



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



## **RAPORT Z PILOTAŻOWEGO WDROŻENIA PROGRAMU DOSKONALENIA ZAWODOWEGO POPRZEZ PRAKTYKI W OBIEKTACH GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH**

**autorzy:**

Artur Grajber Szef kuchni Hotelu Sheraton w Warszawie

Michał Tkaczyk Szef kuchni Hotelu Le Meridien Bristol w Warszawie



**PROFESJONALNY  
NAUCZYCIEL**

w branży gastronomicznej i spożywczej  
klucz do wykwalifikowanych pracowników

Warszawa, wrzesień 2012 r.



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Dzieło nt przyrostu wiedzy i umiejętności zawodowych uczestników projektu podczas diagnozy początkowej i końcowej - Artur Grajber, Executive Chef Sheraton, Michał Tkaczyk, Executive Chef Le Meridien Bristol**

**Diagnoza początkowa „In” w ramach projektu „Profesjonalny nauczyciel w branży gastronomicznej i spożywczej-klucz do wykwalifikowanych pracowników” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

## **Rozdział I**

- a) Cele i założenia projektu
- b) metodologia i kryteria diagnozy

## **Rozdział II**

Opis poszczególnych części diagnozy i otrzymane w nich wyniki

- a) test teoretyczny, wyniki i wnioski
- b) technika krojenia warzyw i ziemniaków i związane z tym nazewnictwo – wyniki i wnioski
- c) Sprawdzian technik kulinarnych w dziale: technika obróbki termicznej- wyniki i wnioski
- d) Prezentacja dydaktyczna – metodologia, wyniki i wnioski

## **Rozdział III**

- a) Podsumowanie wyników
- b) Wnioski i spostrzeżenia prowadzącego

## **Rozdział I**

**a) Głównym celem projektu „Profesjonalny nauczyciel w branży gastronomicznej i spożywczej -klucz do wykwalifikowanych pracowników” jest: Wypracowanie skutecznych rozwiązań rozwoju kwalifikacji profesjonalnych NPZ i IPNZ w czasie praktyk w nowoczesnych przedsiębiorstwach gastronomicznych i spożywczych.** Program ten został wypracowany we współpracy z przedsiębiorcami, nauczycielami ze szkół specjalizujących się w kształceniu we wskazanych w założeniach programu branżach zawodowych wraz z profesjonalnymi szefami kuchni z wieloletnim doświadczeniem.

Osiągnięte ma to być poprzez podniesienie poziomu kwalifikacji praktycznych i dydaktycznych ww. 84 uczestników i uczestniczek projektu, poprzez m.in. trwające 2 tygodnie praktyki w hotelach i restauracjach w Polsce. Możliwość odbycia praktyk w renomowanych hotelach pod okiem bardzo dobrych szefów kuchni ma przybliżyć nauczycielom realia codziennej pracy na kuchni oraz dać pogląd na praktyczną stronę wykonywanego później przez absolwentów zawodu oraz ma za zadanie **pogłębienie wiedzy i umiejętności 84 Beneficjentów Ostatecznych (BO),**



**dotyczących aktualnie stosowanej technologii, sprzętu, organizacji w rzeczywistych warunkach pracy przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego i gastronomicznego oraz zdobycie przez 84 BO dodatkowych praktycznych umiejętności zawodowych, związanych z technologią żywności i gastronomią jak również podniesienie kwalifikacji dydaktycznych 84 BO w zakresie praktycznego nauczania zawodu.**

Podczas konferencji otwierającej projekt, wywiązała się dyskusja wśród nauczycieli zawodu, przedstawicieli pracodawców, i wykwalifikowanych szefów kuchni podczas której dostosowano program praktyk w miarę możliwości do potrzeb uczestników, starając się go zmieścić w założonym w programie okresie. Określono założenia, koncentrując się na pogłębianiu wiedzy BO w wyżej wskazanych aspektach.

**Zdiagnozowanie umiejętności 84 NPZ i IPNZ nabytych w czasie praktyk i wydanie rekomendacji** odbyło się wskutek przepracowanych praktyk, które rozpoczynały się diagnozą początkową „IN”, następnie podczas 10-dniowych praktyk BO mieli realizować program. Projekt kończy się diagnozą końcową „OUT”, która ma ocenić postępy i wzrost wiedzy uczestników i uczestniczek. W projekcie wzięło udział 84 uczestników – 69 kobiet i 15 mężczyzn.

**Rozwijanie postawy innowacyjności 84 BO w zakresie metodyki pracy NPZ i IPNZ, udoskonalenie warsztatu pracy i zastosowanie atrakcyjnych metod pracy** ma być jedną z najbardziej przydatnych dla BO umiejętności, zdobytych z udziału w projekcie. Wykorzystując zdobyte wiadomości i doświadczenia w kontakcie z fachowcami pracującymi w przedsiębiorstwach przetwórstwa gastronomicznego i spożywczego, wykorzystując systemy pracy, wiedzę na temat używanego w nich obecnie sprzętu BO będą mogli przenosić innowacyjność, wiedzę na temat systemów pracy, praktyczną wiedzę wyniesioną z odbytych praktyk i kontakt z fachowcami do metodyki pracy NPZ i IPNZ.

#### **b) metodologia i kryteria diagnozy**

W diagnozie początkowej wykorzystano cztery narzędzia pomiaru;

1 – test teoretyczny, który składał się z 30 pytań, które szczegółowo zostaną omówione w dalszej części analizy - maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania to 30 - gdzie przedstawiane będą i omawiane w ujęciu procentowym w relacjach od 1 do 100 %;

2 -Kolejną częścią diagnozy było sprawdzanie umiejętności praktycznych – koncentrujący się na metodach krojenia – gdzie do wykonania były cztery techniki, oceniane w zakresie 1-6 z maksymalną skalą ocen 24;

3- to sprawdzenie podstawowych sposobów obróbek termicznych na przykładzie wykonania jednego bazowego dania ocenianego w skali od 1 do 6;

4- to przeprowadzenie prezentacji dydaktycznej, która polega na wykonaniu dania i omówieniu dodatkowego ustnego zadania z nim związanego. Oceniane w skali od 1 do 6;

## **Rozdział II**

### **Opis poszczególnych części diagnozy i otrzymane w nich wyniki.**

#### **a). test teoretyczny, wyniki i wnioski:**



## Diagnoza początkowa:

### test teoretyczny – składał się z 30 pytań wielokrotnego wyboru i pytań otwartych – opisowych

Test teoretyczny w diagnozie początkowej składał się z pytań związanych z gastronomią i koncentrował się na zagadnieniach ściśle powiązanych z kuchnią, znajomością ważnych procesów i schematów działania w kuchni, używanymi technikami, znajomością ogólnoswiatowego nazewnictwa oraz minimum wiedzy sanitarno – epidemiologicznej.

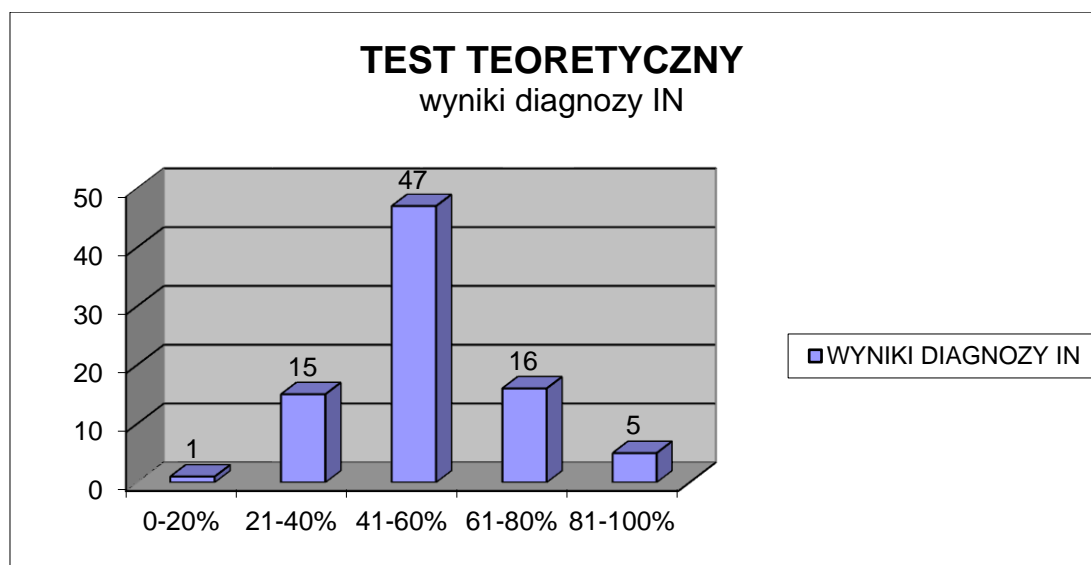
Pytania były wielokrotnego wyboru i otwarte, uczestnicy mieli się koncentrować nad odpowiedziami najbardziej kojarzącymi się im z gastronomią.

Uczestnicy dobrze radzili sobie z pytaniami, nawiązującymi do programu nauczania i często przygotowywanymi podczas zajęć z uczniami, np.: sztukę mięsa gotuje się od wrzącej wody; co to jest Demi glace, baza sosu ciemnego.

Z pytaniami zawierającymi zwroty w języku francuskim (a będącymi ogólnie używanymi sformułowaniami na świecie) i podobnymi zwrotami w języku angielskim BO już sobie nie radzili i większość odpowiedzi była zła.

W czasie sprawdzania testów zauważyłem też kłopoty jakie mają uczestnicy z wiedzą o wołowinie: wiele osób na przewrotnie sformułowane pytania np.: dlaczego polędwica wołowa jest najlepsza do duszenia i co to jest ligawa odpowiadało błędnie – co może świadczyć o małym kontakcie z tym rodzajem mięsa podczas zajęć z uczniami. Szczególnie pytania dotyczące polędwicy wołowej sprawiały BO sporo kłopotów – co pokazuje w jak w małym stopniu to mięso jest używane w szkole podczas pracy z uczniami

Rysunek nr 1 (źródło Artur Grajber teks niepublikowany)



### Analiza wyników testu teoretycznego:

do 20 % uzyskała 1 osoba



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



od 21 % do 40 % – uzyskało 15 osób

od 41 % do 60 % uzyskało 47 osób

od 61% do 80% uzyskało 16 osób

od 81% do 100 uzyskało 5 osób

#### **Wnioski:**

Wynikiem, który powinien być uzyskany jako minimum przy tak skonstruowanych pytaniach, jest zakres wiedzy od 61% do 80% i powyżej. Uzyskanie niższych wyników może świadczyć o: niezaktualizowanym programie nauczania w stosunku do zmian szybko następujących w kulinariach, braku praktycznej wiedzy dotyczącej bezpośredniej pracy na kuchni oraz koncentrowanie się na przepisach, a nie na schematach działania i potrzebnej do ich wykonania wiedzy, której to wynikiem są pojedyncze przepisy i receptury. Wyniki testu teoretycznego w diagnozie początkowej pokazują też, że w chwili obecnej średni poziom wiedzy praktycznej, przekładający się na poziom i jakość przekazywanej uczniom informacji w znacznym stopniu odbiega od oczekiwań pracodawców.

