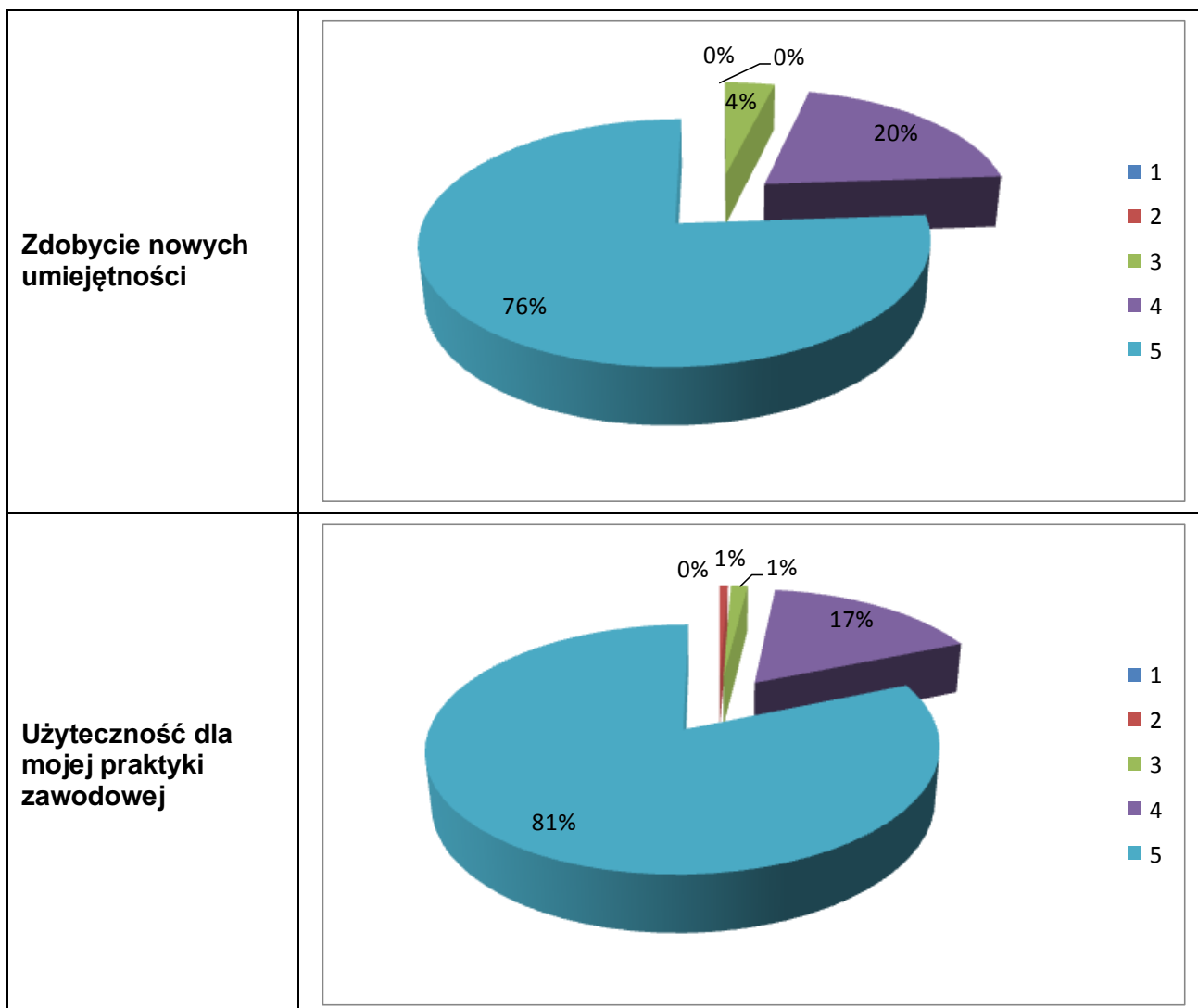






| PRAKTYKI<br>Znajomość produktu<br>(karta dań, obsługa<br>sprzętu)<br>N=152 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|--|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|  | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>  | 0                        | 0  | 0                               | 0  | 0  | 0  |
| <b>2 MIERNY</b>  | 0                        | 0  | 0                               | 0  | 1  | 1  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>   | 4                        | 3  | 6                               | 4  | 2  | 1  |
| <b>4 DOBRY</b>   | 27                       | 17 | 31                              | 20 | 26   | 17 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>  | 121                      | 80 | 115                             | 76 | 123  | 81 |
| <b>Średnia ocen</b>  | 4,8                      |    | 4,7                             |    | 4,8  |    |

