

III Raport z ewaluacji on-going

Projektu

„Profesjonalny nauczyciel zawodu”

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

Opracowała: Beata Ciężka

Warszawa, grudzień 2014

Spis treści

1. Wstęp	4
2. Metodologia badania ewaluacyjnego	4
3. Wyniki ewaluacji	5
3.1. Ewaluacja ex-ante	5
3.2. Ewaluacja ex-post	10
4. Wnioski i rekomendacje	38
5. Narzędzia badawcze	39
5.1. Ankieta ex-ante	39
5.2. Ankieta ex-post.....	40
6. Aneks – wyniki ankiet ewaluacyjnych dla poszczególnych szkoleń	43
6.1. Grupa XII.....	43
6.2. Grupa XIII.....	52
6.3. Grupa XIV	61
6.4. Grupa XV	70
6.5. Grupa XVI	79
6.6. Grupa XVII	88
6.7. Grupa XVIII	97
6.8. Grupa XIX	106
6.9. Grupa XX	115
6.10. Grupa XXI	124
6.11. Grupa XXII.....	142



KAPITAŁ LUDZKI
CZŁOWIEK – NAJLEPSZA INWESTYCJA



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



PROFESJONALNY
Nauczyciel
ZAWODU
www.profesjonalny-nauczyciel.pl

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Profesjonalny Nauczyciel Zawodu

1. Wstęp

Raport prezentuje wyniki ewaluacji okresowej Projektu „Profesjonalny nauczyciel zawodu” dla szkoleń zrealizowanych w ramach projektu od stycznia 2014 roku do końca realizacji projektu.

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

Cel jest realizowany przez cele szczegółowe:

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

2. Metodologia badania ewaluacyjnego

Ewaluację przeprowadzono w oparciu o:

- Badania ankietowe (ex-ante 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 z ekspertami;
- 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

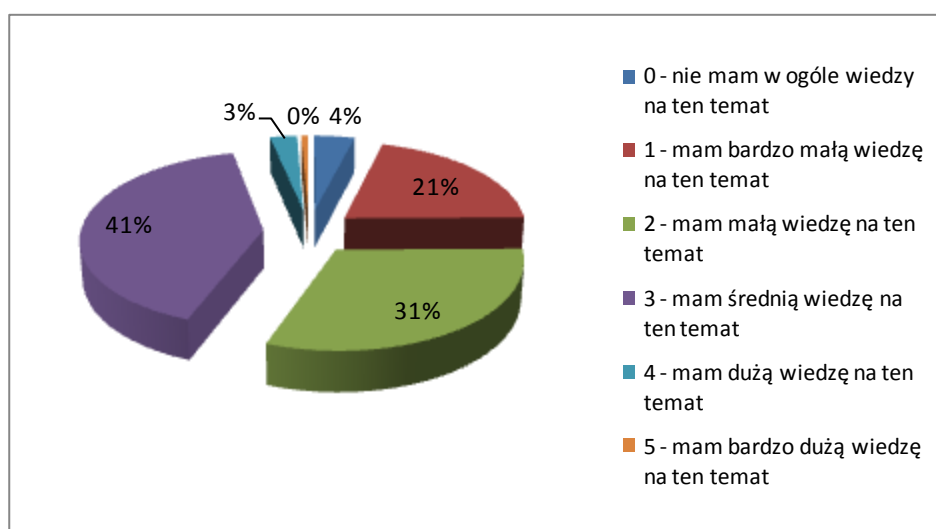
A. OCENA WIEDZY

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

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

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



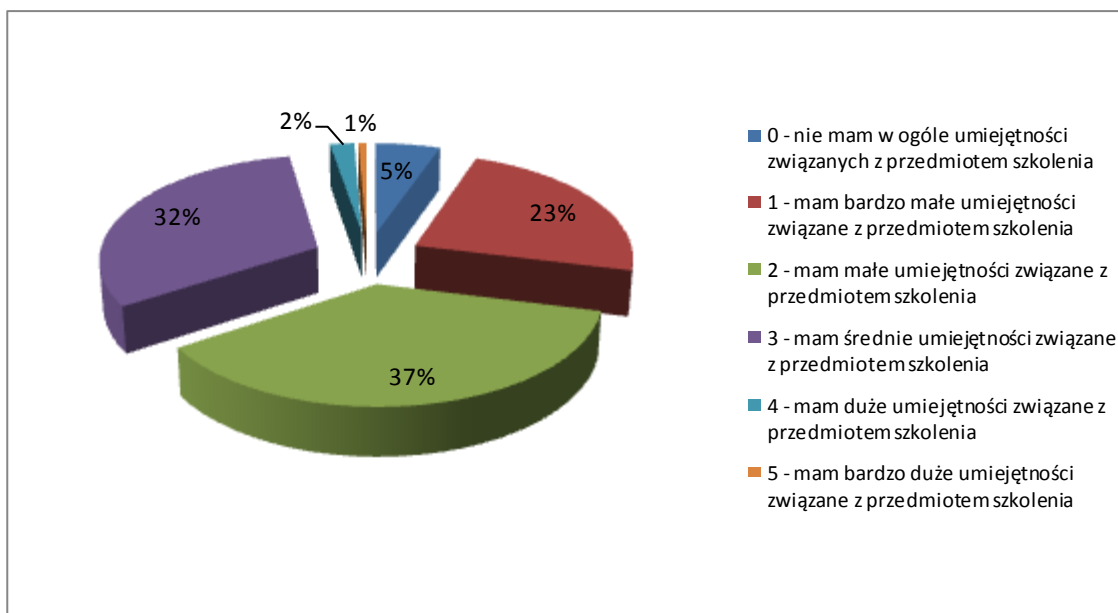
B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

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

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

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

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

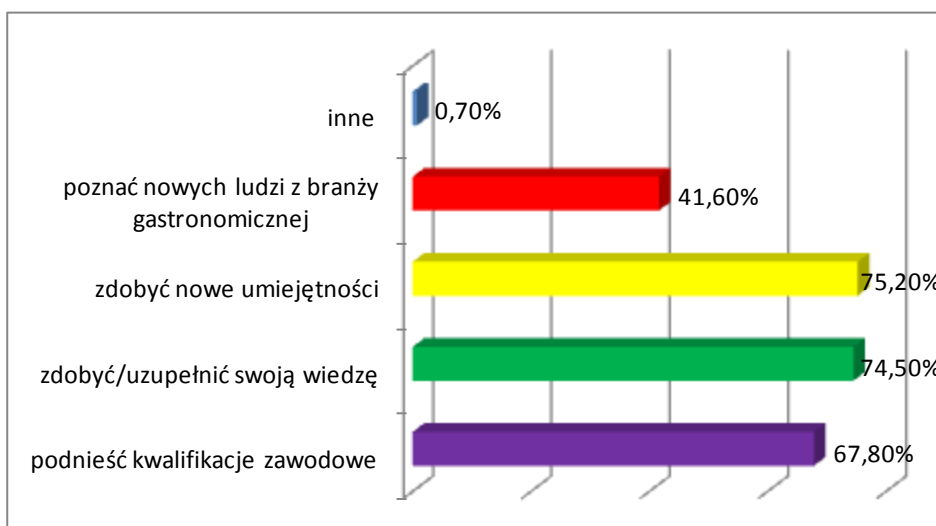
Oczekiwania nauczycieli przed szkoleniem są bardzo podobne i mocno jednolite, zdecydowana większość oczekuje:

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

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

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



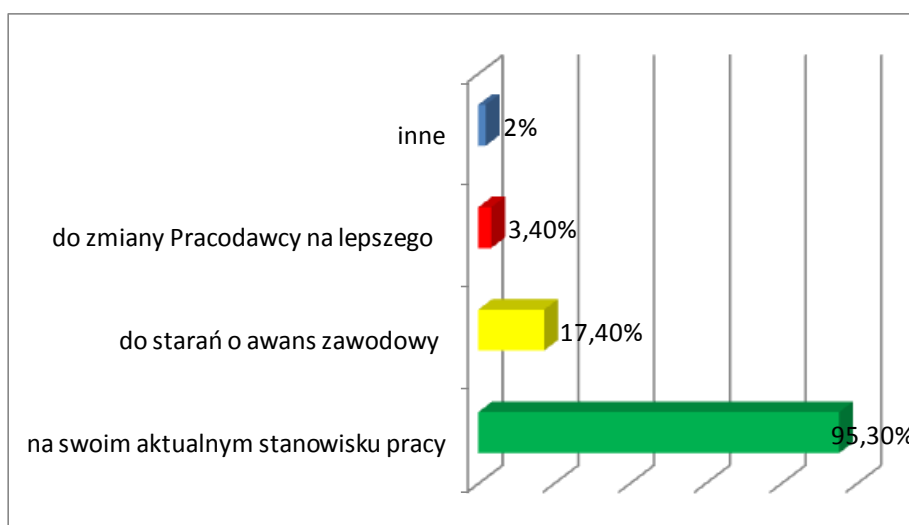
D. PLANY ODNOŚNIE DO WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

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.

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

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



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

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

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:

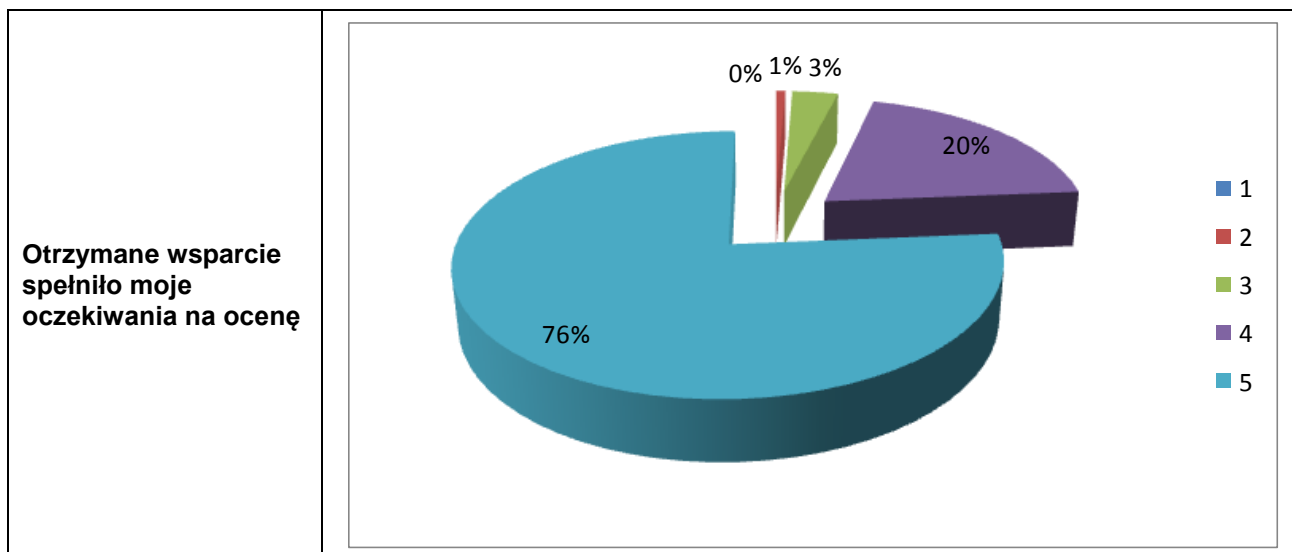
- ogólna ocena całego otrzymanego wsparcia (szkolenia i praktyki);
- ogólna wartość merytoryczna wsparcia;
- organizacja wsparcia;
- spełnienie oczekiwań

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 N=152	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	1	1	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>Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) 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>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>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>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>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>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%												



B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

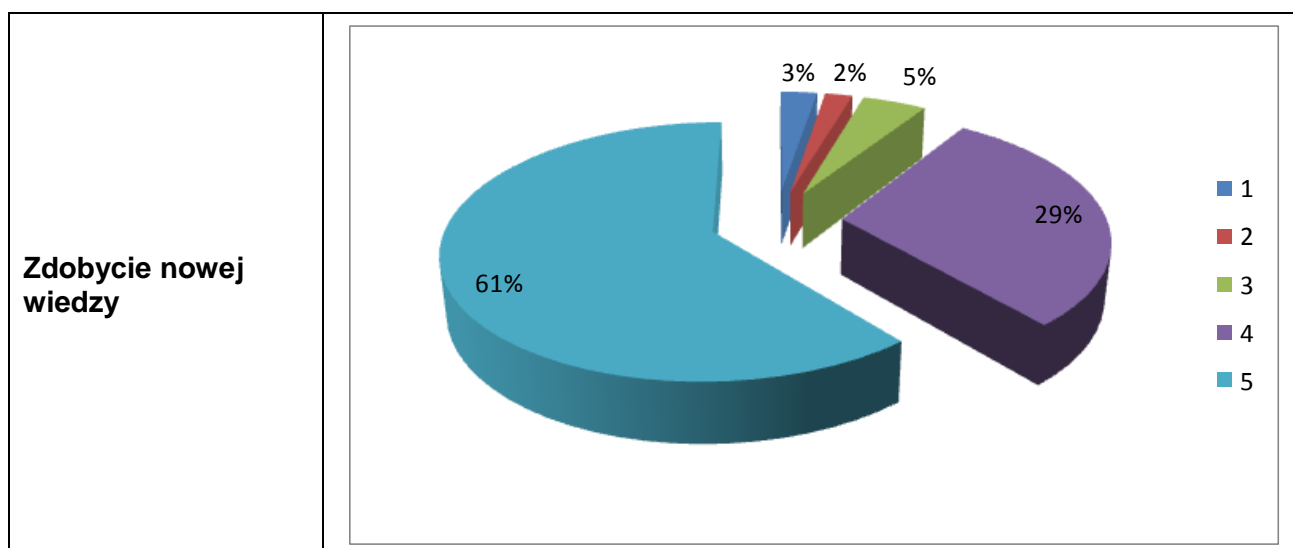
Również szczegółowa ocena poszczególnych modułów szkoleniowych jest bardzo wysoka – tu również dominują oceny bardzo dobre i dobre.

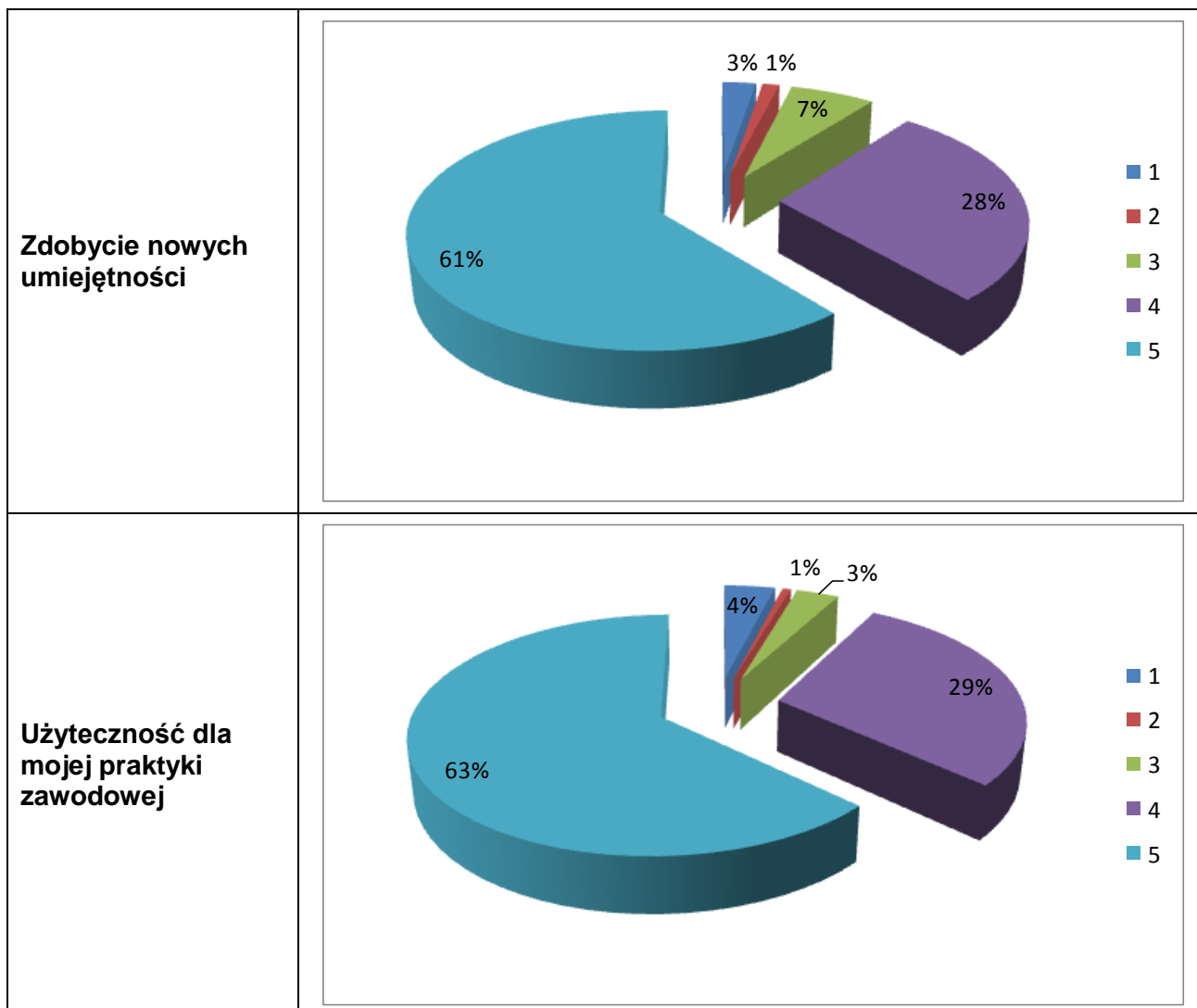
Wszystkie oceniane kategorie takie jak:

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

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

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



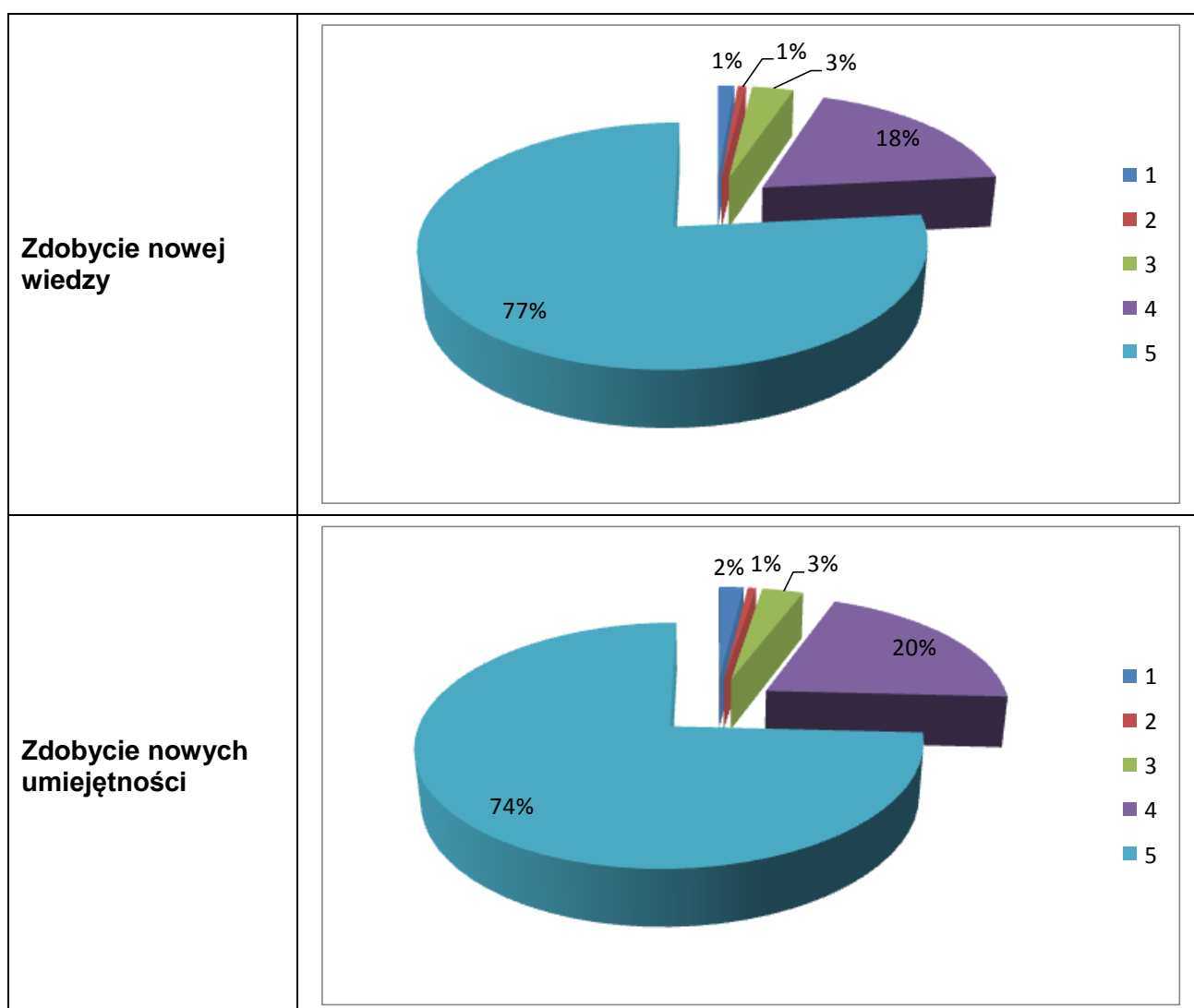


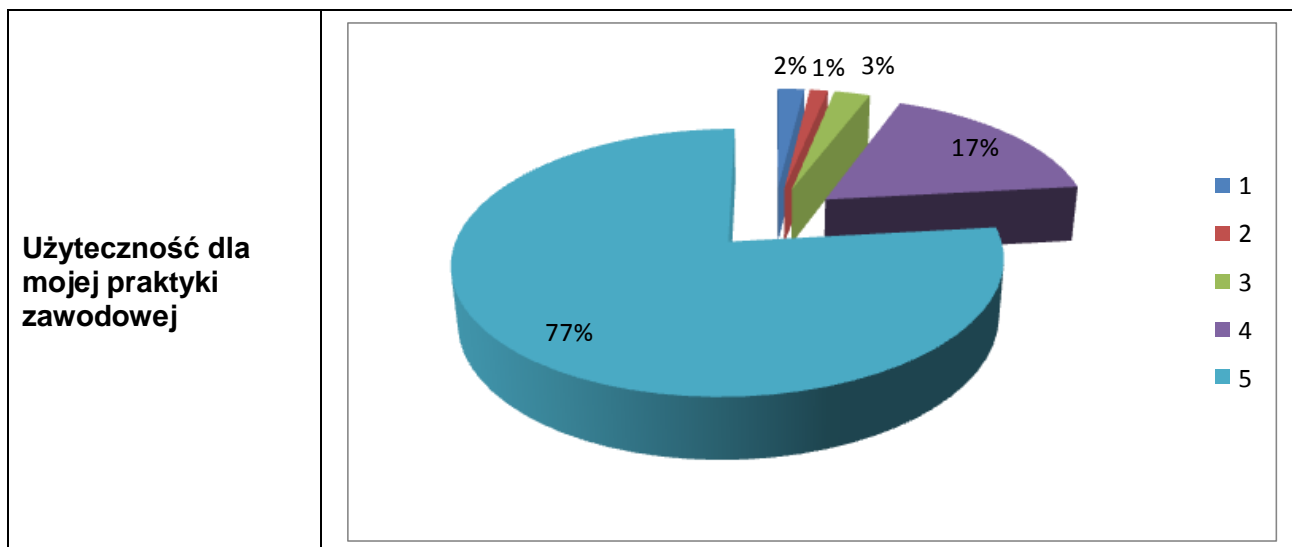
Szkolenie instruktażowe obejmujące pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta oceniane jest przez uczestników bardzo wysoko.