Przekazywany zakres wiedzy jest w dużej części archaiczny i niedopasowany do realiów obecnych czasów, brak znajomości ogólnie używanych na świecie sformułowań i wiedzy praktycznej w znaczącym stopniu odbija się na wiedzy absolwentów i nie przygotowuje ich do wykonywanej pracy w stopniu pozwalającym na szybkie wdrażanie się do obowiązków nałożonych przez pracodawców.

#### **b). technika krojenia warzyw i ziemniaków i związane z tym nazewnictwo – wyniki i wnioski:**

Podczas sprawdzania „Metod Krojenia” i związanej z tym wiedzy podczas diagnozy początkowej u wszystkich BO biorących udział w projekcie „Profesjonalny nauczyciel w branży gastronomicznej i spożywczej-klucz do wykwalifikowanych pracowników” – umiejętności praktyczne podlegające sprawdzeniu polegały na wykonaniu czterech zapisanych w międzynarodowym kuchennym dialekcie sposobów cięcia. Niniejszy raport opisze najczęstsze sposoby wykonania tych technik przez BO z zaznaczeniem czynności wykonanych poprawnie i tych, które wymagają poprawy. Niżej znajduje się lista zleczonych technik, występujących w zadaniach w formie różnie skonfigurowanych zestawów, zawierających za każdym razem cztery z nich, ocenianych w skali od 1 do 6 za każdy. Razem maksymalnie 24 punkty analizowane w wartościach procentowych.

Ziemniaka – pailles

Ziemniaka boulangere

Ziemniaka pommes de terre nature

Ziemniaka allumettes

Seler brunoise

Seler julienne



Marchew vichy

Marchew w diamonds

Marchew mirepoix

Sałata chiffonade

Cebule w piórka

Pomidor concasse

Pietruszka paysanne

### **Opis wykonania zleczanych zadań i uwagi oceniającego:**

Ziemniaka – pailles - najczęściej spotykany był brak zrozumienia zadania – ziemniaki za grubo pocięte, w różnorakie wzory ale bardzo mało osób domyślało się lub wiedziało, że ma być to odpowiednik julienne w warzywach tylko odrobinę dłuższe i węższe – czyli dłuższe cienkie słupki. Często BO nie wiedzieli jak używać długi nóż kuchenny z brodą i praktycznie nie potrafili się nim posługiwać.

Ziemniaka boulangere –niewiele osób wiedziało cokolwiek na temat tego sposobu i techniki cięcia, które powinno wyglądać jak plaster z ziemniaka o szerokości od 3 do 4 mm i służy głównie do zapiekania. Pojawiały się kostki, mniejsze i większe wzory. Najczęściej nauczyciele szukali do wykonania tego zadania mniejszych noży – typu „obierak” (do obierania warzyw), które – jak mówili – są dla nich bardziej znane i praktyczne.

Ziemniaka pommes de terre nature – ten sposób cięcia wykonano w sposób intuicyjny, wyrównując do „naturalnych” kształtów – nikt z BO nie wykonał prawidłowego ukształtowania sześciu brzegów ziemniaka z przycięciem dołu i góry i klasycznym zwężeniem dwóch stron ziemniaka, poczynawszy od środka do skróconego zakończenia ziemniaka. W tym przypadku wielu BO usiłowało nadawać ziemniakowi przeróżne kształty, niemające nic wspólnego z zadaniem.

Ziemniaka allumettes – ten sposób cięcia ziemniaków ponad 20% BO wykonywało w 50 % podobnie – to oznacza, że kształt był podobny do założonego, ale nieregularny, nierówny – odpowiednikiem tego sposobu cięcia w warzywach jest julienne - czyli „zapałki” z wariantem do zaakceptowania również w wersji minimalnie przedłużonej i minimalnie cieńszej. Do najczęściej pojawiających się błędów u osób, które wiedziały jak zadanie wykonać i nie sugerowały się złymi wykonaniami innych BO, należały: brak systematyczności w wykonaniu wersji bazowej, np. wycięcie równych plasterków, wyrównanie ich boków do wymaganej wielkości „allumettes” pomogłoby BO w wycięciu równych „zapałeczek”. Dlaczego o tym wspominam? Ponieważ jest to wynik braku praktyki w pracy nożem – co przekłada się na czas i jakość wykonywanych zadań w kuchni.

Seler brunoise – kolejne zadanie, które w dużej mierze było już przez BO wykonywane, i nazwa ta zaczyna się już powoli biorącym w projekcie nauczycielom kojarzyć. BO mieli za zadanie wykonać drobną kostkę (o bokach do 3 mm). W zadaniu tym bardzo ważna jest dokładność. Do najczęściej powtarzających się błędów należały: wycinanie różnej wielkości kostek i mieszanie ich ze sobą, nierówne kształty ścianek bocznych.



Seler julienne – to zadanie w diagnozie początkowej wykonywało ok 30% BO z umiarkowanie zadawalającym skutkiem, dalekim jednak od ideału. Zadanie polegało na wycięciu „zapałek” z wariantem do zaakceptowania również w wersji minimalnie przedłużonej i minimalnie cieńszej. Do pojawiających się błędów można było zaliczyć: za grube i za długie wersje, nierówne docięcia końcówek i krzywe boki. Zadanie te sprawiało umiarkowane problemy.

Marchew vichy – bardzo mało osób z BO miało pojęcie jak wykonać te zadanie i tylko kilka z nich podczas diagnozy początkowej wykonało wersję zbliżoną do oryginału (czyli półcienki lub cienki plaster z marchewki grubości od 2 do 3 mm, cięty w poprzek równej części. Najczęściej powtarzane błędy to różne grubości plasterków i cięcie marchwi pod skosem. BO mieli bardzo duże problemy z wykonaniem tego zadania. Z odpowiedzi na zadawane im potem pytania wynikało, że nazwa nic im nie mówiła, i w żaden sposób nie przenosiła się na wymagany do wycięcia kształt (brak skojarzeń pomiędzy nazwą a jakimkolwiek kształtem).

Marchew w diamonds – nikt z BO na diagnozie początkowej nie wykonał tego zadania w 100% poprawnie – jest to używane w formie dekoracyjnej warzywo (w naszym przypadku marchew) w kształcie rombu o wydłużonych i równych bokach o grubości od 1,5 do 2,45 mm, używanego głównie do dekoracji lub jako dodatek warzywny do zup. Próby wykonania tego zadania w większości nie miały nic wspólnego z zadaniem. Wszystkie wykonywane kształty (od kostki po plastry) wykonywane były intuicyjnie.

Marchew mirepoix – te zadanie polegało na wycięciu nieregularnej kostki o bokach od 1,5 do 2 cm. Około 20% BO wykonało to zadanie w miarę poprawnie – zadanie było łatwiejsze, gdyż w tym cięciu nie liczy się dokładność, tylko czas wykonania i wydajność.

Tego typu warzywa używane są do duszenia, wywarów, a następnie do dalszych obróbek. Po wykonaniu zadania BO przyznali, że również słowo „mirepoix” w większości nic im nie mówiło, i nie było przez nich używane

Sałata chiffonade – jedyny znany i dopuszczany sposób cięcia sałaty, służący głównie do celów dekoracyjnych, nie był w większości znany BO. Drobne paseczki sałaty wykorzystuje się w sałatkach i do dekoracji do bezpośredniego spożycia. Tylko kilka osób usiłowało pociąć sałatę w paski ale i te były za grube. Przy tym zadaniu można było zobaczyć jak nauczyciel operuje ręką przytrzymując trzymany do cięcia produkt. Nawet kucharzom z kilkuletnim stażem ciężko jest przesunąć trzymany produkt w kierunku zbliżającego się noża -szczególnie gdy jest on tak delikatny i mało elastyczny jak sałata. Łatwo wtedy o nierówności przy cięciu. I takowe właśnie występowały u osób, które zadanie w ogóle wykonały.

Cebule w piórka – zadanie to w większości wszyscy BO wykonali poprawnie. Jest to nazwa potocznie wykorzystywana w kuchni polskiej i znana nauczycielom. Jednak i w tym sposobie cięcia pojawiały się błędy. Najczęściej spotykane to: złe odwrócenie cebuli i cięcie półplastrów zamiast „piórek”. nietrzymanie się zadanej szerokości „piórka” (stąd powstałe nierówne mini-cząstki). W zadaniu, które teoretycznie każdy powinien wykonać poprawnie, szczególnie uwidoczniły się problemy z operowaniem nożem z brodą. Praktycznie nikt nie zachowywał „płynności” ruchu i docinania części brody, co jest podstawowym kryterium przy ocenie. Na szczęście oceniany był kształt ostatecznie wykonany, czyli zadanie, a nie sposoby otrzymania i metodologia.