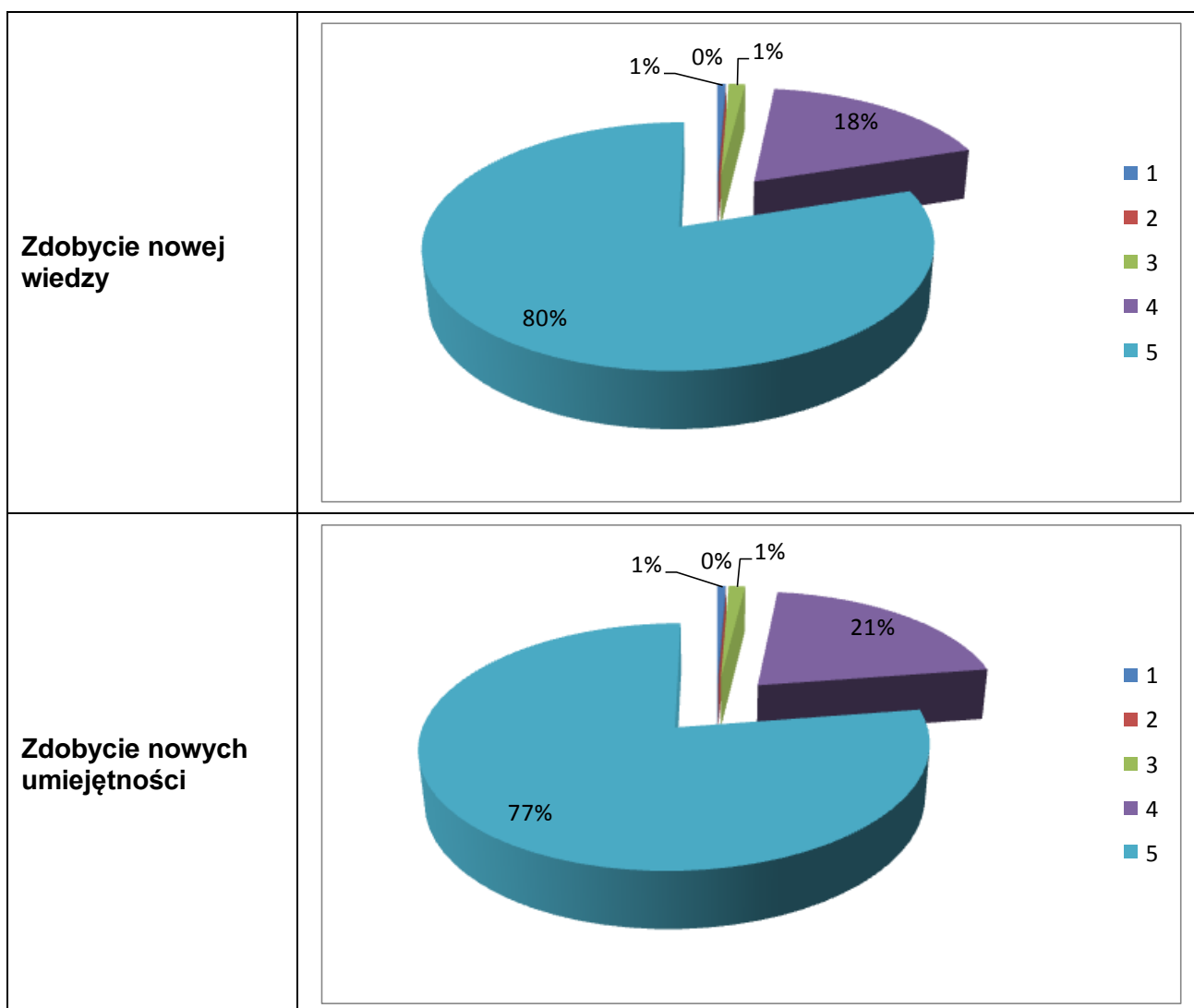


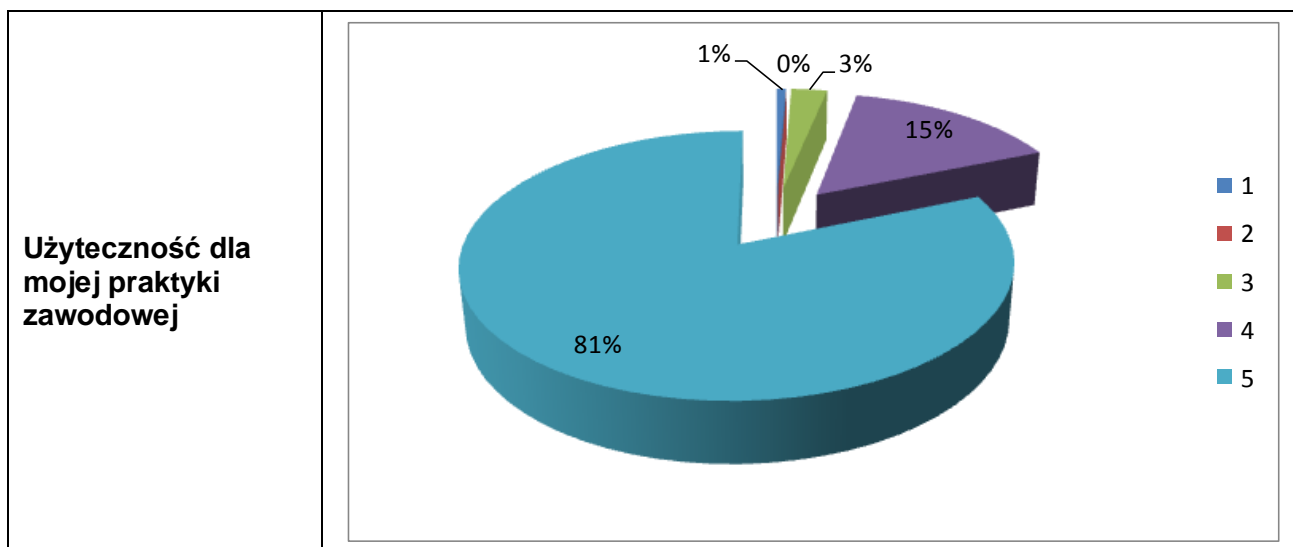


| PRAKTYKI<br>Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru<br>N=152 | Zdobycie nowej wiedzy |    | Zdobycie nowych umiejętności |    | Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej |    |
|---|-----------------------|----|------------------------------|----|--|----|
|   | L                     | %  | L                            | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>   | 0                     | 0  | 0                            | 0  | 0  | 0  |
| <b>2 MIERNY</b>   | 0                     | 0  | 0                            | 0  | 0  | 0  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>  | 0                     | 0  | 1                            | 0  | 0  | 0  |
| <b>4 DOBRY</b>  | 14                    | 9  | 15                           | 10 | 15                                       | 10 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>   | 138                   | 91 | 136                          | 90 | 137                                      | 90 |
| <b>Średnia ocen</b>   | 4,9                   |    | 4,9                          |    | 4,9                                      |    |