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

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%

zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=152						
1 NIEDOSTATECZNY	2	1	3	2	3	2
2 MIERNY	1	1	1	1	2	1
3 DOSTATECZNY	6	3	5	3	4	3
4 DOBRY	28	18	31	20	27	17
5 BARDZO DOBRY	115	77	112	74	116	77
Średnia ocen	4,7		4,6		4,7	





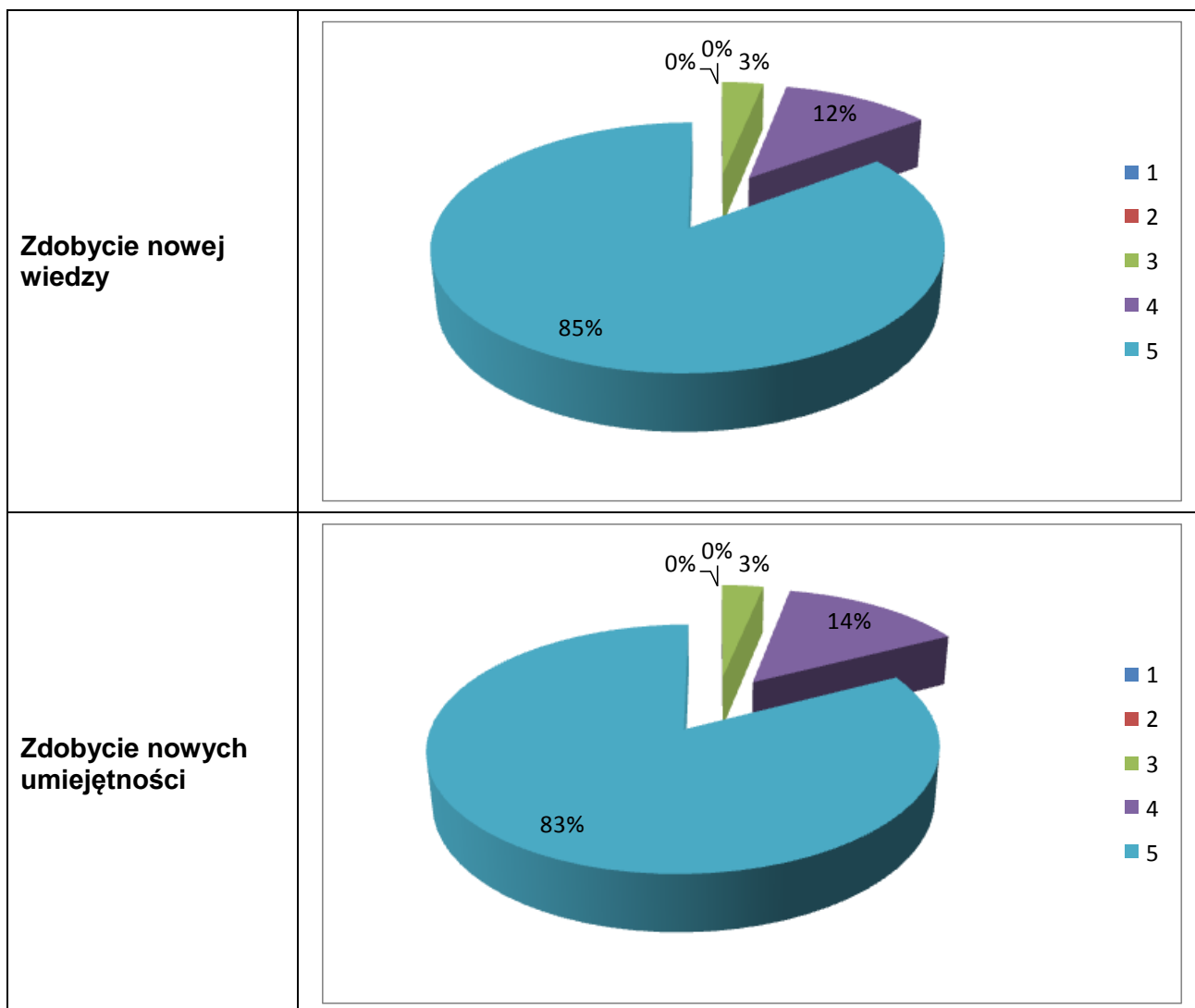
Również ocena praktyk dokonana przez uczestników potwierdza ich wysoką jakość merytoryczną, a szczególnie użyteczność dla praktyki zawodowej uczestników.

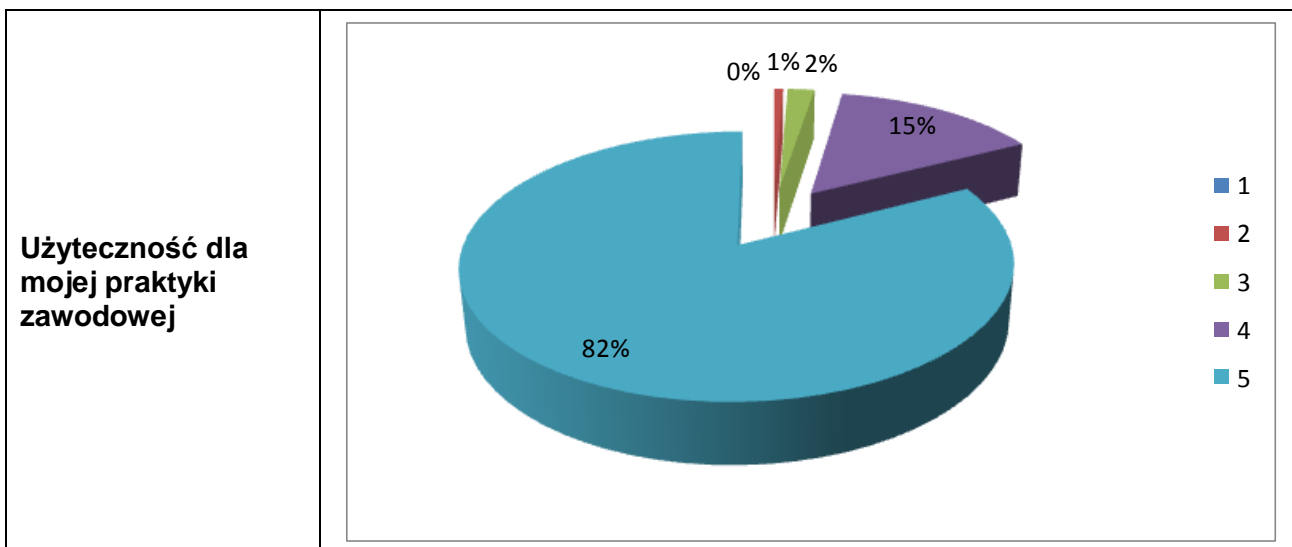
Zdecydowanie dominują oceny bardzo dobre przyznane wszystkim ocenianym kategoriom:

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

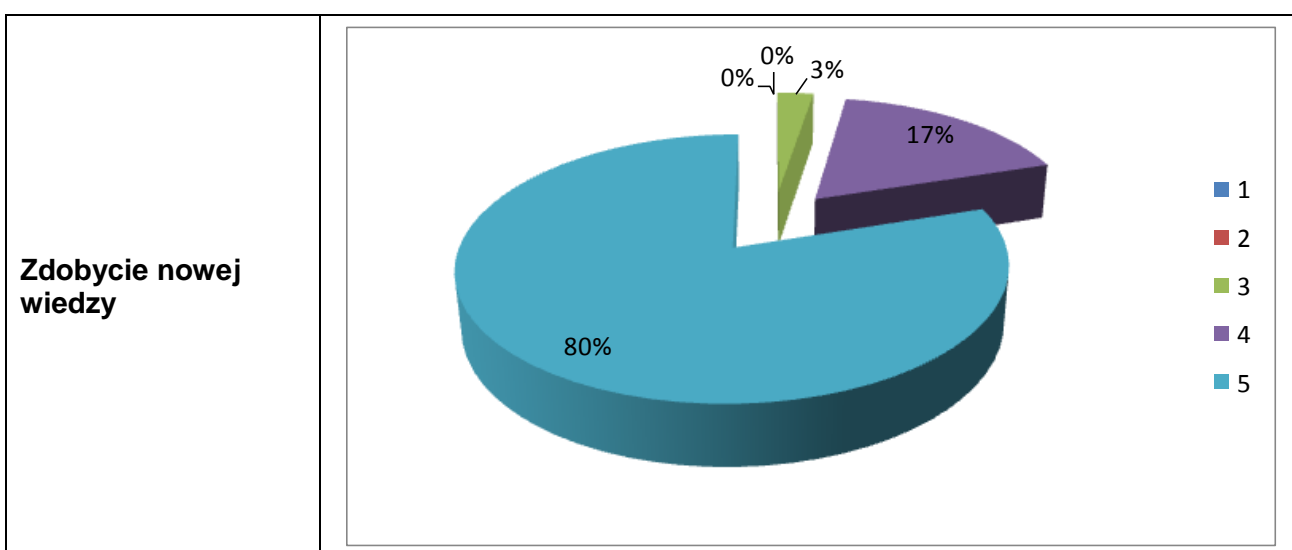
Średnia ocen mieści się w przedziale od 4,7 do 4,9 – co jest oceną bardzo wysoką.

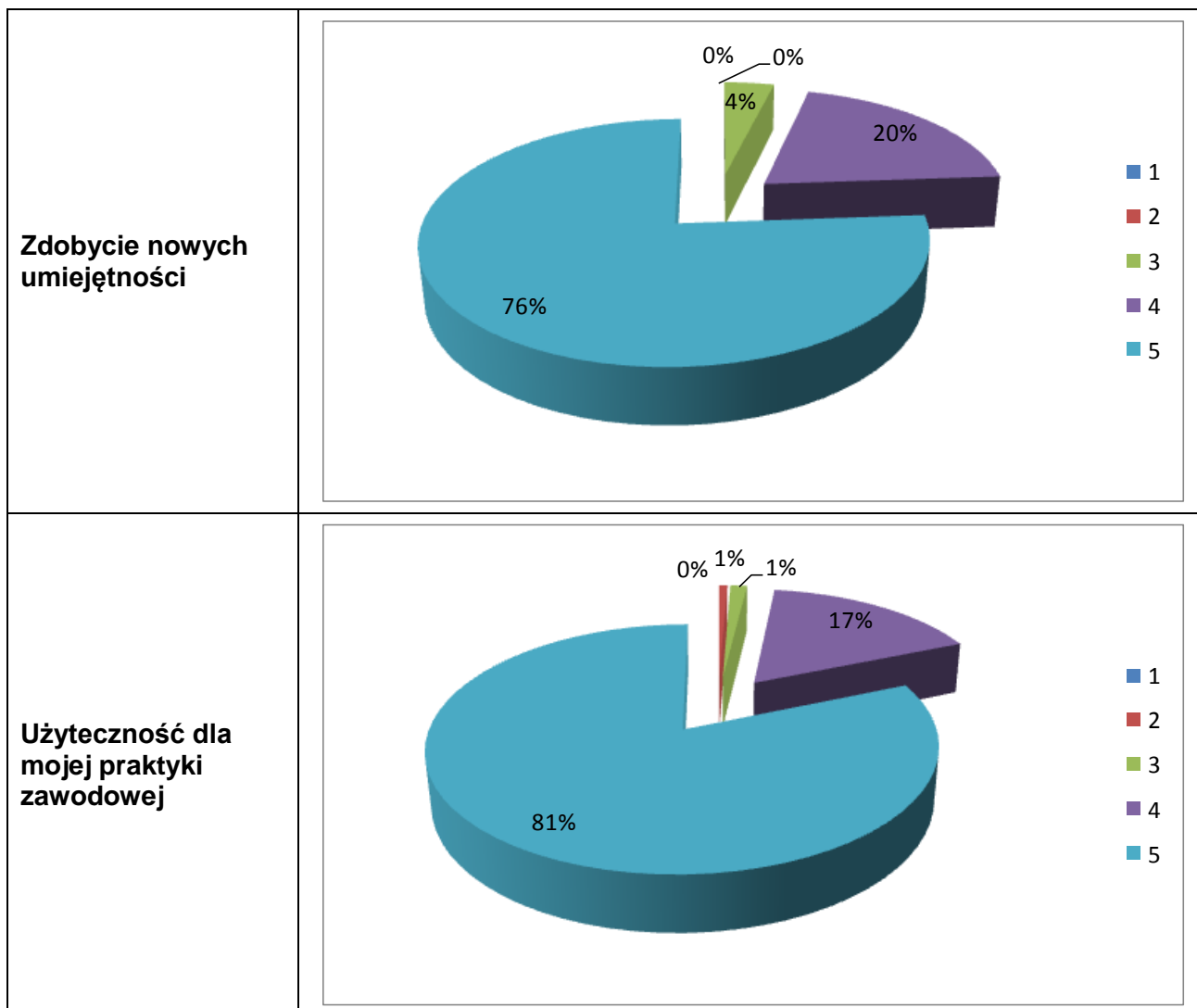
PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=152	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	1	1
3 DOSTATECZNY	5	3	5	3	3	2
4 DOBRY	18	12	22	14	23	15
5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





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

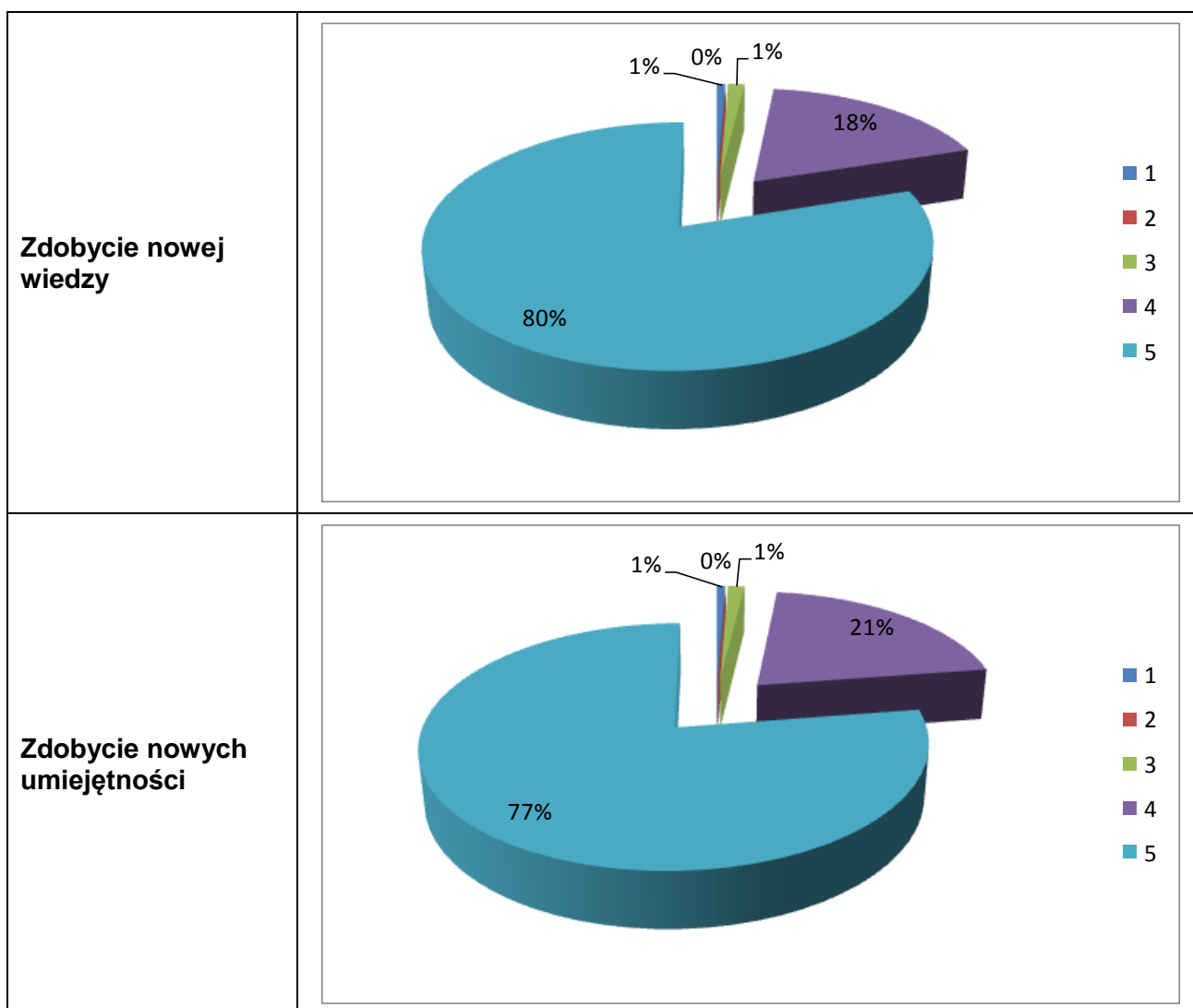


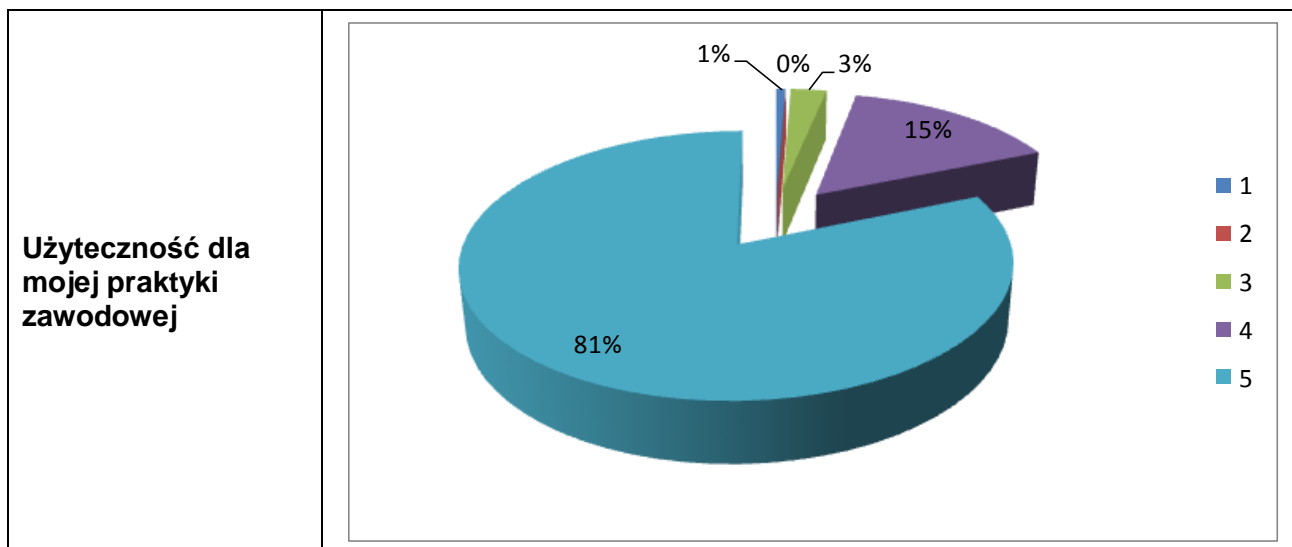


PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=152	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	1	0	0	0
4 DOBRY	14	9	15	10	15	10
5 BARDZO DOBRY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

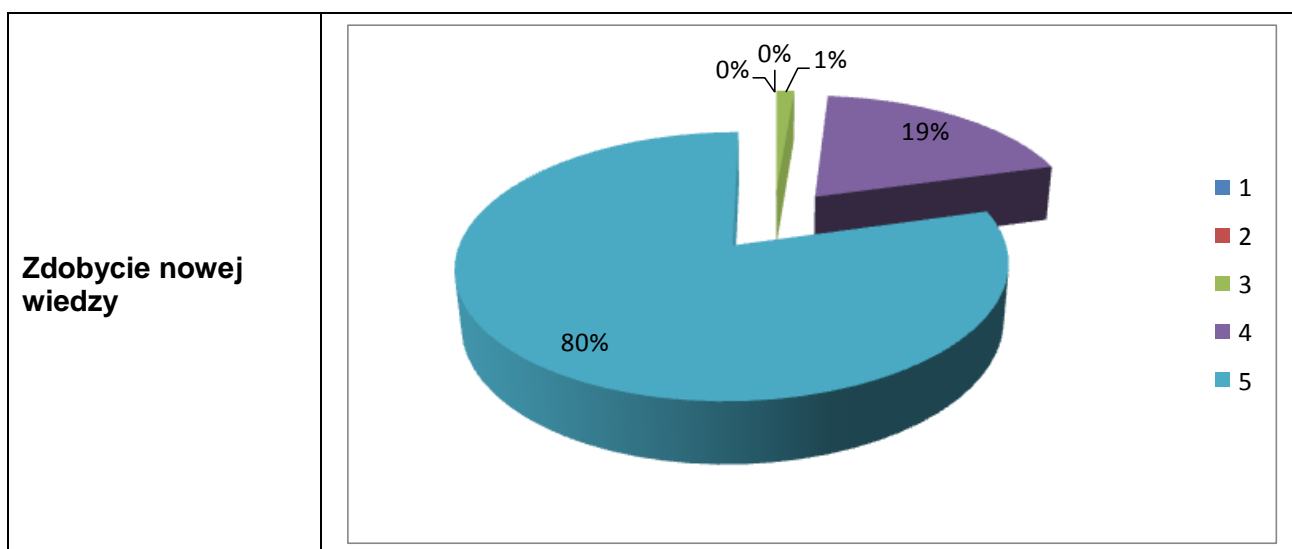
<p>Zdobycie nowej wiedzy</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategoria</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>91%</td> </tr> </tbody> 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