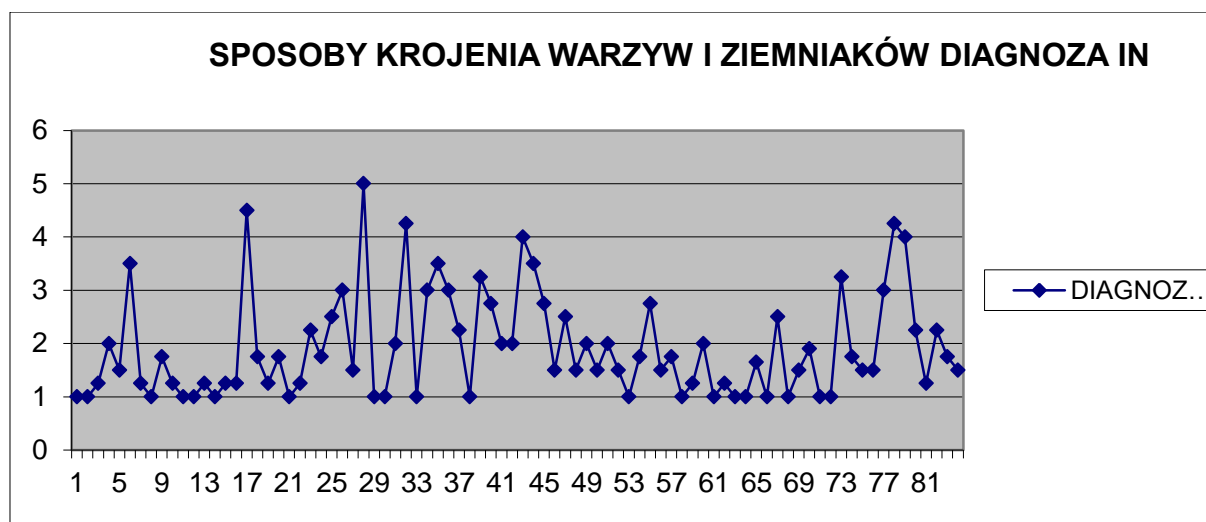


Pomidor concasse – nazwa ta występuje praktycznie tylko przy pomidorach i oznacza kostkę z oczyszczonego z komory nasiennej pomidora. Zalecane jest też usunięcie skóry, ale wersje ze skórą też są akceptowane. Boki kostki mogą mieć od 0,75 do 1,5 cm ale po ustaleniu jakiejś wielkości BO mieli trzymać się tych samych wymiarów. Najczęstsze błędy: nieusuwanie komór nasiennych, nietrzymanie się wymiarów i niewyrównywanie strony wewnętrznej.

Pietruszka paysanne – ten sposób cięcia oznaczał mniej nachylone romby o ścianach bocznych ok 1,5 cm i grubości od 1 do 2 mm, ale również dopuszczalne są kwadraty o tych samych wymiarach. Zadanie podobne do „diamonds”, ale różnica polega na mniejszym kącie nachylenia rombu. Praktycznie nikt z BO podczas diagnoz początkowych nie wykonał tego zadania poprawnie. Ustna ankieta po próbie wykonania zadania wskazywała na nieznaną nazewnictwa.

### Wyniki i ich omówienie:

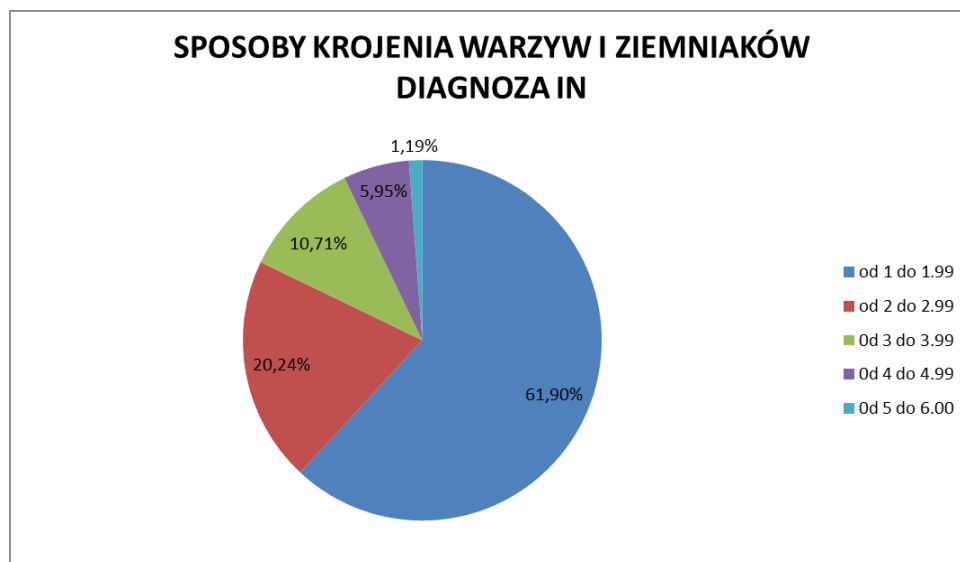
**Rysunek nr.2** (źródło: Artur Grajber teks niepublikowany)







Rys. 3 Sposoby krojenia warzyw i owoców zestawienie procentowe liczby osób w danych zakresach ocen:



#### Wnioski z diagnozy początkowej w zakresie sposobów cięcia warzyw.

Operowanie nożem w codziennym życiu kucharza jest czynnością najczęściej powtarzaną, jej płynność skraca czas przygotowywania potraw, jakość wykonania tej pracy świadczy też o kwalifikacjach manualnych kucharza i możliwościach ich praktycznego wykorzystania.

Międzynarodowe nazewnictwo pomaga standaryzować pewne pojęcia i ułatwia komunikację w życiu codziennym w miejscu pracy.

Analizując wyniki diagnozy początkowej w części dotyczącej sposobów cięcia warzyw i owoców z całą pewnością można stwierdzić, że wśród nauczycieli zawodu kucharz obca jest prawidłowa technika pracy nożem, a w szczególności najpopularniejszym i najczęściej używanym nożem z „brodą”, służącym przede wszystkim do szybkiego krojenia warzyw. Widoczny brak wiedzy na temat trzymania noża, jego przesuwania i podnoszenia na desce do krojenia powoduje, że większość BO nie jest w stanie wykonać prostych cięć z powtarzalnością i należytą szybkością. Używane podczas diagnozy międzynarodowe sformułowania były również im obce, co przekładało się na niezrozumienie zadań i wykonywanie intuicyjnych, skojarzeniowych prób wykonania zadania. Tylko zadania kojarzone z wiedzą książkową, takie jak „potnij cebulę w piórka”, wykonywane były przez większość BO poprawnie. Skojarzenie przynosi od razu na myśl proste rozwiązanie problemu: wprowadzenie do nauczania znormalizowanych nazw poszczególnych sposobów cięcia z wymiarami, zdjęciami i opisanym sposobem wykonania. Nazwy te powinny mieć dla ułatwienia krótkie polskie odpowiedniki, ale nauczane musiały być obie nazwy, z naciskiem kładzionym na międzynarodowe.

#### c). Sprawdzian technik kulinarnych w dziale: technika obróbki termicznej – wyniki i wnioski



**Omówienie zadań w teście umiejętności praktycznych, sprawdzających znajomość technik kulinarnych w dziale: technika obróbki termicznej z przygotowaniem na jej bazie jednej potrawy**

Uczestnicy mieli za zadanie wykonanie od podstaw czynności wymienionych poniżej. Oceniane były: przygotowanie półproduktów, zastosowanie właściwych procesów oraz smak i ostateczny wygląd potrawy w skali od 1 do 6. Osoby nieprzystępujące do wykonania zadania otrzymywały 1.

**Zadania, które były przypisane do zestawów to:**

Przygotuj stek z polędwicy rare i przygotuj stek z polędwicy mediu. Te zadania miały sprawdzić wiedzę BO na temat przygotowywania steków z polędwicy wołowej i odpowiednich wysmażeń, zgodnie z terminologią ogólnie używaną w dużej części Europy.

Przygotuj jajko poche – w tym zadaniu uczestnicy dostali zadanie sprecyzowane zgodnie z nazewnictwem europejskim, a dotyczące ugotowania jajka w koszulce.

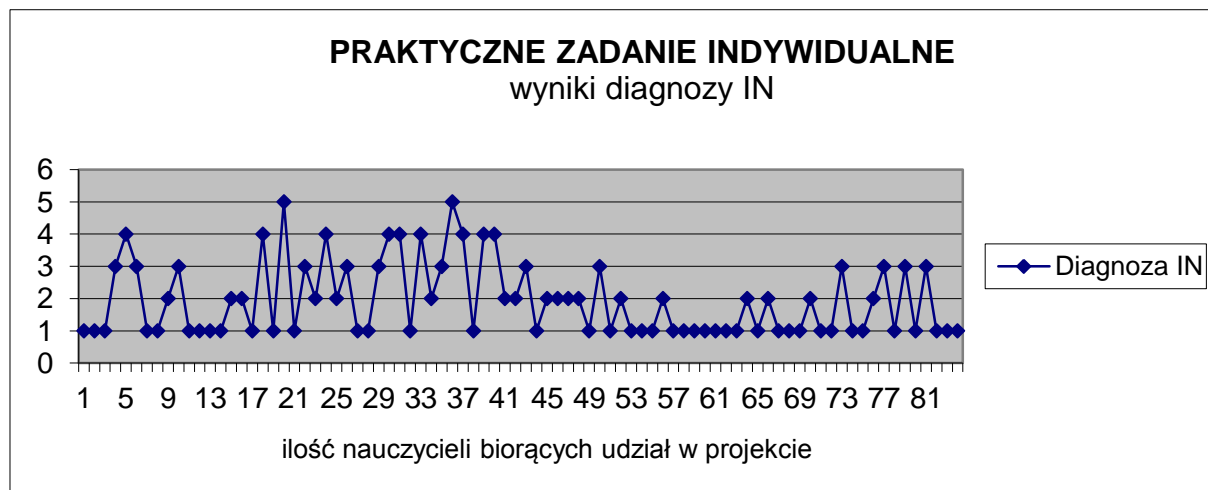
Przygotuj omlet hiszpański – w tym zadaniu podstawą oceny było wykonanie omleta z ziemniakami i cebulą – w wersji podstawowej – smażonego z dwóch stron.

Najczęściej popełniane błędy podczas wykonywania tych zadań to: nagminnie – zła grubość wycinanych z polędwicy wołowej steków, niezdzicie błony i niedokładne oczyszczenie polędwicy, złe wysmażenie, i co za tym idzie – brak wiedzy o prawidłowym wyglądzie danego wysmażenia. W jajku poche – za małe zakwaszenie wody i nieposolone jej, zbyt silnie lub za słabo gotująca się woda i niedostateczne ścięcie białka w jajku.

Omlet hiszpański – w tym zadaniu do najczęściej powtarzających się błędów należało: dodawanie mąki do jajek, ubijanie masy jajowej i nieumiejętność odwrócenia i usmażenia z dwóch stron omleta. Bardzo często BO nie doprawiali omleta w dostateczny (wyczuwalny) sposób.