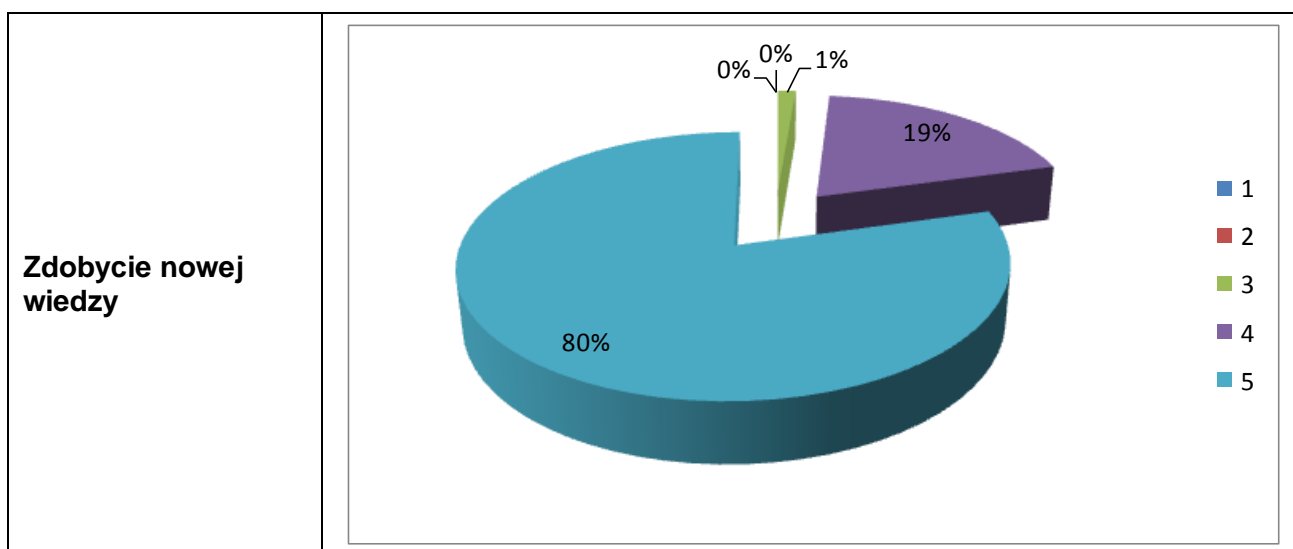
| <p><b>Zdobycie nowej wiedzy</b></p>                    | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>91%</td> </tr> </tbody> </table>  | Kategoria | Procent | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 0% | 4 | 9%  | 5 | 91% |
|--|--|-----------|---------|---|----|---|----|---|----|---|-----|---|-----|
| Kategoria  | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 9%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 91%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Zdobycie nowych umiejętności</b></p>             | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>90%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 0% | 4 | 10% | 5 | 90% |
| Kategoria  | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 10%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 90%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>90%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 0% | 4 | 10% | 5 | 90% |
| Kategoria  | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 10%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 90%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |

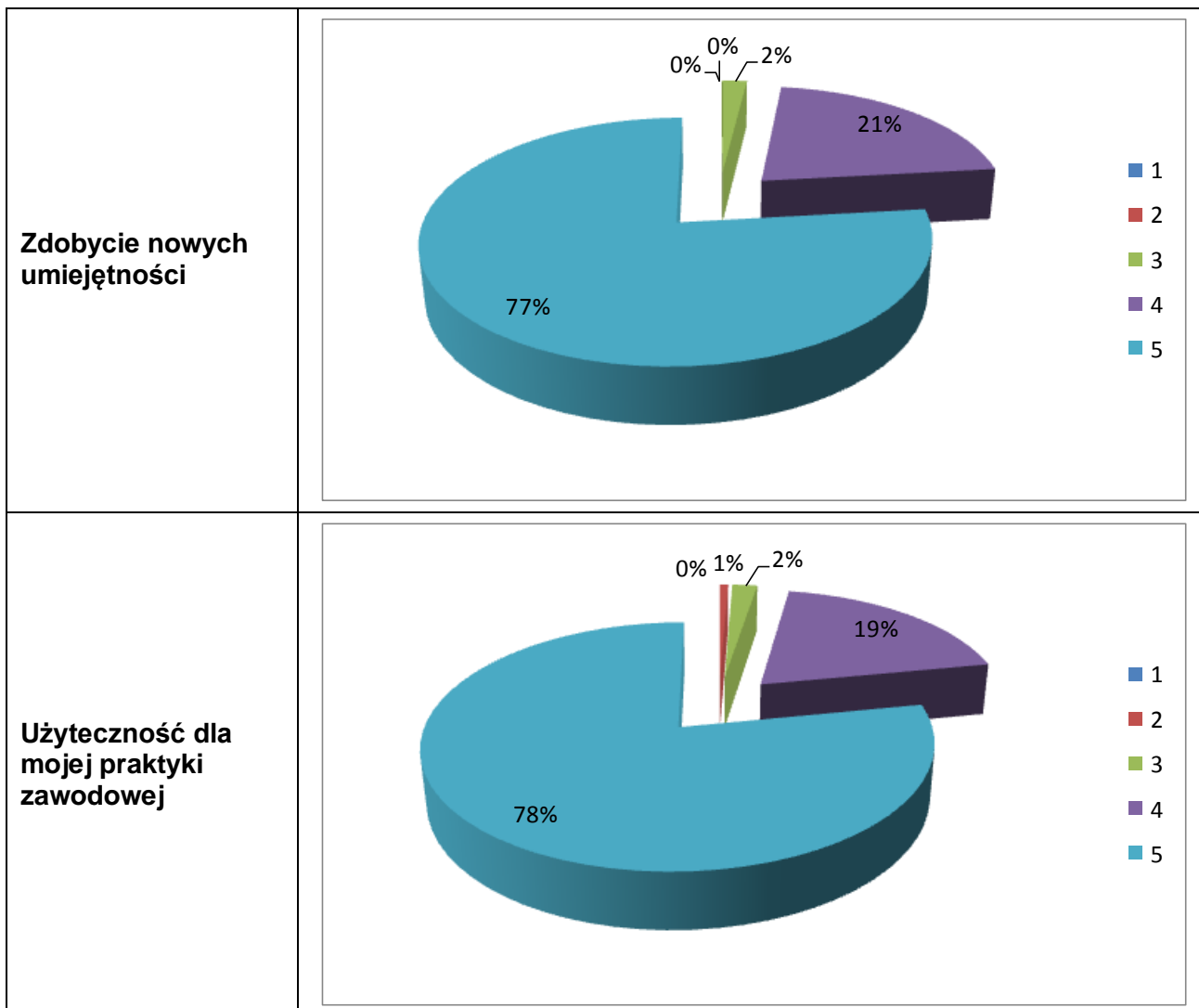
| PRAKTYKI<br>Sekwencja serwisu<br>N=152 | Zdobycie nowej wiedzy |    | Zdobycie nowych umiejętności |    | Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej |    |
|--|-----------------------|----|------------------------------|----|--|----|
|  | L                     | %  | L                            | %  | L  | %  |
| 1 NIEDOSTATECZNY                       | 1                     | 1  | 1                            | 1  | 1  | 1  |
| 2 MIERNY                               | 0                     | 0  | 0                            | 0  | 0  | 0  |
| 3 DOSTATECZNY                          | 2                     | 1  | 2                            | 1  | 4  | 3  |
| 4 DOBRY                                | 28                    | 18 | 32                           | 21 | 24                                       | 15 |
| 5 BARDZO DOBRY                         | 121                   | 80 | 117                          | 77 | 123                                      | 81 |
| Średnia ocen                           | 4,8                   |    | 4,7                          |    | 4,8                                      |    |