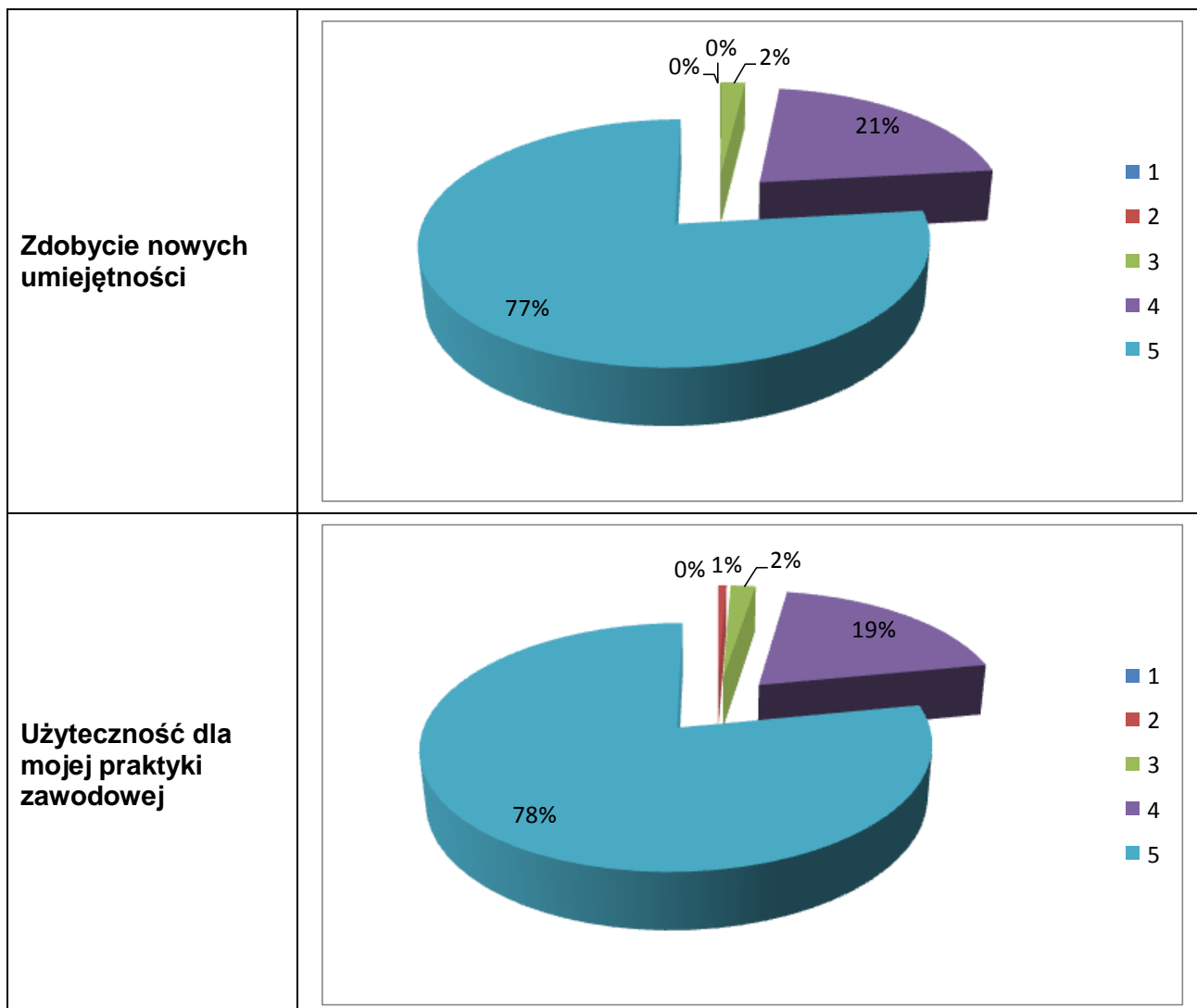
PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=152	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	1	1	1	1	1
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	2	1	2	1	4	3
4 DOBRY	28	18	32	21	24	15
5 BARDZO DOBRY	121	80	117	77	123	81
Średnia ocen	4,8		4,7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



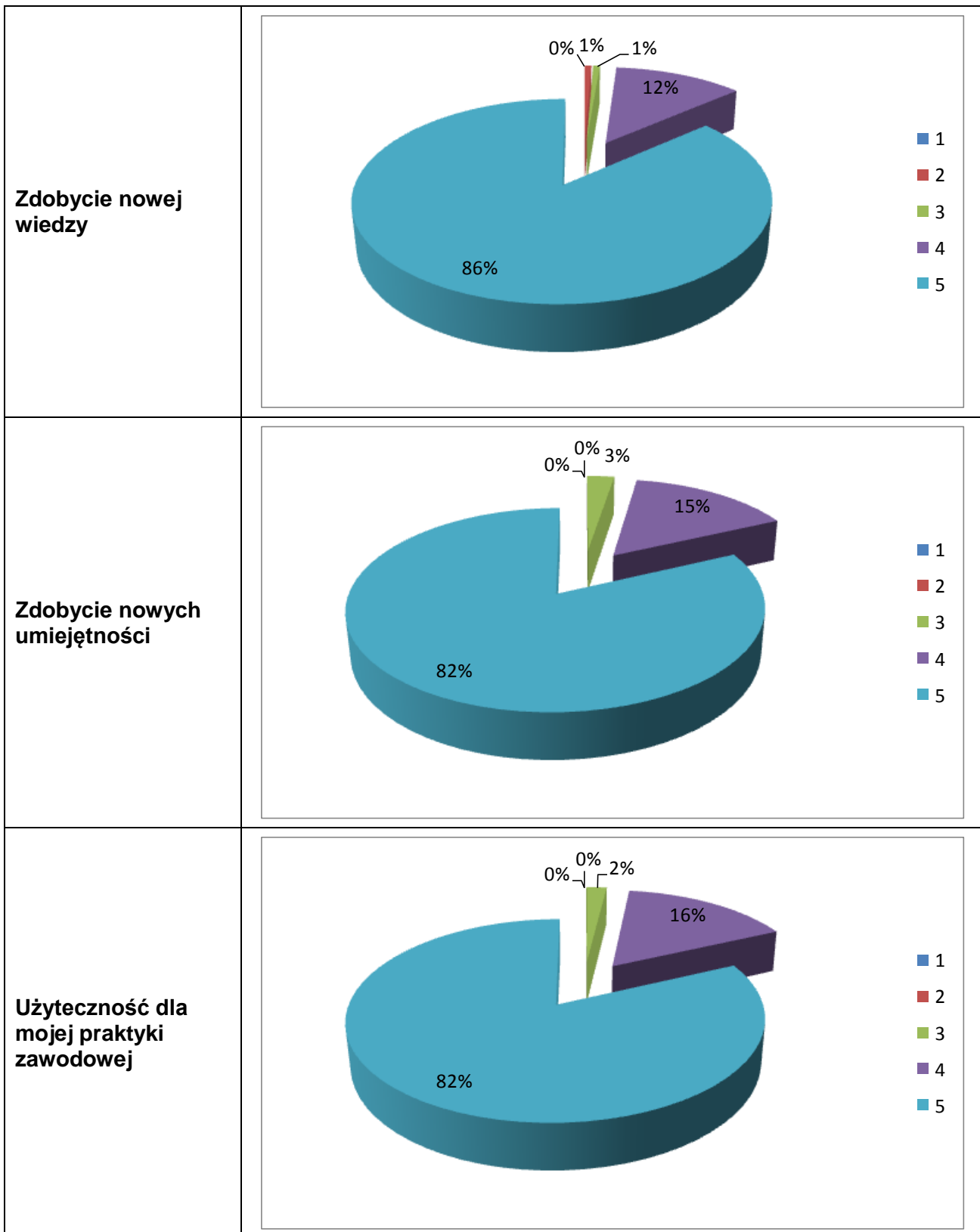


PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=152	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	1	1
3 DOSTATECZNY	2	1	3	2	3	2
4 DOBRY	30	19	33	21	30	19
5 BARDZO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

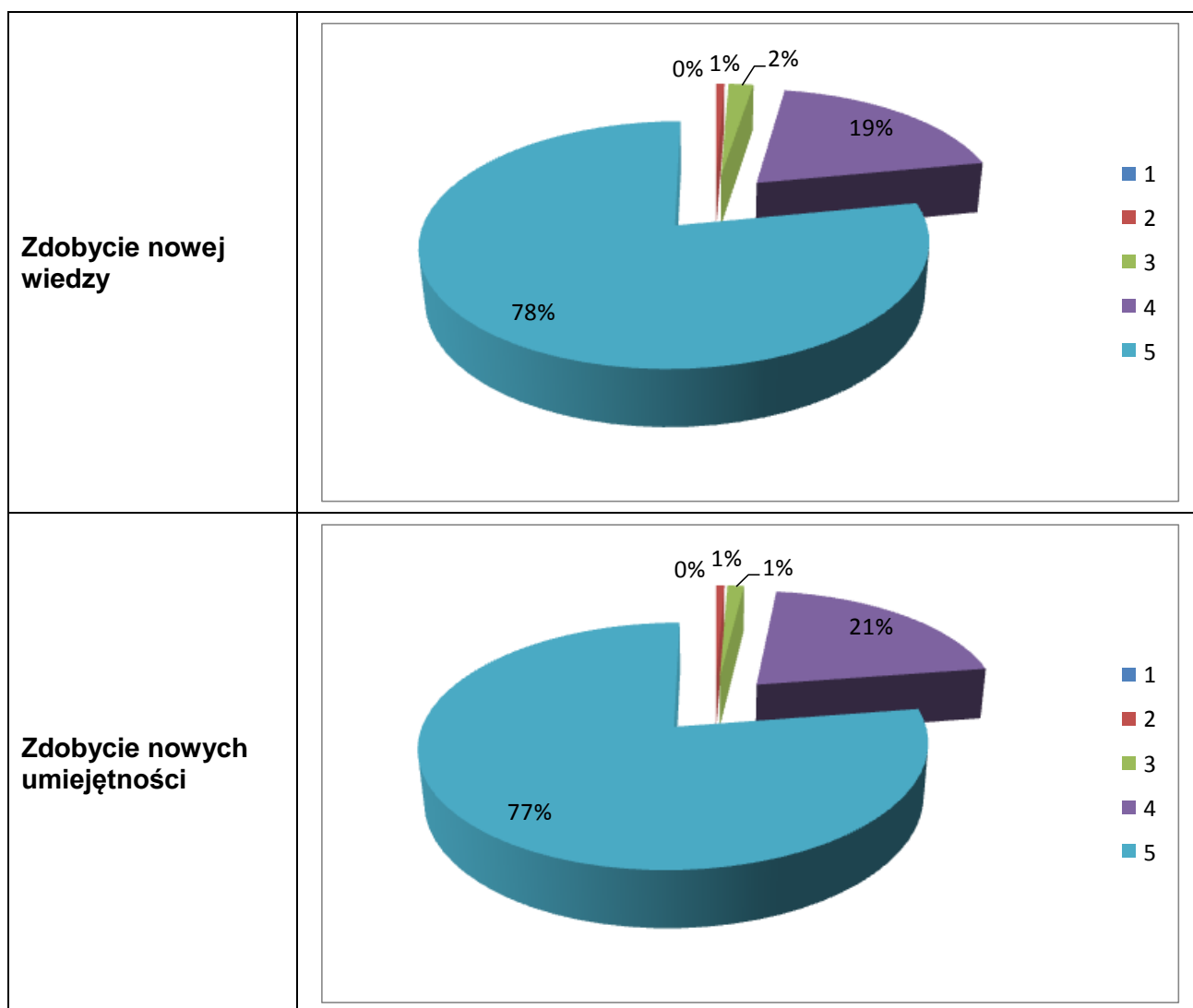


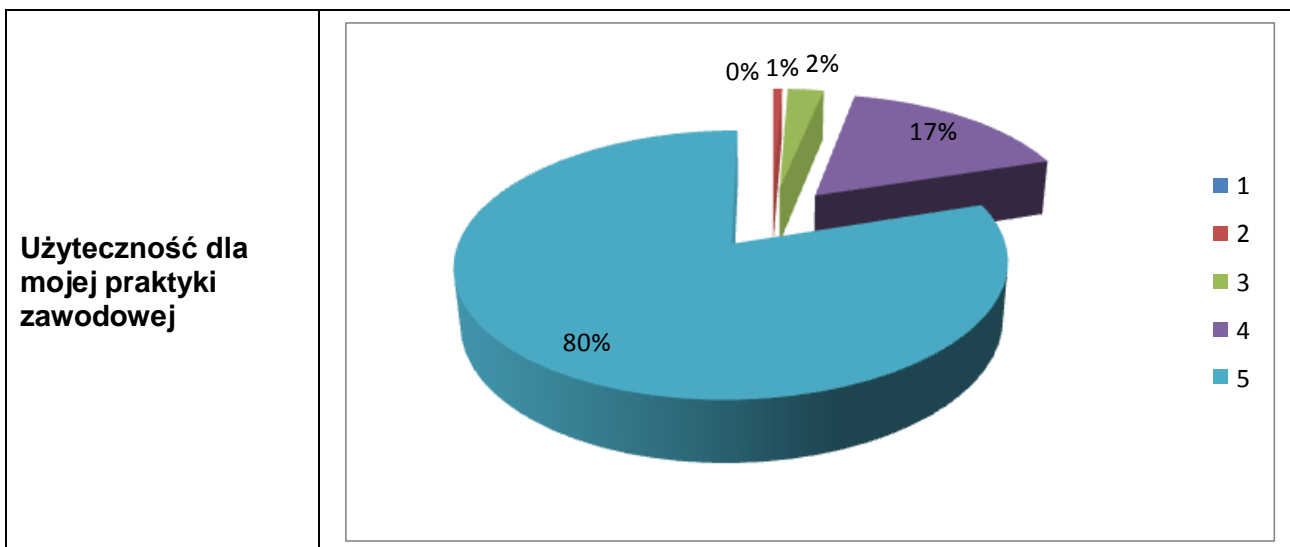


PRAKTYKI Organizacja pracy N=152	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	1	1	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	1	4	3	3	2
4 DOBRY	19	12	24	15	25	16
5 BARDZO DOBRY	131	86	124	82	124	82
Średnia ocen	4,8		4,8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

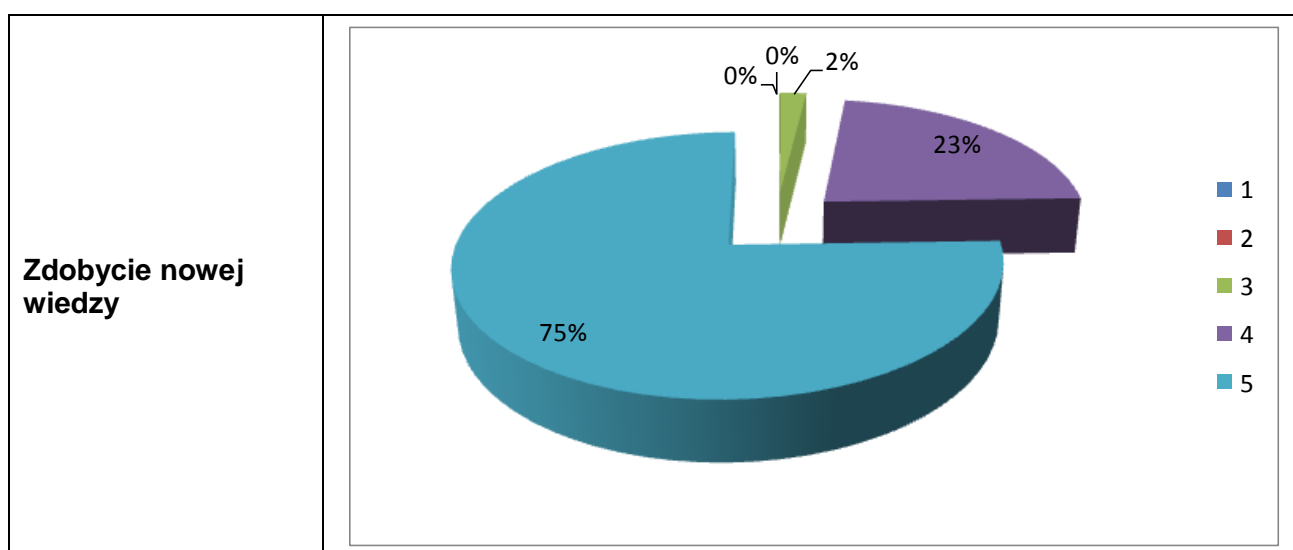


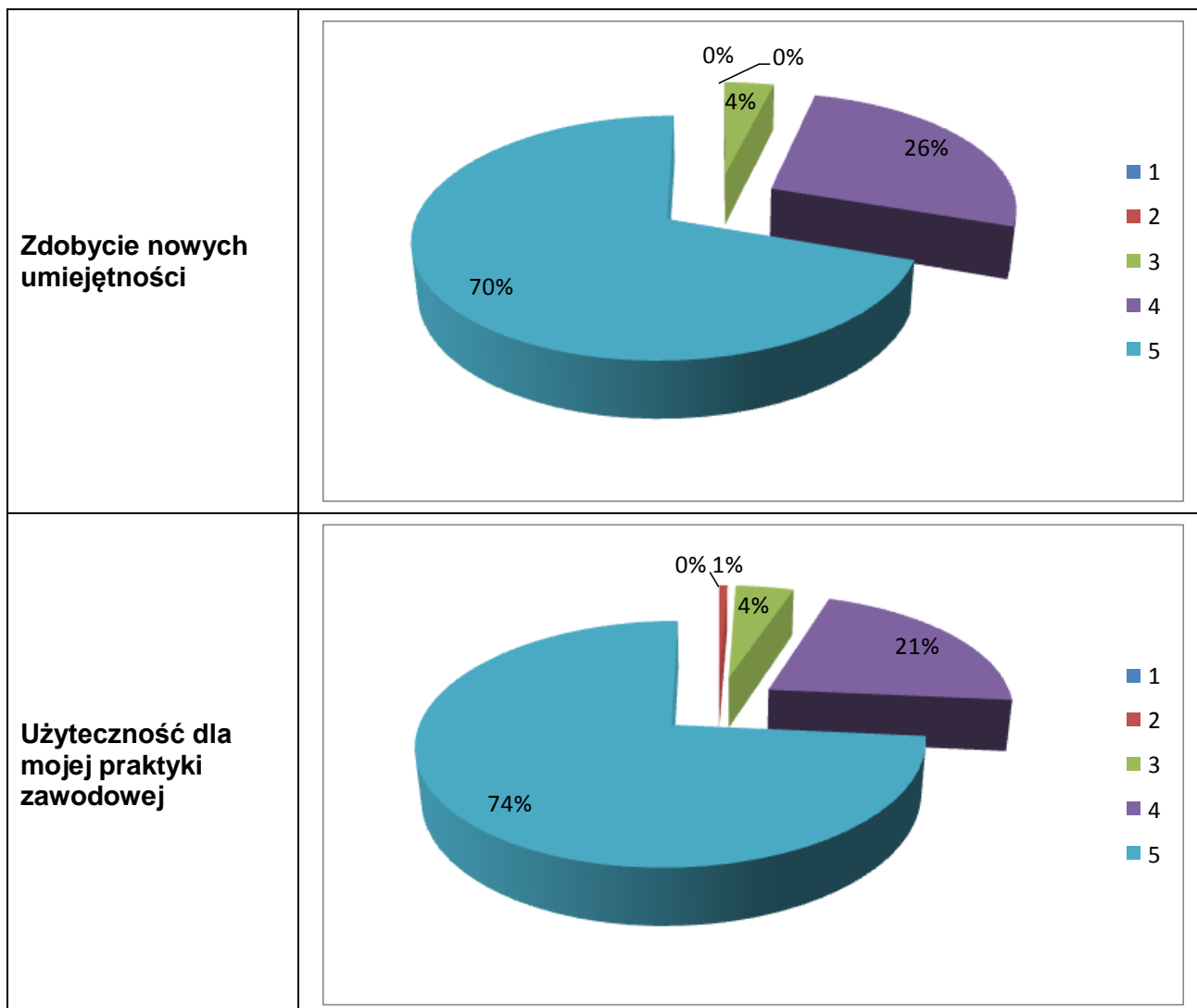
PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=152	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	1	1	1	1	1	1
3 DOSTATECZNY	3	2	2	1	4	2
4 DOBRY	30	19	32	21	26	17
5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





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





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

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

- *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.

C. REZULTATY WSPARCIA

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

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

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

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

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=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 technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	122	86	27	12	3	2	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych 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 do postępu technicznego i technologicznego	98	65	49	31	3	2	1	1	1	1
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	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>Zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych</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>Zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych</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>Poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych</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>Potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tak</td> <td>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>Potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tak</td> <td>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>Mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Odpowiedź</th> <th>Procent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tak</td> <td>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%												

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

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

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

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

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

<p>Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń</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>10%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>88%</td> </tr> </tbody> </table>	Kategoria	Procent	1	0%	2	0%	3	2%	4	10%	5	88%
Kategoria	Procent												
1	0%												
2	0%												
3	2%												
4	10%												
5	88%												
<p>Sprawność organizacji szkoleń</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>2%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>82%</td> </tr> </tbody> </table>	Kategoria	Procent	1	1%	2	0%	3	2%	4	15%	5	82%
Kategoria	Procent												
1	1%												
2	0%												
3	2%												
4	15%												
5	82%												
<p>Opieka opiekuna praktyk na praktyce</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>10%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>86%</td> </tr> </tbody> </table>	Kategoria	Procent	1	0%	2	1%	3	3%	4	10%	5	86%
Kategoria	Procent												
1	0%												
2	1%												
3	3%												
4	10%												
5	86%												

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

4. Wnioski i rekomendacje

Ogólna ocena szkoleń jest bardzo wysoka. Wszystkie aspekty szkolenia, takie jak zawartość merytoryczna, sprawność organizacji oraz użyteczność zajęć zostały ocenione bardzo pozytywnie – średnia ocen we wszystkich ocenianych kategoriach jest równa lub powyżej 4,5 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.

5. Narzędzia badawcze

5.1. Ankieta ex-ante

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2. Ankieta ex-post

ANKIETA OCENY SZKOLEŃ I PRAKTYK

„Profesjonalny nauczyciel zawodu”

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

1-NIEDOSTATECZNY; 2-MIERNY; 3-DOSTATECZNY; 4-DOBRY; 5-BARDZO DOBRY

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

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

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

Dziękujemy za wypełnienie ankiety!