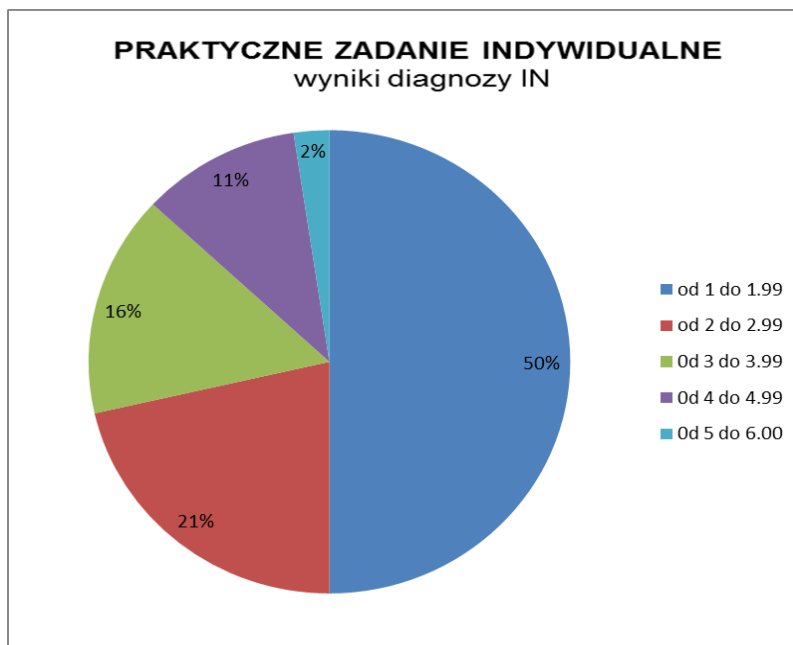
**Omówienie wyników na podstawie uzyskanej punktacji**

Rys. 4 (źródło Artur Grajber teks niepublikowany)





Rys 5 – omówienie praktycznych zadań indywidualnych w zakresie procentowej ilości poszczególnych ocen (źródło Artur Grajber teks niepublikowany)



**Omówienie wyników praktycznego zadania indywidualnego:**

w przedziale od 1 do 2 włącznie zostało ocenionych 60 osób

w przedziale ponad 2 do 3 włącznie 13 osób

oceny od 4 włącznie do 5 otrzymało 11 osób z czego tylko 2 oceny 5

**Wnioski z diagnozy początkowej „IN”**

**Umiejętności praktyczne, sprawdzające znajomość technik kulinarnych w dziale: technika obróbki termicznej z przygotowaniem na jej bazie jednej potrawy**

Ponad 71,4 % diagnozowanych osób otrzymało oceny w skali od 1 do 2 włącznie. Powodem tego była głównie nieznanomość obróbki termicznej steków z polędwicy wołowej – ich wysmażenia i techniki wykonania, począwszy od oczyszczania polędwicy wołowej po wycinięcie odpowiedniej wielkości steków, przeprowadzanie właściwej obróbki termicznej z zachowaniem jej zasad (takich jak temperatura, czas i odpoczynek mięsa).

15,47% uczestników otrzymało oceny w zakresie od 2 do 3, które są również niezadawalające. Tylko 13,08% uzyskało dobre rezultaty (wśród tej grupy były tylko dwie osoby, które otrzymały jeszcze wyższe oceny – w porównaniu procentowym do całej grupy stanowiły one 2,38%)

**Wnioski:**



Nauczyciele w większości nie mieli z polędwica wołową styczności (uwaga ta będzie się często przewijała we wnioskach z diagnozy początkowej). Jest to dla budżetów domowych i szkolnych praktycznie nieosiągalne mięso, a w kuchniach restauracyjnych z kolei bardzo popularne i często używane. Ten ciężki do zaakceptowania stan można tłumaczyć na różne sposoby, ale zdecydowanie trzeba to zmienić tak, by przekazywana uczniom wiedza była kompletna i adekwatna do współczesnych czasów. Większość punktów zdobywane było na gotowaniu jajka poche i omleta hiszpańskiego. Osoby, które podchodziły do tego zadania, najczęściej za mało zakwaszały i nie dosalały wody do gotowania, jak również nie panowały nad temperaturą gotowania wody, która bywała albo za gorąca, albo za zimna, przez co jajko nie mogło się właściwie ugotować. Najczęściej popełniane błędy przy przygotowaniu omleta hiszpańskiego to: brak zdolności praktycznych w przekręcaniu omleta, nieumiejętność dobrania innych niż oryginalny wariantów dania, np. próby przyrządzenia omleta zawijanego, złe doprawianie i zły dobór składników

**Wyniki, udowadniają tezę o braku umiejętności praktycznych u większości beneficjentów, brak praktyki oraz nieznaną nazewnictwa ogólnoeuropejskiego.**

#### **d). Prezentacja dydaktyczna – metodologia, wyniki i wnioski**

Z przygotowanej wcześniej puli uczestnicy losowali zadania do prezentacji dopiero wtedy, gdy poprzednia osoba rozpoczynała prezentację. Mieli 8 minut na zgromadzenie półproduktów i wstępne zorganizowanie sprzętu. Oceniana była w sześciopunktowej skali za poszczególne elementy - razem 24 punkty maksymalnie:

**Przygotowanie „mise en place”** – czyli zgromadzenie wszystkich potrzebnych produktów i sprzętu do wykonania zadania wliczając w to przygotowanie stanowiska pracy

**Technika wykonania:** oceniane było właściwe przygotowanie obróbki wstępnej, termicznej (jeżeli ta ostatnia była potrzebna)

**Smak i wygląd** – ocenie podlegało doprawianie, właściwa konsystencja, sposób aranżacji dań – jej pomysłowość i dopasowanie do rodzaju dania.

**Wiedza o produkcie** – oceniana była część dydaktyczna prezentacji pod kątem kulinarnym: począwszy od przedstawienia się, poprzez sposób prezentacji wiedzy o produkcie i związanym z nim zadaniu dodatkowym (czy prezentacja była inspirująca? Czy niosła ze sobą wiedzę mogącą przykuć uwagę?)

**Omówienie wykonania zadań w części prezentacji dydaktycznej diagnozy początkowej „IN”**

**Przygotuj spaghetti „Carbonare”. Omów rodzaje makaronów jakie znasz**

BO, którzy otrzymali to zadanie i mieli pojęcie o prawidłowej technice wykonania zadania najczęściej zapominali o w czasie, przeznaczonym na przygotowanie półproduktów. Mało osób mogło prawidłowo oszacować stosunek boczku do ilości śmietany. Zapominano też o zagęszczaniu żółtkiem, a w przypadku, gdy o tym pamiętano, proces termiczny przeprowadzany był za długo, i żółtko się ścinało, tworząc efekt „jajecznicy”, zupełnie niepożądany w tym daniu. Praktycznie nikt nie podgrzał talerza do nałożenia makaronu, a często wymyślone dekoracje nie miały związku z daniem, i były wprost niepożądane – np. liście bazylii. Druga część zadania sprawiała najwięcej kłopotów. Wiele osób



klasyfikowało makarony tylko pod względem kształtów makaronów pszennych suchych, wymieniając ich różne rodzaje, i niezagłębiając się w zadany temat. Ten rodzaj uproszczenia wskazywał na bardzo płytką wiedzę w tym temacie. Pomijano klasyfikację ze względu na rodzaj użytej mąki, sposób przechowywania (suszenie lub zamrażanie) i nadzienia. Tylko jedna osoba podała krótki rys historyczny, koncentrując się na Chinach i niewspominając o Mezopotamii. Prawie wszyscy BO, przystępujący do przygotowania zadania, przygotowali właściwie potrzebne półprodukty i sprzęt.

#### **Przygotuj Linguine aglio olio. Omów minimum trzy rodzaje sosów do past.**

BO najczęściej opacznie interpretowali włoską nazwę makaronu i – jeżeli już w ogóle podchodzili do zadania – to schematycznie dodawali pikantną papryczkę. Najczęstszym spotykanym błędem było przegrzanie czosnku i niedolanie odrobiny wody z gotowania makaronu, która wzmacniałaby emulgowanie i zapewniała nierozwarstwianie się oliwy i makaronu. Na pochwałę zasługiwała wiedza na temat samego gotowania makaronu „al dente”. Omawiając różne rodzaje sosów do past (makaronów) najczęściej omawiano różne rodzaje i warianty sosu pomidorowego, niesystematyzując wiedzy w klasyczny sposób, tzn. z podziałem na sosy na bazie oliwy, śmietany i sosu pomidorowego

#### **Przygotuj Spaghetti pesto. Omów różne rodzaje makaronów.**

Przy wykonaniu tego zadania BO dobrze radzili sobie z przygotowaniem sprzętu i półproduktów. Najczęściej omijanymi składnikami były orzeszki pini i anchovis. Przygotowywanie pesto bazyliowego również było ciężkim zadaniem. Najczęściej źle dobrane były proporcje, nie dodawano startego parmezanu, jak również niedokładnie miksowano. Nikt też nie wspomniał o dwóch możliwościach wykonania tego makaronu - na samym pesto bazyliowym z dodatkiem oliwy z oliwek lub możliwości zastąpienia tej ostatniej śmietaną 30% lub 36 %. Podobnie jak w przypadku wykonywania innych zadań, związanych z sosami do makaronów i dań z nimi związanych, tak i tutaj nikt nie dolewał wody z gotowania makaronu, która poza wzmaganiem emulgowania zapobiega też nadmiernemu redukowaniu się sosu. Dodatkową zaletą tej metody jest też możliwość dogotowania makaronu w sosie. Wtedy następuje samo zagęszczenie. Panowanie nad tym procesem daje łatwiejsze i szybsze zapanowanie nad właściwą konsystencją dania. Podobnie jak w większości przypadków wykonywanie zadania prezentacyjnego - dania głównego lub ciepłej przekąski – talerze nie były podgrzewane

#### **Przygotuj Saltinbocce wieprzową. Omów pochodzenie potrawy i możliwości zastosowania produktu.**

Wykonanie tego zadania sprawiało BO doży kłopotu. Klasyka kuchni włoskiej była pod tą nazwą praktycznie nieznana. Nikt nie użył szynki parmeńskiej. Wyklepane eskalopki – minikotleciki – były zazwyczaj za grube i źle przeprowadzana była obróbka termiczna. Mięso było wysuszane, nikt nie użył szałwii i nikt nie wykonał sosu na patelni po obróbce termicznej. Problemem dla BO była też obsługa kuchenek indukcyjnych. Widać było, że nie są w stanie zapanować nad tymi urządzeniami, które intensywnie grzeją i gasną po utracie kontaktu części grzewczej ze stalą. Omawianie drugiej części zadania zazwyczaj przebiegało płynnie, bazowało na włoskiej nazwie i zastosowaniu jako danie główne.