| PRAKTYKI<br>Aktywności sprzedażowe<br>(oferta, rekomendacja<br>dań, reklama, marketing)<br>N=152 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|--|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|  | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>  | 0                        | 0  | 0                               | 0  | 0  | 0  |
| <b>2 MIERNY</b>  | 0                        | 0  | 0                               | 0  | 1  | 1  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>   | 2                        | 1  | 3                               | 2  | 3  | 2  |
| <b>4 DOBRY</b>   | 30                       | 19 | 33                              | 21 | 30   | 19 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>  | 120                      | 80 | 116                             | 77 | 118  | 78 |
| <b>Średnia ocen</b>  | 4,8                      |    | 4,9                             |    | 4,7  |    |

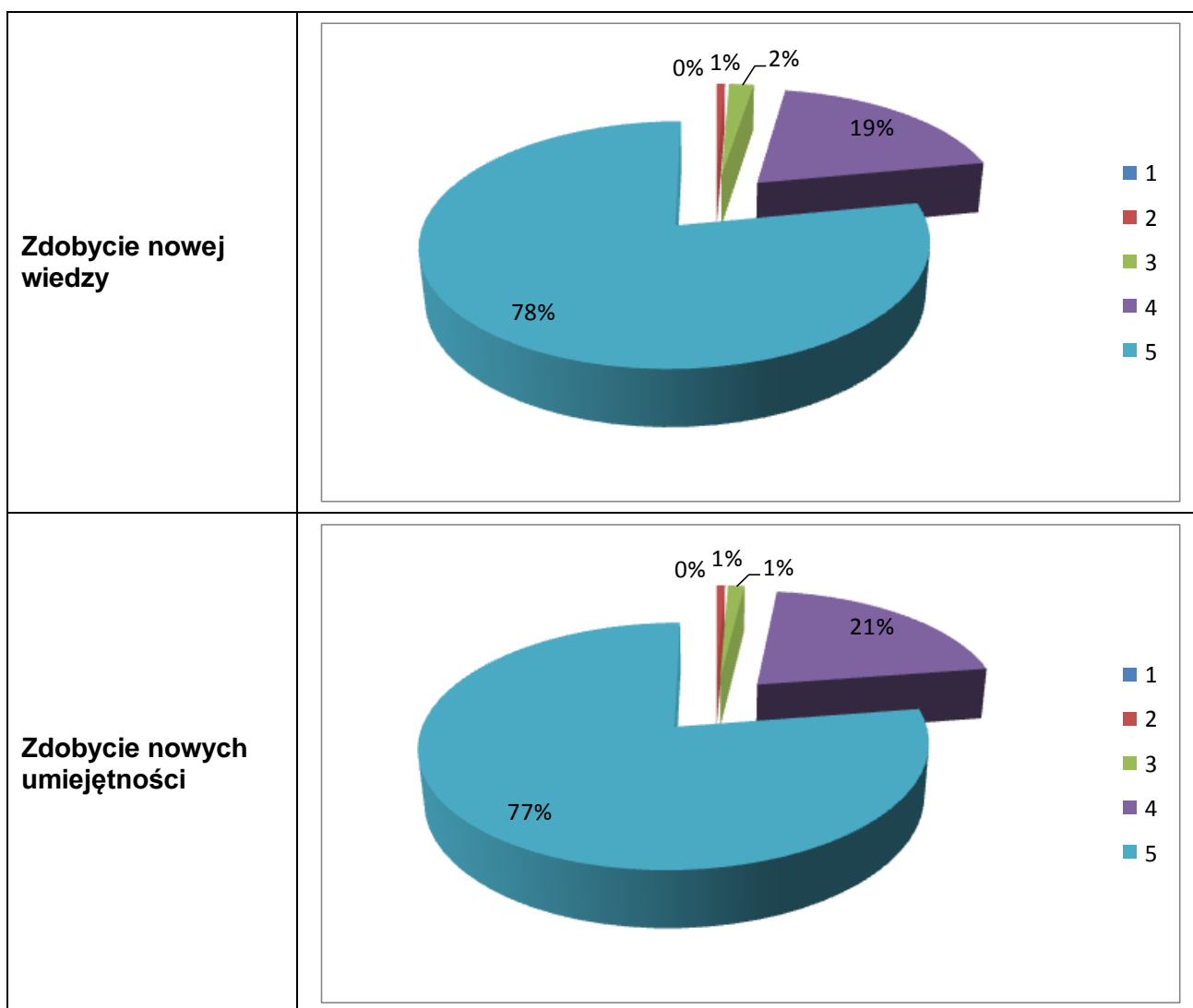




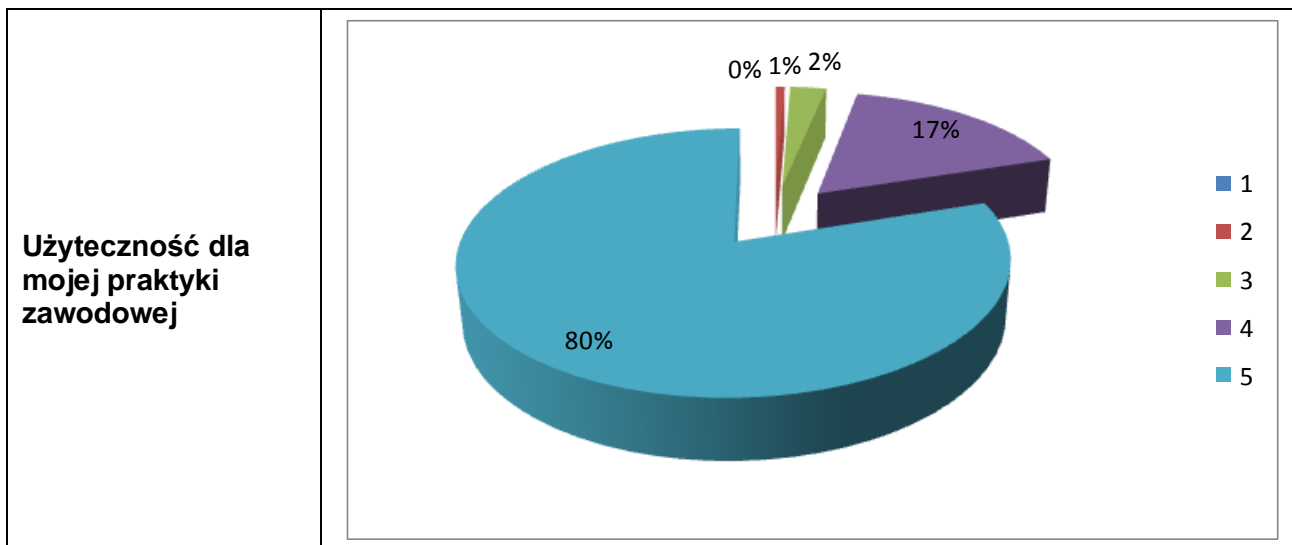
| PRAKTYKI<br>Organizacja pracy<br>N=152 | Zdobycie nowej wiedzy |    | Zdobycie nowych umiejętności |    | Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej |    |
|--|-----------------------|----|------------------------------|----|--|----|
|  | L                     | %  | L                            | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>                | 0                     | 0  | 0                            | 0  | 0  | 0  |
| <b>2 MIERNY</b>                        | 1                     | 1  | 0                            | 0  | 0  | 0  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>                   | 1                     | 1  | 4                            | 3  | 3  | 2  |
| <b>4 DOBRY</b>                         | 19                    | 12 | 24                           | 15 | 25                                       | 16 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>                  | 131                   | 86 | 124                          | 82 | 124                                      | 82 |
| <b>Średnia ocen</b>                    | 4,8                   |    | 4,8                          |    | 4,8                                      |    |