6. Aneks – wyniki ankiet ewaluacyjnych dla poszczególnych szkoleń

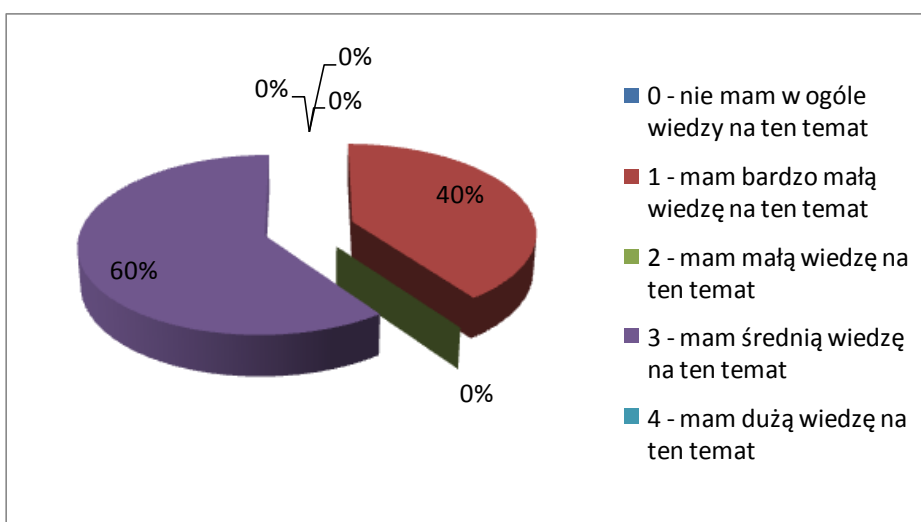
6.1. Grupa XII

6.1.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=5	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	0	0
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	2	40
2 - mam małą wiedzę na ten temat	0	0
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	3	60
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	0	0
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN		2,2

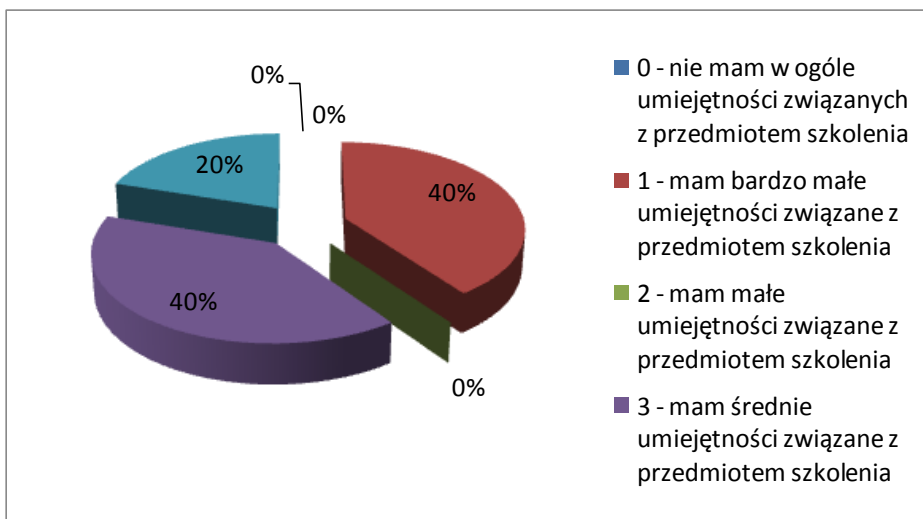
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=5	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	0	0
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	2	40
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	2	40
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	1	20
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,4	

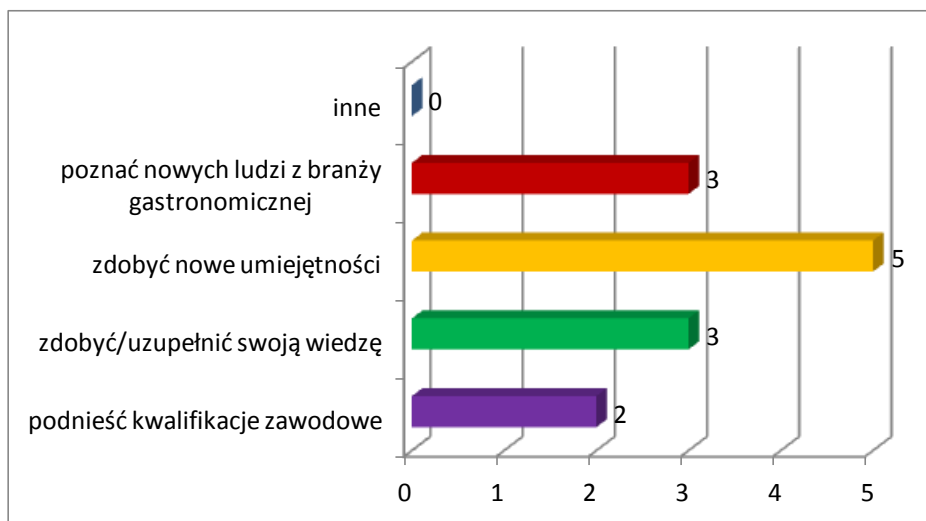
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=5	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	2	40
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	3	60
zdożyć nowe umiejętności	5	100
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	3	60
inne	0	0

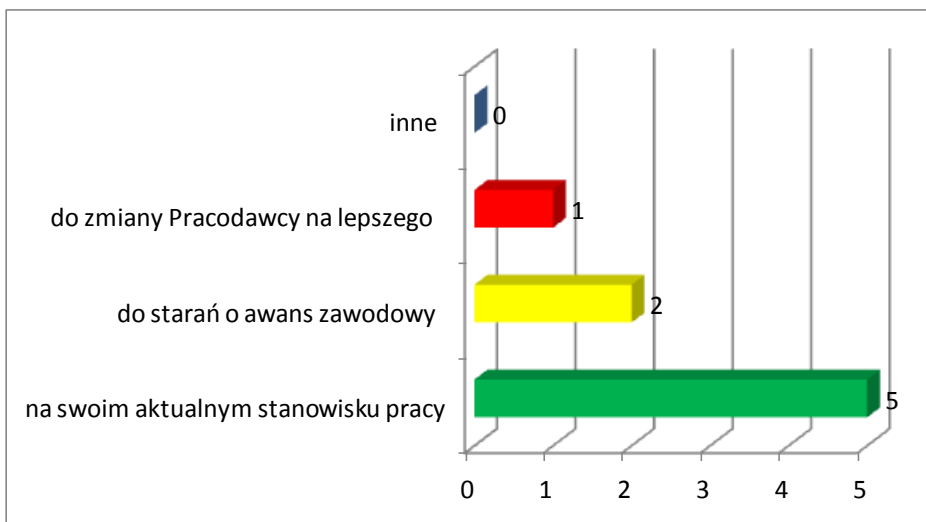
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=5	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	5	100
do starań o awans zawodowy	2	40
do zmiany Pracodawcy na lepszego	1	20
inne	0	0

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



6.1.2. Ocena szkoleń i praktyk

A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=5	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	0	0	2	40	3	60	4,6
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	1	20	1	20	3	60	4,4
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	1	20	0	0	1	20	3	60	4,2
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	1	20	1	20	3	60	4,4

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	20	2	40	2	40
5 BARDZO DOBRY	4	80	3	60	3	60
Średnia ocen	4,8		4,6		4,6	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	40	2	40	1	20
5 BARDZO DOBRY	3	60	3	60	4	80
Średnia ocen	4,6		4,6		4,8	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	20	1	20	0	0
4 DOBRY	0	0	0	0	1	20
5 BARDZO DOBRY	4	80	4	80	4	80
Średnia ocen	4,6		4,6		4,8	

PRAKTYKI Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu)	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%



N=5						
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	2	40	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	2	40	1	20
5 BARDZO DOBRY	3	60	3	60	4	80
Średnia ocen	4,2		4,6		4,8	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	40	2	40	1	20
5 BARDZO DOBRY	3	60	3	60	4	80
Średnia ocen	4,6		4,6		4,8	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	20	1	20	1	20
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	4	80	4	80	4	80
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	1	20	0	0
5 BARDZO DOBRY	0	0	4	80	0	0
Średnia ocen	5,0		4,8		5,0	

PRAKTYKI Organizacja pracy N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	20	0	0	1	20
5 BARDZO DOBRY	4	80	0	0	4	80
Średnia ocen	4,8		5,0		4,8	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	1	20	1	20	1	20
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	4	80	4	80	4	80
Średnia ocen	4,4		4,4		4,4	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	20	1	20	1	20
5 BARDZO DOBRY	4	80	4	80	4	80
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

Uwagi dotyczące treści szkoleń:

- Brak

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=5	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	3	60	2	40	0	0	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	3	60	1	20	1	20	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	2	40	3	60	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	3	60	1	20	0	0	1	20	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	4	80	1	20	0	0	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	4	80	0	0	0	0	1	20	0	0

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=5	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	0	0	1	20	1	20	3	60	4,4
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	1	20	1	20	3	60	4,4
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	1	20	0	0	4	80	4,6
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	0	0	0	0	5	100	5,0
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	1	20	0	0	1	20	3	60	4,2
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	1	20	0	0	1	20	3	60	4,2

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń:

- Brak

Uwagi dotyczące organizacji praktyk:

- Brak

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Zdobyłam nową wiedzę umiejętności, a posiadane udało mi się zaktualizować*
- *Zajęcia na sali konsumenckiej*
- *Otwartość i życzliwość personelu w miejscu praktyk*

Uczestnikom zabrakło:

- *Większej ilości godzin na sali*

- Zgłębienia się w obsługę gościa indywidualnego w restauracji

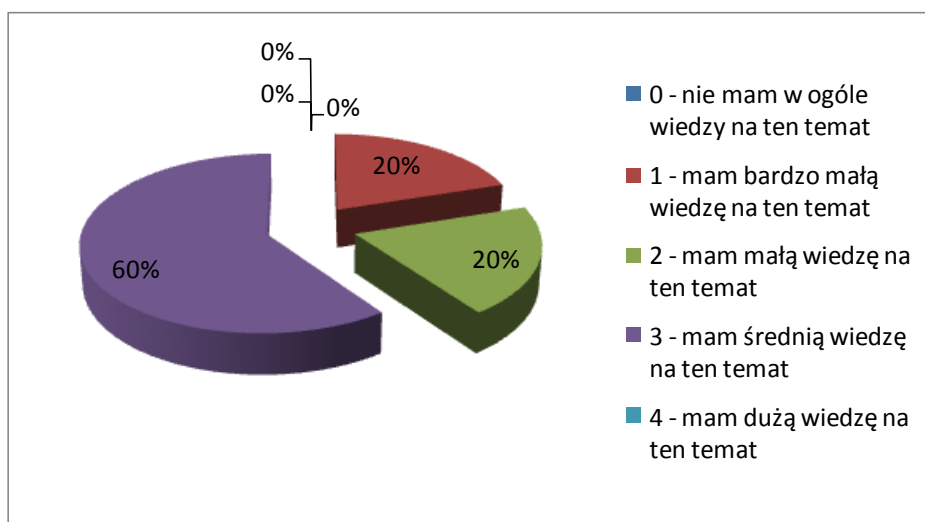
6.2. Grupa XIII

6.2.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

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

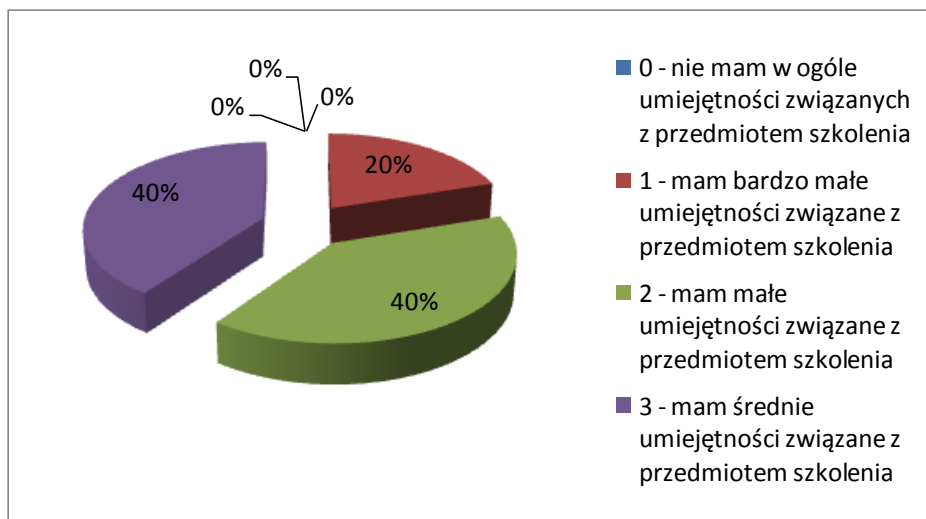
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=5	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	0	0
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	1	20
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	2	40
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	2	40
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,2	

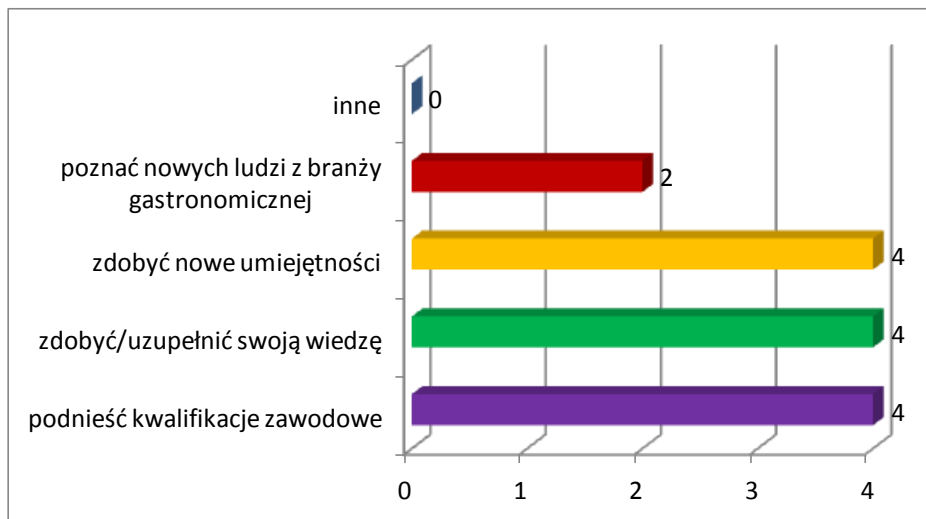
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=5	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	4	80
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	4	80
zdożyć nowe umiejętności	4	80
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	2	40
inne	0	0

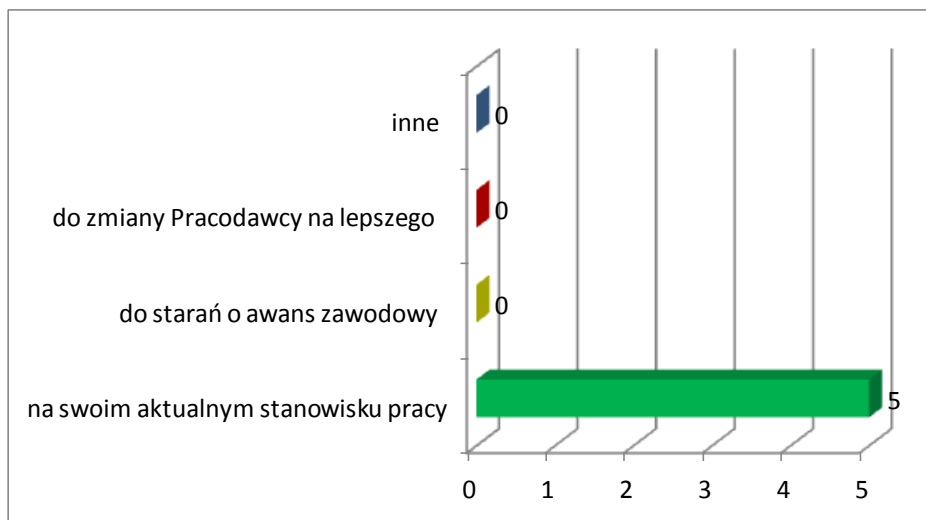
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=5	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	5	100
do starań o awans zawodowy	0	0
do zmiany Pracodawcy na lepszego	0	0
inne	0	0

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



6.2.2. Ocena szkoleń i praktyk

A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=5	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	0	0	1	20	4	80	4,8
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	0	0	5	100	5,0
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	1	20	4	80	4,8
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	0	0	1	20	4	80	4,8

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	3	60	3	60	1	20
5 BARDZO DOBRY	2	40	2	40	4	80
Średnia ocen	4,4		4,4		4,8	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	1	20	0	0
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	5	100	4	80	5	100
Średnia ocen	5,0		4,6		5,0	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	2	40	2	40
5 BARDZO DOBRY	5	100	3	60	3	60
Średnia ocen	5,0		4,6		4,6	

PRAKTYKI Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu) N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	20	1	20	1	20
5 BARDZO DOBRY	4	80	4	80	4	80
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

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

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	20	2	40	2	40
5 BARDZO DOBRY	4	80	3	60	3	60
Średnia ocen	4,8		4,6		4,6	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	3	60	3	60	2	40
5 BARDZO DOBRY	2	40	2	40	3	60
Średnia ocen	4,4		4,4		4,6	

PRAKTYKI Organizacja pracy N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	20	1	20	1	20
5 BARDZO DOBRY	4	80	4	80	4	80
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	40	2	40	2	40
5 BARDZO DOBRY	3	60	3	60	3	60
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	3	60	3	60	2	40
5 BARDZO DOBRY	2	40	2	40	3	60
Średnia ocen	4,4		4,4		4,6	

Uwagi dotyczące treści szkoleń i praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *Projekt jest przemyślany i nie wymaga zmian*
- **KRYTYCZNE**
- **Brak**

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=5	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	5	100	0	0	0	0	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	4	80	1	20	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	5	100	0	0	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	4	80	1	20	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	4	80	1	20	0	0	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	5	100	0	0	0	0	0	0	0	0

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=5	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	0	0	0	0	1	20	4	80	4,8
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	0	0	0	0	5	100	5,0
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	0	0	0	0	5	100	5,0
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	0	0	0	0	5	100	5,0
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	0	0	5	100	5,0
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	0	0	5	100	5,0

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń i praktyk:

- *Poszerzyć szkolenie teoretyczne*
- *Praktyki w sposób znaczący wpłynęły na zwiększenie moich umiejętności i kompetencji zawodowych*

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Renoma i standard zakładu, kultura opiekunów*
- *Opieka praktyk, standard hotelu, sposób przekazywania wiedzy*
- *Zajęcia praktyczne*

Uczestnikom zabrakło:

- *Brak wskazań*

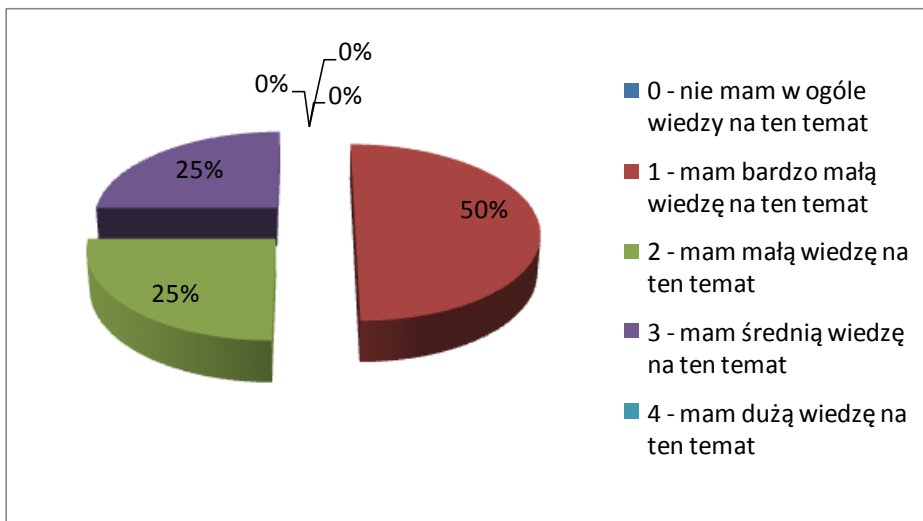
6.3. Grupa XIV

6.3.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=8	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	0	0
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	4	50
2 - mam małą wiedzę na ten temat	2	25
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	2	25
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	0	0
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN		1,75

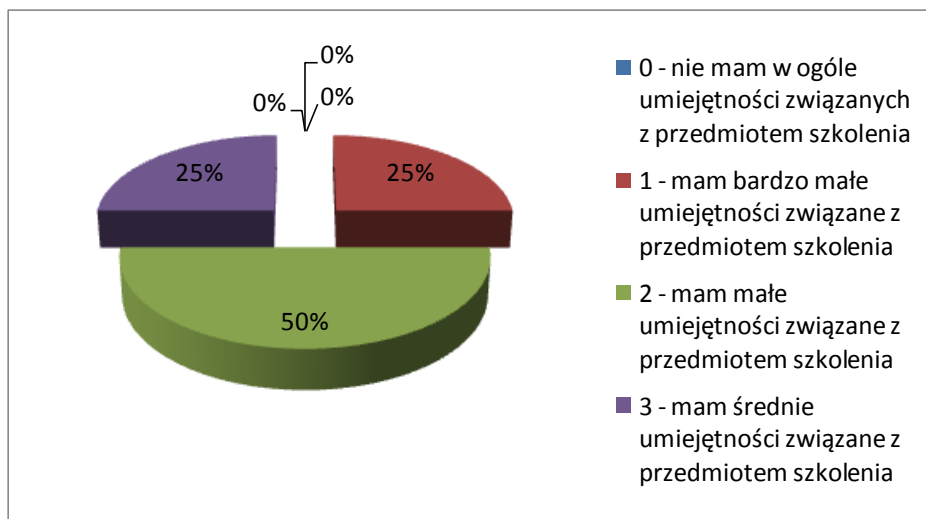
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=8	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	0	0
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	2	25
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	4	50
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	2	25
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,0	

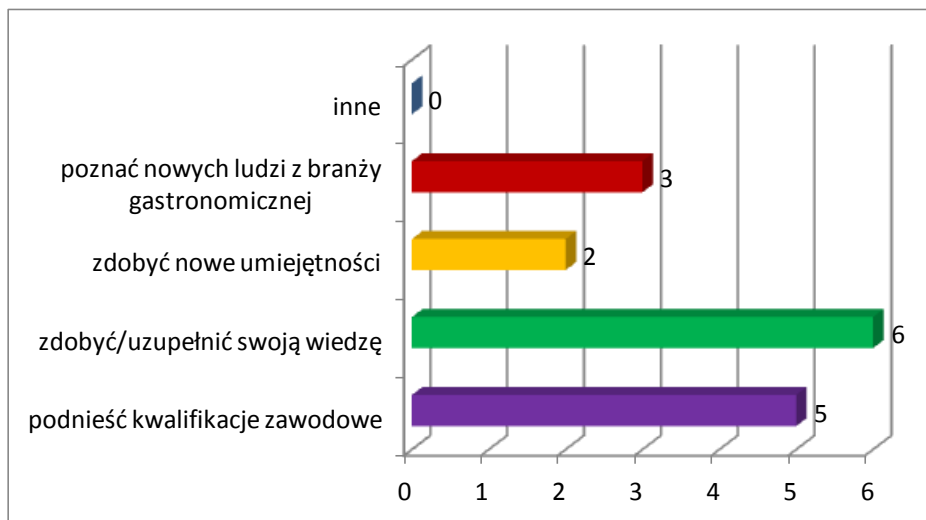
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=8	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	5	62,5
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	6	75
zdożyć nowe umiejętności	2	25
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	3	37,5
inne	0	0

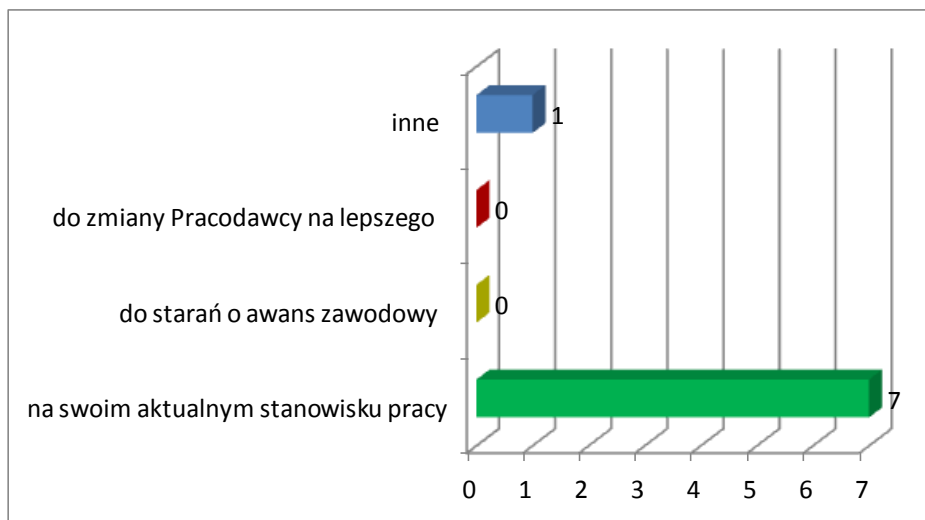
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=8	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	7	87,5
do starań o awans zawodowy	0	0
do zmiany Pracodawcy na lepszego	0	0
inne (np. miło spędzić czas)	1	12,5