#### **Przygotuj sznycel cielęcy wiedeński. Omów inne europejskie potrawy z cielęciny.**



Do wykonania tego dania podchodzili prawie wszyscy BO, którzy je wylosowali. Najczęściej popełniane błędy to mylenie ze sznyclem „holsztyńskim” (podawanym z sadzonym jajkiem), brak omówienia prawidłowego sposobu podania (tj. z częstką cytryny i zimną sałatką ziemniaczaną) oraz błędy techniczne, polegające na zbyt dużym spaleniu bułki tartej lub za małym sznyclem. Nikt z BO nie wykończył też w ostatnim momencie smażenia świeżym masłem.

#### **Piccata cielęca. Omów znane stopnie wysmażenia polędwicy wołowej.**

Uczestnicy nie byli w stanie rozpocząć wykonania ze względu na brak wiedzy lub niekojarzenie nazwy z prawidłową formą podania. Nieliczne próby były czysto intuicyjne i nie można ich zaliczać jako wykonanie „picatty” cielęcej, czyli małych eskalopków z lekko rozklepanej cielęciny, krótko smażonych w lekko głębszym tłuszczu po uprzednim panierowaniu w małej ilości mąki i jajku, wymieszanym z tartym parmezanem. Nikt też nie omówił najczęstszego sposobu podania (ze spaghetti z sosem pomidorowym z podsmażoną dekoracją z wędzonej szynki wieprzowej i pieczarek). Punkty zazwyczaj uczestnicy dostawali za częściowe omówienie wysmażeń steków z polędwicy wołowej, ale nikt nie omówił pełnej 6-stopniowej listy, a tylko poszczególne jednostki podpirały się programową wiedzą z kuchni francuskiej, bazującą na czterech wysmażeniach (też niekompletną)

#### **Podziel kurczaka na elementy kulinarne. Omów jakie może być wykorzystanie poszczególnych części**

Zadanie, które w większości nie sprawiało problemów technicznych. Uwagi, jakie były podczas tej prezentacji to złe prowadzenie noża (zostawało zbyt dużo mięsa na korpusie) oraz skoncentrowanie BO na głównych elementach rozbioru drobiu, bez uwzględnienia dodatkowych do uzyskania części (np. nikt nie oczyścił części skrzydełka). Poprawić trzeba też pobieżnie omawiane zastosowanie uzyskanych podczas rozbioru elementów.

#### **Przygotuj Caprese z vinegretem bazyliowym. Omów jakie znasz rodzaje dresingów**

Potrawę tę w większości udało się przygotować, aczkolwiek nikt z BO nie znał klasycznego sposobu ułożenia i doprawienia Caprese. Dodatkowa komplikacja w postaci dresingu bazyliowego najczęściej powodowała konsternację. Wykonywany dresing był niedoprawiony i zbyt zakwaszony. Omawianie rodzajów dresingów kończyło się na wymienianiu trzech, czterech znanych, bez omówienia klasyfikacji i podziału.

#### **Strogonow z polędwicy wołowej a'la minute. Omów pochodzenie potrawy i możliwości jej zastosowania**

Zadanie te pozornie znane było wszystkim BO, jednakże błędy, które najczęściej były popełniane to: nieprawidłowa obróbka termiczna polędwicy wołowej (smażenie zbyt dużych ilości na raz powodowało zbyt obfite wydzielanie osocza i przechodzenie bez podsmażenia od razu do duszenia, co powodowało zmianę walorów smakowych i twardości mięsa. Za krótkie podsmażanie cebuli powodowało, iż była twarda w sosie. Nikt z wykonujących to zadanie nie „deglasował” patelni (nie zbierał powstałych po smażeniu smaków w celu wykorzystania ich jako naturalnego bulionu - podstawy smaku w tej potrawie). Efektem tych błędów było danie o niedopracowanych walorach smakowych.

#### **Przygotuj stek z polędwicy wołowej medium. Z jakiego rodzaju elementów wołowych przygotowuje się steki**



Najczęściej popełniane błędy to: za cienkie steki, niezdjęta błona z polędwicy i niedopracowane wysmażenie. Druga część zadania najczęściej kończyła się na wymienieniu polędwicy bez uwzględnienia antrykotu i rostbefu.

**Przygotuj Stek z polędwicy rare. Omów sposób wykonania i przestaw możliwości podania potrawy.**

Techniczne błędy powtarzały się takie same jak przy steku medium. Z omawianiem drugiej części zadania nie było kłopotów

**Wykonaj sos Bechamel. Omów zastosowanie sosu w potrawach.**

Zauważone błędy to – grudki w sosie i niedostateczne doprawienie. Z omawianiem zastosowań sosu też nie było większych kłopotów. Omijano zazwyczaj rozwinięcia smakowe i możliwości użycia jako podstawę do sosów do makaronów.

**Przygotuj sos holenderski. Omów zastosowanie sosu oraz sosy pochodne**

To zadanie sprawiło BO duże problemy, sos zazwyczaj był zważony i niedoprawiony, powodem był brak wprawy i za małe ilości sosu próbowano wykonać. Omówienie było za bardzo zdawkowe i koncertowało się tylko na zapiekaniu warzyw.

**Przygotuj sos bearnaise. omów pochodzenie i sposoby wykorzystania**

BO zazwyczaj nie podchodzili do wykonania tego zadania, wiedzieli tylko, że podaje się go najczęściej do mięs czerwonych

**Przygotuj filet z pstrąga. Omów możliwości zastosowania otrzymanego półproduktu**

Zadanie te nie sprawiało większych problemów osobom, które do niego przystąpiły, filetowały dość sprawnie. Jedyne uwagi można było mieć do ilości zostawianego mięsa na szkielecie ryby. Omawianie dość poprawnie, ale koncertowało się najczęściej na dwóch obróbkach termicznych: smażeniu i grillowaniu.

**Przygotuj krewetki po hiszpańsku. Jakie znasz inne gatunki owoców morza? Omów ich zastosowanie**

Zadanie praktycznie niewykonywane przez uczestników, widać duże braki w obcowaniu z owocami morza. Nieznanie sposobów obróbki wstępnej, nierozróżnianie surowej od ugotowanej, i przede wszystkim - zbyt długa obróbka termiczna. Poza krewetkami i małżami BO nie znali praktycznie innych owoców morza.

**Przygotuj krem z cukinii. Omów sposób przygotowania i możliwości zastosowania uzyskanej potrawy.**

Zauważone błędy to: niedosuszenie warzywa, złe doprawienie, niedostateczny stopień rozdrobnienia. Omówienie zazwyczaj pobieżne, bez technologicznych szczegółów i wariantów wykonania.



**Przygotuj masło „cafe de paris”. Omów pochodzenie produktu i sposób wykorzystania.**

Zadanie zazwyczaj wykonywane dość poprawnie – do jedynych błędów można zaliczyć za małe rozdrobnienie ziół i źle przygotowane masło – za twarde do właściwego rozprowadzania składników smakowych. Omawianie zazwyczaj poprawne.

**Przygotuj marchew karmelizowaną. Omów sposób przygotowania i możliwości zastosowania produktu.**

Przy tym pozornie prostym zadaniu powtarzały się dwa błędy – niedoduszona marchew i za bardzo karmelizowany i twardniejący cukier.

**Przygotuj ratatouille. Omów różne sposoby wykonania oraz pochodzenie potrawy.**

Najczęstsze błędy: podduszenie wszystkich składników od razu razem i pominięcie zasady obróbki termicznej od najtwardszych do najbardziej miękkich składników oraz niedostateczne doprawienie. Nikt z BO nie opowiedział o różnych wariantach wykonania tego prostego warzywnego dania.

**Przygotuj smażony szpinak z szalotką i pomidorowym concase. Omów możliwości zastosowania.**

Szpinak w przygotowywanym daniu miał za długi odcinki łodyg, był niedostatecznie doprawiony, a pomidorowe concasse za bardzo podduszone ze szpinakiem. Omówienie pomijało możliwości zastosowania jako nadzienia do różnego rodzaju potraw i możliwości wykorzystania jako samodzielnego wegańskiego dania

**Przygotuj sos pomidorowy podstawowy. Omów trzy sosy powstałe na bazie pomidorowego**

Zadanie wykonywane poprawnie, najczęściej sos niedostatecznie doprawiony, bez użycia cukru. Druga część zadania omawiana poprawnie.

**Przygotuj sos Vinaigrette ziołowy. Omów sposób przyrządzania i zastosowania produktu**

Przy wykonywaniu tego zadania BO nie wykorzystywali wszystkich dostępnych podczas diagnozy ziół, a stopień ich rozdrobnienia był najczęściej niejednorodny, sos za kwaśny o niezrównoważonym smaku. Omawiając zastosowanie koncertowano się na użyciu w sałatkach z pominięciem innych, np.: jako sos do dań głównych lub jako marynata do obróbki termicznej produktów.

**Przygotuj tosty francuskie z owocami. Omów pochodzenie potrawy i możliwości zastosowania w restauracji.**

Przygotowywane tosty były zazwyczaj za bardzo przypalone, owoce dodane tylko na surowo – bez rozwinięcia tematu w formę ciepłego sosu i możliwości użycia go dekoracyjnie. Przy omawianiu pomijano możliwości wykorzystania tostów również w wersjach słonych jako dania głównego lub ciepłej przekąski.

**Przygotuj Rosti z wędzonym łososiem i kwaśną śmietaną. Omów sposoby wykorzystania Rosti**





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Zadanie zazwyczaj wykonywane na akceptowalnym poziomie, ale Rosti za bardzo przypominało placki ziemniaczane – ziemniaki były za bardzo rozdrobnione. Brakowało również dekoracyjnego ułożenia łososia wędzonego i przemyślenia kompozycji całego dania.

**Przygotuj potrawę: Bruschetta pomidorowa na bagietce. Omów pochodzenie potrawy i możliwości zastosowania.**

Błędy podczas wykonania tego zadania to: podsmażanie grzanek nasmarowanych czosnkiem, co powodowało bardzo szybkie jego spalenie i bardzo intensywny smak przypalonego czosnku, który dominował całość. Pomidory zazwyczaj pocięte nierówno i za mało odsączone. Omawianie dość poprawne, ale bez możliwych do opowiedzenia rozszerzeń.