| <p><b>Zdobycie nowej wiedzy</b></p>                    | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>86%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 1% | 4 | 12% | 5 | 86% |
|--|--|-----------|---------|---|----|---|----|---|----|---|-----|---|-----|
| Kategoria  | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 1%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 12%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 86%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Zdobycie nowych umiejętności</b></p>             | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>82%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 3% | 4 | 15% | 5 | 82% |
| Kategoria  | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 3%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 15%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 82%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>82%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 2% | 4 | 16% | 5 | 82% |
| Kategoria  | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2  | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3  | 2%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4  | 16%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5  | 82%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |

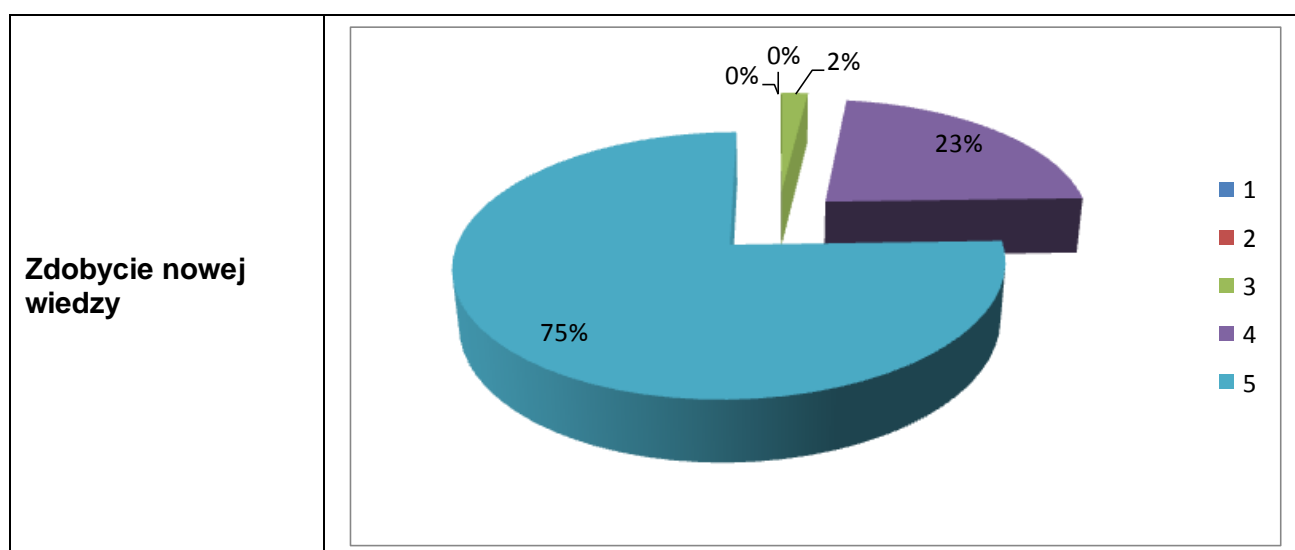
| PRAKTYKI<br>Satysfakcja gości<br>(przyjmowanie próśb i<br>skarg, badanie<br>zadowolenia gości)<br>N=152 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|---|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|   | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| 1 NIEDOSTATECZNY  | 0                        | 0  | 0                               | 0  | 0  | 0  |
| 2 MIERNY  | 1                        | 1  | 1                               | 1  | 1  | 1  |
| 3 DOSTATECZNY   | 3                        | 2  | 2                               | 1  | 4  | 2  |
| 4 DOBRY   | 30                       | 19 | 32                              | 21 | 26   | 17 |
| 5 BARDZO DOBRY  | 118                      | 78 | 117                             | 77 | 121  | 80 |
| Średnia ocen  | 4,7                      |    | 4,7                             |    | 4,8  |    |