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



6.3.2. Ocena szkoleń i praktyk

A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=8	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	0	0	0	0	7	100	5,0
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	1	13	7	87	4,9
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	1	13	7	87	4,9
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	0	0	1	13	7	87	4,9

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	13	0	0	1	13
5 BARDZO DOBRY	7	87	8	100	7	87
Średnia ocen	4,9		5,0		4,9	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	8	100	8	100	8	100
Średnia ocen	5,0		5,0		5,0	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	1	13	1	13
5 BARDZO DOBRY	8	100	7	87	7	87
Średnia ocen	5,0		4,9		4,9	

PRAKTYKI Znajomość produktu	Zdobycie nowej wiedzy	Zdobycie nowych umiejętności	Użyteczność dla mojej praktyki

(karta dań, obsługa sprzętu) N=8					zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	13	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	7	87	8	100	8	100
Średnia ocen	4,9		5,0		5,0	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	0	0	1	13
5 BARDZO DOBRY	8	100	8	100	7	87
Średnia ocen	5,0		5,0		4,9	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	8	100	8	100	8	100
Średnia ocen	5,0		5,0		5,0	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	8	100	8	100	8	100
Średnia ocen	5,0		5,0		5,0	

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

Organizacja pracy N=8	wiedzy		umiejętności		mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	8	100	8	100	8	100
Średnia ocen	5,0		5,0		5,0	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	25	2	25	2	25
5 BARDZO DOBRY	6	75	6	75	6	75
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=8	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	13	1	13	1	13
5 BARDZO DOBRY	7	87	7	87	7	87
Średnia ocen	4,9		4,9		4,9	

Uwagi dotyczące treści szkoleń:

- **POZYTYWNE**
- *Były przygotowane bardzo dobrze*
- **KRYTYCZNE**
- *Brak*

Uwagi dotyczące treści praktyk:

- **POZYTYWNE**

- Na wysokim poziomie
- **KRYTYCZNE**
- *Brak*

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=8	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	6	75	2	25	0	0	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	7	87	1	13	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	5	63	3	37	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	6	75	2	25	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	5	63	3	37	0	0	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	4	50	3	37	0	0	1	13	0	0

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=8	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	0	0	0	0	0	0	8	100	5,0
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	0	0	1	13	7	87	4,9
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	0	0	0	0	8	100	5,0
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	0	0	0	0	8	100	5,0
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	0	0	8	100	5,0
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	0	0	8	100	5,0

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń:

- **POZYTYWNE**
- *Szkolenia prowadzone w profesjonalny sposób*
- **KRYTYCZNE**
- *Brak*

Uwagi dotyczące organizacji praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *Prowadzone przez mistrzów w swojej specjalności*
- **KRYTYCZNE**
- *Brak*

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Ogromna wiedza opiekuna praktyk w hotelu Narvil*
- *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*

Uczestnikom zabrakło:

- *Brak wskazań*

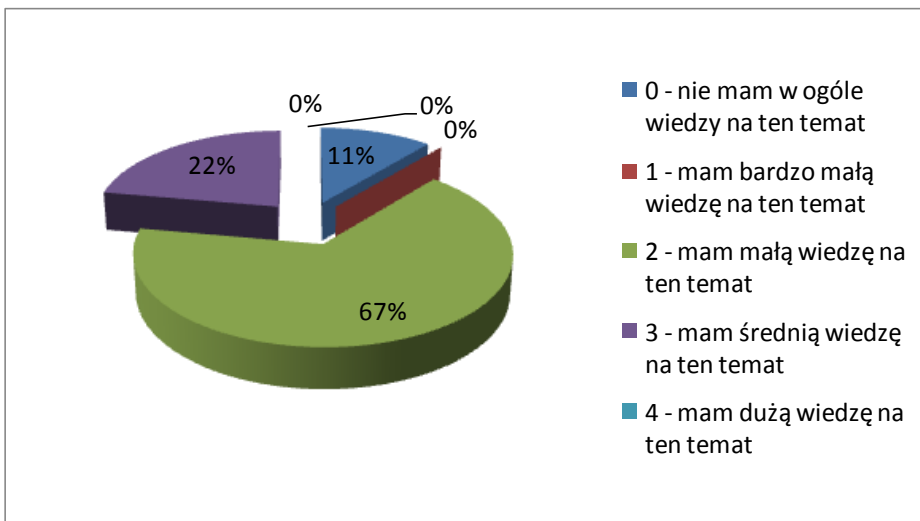
6.4. Grupa XV

6.4.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=9	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	1	11
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	0	0
2 - mam małą wiedzę na ten temat	6	67
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	2	22
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	0	0
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,0	

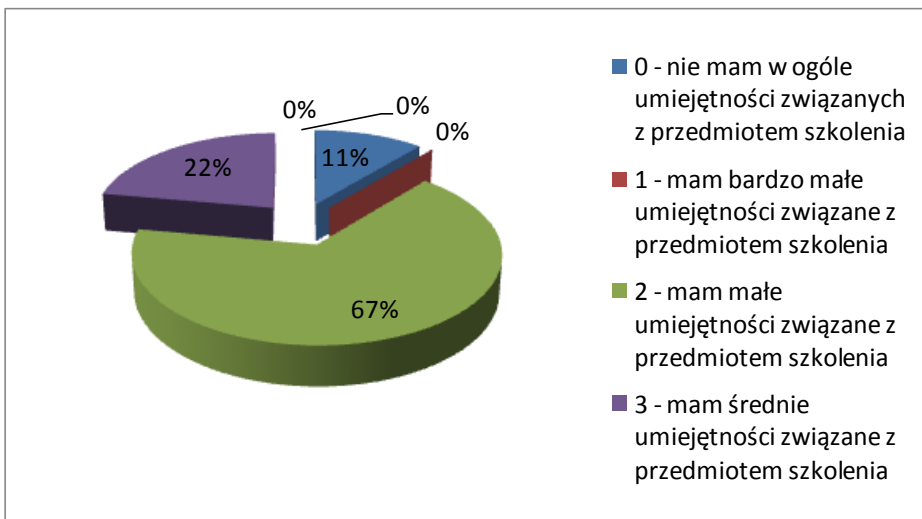
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=9	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	1	11
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	6	67
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	2	22
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN		2,0

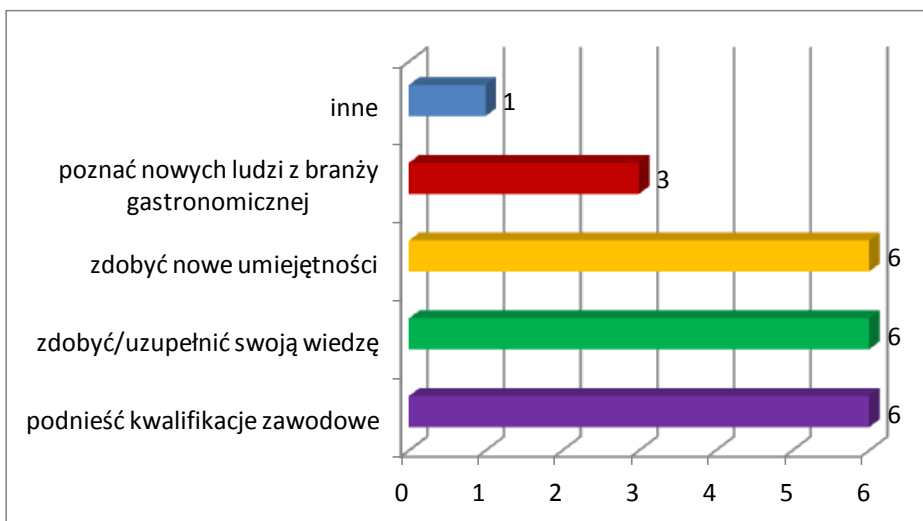
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=9	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	6	67
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	6	67
zdożyć nowe umiejętności	6	67
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	3	33
inne (np. integracja ze środowiskiem nauczycieli, wymiana doświadczeń)	1	11

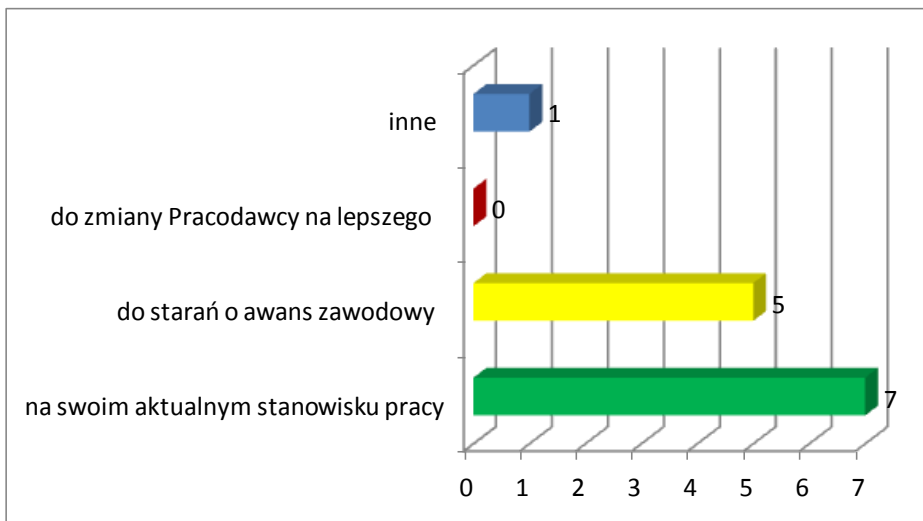
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=9	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	7	78
do starań o awans zawodowy	5	56
do zmiany Pracodawcy na lepszego	0	0
Inne (np. do założenia własnej działalności)	1	11

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



6.4.2. Ocena szkoleń i praktyk

A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=6	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	0	0	1	17	5	83	4,8
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	1	17	5	83	4,8
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	0	0	6	100	5,0
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	0	0	1	17	5	83	4,8

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=6	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	2	33	2	33	1	17
4 DOBRY	0	0	0	0	1	17
5 BARDZO DOBRY	4	67	4	67	4	67
Średnia ocen	4,3		4,3		4,5	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=6	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	2	33	2	33	2	33
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	4	67	4	67	4	67
Średnia ocen	4,3		4,3		4,3	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=6	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	6	100	6	100	6	100
Średnia ocen	5,0		5,0		5,0	

PRAKTYKI Znajomość produktu	Zdobycie nowej wiedzy	Zdobycie nowych umiejętności	Użyteczność dla mojej praktyki

(karta dań, obsługa sprzętu) N=6					zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	17	1	17	1	17
5 BARDZO DOBRY	5	83	5	83	5	83
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=6	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	17	1	17	1	17
5 BARDZO DOBRY	5	83	5	83	5	83
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=6	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	17	1	17	1	17
5 BARDZO DOBRY	5	83	5	83	5	83
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=6	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	17	1	17	1	17
5 BARDZO DOBRY	5	83	5	83	5	83
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

PRAKTYKI	Zdobycie nowej wiedzy	Zdobycie nowych umiejętności	Użyteczność dla mojej praktyki
----------	-----------------------	------------------------------	--------------------------------

Organizacja pracy N=6					zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	17	1	17	1	17
5 BARDZO DOBRY	5	83	5	83	5	83
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=6	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	17	1	17	1	17
5 BARDZO DOBRY	5	83	5	83	5	83
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

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

Uwagi dotyczące treści szkoleń i praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *Elastyczni prowadzący, super atmosfera, przyjazne środowisko*
- **KRYTYCZNE**
- *Miejsce realizacji zajęć, standard – nie zadowalające*
- *Chciałabym, żeby wiadomości sprawdzane na diagnozie początkowej, były weryfikowane na bieżąco*

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=6	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	6	100	0	0	0	0	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	6	100	0	0	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	5	83	1	17	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	4	67	2	33	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	4	67	2	33	0	0	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	5	83	1	17	0	0	0	0	0	0

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=6	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	0	0	0	0	0	0	6	100	5,0
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	0	0	1	17	5	83	4,8
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	0	0	0	0	6	100	5,0
⇒ Warunki techniczne	0	0	0	0	0	0	0	0	6	100	5,0

realizacji praktyk												
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	1	17	5	83	4,8	
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	0	0	6	100	5,0	

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń i praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *Pani z Sheratona ciekawie opowiadała, za mało zajęć*
- **KRYTYCZNE**
- *Zmiana miejsca szkolenia*

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *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*

Uczestnikom zabrakło:

- *Czasu na omówienie wszystkich problemów – potrzeba kolejnych spotkań*
- *Za mało treści poruszanych podczas szkolenia 1 dnia*

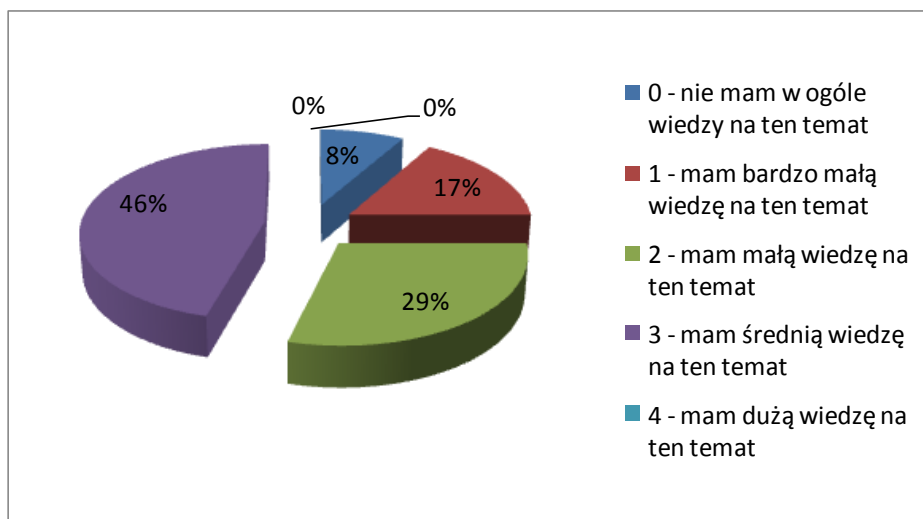
6.5. Grupa XVI

6.5.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=24	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	2	8
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	4	17
2 - mam małą wiedzę na ten temat	7	29
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	11	46
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	0	0
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN		2,1

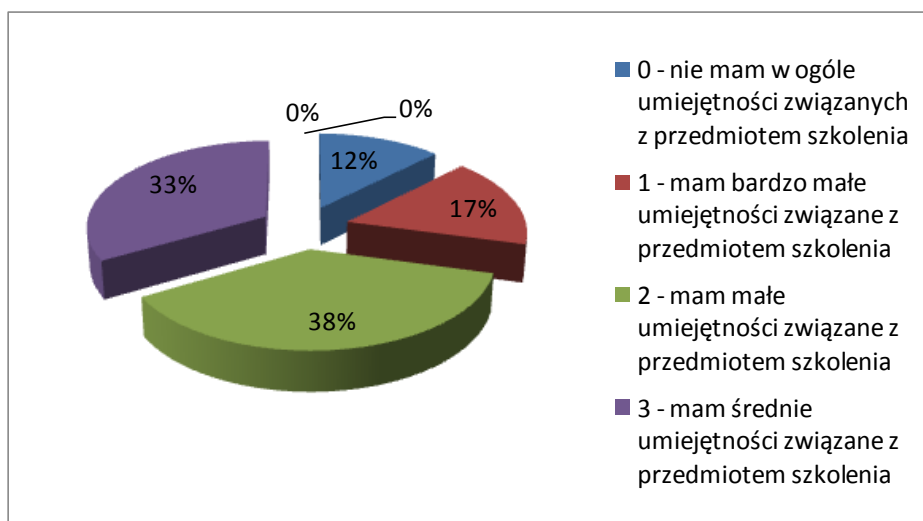
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=24	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	3	12
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	4	17
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	9	38
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	8	33
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN		1,9

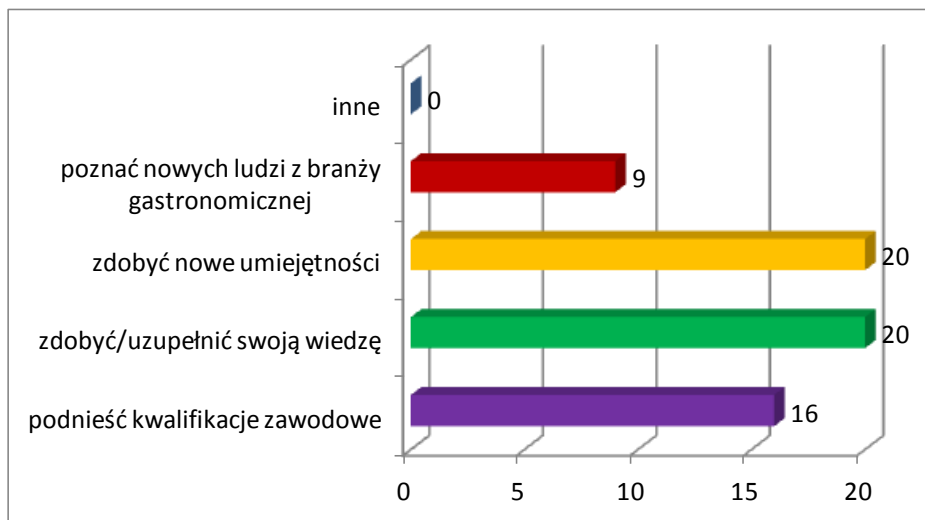
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=24	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	16	67
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	20	83
zdożyć nowe umiejętności	20	83
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	9	37,5
inne	0	0

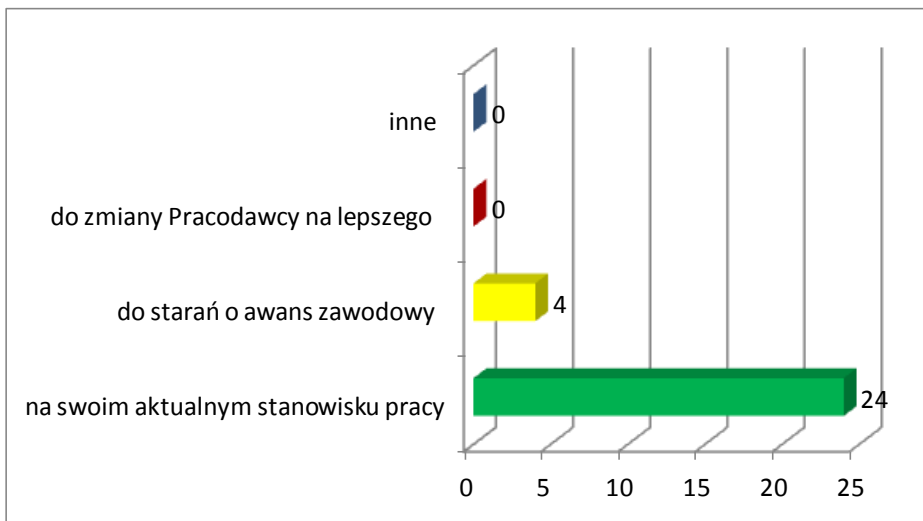
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=24	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	24	100
do starań o awans zawodowy	4	17
do zmiany Pracodawcy na lepszego	0	0
Inne	0	0

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



6.5.2. Ocena szkoleń i praktyk

A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=16	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	0	0	5	31	11	69	4,7
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	4	25	12	75	4,8
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	4	25	12	75	4,8
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	1	6	3	19	12	75	4,7

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=16	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	7	44	7	44	7	44
5 BARDZO DOBRY	9	56	9	56	9	56
Średnia ocen	4,6		4,7		4,6	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=16	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	3	19	4	25	4	25
5 BARDZO DOBRY	13	81	12	75	12	75
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=16	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	13	3	19	3	19
5 BARDZO DOBRY	14	87	13	81	13	81
Średnia ocen	4,9		4,8		4,8	

PRAKTYKI Znajomość produktu	Zdobycie nowej wiedzy	Zdobycie nowych umiejętności	Użyteczność dla mojej praktyki

(karta dań, obsługa sprzętu) N=16					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	6	0	0
4 DOBRY	5	31	5	31	5	31
5 BARDZO DOBRY	11	69	10	63	11	69
Średnia ocen	4,7		4,6		4,7	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=16	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	13	3	19	3	19
5 BARDZO DOBRY	14	87	13	81	13	81
Średnia ocen	4,9		4,8		4,8	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=16	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	6	1	6	1	6
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	6	1	6	1	6
4 DOBRY	2	13	2	13	2	13
5 BARDZO DOBRY	12	75	12	75	12	75
Średnia ocen	4,5		4,5		4,5	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=16	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	6	1	6	1	6
4 DOBRY	2	13	4	25	3	19
5 BARDZO DOBRY	13	82	11	69	12	75
Średnia ocen	4,8		4,6		4,7	

PRAKTYKI	Zdobycie nowej wiedzy	Zdobycie nowych umiejętności	Użyteczność dla mojej praktyki
----------	-----------------------	------------------------------	--------------------------------

Organizacja pracy N=16					zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	13	3	19	4	25
5 BARDZO DOBRY	14	87	13	81	12	75
Średnia ocen	4,9		4,8		4,8	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=16	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	2	13	2	13	2	13
4 DOBRY	5	31	4	25	4	25
5 BARDZO DOBRY	9	56	10	62	10	62
Średnia ocen	4,4		4,5		4,5	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=16	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	2	13	2	13	2	13
4 DOBRY	4	25	5	31	5	31
5 BARDZO DOBRY	10	62	9	56	9	56
Średnia ocen	4,5		4,4		4,4	

Uwagi dotyczące treści szkoleń i praktyk:

- *Brak*

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=16	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	14	87	2	13	0	0	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	12	75	4	25	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	10	62	6	38	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	12	75	4	25	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	12	75	4	25	0	0	0	0	1	
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	14	88	1	6	1	6	0	0	0	0

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=16	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	1	6	0	0	0	0	1	6	14	88	4,7
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	1	6	0	0	0	0	1	6	14	88	4,7
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	1	6	1	6	4	25	10	63	4,4
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	0	0	1	6	15	94	4,9
⇒ Zgodność przebiegu	1	6	0	0	1	6	4	25	10	63	4,4

(harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym											
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	2	13	0	0	3	19	11	68	4,4

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń i praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *Wysoki profesjonalizm*
- *Dzielenie się wiedzą fachowców*
- **KRYTYCZNE**
- *Brak*

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Opieka opiekuna, organizacja pracy*
- *Wiedzę teoretyczną mogłam przełożyć na wiedzę praktyczną*
- *Przygotowanie imprez masowych np. bankiet amerykański*
- *Poznanie działalności hotelu i restauracji*
- *Miła atmosfera na praktykach*

Uczestnikom zabrakło:

- *Serwisu specjalnego, indywidualnego serwisu gościa*

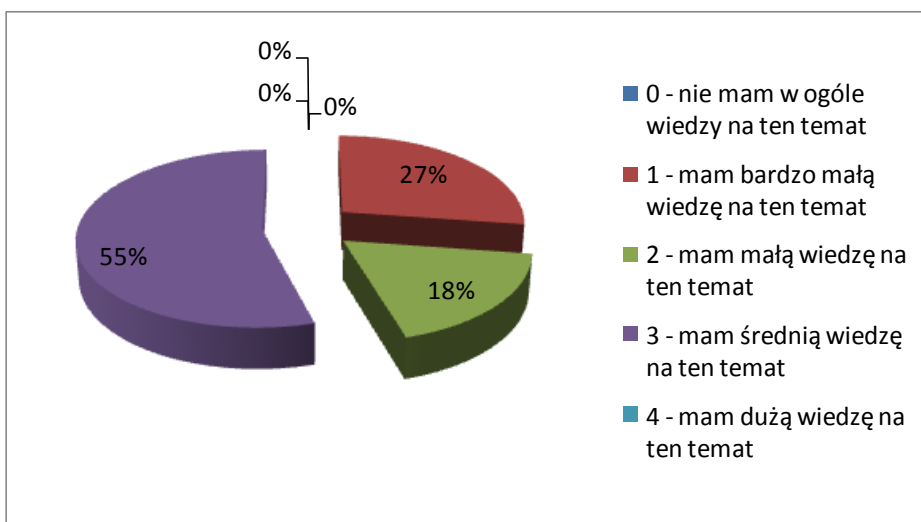
6.6. Grupa XVII

6.6.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=11	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	0	0
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	3	27
2 - mam małą wiedzę na ten temat	2	18
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	6	55
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	0	0
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN		2,3

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?