**Wykonaj jajko pochet. Omów jak zrobić jajko po benedyktyńsku**

Jedyny zauważony błąd techniczny przy wykonywaniu tego zadania to za bardzo lub za mało ścięte żółtko i za mało zakwaszona woda. Nikt z BB nie opowiedział o jajku po benedyktyńsku.

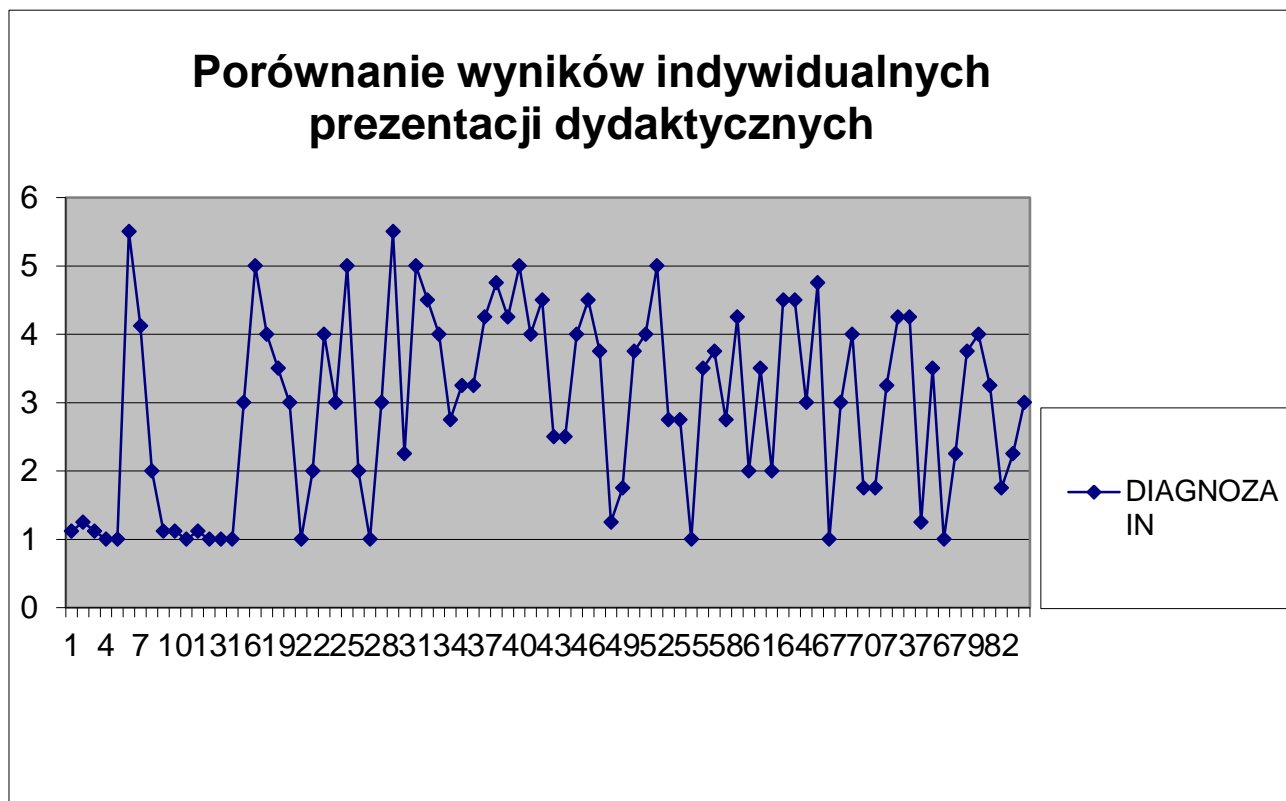
**Przygotuj sałatkę Ceasara. Omów pochodzenie potrawy. Jakie inne dodatki są najczęściej stosowane opcjonalnie**

Nieprawidłowości przy wykonaniu tego dania to źle dobrana sałata i niedopracowany smakowo sos oraz nieużycie parmezanu, a w niektórych przypadkach sardeli (anchois – podstawowego składnika sosu). Omawianie stosowanych dodatków kończyło się na kurczaku (najbardziej popularnej wersji).

**Omówienie wyników wykonania prezentacji dydaktycznej w części diagnozy początkowej IN**



Rys. 6 Porównanie wyników indywidualnych w prezentacji dydaktycznej w skali od 1 do 6 (źródło Artur Grajber teks niepublikowany)



Rys. 7. Porównanie wyników indywidualnych w prezentacji dydaktycznej w ujęciu procentowym (źródło Artur Grajber teks niepublikowany)





### **Omówienie wyników:**

W wynikach prezentacji dydaktycznej grupa 28 osób otrzymała wynik do oceny 2 włącznie.

36 osób wykonało prezentacje na poziomie od 2 do 4 (z czego 21 osób wykonało ją blisko oceny 3 – poprawnej). Na poziomie od 4 do 6 prezentację wykonało 20 osób, z czego tylko 2 osoby osiągnęły wynik 5 (bardzo dobry). W najniższym przedziale na wynik miało wpływ niepodchodzenie do zadania – albo z powodu nieznamośći zagadnienia albo z powodu stresu, wynikającego ze skrępowania przed zawodowymi kucharzami. W grupie, która otrzymała wyniki w przedziale od 2 do 4, najwięcej osób otrzymało oceny blisko 3 z powodu błędów w wykonaniu dania i niepoprawnym omówieniu części opisowej. Szczegółowe opisy wykonania dań i przeprowadzania prezentacji zawarte są w omówieniu wykonania zadań. Tylko dwie osoby ze wszystkich sześciu grup wykonały prezentacje bardzo dobrze, pewnie, ze znajomością i wiedzą na temat wykonania zadania oraz – co ważne – ze zdolnościami dydaktycznymi i pasją, mogąca zaciekawić i wciągnąć młodzież. Tylko małe błędy w omawianiu części opisowej lub nieomówienie dodatkowych wariantów wykonania dania powodowały, że ocena nie była celująca.

### **Wioski wynikające z analizy wyników prezentacji dydaktycznej**

Analizując przebieg i oceny otrzymane podczas prezentacji dydaktycznej wszystkich sześciu grup na szczególne podkreślenie zasługują wyższe oceny osób, które brały wcześniej udział w podobnych programach. Zakorzenione podstawy wiedzy praktycznej i teoretycznej owocowały poprzez pewność siebie, prawidłowo przedstawiane podstawy i użyte techniki. Nawet praca nożem, krojenie wyróżniało się jakościowo. U pozostałych osób można było zaobserwować: brak kontaktu z gotowaniem i bazowanie tylko na podręczniku, co objawiało się w nieumiejętności właściwego organizowania stanowiska pracy, nieporadności w używaniu naczyń kuchennych. Wyuczona wiedza, bazująca na podręczniku i nieprzekraczająca jego zawartości merytorycznej oraz brak zainteresowania gotowaniem poza programem szkolnym oraz – w większości – brak wiedzy na temat nazw i sposobów wykonania prostych podstawowych potraw z kuchni europejskiej powodowało, że prezentacje były prowadzone bardzo intuicyjnie, omawianie i opisywanie wykonywanych czynności podczas prezentacji bardzo pobieżne, a przez to same prezentacje były mało zajmujące i nieprzynoszące obserwatorom żadnych ciekawych treści i wiedzy.

## **Rozdział III**

### **a). podsumowanie wyników**

Wyniki testu teoretycznego – powyżej 61% odpowiedziało 21 osób, od 41% do 60% – 46, poniżej 40% – 15 osób.

Podczas krojenia warzyw prawie 62% osób uzyskało ocenę poniżej 2, od 2 do 3 – 20,24%. Reszta dopiero uzyskała ocenę powyżej 3 (niecałe 18%).

Również niezadawalająco wypadło w ocenie zadanie indywidualne, skoncentrowane na obróbce termicznej. Jego wyniki są następujące:

50% uczestników uzyskało ocenę do 1,99. Trochę ponad 20% ocenę od 2 do prawie 2,99. Niecałe 30% uczestników – ocenę powyżej 3.



Z czterech mierzonych zadań najlepiej podczas diagnozy początkowej wypadła prezentacja dydaktyczna, gdzie wyniki najniższe od 1 do 1,99 uzyskało 27%, od 2 do 2,99 – 17%, od 3 do 3,99 – 23%, powyżej 4 aż 33%. Jednakże biorący udział w programie mogli uzyskać 24 punkty, spośród nich 6 dotyczyło bezpośrednio gotowania, a reszta przypadała na organizację i wiedzę dydaktyczną. Przeanalizowawszy to od strony praktycznego gotowania i wzięwszy udział w każdej z diagnoz, mogę śmiało powiedzieć że poziom techniki, jaki na ogół przedstawiali BO, daleki był od poziomu przeciętnego kucharza, a lepsze wyniki uzyskane były dzięki zdolnościom narracyjnym i dydaktycznym.

## **b) wnioski i spostrzeżenia prowadzącego**

Test teoretyczny (poza kilkoma wyjątkami) wykazał jak bardzo wiedza BO jest oderwana od kuchennej rzeczywistości. Nieznajomość międzynarodowych zwrotów powszechnie używanych na kuchni, systemów klasyfikacji, produktów i podstawowych zasad organizacji pracy jest w obecnych czasach przyczyną kłopotów i przekłada się również na absolwentów kończących szkołę. Szczególnie widać to u uczniów, niemających praktyk w dobrych zakładach gastronomicznych.

W większości uczestnicy diagnoz w bardzo słaby sposób pracowali nożami kuchennymi, które są podstawowym narzędziem pracy kucharza. W ten sposób nie można uczyć młodzieży podstaw pracy. Duża część dnia pracy na kuchni wiąże się z krojeniem. Osobnym tematem jest nieznajomość międzynarodowego słownictwa gastronomicznego, w którym faktycznie bardzo często używa się zapożyczonych słów, na które nie ma do tej pory polskich odpowiedników.

Z moich obserwacji jak i również z wyników widać, że wiedza na temat obróbki termicznej u większości BO jest tylko teoretyczna. Odrębnym aspektem jest praca z wołowiną, a w szczególności z polędwicą wołową, mięsem drogim i właściwie nieobecnym podczas zajęć szkolnych. Jeżeli chodzi o wysmażenie steków, to kilka osób znało teoretyczny francuski podział na cztery wysmażenia, ale – podkreślam – czysto teoretycznie i to też nie dokładnie, bez znajomości kolorów i wiążących się z tym temperatur, jakie powinny mieć po wysmażeniu steki. Nikt też nie wyciął prawidłowej wielkości steku. Wszystkie podczas diagnozy początkowej były za małe (za niskie).