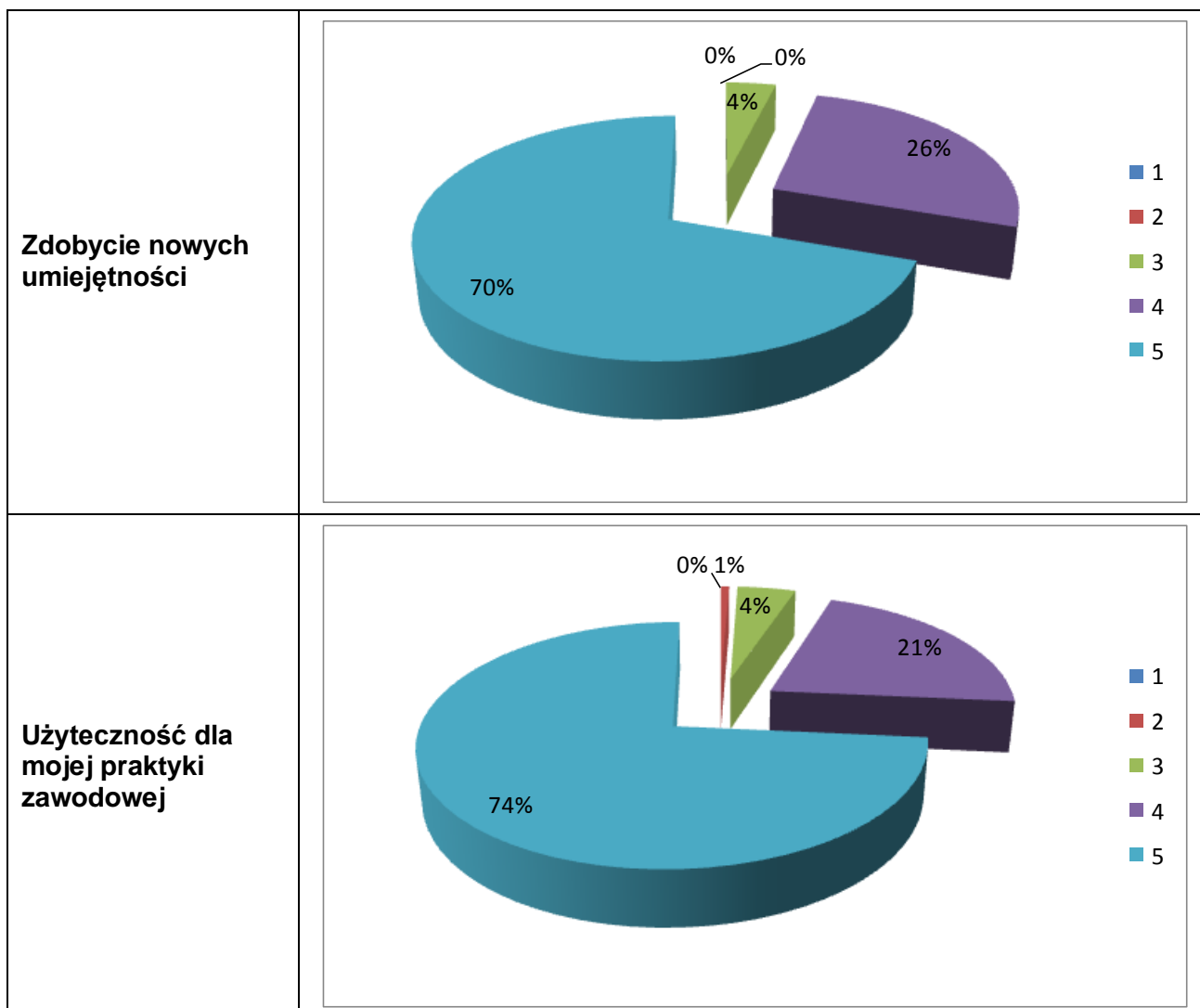






| PRAKTYKI<br>Administracja i finanse<br>(płatności, rozliczenia,<br>podawanie rachunku dla<br>gości, zamówienia)<br>N=152 | Zdobycie nowej<br>wiedzy |    | Zdobycie nowych<br>umiejętności |    | Użyteczność dla<br>mojej praktyki<br>zawodowej |    |
|--|--------------------------|----|---------------------------------|----|--|----|
|  | L                        | %  | L                               | %  | L  | %  |
| <b>1 NIEDOSTATECZNY</b>  | 0                        | 0  | 0                               | 0  | 0  | 0  |
| <b>2 MIERNY</b>  | 0                        | 0  | 0                               | 0  | 1  | 1  |
| <b>3 DOSTATECZNY</b>   | 3                        | 2  | 6                               | 4  | 7  | 4  |
| <b>4 DOBRY</b>   | 35                       | 23 | 41                              | 26 | 33   | 21 |
| <b>5 BARDZO DOBRY</b>  | 114                      | 75 | 105                             | 70 | 111  | 74 |
| <b>Średnia ocen</b>  | 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:

- *Projekt jest przemyślany i nie wymaga zmian*
- *[Praktyki] były przygotowane bardzo dobrze*
- *Na wysokim poziomie*
- *Elastyczni prowadzący, super atmosfera, przyjazne środowisko*

- *Wysoki profesjonalizm*
- *Treść szkolenia właściwie dobrana*

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

## B. 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:<br>N=152  | TAK |    | Raczej TAK |    | Raczej NIE |   | NIE |   | Nie wiem/BD |   |
|--|-----|----|------------|----|------------|---|-----|---|-------------|---|
|  | L   | %  | L          | %  | L          | % | L   | % | L           | % |
| ⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań <b>technologicznych</b> w przedsiębiorstwach gastronomicznych | 122 | 86 | 27         | 12 | 3          | 2 | 0   | 0 | 0           | 0 |
| ⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań <b>organizacyjnych</b> w przedsiębiorstwach gastronomicznych  | 116 | 77 | 35         | 22 | 1          | 1 | 0   | 0 | 0           | 0 |
| ⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych   | 110 | 73 | 42         | 27 | 0          | 0 | 0   | 0 | 0           | 0 |
| ⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści <b>do postępu technicznego i technologicznego</b>  | 98  | 65 | 49         | 31 | 3          | 2 | 1   | 1 | 1           | 1 |
| ⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści <b>do potrzeb rynku pracy</b>                      | 95  | 63 | 56         | 36 | 0          | 0 | 0   | 0 | 1           | 1 |
| ⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela                       | 115 | 76 | 30         | 20 | 2          | 1 | 2   | 1 | 3           | 2 |



| <p><b>Zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych</b></p> | <p>A 3D pie chart with five categories: Tak (86%), Raczej tak (12%), Raczej nie (2%), Nie (0%), and Nie wiem/BD (0%).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tak</td> <td>86%</td> </tr> <tr> <td>Raczej tak</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>Raczej nie</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Nie</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem/BD</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> | Odpowiedź | Procent | Tak | 86% | Raczej tak | 12% | Raczej nie | 2% | Nie | 0% | Nie wiem/BD | 0% |
|---|--|-----------|---------|-----|-----|------------|-----|------------|----|-----|----|-------------|----|
| Odpowiedź   | Procent  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Tak   | 86%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej tak  | 12%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej nie  | 2%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie   | 0%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie wiem/BD   | 0%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| <p><b>Zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych</b></p>  | <p>A 3D pie chart with five categories: Tak (77%), Raczej tak (22%), Raczej nie (1%), Nie (0%), and Nie wiem/BD (0%).</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>22%</td> </tr> <tr> <td>Raczej nie</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Nie</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem/BD</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> | Odpowiedź | Procent | Tak | 77% | Raczej tak | 22% | Raczej nie | 1% | Nie | 0% | Nie wiem/BD | 0% |
| Odpowiedź   | Procent  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Tak   | 77%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej tak  | 22%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej nie  | 1%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie   | 0%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie wiem/BD   | 0%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| <p><b>Poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych</b></p>  | <p>A 3D pie chart with five categories: Tak (73%), Raczej tak (27%), Raczej nie (0%), Nie (0%), and Nie wiem/BD (0%).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tak</td> <td>73%</td> </tr> <tr> <td>Raczej tak</td> <td>27%</td> </tr> <tr> <td>Raczej nie</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem/BD</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> | Odpowiedź | Procent | Tak | 73% | Raczej tak | 27% | Raczej nie | 0% | Nie | 0% | Nie wiem/BD | 0% |
| Odpowiedź   | Procent  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Tak   | 73%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej tak  | 27%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej nie  | 0%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie   | 0%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie wiem/BD   | 0%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |

| <p><b>Potrąfię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tak</td> <td>65%</td> </tr> <tr> <td>Raczej tak</td> <td>31%</td> </tr> <tr> <td>Raczej nie</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Nie</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem/BD</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table> | Odpowiedź | Procent | Tak | 65% | Raczej tak | 31% | Raczej nie | 2% | Nie | 1% | Nie wiem/BD | 1% |
|--|--|-----------|---------|-----|-----|------------|-----|------------|----|-----|----|-------------|----|
| Odpowiedź  | Procent  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Tak  | 65%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej tak   | 31%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej nie   | 2%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie  | 1%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie wiem/BD  | 1%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| <p><b>Potrąfię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy</b></p>                     | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tak</td> <td>63%</td> </tr> <tr> <td>Raczej tak</td> <td>36%</td> </tr> <tr> <td>Raczej nie</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem/BD</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table> | Odpowiedź | Procent | Tak | 63% | Raczej tak | 36% | Raczej nie | 0% | Nie | 0% | Nie wiem/BD | 1% |
| Odpowiedź  | Procent  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Tak  | 63%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej tak   | 36%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej nie   | 0%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie  | 0%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie wiem/BD  | 1%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| <p><b>Mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela</b></p>               | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tak</td> <td>76%</td> </tr> <tr> <td>Raczej tak</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Raczej nie</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Nie</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Nie wiem/BD</td> <td>2%</td> </tr> </tbody> </table> | Odpowiedź | Procent | Tak | 76% | Raczej tak | 20% | Raczej nie | 1% | Nie | 1% | Nie wiem/BD | 2% |
| Odpowiedź  | Procent  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Tak  | 76%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej tak   | 20%  |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Raczej nie   | 1%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie  | 1%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |
| Nie wiem/BD  | 2%   |           |         |     |     |            |     |            |    |     |    |             |    |