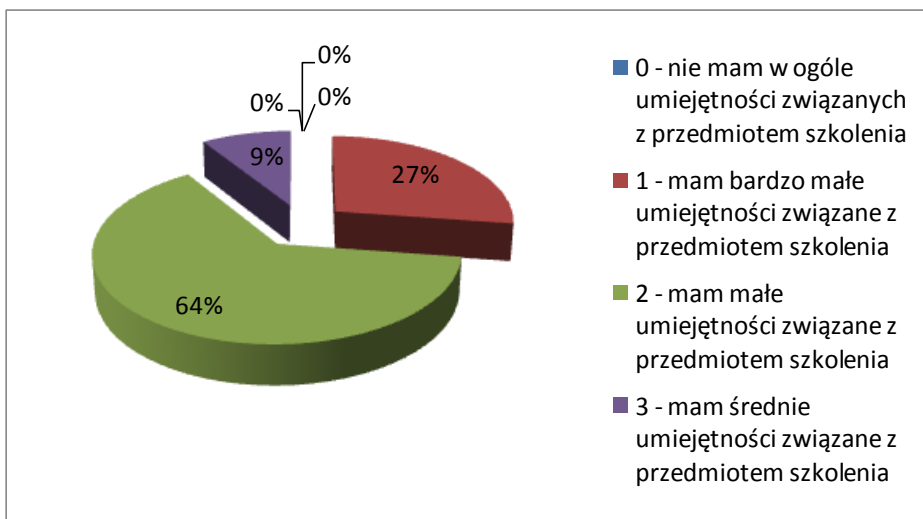


B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI



Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=11	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	0	0
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	3	27
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	7	64
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	1	9
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN		1,8

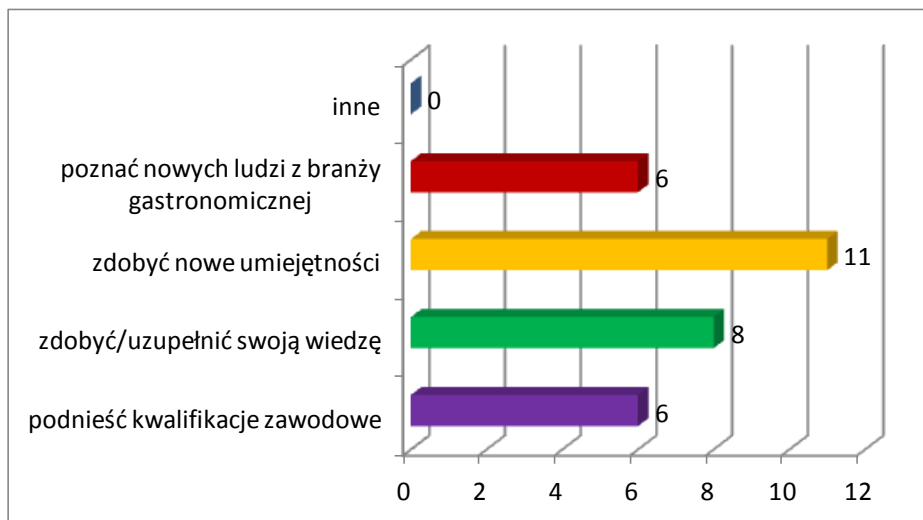
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=11	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	6	55
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	8	73
zdożyć nowe umiejętności	11	100
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	6	55
inne	0	0

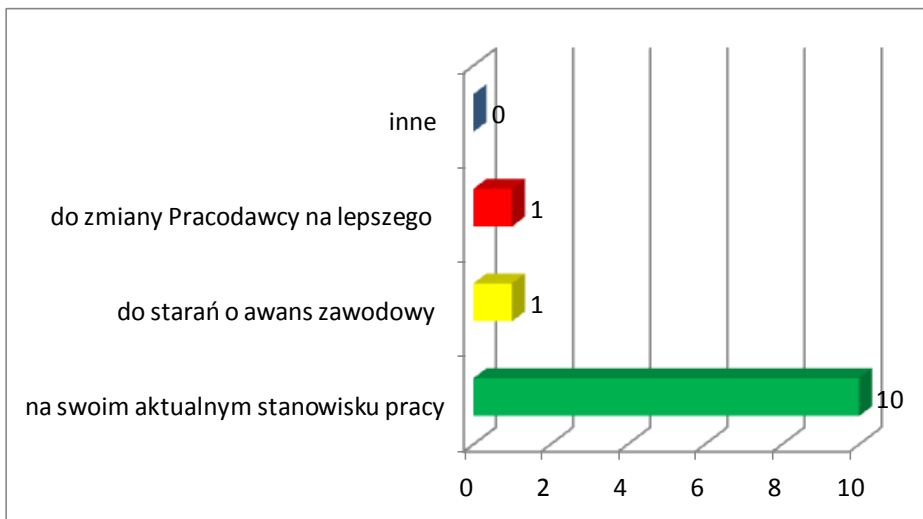
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=11	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	10	91
do starań o awans zawodowy	1	9
do zmiany Pracodawcy na lepszego	1	9
inne	0	0

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



6.6.2. Ocena szkoleń i praktyk

A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=9	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	0	0	2	22	7	78	4,8
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	1	11	1	11	7	78	4,7
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	2	22	7	78	4,8
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	1	11	1	11	7	78	4,7

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=9	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	1	11	1	11
4 DOBRY	3	33	3	33	0	0
5 BARDZO DOBRY	6	67	5	56	8	89
Średnia ocen	4,7		4,4		4,8	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=9	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	11	0	0		
4 DOBRY	3	33	4	44	3	33
5 BARDZO DOBRY	5	56	5	56	6	67
Średnia ocen	4,4		4,6		4,7	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=9	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	22	2	22	1	11
5 BARDZO DOBRY	7	78	7	78	8	89
Średnia ocen	4,8		4,8		4,9	

PRAKTYKI Znajomość produktu	Zdobycie nowej wiedzy	Zdobycie nowych umiejętności	Użyteczność dla mojej praktyki

(karta dań, obsługa sprzętu) N=9					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	11	0	0
4 DOBRY	1	11	2	22	1	11
5 BARDZO DOBRY	8	89	6	67	8	89
Średnia ocen	4,9		4,6		4,9	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=9	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	3	33	1	11	2	22
5 BARDZO DOBRY	6	67	8	89	7	78
Średnia ocen	4,7		4,9		4,8	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=9	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	3	33	4	44	3	33
5 BARDZO DOBRY	6	67	5	56	6	67
Średnia ocen	4,7		4,6		4,7	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=9	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	11	1	11	1	11
4 DOBRY	2	22	1	11	1	11
5 BARDZO DOBRY	6	67	7	78	7	78
Średnia ocen	4,6		4,7		4,7	

PRAKTYKI	Zdobycie nowej wiedzy	Zdobycie nowych umiejętności	Użyteczność dla mojej praktyki
----------	-----------------------	------------------------------	--------------------------------

Organizacja pracy N=9					zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	11	1	11	1	11
5 BARDZO DOBRY	8	89	8	89	8	89
Średnia ocen	4,9		4,9		4,9	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=9	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	11	1	11	1	11
4 DOBRY	1	11	2	22	1	11
5 BARDZO DOBRY	7	78	6	67	7	78
Średnia ocen	4,7		4,6		4,7	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=9	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	11	1	11	1	11
4 DOBRY	2	22	3	33	2	22
5 BARDZO DOBRY	6	67	5	56	6	67
Średnia ocen	4,6		4,4		4,6	

Uwagi dotyczące treści szkoleń i praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *BRAK*
- **KRYTYCZNE**
- *Mała ilość symulacji obsługi*

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=9	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	9	100	0	0	0	0	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	8	89	1	11	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	6	67	3	33	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	6	67	3	33	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	7	78	2	22	0	0	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	8	89	1	11	0	0	0	0	0	0

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=9	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	0	0	0	0	2	22	7	78	4,8
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	0	0	1	11	8	89	4,9
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	0	0	0	0	9	100	5,0
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	0	0	1	11	8	89	4,9
⇒ Zgodność przebiegu	0	0	0	0	0	0	1	11	8	89	4,9

(harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym											
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	1	11	8	89	4,9

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń i praktyk:

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

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Sposób realizacji projektu, życzliwość opiekunów, miejsce i sposób realizacji praktyk*
- *Atmosfera, rzeczowość, profesjonalizm*
- *Praca na sali obsługi konsumenta*
- *Organizacja, fachowość i kompetencja opiekuna praktyk*
- *Możliwość realnego udziału w większości prac w restauracji*

Uczestnikom zabrakło:

- *Kilku dni*

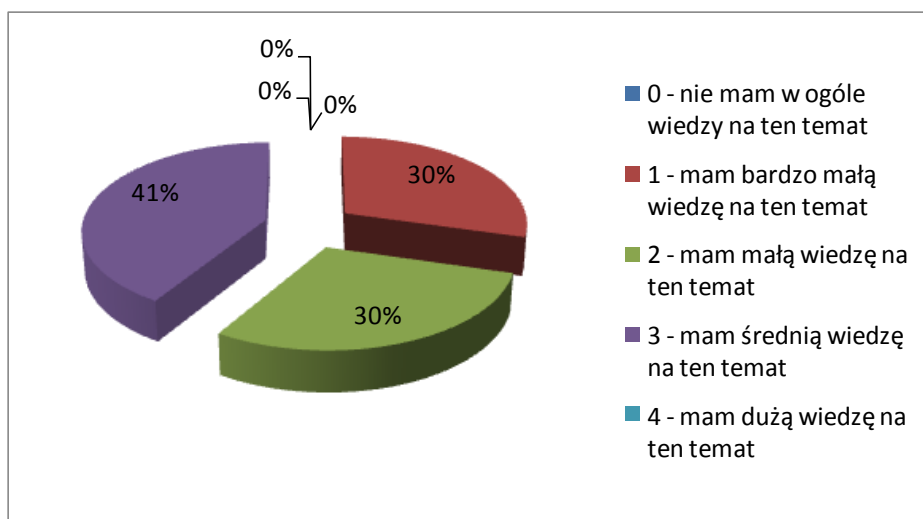
6.7. Grupa XVIII

6.7.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=17	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	0	0
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	5	30
2 - mam małą wiedzę na ten temat	5	30
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	7	41
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	0	0
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,1	

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?

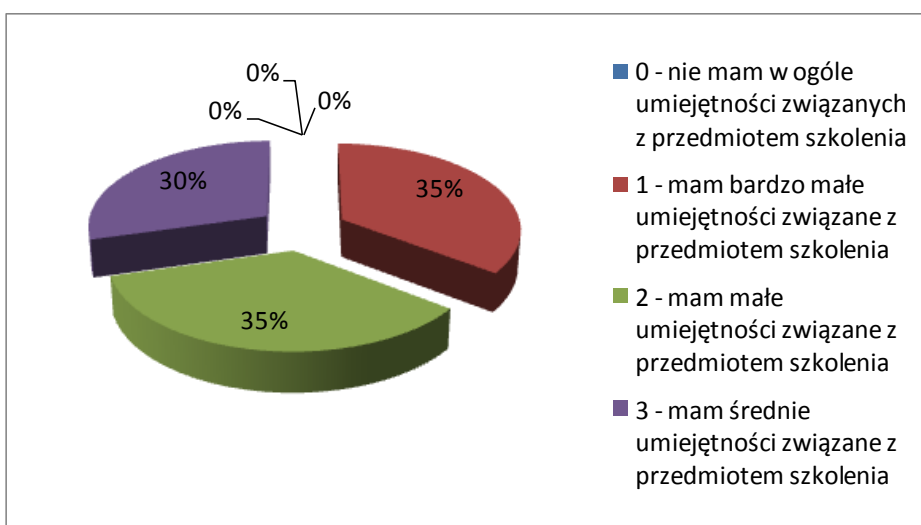


B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu	L	%
---	---	---

szkolenia? N=17		
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	0	0
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	6	35
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	6	35
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	5	30
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN		1,9

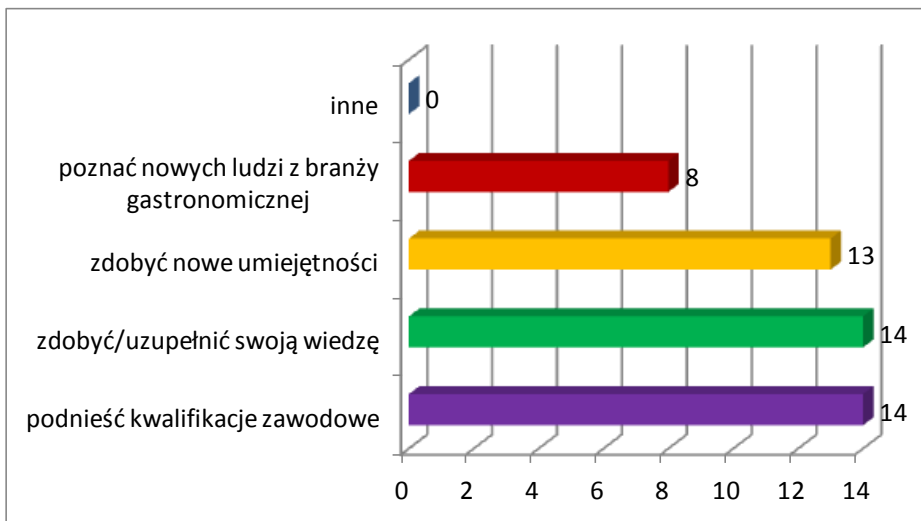
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=17	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	14	82
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	14	82
zdożyć nowe umiejętności	13	76
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	8	47
inne	0	0

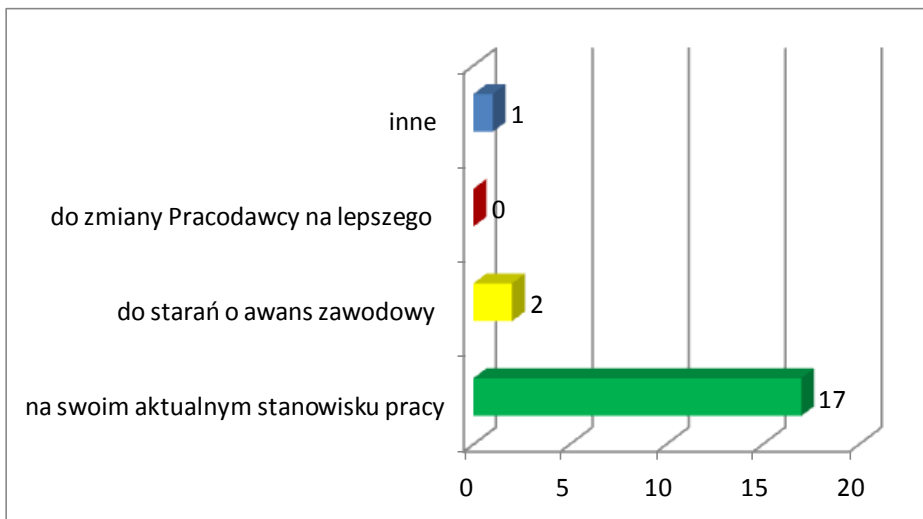
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=17	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	17	100
do starań o awans zawodowy	2	12
do zmiany Pracodawcy na lepszego	0	0
inne	1	6

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



6.7.2. Ocena szkoleń i praktyk

A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=21	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	1	5	2	10	18	85	4,8
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	1	5	1	5	19	90	4,9
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	2	10	19	90	4,9
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	1	5	0	0	1	5	19	90	4,8

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=21	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	1	5
2 MIERNY	1	5	1	5	0	0
3 DOSTATECZNY	2	10	2	10	1	5
4 DOBRY	6	29	5	24	7	33
5 BARDZO DOBRY	12	56	13	61	12	57
Średnia ocen	4,4		4,4		4,4	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=21	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	5	0	0	1	5
4 DOBRY	4	19	5	24	4	19
5 BARDZO DOBRY	16	76	16	76	16	76
Średnia ocen	4,7		4,8		4,7	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=21	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	1	5
3 DOSTATECZNY	1	5	1	5	0	0
4 DOBRY	2	10	2	10	1	5
5 BARDZO DOBRY	18	85	18	85	19	90
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

PRAKTYKI Znajomość produktu	Zdobycie nowej wiedzy	Zdobycie nowych umiejętności	Użyteczność dla mojej praktyki



(karta dań, obsługa sprzętu) N=21					zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	5	1	5	0	0
5 BARDZO DOBRY	20	95	20	95	21	100
Średnia ocen	4,9		4,9		5,0	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=21	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	21	100	21	100	21	100
Średnia ocen	5,0		5,0		5,0	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=21	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	5	2	10	2	10
5 BARDZO DOBRY	20	95	19	90	19	90
Średnia ocen	4,9		4,9		4,9	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=21	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	10	3	14	2	10
5 BARDZO DOBRY	19	90	18	86	19	90
Średnia ocen	4,9		4,9			

PRAKTYKI	Zdobycie nowej wiedzy	Zdobycie nowych umiejętności	Użyteczność dla mojej praktyki
----------	-----------------------	------------------------------	--------------------------------

Organizacja pracy N=21					zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	5	0	0	1	5
5 BARDZO DOBRY	20	95	21	100	20	95
Średnia ocen	4,9		5,0		4,9	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=21	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	1	5	2	10	2	10
5 BARDZO DOBRY	20	95	19	90	19	90
Średnia ocen	4,9		4,9		4,9	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=21	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	1	5
4 DOBRY	4	19	4	19	3	14
5 BARDZO DOBRY	17	81	17	81	17	81
Średnia ocen	4,8		4,8		4,8	

Uwagi dotyczące treści szkoleń i praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *BRAK*
- **KRYTYCZNE**
- *Bardziej praktyczne*

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=21	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	17	81	4	19	0	0	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	17	81	4	19	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	18	86	3	14	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	13	62	8	38	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	12	57	9	43	0	0	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	19	90	2	10	0	0	0	0	0	0

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=21	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	0	0	0	0	6	29	15	61	4,7
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	1	5	6	29	14	66	4,6
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	0	0	1	5	20	95	4,9
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	0	0	1	5	20	95	4,9
⇒ Zgodność przebiegu	0	0	0	0	0	0	3	14	18	86	4,9

(harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym											
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	3	14	18	86	4,9

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń i praktyk:

- *Brak*

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Podejście pracowników hotelu do uczestników projektu*
- *Miejsce praktyk – bardzo nowoczesne*
- *Fachowość i profesjonalizm w trakcie prowadzonych praktyk*
- *Opieka opiekuna praktyk i życzliwość personelu obiektu*
- *Tematyka projektu*

Uczestnikom zabrakło:

- *Brak wskazań*

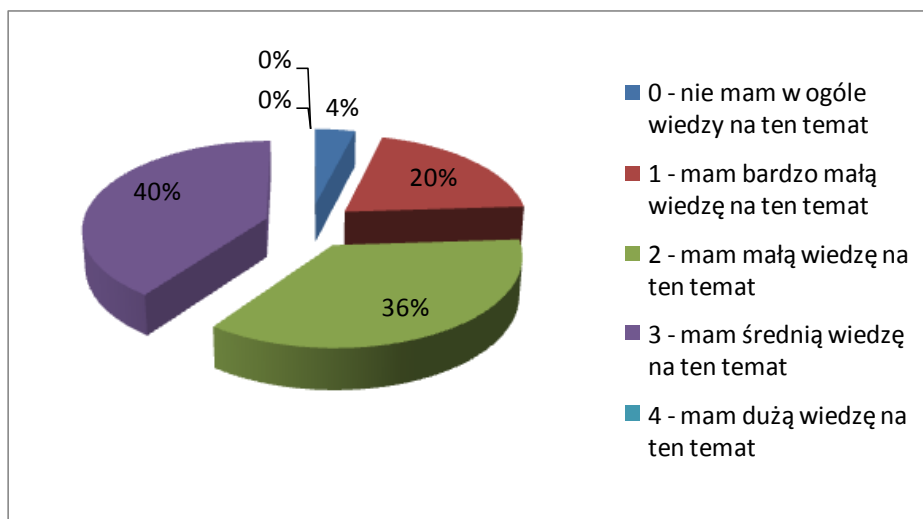
6.8. Grupa XIX

6.8.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=25	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	1	4
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	5	20
2 - mam małą wiedzę na ten temat	9	36
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	10	40
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	0	0
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN		2,1

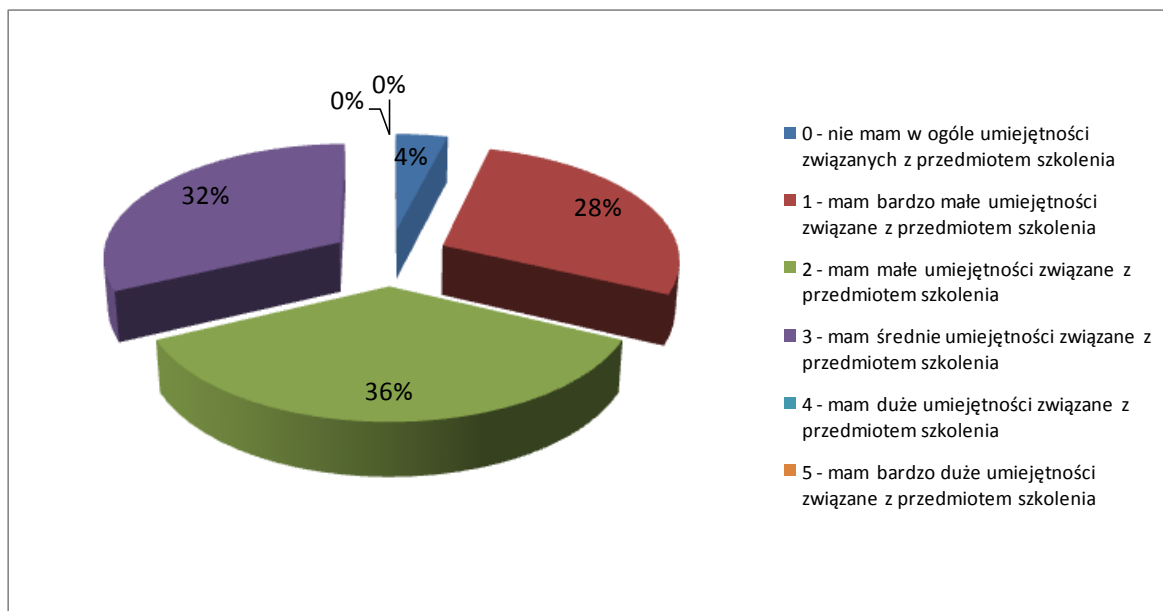
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=25	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	1	4
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	7	28
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	9	36
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	8	32
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,0	