Podczas prezentacji dydaktycznej osoby, które podchodziły do wykonania zadania, miały bardzo różny poziom wiedzy. Jest to pozytywny aspekt w diagnozach – choć wyniki były oparte w 75% na organizacji stanowiska pracy, wiedzy o produkcie i części dydaktycznej, to same gotowanie nie wypadło tak źle jak krojenie i test teoretyczny. Jedną z uwag, jaką można jeszcze mieć jest koncentrowanie się BO na poszczególnych przepisach i recepturach, a nie na schematach działania, z których to dopiero później wyłaniają się receptury. Mam na myśli znajomość prawidłowych procesów i zasad gotowania – od obsmażania mięsa po gotowanie warzyw.

Oceniając poziom wiedzy uczestników projektu „Profesjonalny nauczyciel w branży gastronomicznej i spożywczej-klucz do wykwalifikowanych pracowników” podczas diagnozy początkowej IN muszą stwierdzić, że poziom wiedzy jest u większości osób za niski jak na oczekiwania pracodawców i szefów kuchni. Wiedza nauczycieli jest w większości oparta na zacofanych podręcznikach. Brak praktyki nie pozwala na prawidłowe szkolenie młodzieży. Dostęp do nowoczesnego sprzętu jest dalej ograniczony. Kuchnia i gotowanie, podobnie jak i inne dziedziny naszego życia, bardzo szybko się rozwija: jest coraz nowszy sprzęt, pojawiają się nowe techniki, a my – z naszym obecnym poziomem wiedzy nauczycieli – zatrzymaliśmy się w latach osiemdziesiątych.



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Udział w projekcie pomoże pogłębić wśród BO poziom wiedzy i umiejętności, dotyczących aktualnie stosowanej technologii, sprzętu, organizacji w rzeczywistych warunkach pracy przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego i gastronomicznego. Zdobyte przez 84 BO dodatkowych praktycznych umiejętności zawodowych, związanych z technologią żywności i gastronomią, zapoznanie się z nowoczesnym sprzętem i stosowanymi technikami pracy jak również kontakt z praktykami wzmocni postawy innowacyjne w zakresie metodyki pracy NPZ i IPNZ oraz pomoże podnieść kwalifikacje i zdolności dydaktyczne u 84 BO w zakresie praktycznego nauczania zawodu. Zdiagnozowanie umiejętności 84 NPZ i IPNZ nabytych w czasie praktyk i wydanie rekomendacji pomoże w wypracowaniu skutecznych rozwiązań, służących do rozwoju kwalifikacji profesjonalnych NPZ i IPNZ.

### **Michał Tkaczyk Szef Kuchni Hotelu Le Meridien Bristol w Warszawie – raport z diagnozy i podsumowanie praktyk**

Wyniki diagnozy wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych w zakresie szeroko pojętej sztuki kulinarnej nabytych przez nauczycieli zawodu podczas odbycia dziesięciodniowych zajęć praktycznych w zakładach gastronomicznych w ramach projektu **„Profesjonalny nauczyciel w branży gastronomicznej i spożywczej klucz do wykwalifikowanych pracowników”**.

#### **Wstęp:**

Głównym celem projektu **„Profesjonalny nauczyciel w branży gastronomicznej i spożywczej klucz do wykwalifikowanych pracowników”** było wypracowanie skutecznego programu doskonalenia zawodowego dla 84 nauczycieli przedmiotów zawodowych (NPZ) i instruktorów praktycznej nauki zawodu (IPNZ) i jednocześnie podniesienie poziomu wiedzy zawodowej zarówno w zakresie wiedzy teoretycznej jak i praktycznej uczestników projektu oraz zbudowanie świadomości potrzeby doksztalcania nauczycieli zawodu branż gastronomicznych w celu podnoszenia własnej wartości oraz stałym podążaniem za zmianami zachodzącymi na rynku branżowym, wszystkie powyższe cele zostały zrealizowane zgodnie z założeniami projektu.

Projekt powyższy został zrealizowany poprzez wdrożenie programu doskonalenia poprzez dziesięciodniowe praktyki zawodowe w profesjonalnych kuchniach zakładów gastronomicznych zarówno hotelarskich jak i restauracyjnych, wyposażonych w nowoczesny sprzęt gastronomiczny i prowadzone przez najlepszych fachowców branży gastronomicznej o bardzo szerokiej wiedzy zawodowej, między innymi w takich obiektach jak hotele Bristol w Warszawie, Windsor Palce w Jachrance, Royal w Modlinie, warszawskich restauracjach Moonsfera czy Sinnet Club.



**tab. 1.** Schematyczny opis programów doskonalenia zawodowego poprzez 10-dniowe programy praktyk:

Nazwa działu	Ilość dni na poszczególnym dziale	
	A	B
Kuchnia śniadaniowa	1	1
Kuchnia bankietowa (zimna i gorąca)	4	6 (2 zimna, 4 gorąca)
Kuchnia restauracyjna	2	-
Cukiernia	1	1
Procesy przygotowania wstępnego półproduktów	2	2
Razem	10 dni	10 dni

Poprzez zorganizowanie 10-dniowych praktyk w zakładach zrealizowano główne cele projektu, nawiązano współpracę w zakresie szkolenia nauczycieli, co w przeszłości będzie miało bezpośrednie przełożenie na jakość szkolenia zawodowego uczniów w szkołach zawodowych. Wypracowano modelowy program szkolenia zawodowego dla nauczycieli, który koryguje planowany wstępnie program, utworzony podczas panelu ekspertów a zrealizowanie planu szkoleń podniosło zdecydowanie poziom zarówno kwalifikacji zawodowych jak i dydaktycznych 84 BO biorących udział w projekcie.

### **Skorygowany plan szkolenia dla nauczycieli zawodu podczas 10-dniowych praktyk w zakładach gastronomicznych**

#### *Kuchnia śniadaniowa 2 dni*

- zapoznanie z organizacją pracy i sprzętem gastronomicznym działu śniadań
- zapoznanie z asortymentem potraw na bufecie śniadaniowym
- przygotowywanie potraw bufetowych
- przygotowywanie mise en place
- zapoznanie z potrawami śniadaniowymi na bazie jaj



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



-zapoznanie z asortymentem potraw śniadaniowych serwowanych a'la carte

*Kuchnia bankietowa: 2 dni*

-zapoznanie z organizacją pracy i sprzętem wykorzystywanym do produkcji bankietowej

-planowanie produkcji dostosowanej do zamówień bankietów

-podstawy produkcji sałatek

-podstawy produkcji terin

-zapoznanie z nowoczesnymi aranżacjami półmisków

-produkcja zakąsek koktajlowych i tartinek

-produkcja sosów podstawowych, demiglass, baza śmietanowa, baza pomidorowa

-produkcja wywarów i consommé

-produkcja potraw gorących bankietowych rybnych, mięsnych, dodatków warzywnych i skrobiowych

*Kuchnia restauracyjna: 2 dni*

-zapoznanie z organizacją pracy, podziałem na strefy kuchni a'la carte

-zapoznanie ze sprzętem wykorzystywanym w produkcji i technikami kulinarnymi obróbek produktów

-zapoznanie z menu restauracji, omówienie rozliczenia metodą Food Cost

-produkcja i ekspedycja dań restauracji

-zapoznanie ze stopniami wysmażenia mięs

-przerób obowiązkowych dań

-sposoby aranżacji dań na talerzu

*Cukiernia: 2 dni*

-zapoznanie z organizacją pracy i sprzętem wykorzystywanym w cukiernictwie

-zapoznanie z asortymentem ciast i deserów

-dekorowanie ciastek porcyjnych

-podstawowe rodzaje ciast



-przygotowywanie zróżnicowanych dekoracji cukierniczych

*Przygotowanie wstępne 2 dni*

-zapoznanie z organizacją pracy

-zapoznanie z asortymentem produkcji

-rozbiór tuszy na elementy kulinarne

-trybowanie mięs różnych gatunków

-zapoznanie z różnymi technikami filetowania ryb wg budowy ciała

-zapoznanie z asortymentem owoców morza oraz sposoby sprawiania różnych gatunków

**Tab. 2.** Porównanie wyników diagnoz wstępnej i końcowej poszczególnych zadań wykonywanych przez nauczycieli.

	TEST TEORETYCZNY		TECHNIKI KROJENIA		INDYWIDUALNE ZADANIE PRAKTYCZNE		INDYWIDUALNA PREZENTACJA DYDAKTYCZNA	
<b>SKALA OCEN</b>	0 – 100%		1-6		1-6		1-6	
	<b>IN</b>	<b>OUT</b>	<b>IN</b>	<b>OUT</b>	<b>IN</b>	<b>OUT</b>	<b>IN</b>	<b>OUT</b>
<b>ŚREDNIA</b>	54,2	98,4	1,93	5,42	1,94	5,07	2,96	5,18
<b>MINIMUM</b>	15	93	1	4,25	1	5	1	3,5
<b>MAKSIMUM</b>	81,7	100	4,5	6	4	6	5,5	6

Podczas panelu ekspertów kluczowych ustalono, iż na opiekunów praktyk należy powołać osoby o wieloletnim doświadczeniu w zawodzie kucharza w celu przekazania jak największego spektrum wiedzy w dziedzinie gastronomii.

Równocześnie określono programy praktyk, które pozwalały na elastyczne dopasowanie szkoleń do potrzeb zawodowych poszczególnych nauczycieli, biorąc pod uwagę fakt, iż 10-dniowy staż nie pozwoli na całkowite zgłębienie arkan zawodu, a jedynie na przekazanie podstawowego kompendium wiedzy, oraz pozwoli nauczycielom na samoocenę ich rzeczywistych potrzeb rozwoju zawodowego.





Założeniami stażu był bezpośredni udział w procesach produkcji gastronomicznej na każdym możliwym do poznania w danym zakładzie etapie. Stąd możliwość wybrania programu pasującego jednocześnie do profilu zakładu i potrzeb nauczyciela.

Wszyscy opiekunowie otrzymali zadanie prowadzenia zajęć, które były opisywane przez opiekunów w dzienniczkach praktyk. Ponadto zostały ustalone obowiązkowe do zapoznania się potrawy, oraz sposoby rozdrabniania warzyw i ziemniaków w celu podniesienia kwalifikacji oraz możliwości weryfikacji przyrostu kompetencji nauczycieli.