### C. 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<br>N=155   | 1 |   | 2 |   | 3 |   | 4  |    | 5   |    | ŚREDNIA<br>OCEN |
|---|---|---|---|---|---|---|----|----|-----|----|-----------------|
|   | L | % | L | % | L | % | L  | %  | L   | %  |                 |
| ⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń   | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 | 2 | 15 | 10 | 133 | 88 | <b>4,8</b>      |
| ⇒ Sprawność organizacji szkoleń   | 1 | 1 | 0 | 0 | 3 | 2 | 23 | 15 | 125 | 82 | <b>4,8</b>      |
| ⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce   | 0 | 0 | 1 | 1 | 5 | 3 | 15 | 10 | 131 | 86 | <b>4,8</b>      |
| ⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk   | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 2 | 19 | 12 | 130 | 86 | <b>4,8</b>      |
| ⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym          | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 2 | 23 | 15 | 123 | 81 | <b>4,7</b>      |
| ⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym | 0 | 0 | 3 | 2 | 3 | 2 | 21 | 13 | 125 | 83 | <b>4,8</b>      |

| <p><b>Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Rating</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>88%</td> </tr> </tbody> </table> | Rating | Percentage | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 2% | 4 | 10% | 5 | 88% |
|---|--|--------|------------|---|----|---|----|---|----|---|-----|---|-----|
| Rating  | Percentage   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 0%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 0%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 2%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 10%  |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 88%  |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Sprawność organizacji szkoleń</b></p>               | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Rating</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>82%</td> </tr> </tbody> </table> | Rating | Percentage | 1 | 1% | 2 | 0% | 3 | 2% | 4 | 15% | 5 | 82% |
| Rating  | Percentage   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 1%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 0%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 2%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 15%  |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 82%  |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Opieka opiekuna praktyk na praktyce</b></p>         | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Rating</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>86%</td> </tr> </tbody> </table> | Rating | Percentage | 1 | 1% | 2 | 0% | 3 | 3% | 4 | 10% | 5 | 86% |
| Rating  | Percentage   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 1%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 0%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 3%   |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 10%  |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 86%  |        |            |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |





| <p><b>Warunki techniczne realizacji praktyk</b></p>   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>86%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 0% | 2 | 0% | 3 | 2% | 4 | 12% | 5 | 86% |
|---|--|-----------|---------|---|----|---|----|---|----|---|-----|---|-----|
| Kategoria   | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 2%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 12%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 86%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym</b></p>          | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>81%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 1% | 2 | 1% | 3 | 1% | 4 | 15% | 5 | 81% |
| Kategoria   | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 1%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 1%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 1%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 15%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 81%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| <p><b>Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym</b></p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>83%</td> </tr> </tbody> </table> | Kategoria | Procent | 1 | 0% | 2 | 2% | 3 | 2% | 4 | 13% | 5 | 83% |
| Kategoria   | Procent  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 1   | 0%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 2   | 2%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 3   | 2%   |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 4   | 13%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |
| 5   | 83%  |           |         |   |    |   |    |   |    |   |     |   |     |

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

### Uczestnikom podobało się (najciekawsze cytaty):

- *Zdobyłam nową wiedzę umiejętności, a posiadane udało mi się zaktualizować*
- *Zajęcia na sali konsumenckiej*
- *Otwartość i życzliwość personelu w miejscu praktyk*
- *Renoma i standard zakładu, kultura opiekunów*
- *Opieka praktyk, standard hotelu, sposób przekazywania wiedzy*
- *Zajęcia praktyczne*
- *[Praktyki] prowadzone przez mistrzów w swojej specjalności*
- *Zaangażowanie opiekunów praktyk*
- *Wspaniała, serdeczna, zaangażowana postawa opiekunów praktyk*
- *Indywidualne podejście, atmosfera pracy, miejsce i warunki pracy*
- *Podejście personelu oraz gotowość do przekazywania wiedzy i umiejętności*
- *Podejście opiekunów praktyk oraz wszelkie nowinki związane z obsługą, przygotowaniem imprez okolicznościowych, obsługa gościa, przygotowaniem potraw*
- *Spotkanie doświadczonych i praktykujących w branży ludzi*
- *Atmosfera pracy, podczas praktyk – życzliwość opiekuna praktyk, gotowość do pomocy*
- *Wiedzę teoretyczną mogłam przełożyć na wiedzę praktyczną*
- *Przygotowanie imprez masowych np. bankiet amerykański*
- *Poznanie działalności hotelu i restauracji*
- *Możliwość realnego udziału w większości prac w restauracji*
- *Podejście pracowników hotelu do uczestników projektu*
- *Miejsce praktyk – bardzo nowoczesne*
- *Fachowość i profesjonalizm w trakcie prowadzonych praktyk*
- *Prowadzenie szkolenia instruktarszego, treści i sposób zaangażowania opiekunów praktyk, i chęć przekazania jak najwięcej wiedzy i umiejętności zwianych z pracą na sali konsumpcyjnej*
- *Zakres przekazywanej wiedzy i kompetencja szkolących, oferta odbycia praktyk*
- *Lokalizacja, organizacja, wiedza opiekuna i umiejętność jej przekazywania*
- *Standard obiektu, zainteresowanie opiekuna, różnorodna wiedza z zakresu obsługi konsumenta*
- *Wysoka profesjonalność, dobra organizacja, chęć odpowiedzenia na każde zadane pytanie*
- *Sprawną organizacją, możliwość obserwacji przedsiębiorstwa „od wewnątrz”*

### Uczestnikom zabrakło:

- *Większej ilości godzin na sali*
- *Zgłębienia się w obsługę gościa indywidualnego w restauracji*
- *Czasu na omówienie wszystkich problemów – potrzeba kolejnych spotkań*

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.

### 6.3.3. 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 4,5 w skali pięciopunktowej, gdzie 5 jest oceną najwyższą. W zdecydowanej większości są to oceny dobre i bardzo dobre.

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

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

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

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

Również zaproponowane treści szkolenia zostały ocenione przez uczestników szkoleń bardzo wysoko - we wszystkich ocenianych kategoriach średnia ocen równa lub powyżej 4,7 w skali 5 punktowej, gdzie 5 jest oceną najwyższą.

Analiza ocen formułowanych 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 zastrzeżeń.