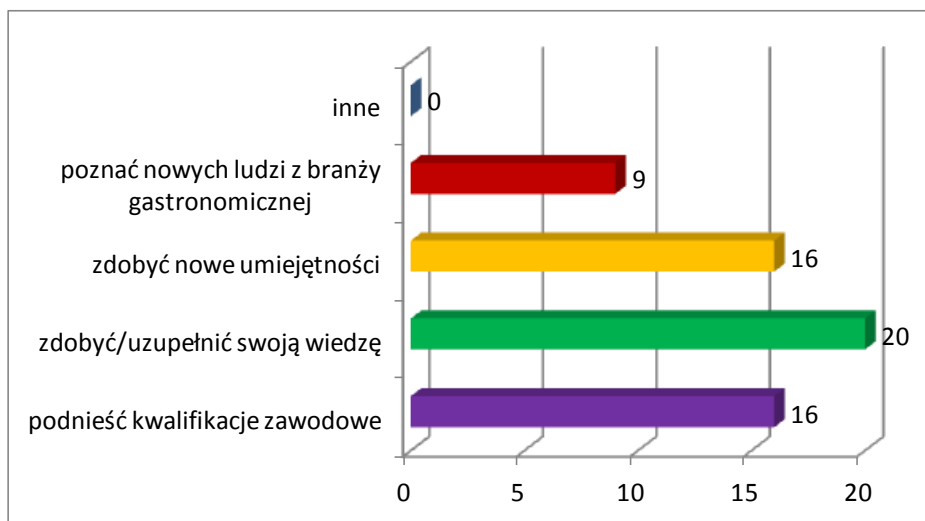
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=25	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	16	64
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	20	80
zdożyć nowe umiejętności	16	64
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	9	36
inne	0	0

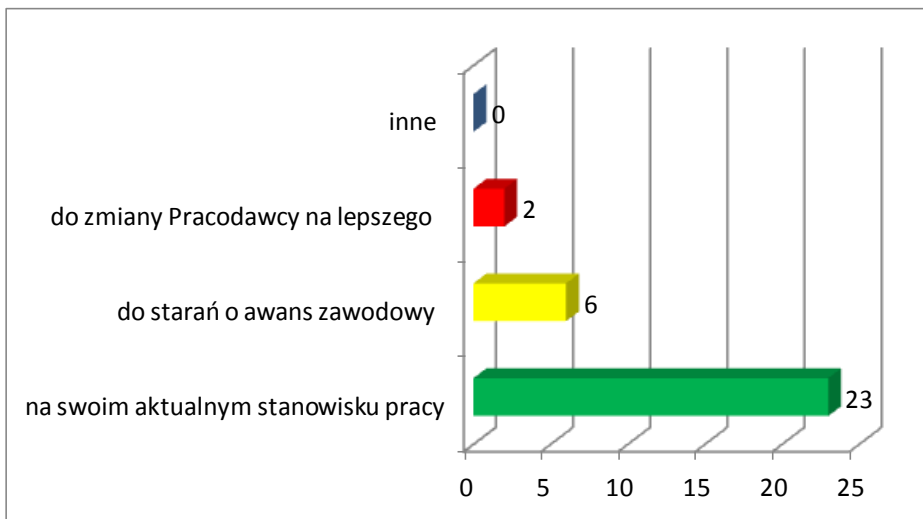
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=25	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	23	92
do starań o awans zawodowy	6	24
do zmiany Pracodawcy na lepszego	2	8
inne	0	0

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



6.8.2. Ocena szkoleń i praktyk

A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=31	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	0	0	2	6	29	94	4,9
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	1	3	2	6	28	91	4,9
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	2	6	0		29	94	4,9
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	1	3	5	16	25	81	4,9

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=31	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	3	10	3	10	4	13
2 MIERNY	2	6	1	3	1	3
3 DOSTATECZNY	1	3	2	6	0	0
4 DOBRY	11	36	11	36	12	39
5 BARDZO DOBRY	14	45	14	45	14	45
Średnia ocen	4,0		4,0		4,0	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=31	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	2	6	3	10	2	6
2 MIERNY	1	3	0	0	2	6
3 DOSTATECZNY	1	3	2	6	1	3
4 DOBRY	7	23	8	26	7	23
5 BARDZO DOBRY	20	65	18	58	19	61
Średnia ocen	4,4		4,2		4,3	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=31	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	3	10	5	16	7	23
5 BARDZO DOBRY	28	90	26	84	24	77
Średnia ocen	4,9		4,8		4,8	

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

Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu) N=31	wiedzy		umiejętności		mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	1	3
3 DOSTATECZNY	0	0	1	3	0	0
4 DOBRY	3	10	3	10	3	10
5 BARDZO DOBRY	28	90	27	87	27	87
Średnia ocen	4,9		4,8		4,8	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=31	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	1	3	0	0
4 DOBRY	2	6	4	13	4	13
5 BARDZO DOBRY	29	94	26	84	27	87
Średnia ocen	4,9		4,8		4,9	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=31	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	3	10	6	19	4	13
5 BARDZO DOBRY	28	90	25	81	27	87
Średnia ocen	4,9		4,8		4,9	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=31	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	1	3
3 DOSTATECZNY	0	0	1	3	1	3
4 DOBRY	5	16	7	23	4	13
5 BARDZO DOBRY	26	84	23	74	25	81
Średnia ocen	4,8		4,7		4,7	

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

Organizacja pracy N=31	wiedzy		umiejętności		mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	1	3	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	1	3	0	0
4 DOBRY	3	10	6	19	6	19
5 BARDZO DOBRY	26	87	24	78	25	81
Średnia ocen	4,6		4,7		4,8	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=31	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	3	0	0	0	0
4 DOBRY	4	13	7	23	4	13
5 BARDZO DOBRY	26	84	24	77	27	87
Średnia ocen	4,8		4,8		4,9	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=31	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	1	3	1	3
4 DOBRY	7	23	8	27	8	27
5 BARDZO DOBRY	24	77	22	73	22	73
Średnia ocen	4,8		4,7		4,7	

Uwagi dotyczące treści szkoleń i praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *Praktyka na bardzo wysokim poziomie*
- *Wysoki profesjonalizm*

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

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=31	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	26	84	5	16	0	0	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	24	77	7	23	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	27	87	4	13	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	19	59	12	38	0	0	0	0	1	3
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	18	58	13	42	0	0	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	26	81	5	16	1	3	0	0	0	0

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=31	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	0	0	2	6	4	13	25	81	4,7
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	1	3	6	18	24	79	4,7
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	0	0	5	16	26	84	4,8
⇒ Warunki techniczne	0	0	0	0	0	0	4	3	27	87	4,9

realizacji praktyk												
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	6	19	25	81	4,8	
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	5	16	26	84	4,8	

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń i praktyk:

- *Szkolenie niepraktyczne, praktyki na wysokim poziomie*
- *Lokalizacja bliżej centrum miasta*

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Miejsce praktyk i same praktyki*
- *Praca w restauracji, atmosfera*
- *Życzliwość, profesjonalizm, wysoka kultura, miejsce praktyk*

Uczestnikom zabrakło:

- *Czasu*

6.9. Grupa XX

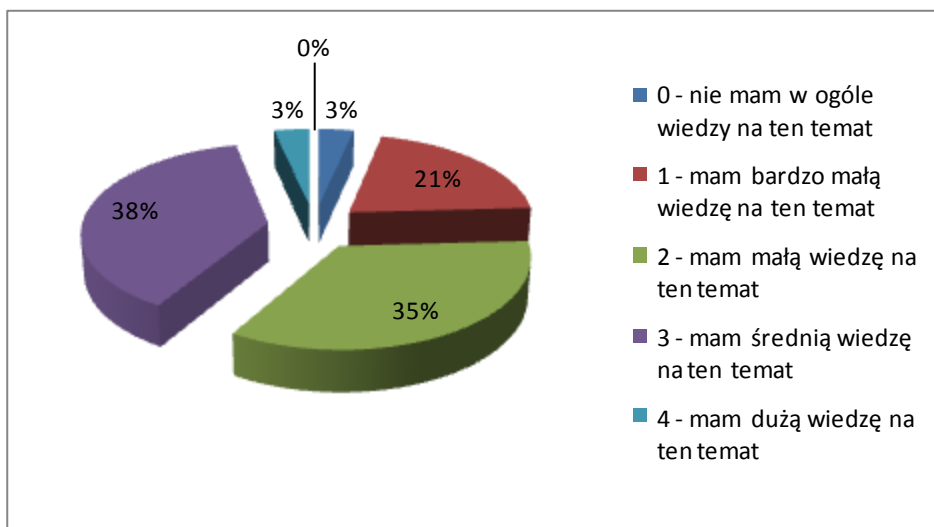


6.9.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=29	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	1	3
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	6	21
2 - mam małą wiedzę na ten temat	10	35
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	11	38
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	1	3
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN		2,2

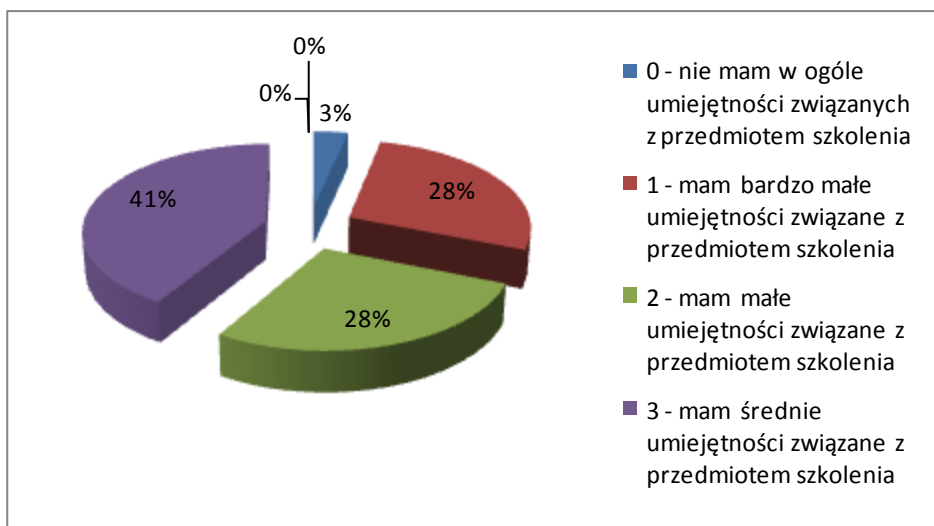
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=29	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	1	3
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	8	28
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	8	28
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	12	41
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,1	

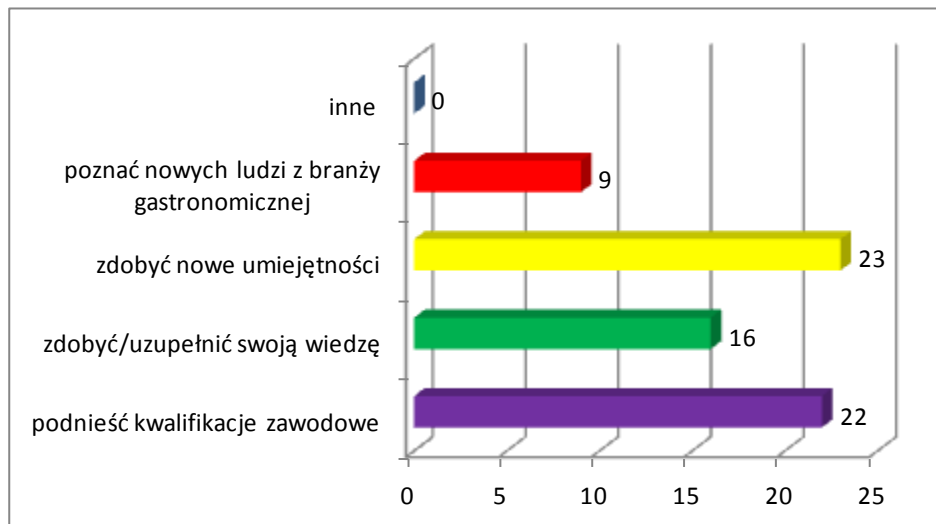
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=29	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	22	76
zdobyć/uzupełnić swoją wiedzę	16	55
zdobyć nowe umiejętności	23	79
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	9	31
inne	0	0

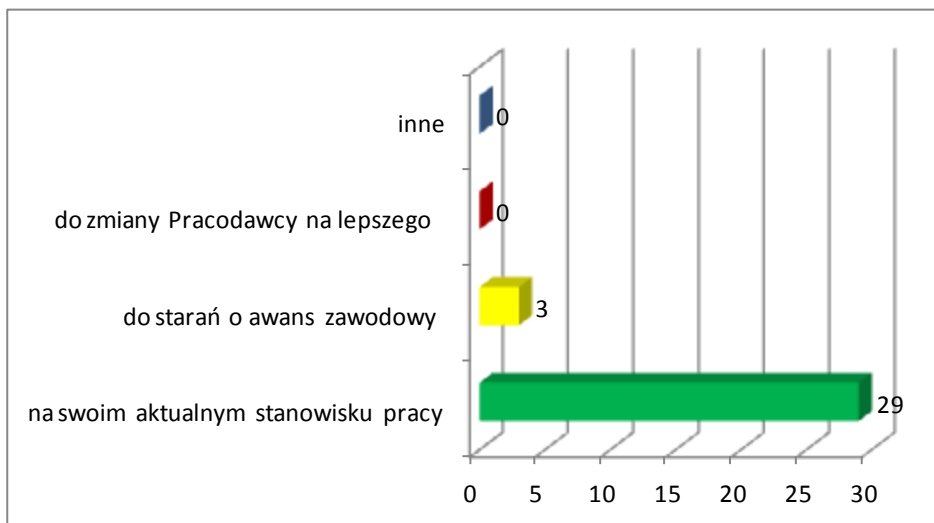
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=29	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	29	100
do starań o awans zawodowy	3	10
do zmiany Pracodawcy na lepszego	0	0
inne	0	0

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



6.9.2. Ocena szkoleń i praktyk

A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=31	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	0	0	4	13	27	87	4,9
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	6	19	25	81	4,8
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	3	10	28	90	4,9
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	0	0	6	19	25	81	4,8

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=31	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	3	2	6	1	3
4 DOBRY	7	23	7	22	9	29
5 BARDZO DOBRY	23	74	22	71	21	68
Średnia ocen	4,7		4,6		4,6	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=31	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	4	13	3	10	3	10
5 BARDZO DOBRY	27	87	28	90	28	90
Średnia ocen	4,9		4,9		4,9	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=31	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	5	16	3	10	4	13
5 BARDZO DOBRY	26	84	28	90	27	87
Średnia ocen	4,8		4,9		4,9	

PRAKTYKI Znajomość produktu	Zdobycie nowej wiedzy	Zdobycie nowych umiejętności	Użyteczność dla mojej praktyki

(karta dań, obsługa sprzętu) N=31					zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	6	19	9	29	7	23
5 BARDZO DOBRY	25	81	22	71	24	77
Średnia ocen	4,8		4,7		4,8	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=31	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	4	13	4	13	3	10
5 BARDZO DOBRY	27	87	27	27	28	90
Średnia ocen	4,9		4,9		4,9	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=31	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	5	16	4	13	2	6
5 BARDZO DOBRY	26	84	27	87	29	94
Średnia ocen	4,8		4,9		4,9	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=31	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	3	10	3	10	7	23
5 BARDZO DOBRY	28	90	28	90	24	77
Średnia ocen	4,9		4,9		4,8	

PRAKTYKI	Zdobycie nowej wiedzy	Zdobycie nowych umiejętności	Użyteczność dla mojej praktyki
----------	-----------------------	------------------------------	--------------------------------

Organizacja pracy N=31					zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	4	13	7	23	5	16
5 BARDZO DOBRY	27	87	24	77	26	84
Średnia ocen	4,9		4,8		4,9	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=31	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	3	10	2	6	2	6
5 BARDZO DOBRY	28	90	29	94	29	94
Średnia ocen	4,9		4,9		4,9	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=31	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	4	13	8	26	6	19
5 BARDZO DOBRY	27	87	23	74	25	81
Średnia ocen	4,9		4,7		4,8	

Uwagi dotyczące treści szkoleń i praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *Treść szkolenia właściwie dobrana*
- **KRYTYCZNE**
- *BRAK*

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=31	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	27	87	4	13	0	0	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	26	84	5	16	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	22	71	9	29	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	24	77	7	23	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	22	71	9	29	0	0	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	23	74	8	26	0	0	0	0	0	0

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=31	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	0	0	0	0	0	0	31	100	5,0
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	0	0	2	6	29	94	4,9
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	0	0	2	6	29	94	4,9
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	0	0	7	23	24	77	4,8
⇒ Zgodność przebiegu	0	0	0	0	0	0	3	10	28	90	4,9

(harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym											
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	0	0	2	6	29	94	4,9

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń i praktyk:

- **POZYTYWNE**
- *Organizacja dobra, zgodna z poziomem oczekiwań*
- *Profesjonalne, dużo wiedzy praktycznej*
- **KRYTYCZNE**
- *BRAK*

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Miejsce realizacji praktyk oraz sposób ich przeprowadzenia*
- *Prowadzenie szkolenia instruktarsowego, 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:

- *Brak wskazań*

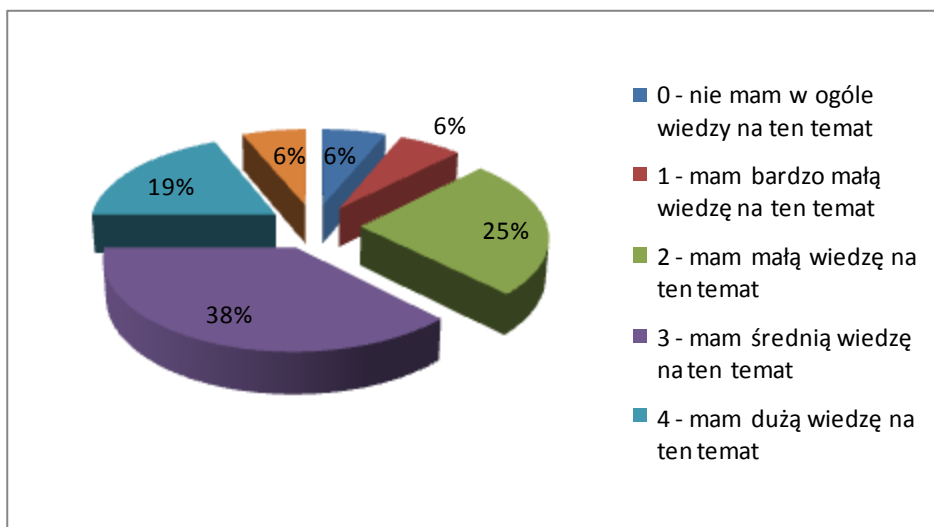
6.10. Grupa XXI

6.10.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=16	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	1	6
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	1	6
2 - mam małą wiedzę na ten temat	4	19
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	6	38
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	3	25
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	1	6
ŚREDNIA OCEN		2,75

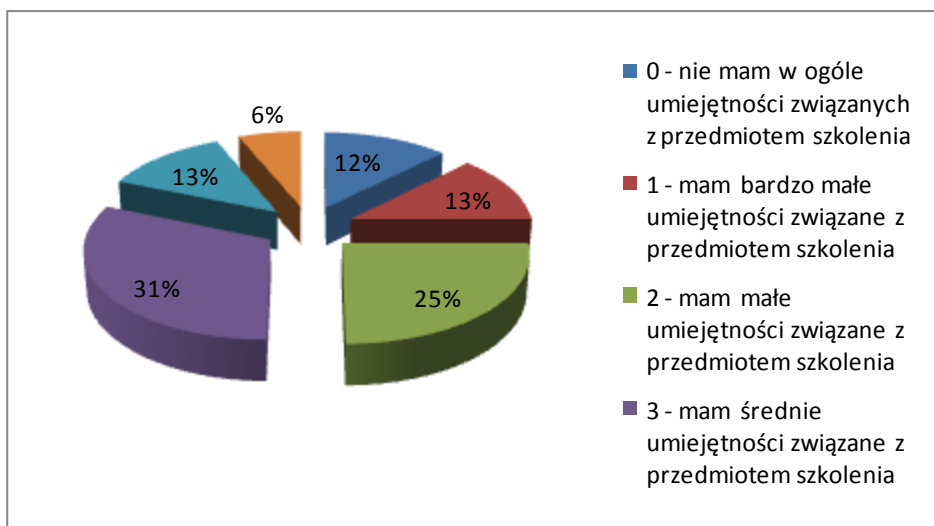
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=16	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	2	13
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	2	13
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	4	25
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	5	31
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	2	13
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	1	6
ŚREDNIA OCEN	2,4	

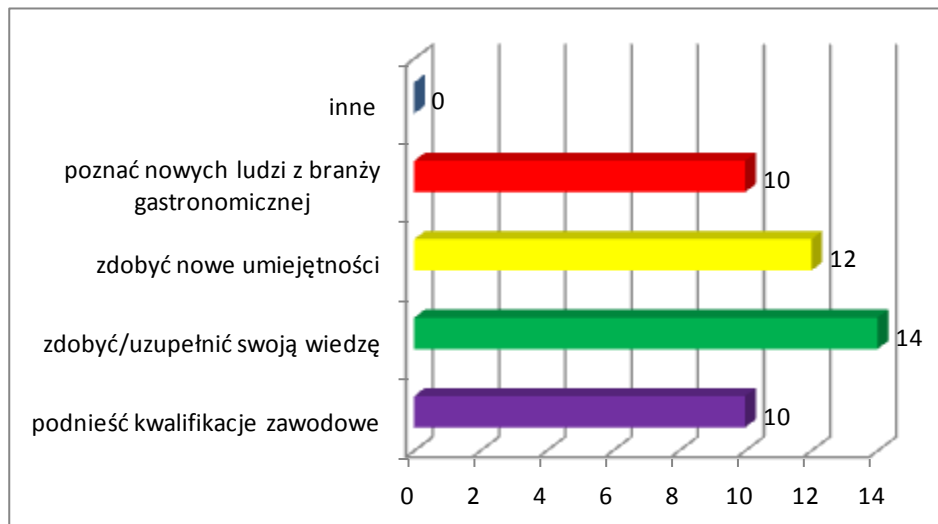
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=16	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	10	63
zdobyć/uzupełnić swoją wiedzę	14	88
zdobyć nowe umiejętności	12	75
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	10	63
inne	0	0

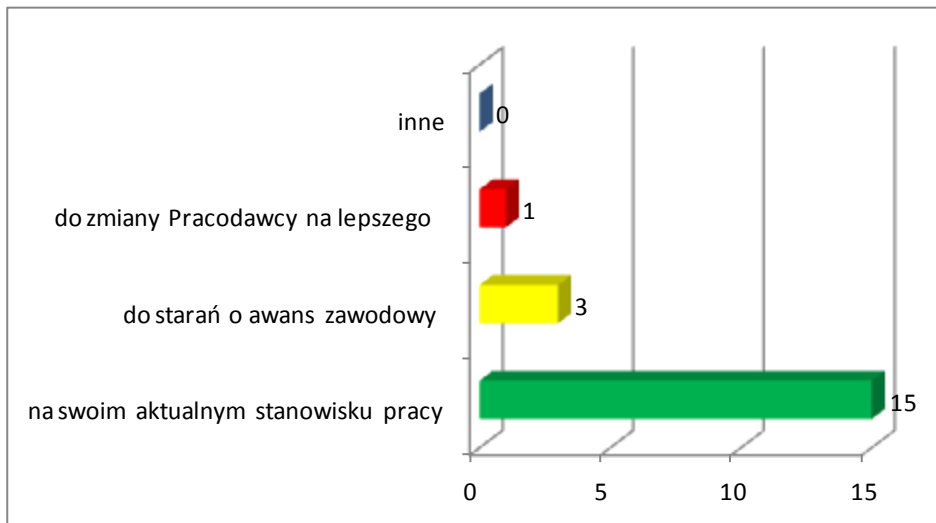
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=16	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	15	94
do starań o awans zawodowy	3	19
do zmiany Pracodawcy na lepszego	1	6
inne	0	0

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



6.10.2. Ocena szkoleń i praktyk

A. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=20	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	0	0	8	40	12	60	4,6
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	10	50	10	50	4,5
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	7	35	13	65	4,7
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	1	5	10	50	9	45	4,4

B. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=20	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	5	1	5	1	5
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	5	1	5	1	5
4 DOBRY	6	28	5	25	4	20
5 BARDZO DOBRY	13	62	13	65	14	70
Średnia ocen	4,7		4,5		4,5	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=20	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	1	5
2 MIERNY	0	0	1	5	0	0
3 DOSTATECZNY	1	5	0	0	0	0
4 DOBRY	5	25	5	20	5	20
5 BARDZO DOBRY	14	70	14	70	14	70
Średnia ocen	4,7		4,7		4,6	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=20	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	3	15	3	15	3	15
4 DOBRY	4	20	4	20	3	15
5 BARDZO DOBRY	13	65	13	65	14	70
Średnia ocen	4,5		4,5		4,6	

PRAKTYKI Znajomość produktu	Zdobycie nowej wiedzy	Zdobycie nowych umiejętności	Użyteczność dla mojej praktyki

(karta dań, obsługa sprzętu) N=20					zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	2	10	3	15	2	10
4 DOBRY	8	40	7	35	7	35
5 BARDZO DOBRY	10	50	10	50	11	55
Średnia ocen	4,4		4,4		4,5	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=20	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	1	5
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	1	5
4 DOBRY	6	30	7	35	5	20
5 BARDZO DOBRY	14	70	13	65	13	70
Średnia ocen	4,7		4,7		4,5	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=20	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	2	10
4 DOBRY	11	55	55	48	8	40
5 BARDZO DOBRY	9	45	45	52	10	50
Średnia ocen	4,5		4,5		4,4	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=20	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	12	60	10	50	10	50
5 BARDZO DOBRY	8	40	10	50	10	50
Średnia ocen	4,4		4,5		4,5	

PRAKTYKI	Zdobycie nowej wiedzy	Zdobycie nowych umiejętności	Użyteczność dla mojej praktyki
----------	-----------------------	------------------------------	--------------------------------

Organizacja pracy N=20					zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	5	3	15	3	15
4 DOBRY	5	20	5	20	5	20
5 BARDZO DOBRY	14	75	12	65	12	65
Średnia ocen	4,7		4,5		4,5	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=20	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	5	1	5	1	5
4 DOBRY	11	55	10	50	8	40
5 BARDZO DOBRY	9	45	9	45	11	44
Średnia ocen	4,6		4,4		4,5	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=20	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	1	5
3 DOSTATECZNY	2	10	2	10	2	10
4 DOBRY	9	45	8	40	5	20
5 BARDZO DOBRY	9	45	10	50	12	65
Średnia ocen	4,4		4,4		4,4	

Uwagi dotyczące treści szkoleń i praktyk:

- BRAK

C. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=20	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	9	45	8	40	3	15	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	9	45	11	55	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	10	50	10	50	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	8	40	9	45	3	15	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	8	40	12	60	0	0	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	8	40	9	45	0	0	0	0	3	15

D. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=20	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	0	0	0	0	1	5	19	95	4,9
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	0	0	4	20	16	80	4,8
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	3	15	3	15	14	70	4,6
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	3	15	5	20	12	65	4,5
⇒ Zgodność przebiegu	0	0	0	0	3	15	4	20	13	70	4,5

(harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym											
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	3	15	6	30	11	65	4,4

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń i praktyk:

- BRAK

E. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Nowoczesny hotel*

Uczestnikom zabrakło:

- *Brak*

6.11. Grupa XXI

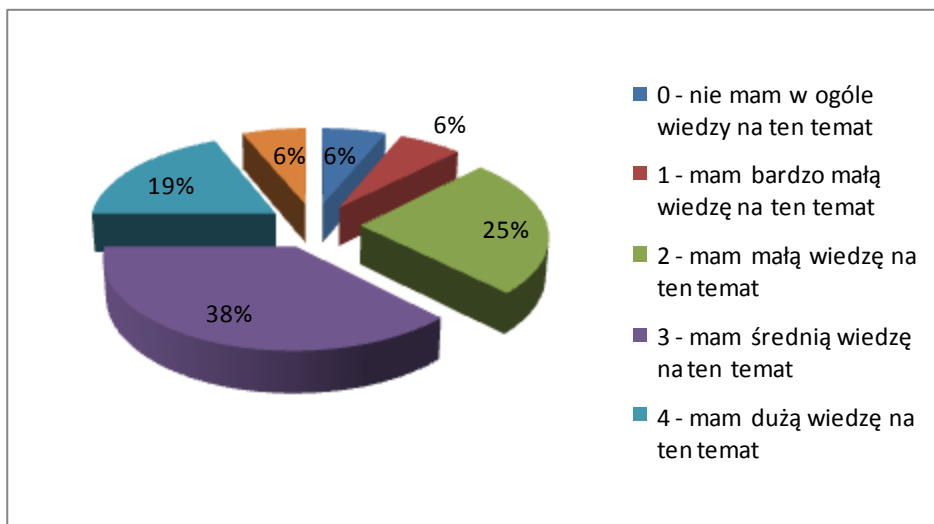
6.11.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=16	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	1	6
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	1	6
2 - mam małą wiedzę na ten temat	4	19
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	6	38
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	3	25
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	1	6

ŚREDNIA OCEN	2,75
---------------------	-------------

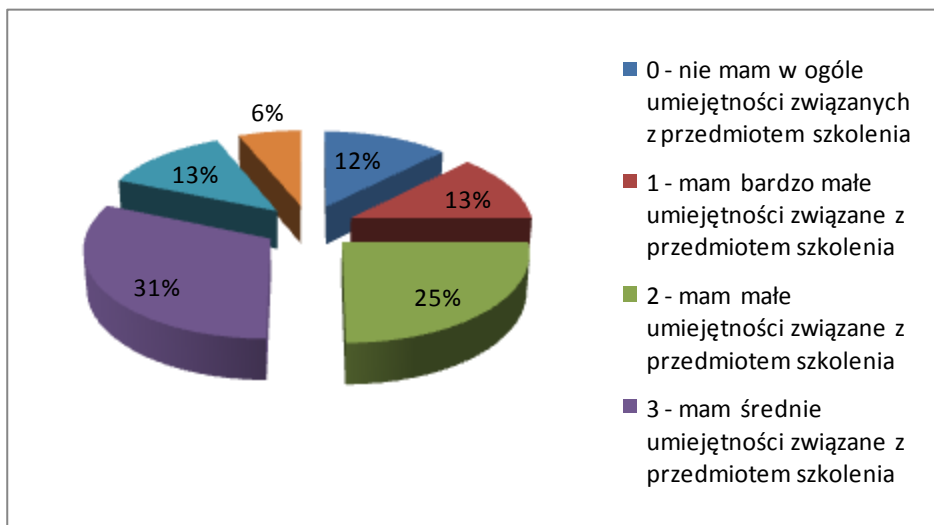
Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia?



B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=16	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	2	13
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	2	13
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	4	25
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	5	31
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	2	13
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	1	6
ŚREDNIA OCEN	2,4	

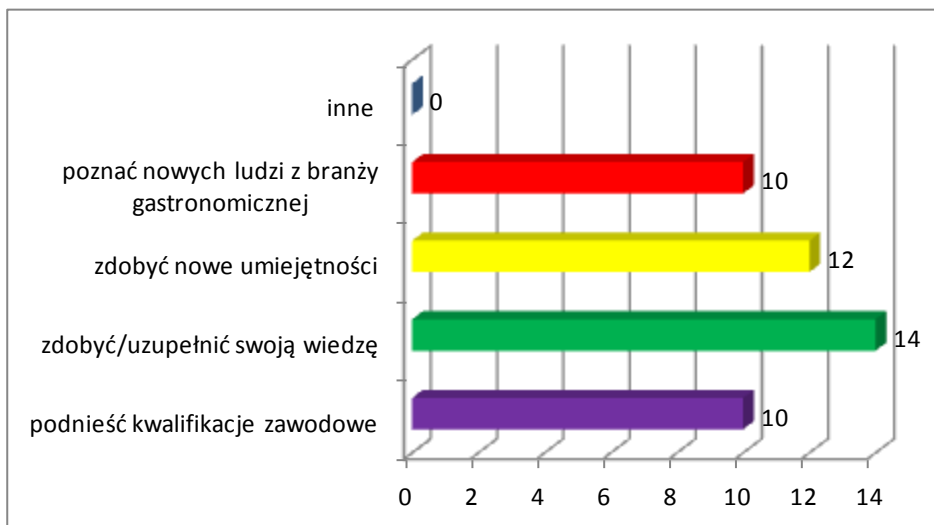
Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia?



C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=16	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	10	63
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	14	88
zdożyć nowe umiejętności	12	75
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	10	63
inne	0	0

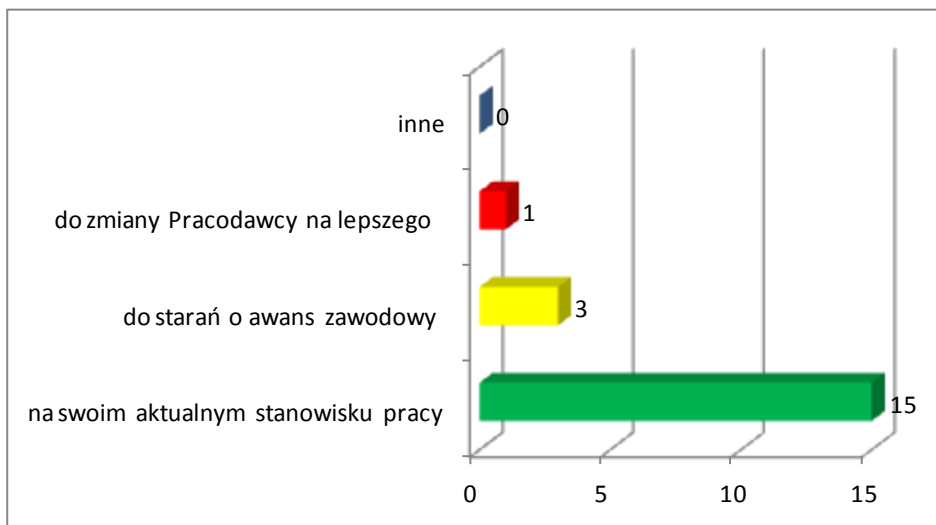
Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu?



D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=16	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	15	94
do starań o awans zawodowy	3	19
do zmiany Pracodawcy na lepszego	1	6
inne	0	0

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



6.11.2. Ocena szkoleń i praktyk

E. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=20	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	0	0	8	40	12	60	4,6
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	10	50	10	50	4,5
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	7	35	13	65	4,7
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	1	5	10	50	9	45	4,4

F. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=20	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	1	5	1	5	1	5
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	5	1	5	1	5
4 DOBRY	6	28	5	25	4	20
5 BARDZO DOBRY	13	62	13	65	14	70
Średnia ocen	4,7		4,5		4,5	

Szkolenie instruktażowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=20	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	1	5
2 MIERNY	0	0	1	5	0	0
3 DOSTATECZNY	1	5	0	0	0	0
4 DOBRY	5	25	5	20	5	20
5 BARDZO DOBRY	14	70	14	70	14	70
Średnia ocen	4,7		4,7		4,6	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=20	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	3	15	3	15	3	15
4 DOBRY	4	20	4	20	3	15
5 BARDZO DOBRY	13	65	13	65	14	70
Średnia ocen	4,5		4,5		4,6	

PRAKTYKI Znajomość produktu	Zdobycie nowej wiedzy	Zdobycie nowych umiejętności	Użyteczność dla mojej praktyki

(karta dań, obsługa sprzętu) N=20					zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	2	10	3	15	2	10
4 DOBRY	8	40	7	35	7	35
5 BARDZO DOBRY	10	50	10	50	11	55
Średnia ocen	4,4		4,4		4,5	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=20	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	1	5
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	1	5
4 DOBRY	6	30	7	35	5	20
5 BARDZO DOBRY	14	70	13	65	13	70
Średnia ocen	4,7		4,7		4,5	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=20	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	2	10
4 DOBRY	11	55	55	48	8	40
5 BARDZO DOBRY	9	45	45	52	10	50
Średnia ocen	4,5		4,5		4,4	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=20	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	12	60	10	50	10	50
5 BARDZO DOBRY	8	40	10	50	10	50
Średnia ocen	4,4		4,5		4,5	

PRAKTYKI	Zdobycie nowej wiedzy	Zdobycie nowych umiejętności	Użyteczność dla mojej praktyki
----------	-----------------------	------------------------------	--------------------------------

Organizacja pracy N=20					zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	5	3	15	3	15
4 DOBRY	5	20	5	20	5	20
5 BARDZO DOBRY	14	75	12	65	12	65
Średnia ocen	4,7		4,5		4,5	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=20	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	5	1	5	1	5
4 DOBRY	11	55	10	50	8	40
5 BARDZO DOBRY	9	45	9	45	11	44
Średnia ocen	4,6		4,4		4,5	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=20	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	1	5
3 DOSTATECZNY	2	10	2	10	2	10
4 DOBRY	9	45	8	40	5	20
5 BARDZO DOBRY	9	45	10	50	12	65
Średnia ocen	4,4		4,4		4,4	

Uwagi dotyczące treści szkoleń i praktyk:

- BRAK

G. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=20	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	9	45	8	40	3	15	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	9	45	11	55	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	10	50	10	50	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	8	40	9	45	3	15	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	8	40	12	60	0	0	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	8	40	9	45	0	0	0	0	3	15

H. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=20	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	0	0	0	0	1	5	19	95	4,9
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	0	0	0	0	4	20	16	80	4,8
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	3	15	3	15	14	70	4,6
⇒ Warunki techniczne realizacji praktyk	0	0	0	0	3	15	5	20	12	65	4,5
⇒ Zgodność przebiegu	0	0	0	0	3	15	4	20	13	70	4,5

(harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym											
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	3	15	6	30	11	65	4,4

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń i praktyk:

- BRAK

I. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Nowoczesny hotel*

Uczestnikom zabrakło:

- *Brak*

6.12. Grupa XXII

6.12.1. Samoocena podczas diagnozy początkowej

A. OCENA WIEDZY

Proszę ocenić swoją obecną wiedzę na temat przedmiotu szkolenia? N=5	L	%
0 - nie mam w ogóle wiedzy na ten temat	0	0
1 - mam bardzo małą wiedzę na ten temat	0	0
2 - mam małą wiedzę na ten temat	1	20
3 - mam średnią wiedzę na ten temat	4	25
4 - mam dużą wiedzę na ten temat	0	0
5 - mam bardzo dużą wiedzę na ten temat	0	0
ŚREDNIA OCEN	2,80	

B. OCENA UMIEJĘTNOŚCI

Proszę ocenić swoje obecne umiejętności w odniesieniu do przedmiotu szkolenia? N=5	L	%
0 - nie mam w ogóle umiejętności związanych z przedmiotem szkolenia	0	0
1 - mam bardzo małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
2 - mam małe umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	2	50
3 - mam średnie umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	3	33
4 - mam duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
5 - mam bardzo duże umiejętności związane z przedmiotem szkolenia	0	0
ŚREDNIA OCEN		2,6

C. OCZEKIWANIA WOBEC SZKOLEŃ

Jakie są Pani/Pana oczekiwania wobec szkoleń przeprowadzonych w ramach projektu? (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=5	L	%
podnieść kwalifikacje zawodowe	5	50
zdożyć/uzupełnić swoją wiedzę	3	33
zdożyć nowe umiejętności	3	33
poznać nowych ludzi z branży gastronomicznej	3	33
inne	0	0

D. PLANY ODNOŚNIE WYKORZYSTANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Czy zdobytą wiedzę i umiejętności podczas szkoleń chce Pani/Pan wykorzystać (respondent mógł wybrać więcej niż jedną odpowiedź) N=5	L	%
na swoim aktualnym stanowisku pracy	5	20
do starań o awans zawodowy	2	50
do zmiany Pracodawcy na lepszego	0	0
inne	0	0

6.12.2. Ocena szkoleń i praktyk

E. OGÓLNA OCENA OTRZYMANEGO WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

OCENIANY ELEMENT N=5	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
Ogólnie oceniam całe otrzymane wsparcie (szkolenia i praktyki) na ocenę	0	0	0	0	2	50	8	12	3	33	10,6
Ogólną wartość merytoryczną wsparcia oceniam na ocenę	0	0	0	0	0	0	2	50	3	33	4,6
Organizację wsparcia oceniam na ocenę	0	0	3	33	0	0	0	0	3	33	4,2
Otrzymane wsparcie spełniło moje oczekiwania na ocenę	0	0	0	0	2	50	0	0	3	33	4,2

F. OCENA TREŚCI WSPARCIA (SZKOLENIA I PRAKTYKI)

Szkolenie instruktażowe: obejmujące zakres szkolenia BHP i zasad obsługi nowoczesnego sprzętu N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0

2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	50	2	50	2	50
5 BARDZO DOBRY	3	33	3	33	3	33
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

Szkolenie instruktazowe: pozdrawianie gości, zewnętrzny wygląd kelnera, szkło konsumpcyjne i restauracyjne, organizacja zakładów gastronomicznych, wina, drinki, obsługa klienta N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	2	50	2	50	2	50
4 DOBRY	0	0	0	0	0	0
5 BARDZO DOBRY	3	33	3	33	3	33
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

PRAKTYKI Położenie obiektu (lokalizacja, regulaminy, procedury, otoczenie obiektu) N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	50	2	50	2	50
5 BARDZO DOBRY	3	33	3	33	3	33
Średnia ocen	4,6		4,5		4,6	

PRAKTYKI Znajomość produktu (karta dań, obsługa sprzętu) N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	50	2	50	2	50
5 BARDZO DOBRY	3	33	3	33	3	33
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

PRAKTYKI Zapoznanie się z ofertą kulinarną i działaniami restauracji/baru N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	50	2	50	2	50
5 BARDZO DOBRY	3	33	3	33	3	33
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

PRAKTYKI Sekwencja serwisu N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	50	2	50	2	50
5 BARDZO DOBRY	3	33	3	33	3	33
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

PRAKTYKI Aktywności sprzedażowe (oferta, rekomendacja dań, reklama, marketing) N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	50	2	50	2	50
5 BARDZO DOBRY	3	33	3	33	3	33
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

PRAKTYKI Organizacja pracy N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	50	2	50	2	50
5 BARDZO DOBRY	3	33	3	33	3	33
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

PRAKTYKI Satysfakcja gości (przyjmowanie próśb i skarg, badanie zadowolenia gości) N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	1	10	1	10	1	10
4 DOBRY	1	10	1	10	1	10
5 BARDZO DOBRY	3	33	3	33	3	33
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

PRAKTYKI Administracja i finanse (płatności, rozliczenia, podawanie rachunku dla gości, zamówienia) N=5	Zdobycie nowej wiedzy		Zdobycie nowych umiejętności		Użyteczność dla mojej praktyki zawodowej	
	L	%	L	%	L	%
1 NIEDOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
2 MIERNY	0	0	0	0	0	0
3 DOSTATECZNY	0	0	0	0	0	0
4 DOBRY	2	50	2	50	2	50
5 BARDZO DOBRY	3	33	3	33	3	33
Średnia ocen	4,6		4,6		4,6	

Uwagi dotyczące treści szkoleń i praktyk:

- BRAK

G. REZULTATY WSPARCIA

Dzięki uczestnictwu w projekcie: N=5	TAK		Raczej TAK		Raczej NIE		NIE		Nie wiem	
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań technologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	3	33	2	50	3	33	0	0	0	0
⇒ zaktualizowałem/am swoją wiedzę i umiejętności w zakresie aktualnych rozwiązań organizacyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych	2	50	3	33	0	0	0	0	0	0
⇒ poznałem/am potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół gastronomicznych	4	25	1	100	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do postępu technicznego i technologicznego	4	25	1	100	0	0	0	0	0	0
⇒ potrafię zmodernizować realizowany przeze mnie program nauczania dostosowując jego treści do potrzeb rynku pracy	4	25	2	50	0	0	0	0	0	0
⇒ mam świadomość stereotypów i barier prowadzących do dyskryminacji ze względu na płeć, zwłaszcza w zawodzie nauczyciela	4	25	1	100	0	0	0	0	3	33

H. ORGANIZACJA WSPARCIA

OCENIANY ELEMENT N=5	1		2		3		4		5		ŚREDNIA OCEN
	L	%	L	%	L	%	L	%	L	%	
⇒ Opieka organizatora szkoleń podczas szkoleń	0	0	2	50	0	0	0	0	3	33	3,8
⇒ Sprawność organizacji szkoleń	0	0	2	50	0	0	0	0	3	33	3,8
⇒ Opieka opiekuna praktyk na praktyce	0	0	0	0	3	33	0	0	5	20	6,8
⇒ Warunki techniczne	0	0	0	0	3	33	2	20	3	33	6,4

realizacji praktyk 1												
⇒ Zgodność przebiegu (harmonogram) praktyk z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	3	33	2	50	3	33	6,4	
⇒ Zgodność realizacji praktyk (zakres merytoryczny) z założeniami omówionymi na spotkaniu przygotowawczym	0	0	0	0	3	33	2	50	3	33	6,4	

Uwagi dotyczące organizacji szkoleń i praktyk:

- *BRAK*

I. PODSUMOWANIE

Uczestnikom podobało się:

- *Nowoczesny hotel, organizacja i atmosfera w hotelu, zajęcia praktyczne, warunki zakwaterowania*

Uczestnikom zabrakło:

- *Brak*