### **Metodologia pomiaru i kryteria ocen:**

Wszyscy uczestnicy projektu zostali poddani weryfikacji wiedzy zawodowej przed odbyciem stażu w zakładach gastronomicznych i po jego zakończeniu. Do pomiaru poziomu wiedzy wykorzystano cztery narzędzia pomiaru:

**-test teoretyczny:** 30 pytań, dotyczących wiedzy teoretycznej zawodowej; możliwość uzyskania 30 pkt, ujętych procentowo 1-100% w wykresach; test teoretyczny trwał 25 min

**-sprawdzian wiedzy praktycznej czterech technik kulinarnych.** Nauczyciele podczas tej części musieli zaprezentować znajomość czterech metod krojenia warzyw i ziemniaków wg nomenklatury europejskiej (julienne, brunoise, pomme nature, allumettes, boulangerie, paysanne, chiffonade), możliwość uzyskania max 24 pkt, w skali ocen od 1 (niedostatecznie) do 6 (celująco).

**-zadanie praktyczne indywidualne,** oceniające znajomość podstawowych obróbek termicznych. Możliwość uzyskania max 6 w skali ocen od 1 (niedostatecznie) do 6 (celująco) (usmażenie steku z polędwicy wołowej wg żądanego stopnia wysmażenia, jajko pochet, omlet hiszpański).

**-prezentacja dydaktyczna,** wykonanie wylosowanego dania i omówienie dodatkowego zadania. Możliwość uzyskania max 6 w skali ocen od 1 (niedostatecznie) do 6 (celująco).

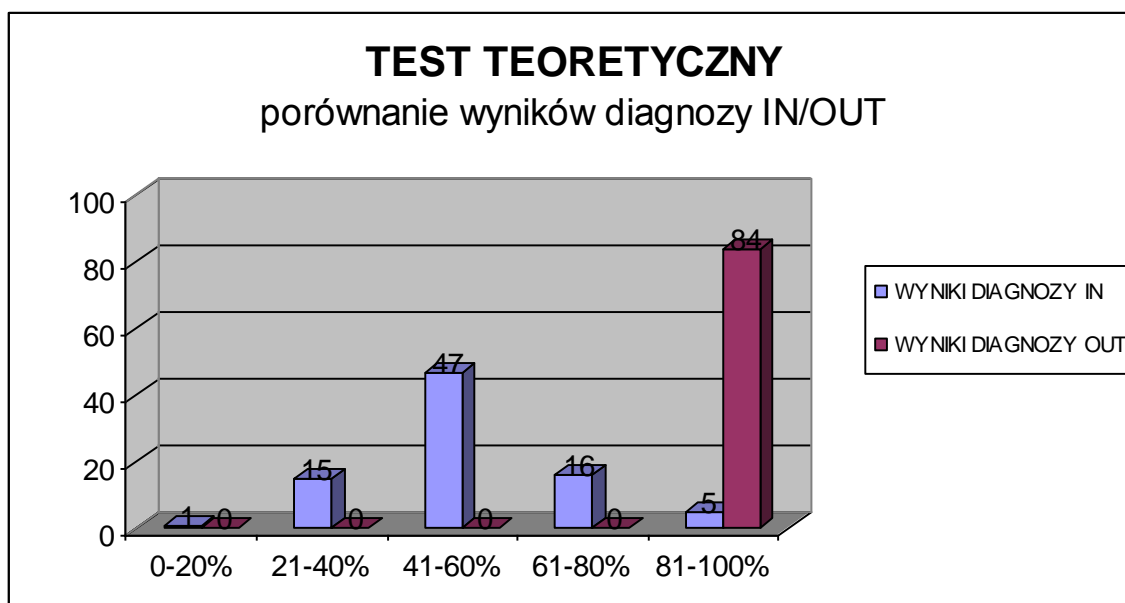
### **Dania były losowane na bieżąco np.:**

- Przygotuj spaghetti carbonara. Omów rodzaje makaronów jakie znasz;
- Przygotuj linguine aglio olio. Omów minimum trzy rodzaje sosów do past;
- Przygotuj saltimbocce wieprzową. Omów pochodzenie potrawy i możliwości zastosowania produktu;
- Przygotuj rosti z wędzonym łososiem i kwaśną śmietaną. Omów sposoby wykorzystania rosti;
- Przygotuj sałatkę Ceasara. Omów pochodzenie potrawy i jakie dodatki są najczęściej stosowane opcjonalnie;
- Przygotuj ratatouille. Omów różne sposoby wykonania oraz pochodzenie potrawy;
- Przygotuj stek z polędwicy wołowej medium. Z jakiego rodzaju elementów wołowych przygotowuje się steki.



## Wyniki osiągnięte przez nauczycieli w testach teoretycznych, porównanie wyników diagnoz początkowej i końcowej

Wykres 1. Wykres porównujący wyniki wiedzy teoretycznej przed odbyciem stażu zawodowego i po nim.



Na wykresie przedstawiono wyniki końcowe wiedzy po rozwiązaniu testu teoretycznego, który składał się z 30 pytań wielokrotnego wyboru oraz pytań otwartych. Wyniki zostały przedstawione jako procentowy wynik prawidłowych odpowiedzi.

Dane na wykresie obrazują porównanie liczby prawidłowych wyników osiągniętych przez BO podczas diagnozy wstępnej (przed rozpoczęciem stażu) oraz końcowej (po odbyciu 10-dniowych praktyk). Porównanie to ma na celu zobrazowanie przyrostu wiedzy po odbyciu stażu, co wiąże się z podniesieniem wartości na rynku pracy.

Wyraźnie widać jak znaczący wpływ na poziom wiedzy nauczycieli ma udział w projekcie.

Podczas diagnozy wstępnej największą grupę (45 osób) stanowili nauczyciele, którzy w teście osiągnęli wyniki w granicach 41-60%. 15 nauczycieli uzyskało tylko 21-40%, 1 nauczyciel osiągnął wynik poniżej 20%, a pozostałe 21 nauczycieli osiągnęło wyniki powyżej 60%, które były minimalną granicą pozytywnych odpowiedzi, aby zaliczyć test pozytywnie. Wyniki te obrazują, iż nie tylko praktyka jest słabą stroną, ale i teoria wykraczająca poza stare podręczniki nie jest znana w stopniu dostatecznym.

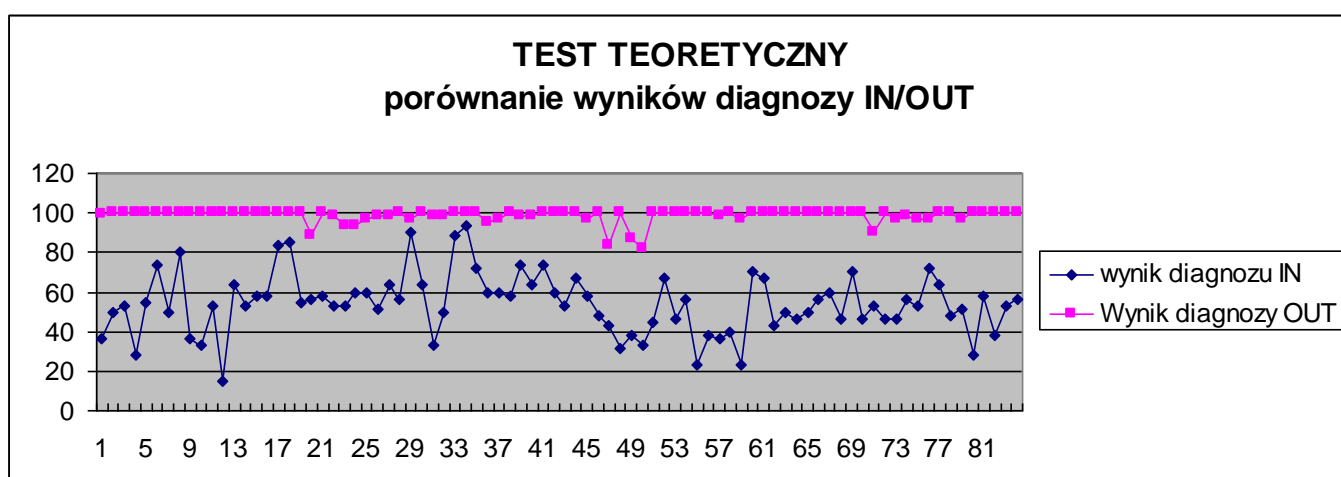
Cały świat idzie naprzód. Nie można uczyć kandydatów na przyszłych kucharzy, szefów kuchni z książek, które zostały napisane 20-30 lat temu. Nauczyciele powinni być na bieżąco z tym, co dzieje się w światowych trendach kulinarnych. Moda zmienia się także w kulinariach. Ten, kto uczy zawodu, musi wiedzieć o czym mówi, cały czas musi podnosić swoje kwalifikacje poprzez śledzenie najnowszych trendów, uczestnictwo w podobnych projektach, targach gastronomicznych, seminariach dotyczących gastronomii.



Okazuje się, iż średni osiągnięty wynik wynosi tylko 54,20%, podczas gdy średni wynik diagnozy kończącej projekt jest znacząco wyższy i wynosi 98,40%. W diagnozie początkowej najniższy wynik wyniósł TYLKO 15%, w diagnozie kończącej – 81,7%. Najwyższe oceny wynosiły odpowiednio 93% w diagnozie początkowej (osiągnięty przez jednego nauczyciela) i 100% w diagnozie końcowej (osiągnięte przez 37 nauczycieli).

Ponadto bardzo istotne jest, iż wszyscy uczestnicy diagnozy (84 osoby) uzyskali odpowiedzi zawarte w przedziale 81-100%.

**Wykres 2.** Wykres porównujący wyniki wiedzy teoretycznej przed odbyciem stażu i po nim



**Wyniki ocen znajomości sposobów krojenia warzyw i ziemniaków według nomenklatury europejskiej osiągnięte przez nauczycieli, porównanie wyników diagnoz początkowej i końcowej.**

Podczas diagnozy początkowej, która odbyła się przed praktykami, wiedza dotycząca technik kulinarnych krojenia warzyw i owoców była bardzo niska. Nauczycielom (poza nielicznymi wyjątkami) praktycznie całkowicie obca była znajomość profesjonalnej międzynarodowej terminologii ogólnie stosowanej na świecie w gastronomii. Nieznajomość ta wiąże się z przestarzałym, niedopasowanym do dzisiejszych czasów programem nauczania i podręcznikami niepodążającymi za nowymi trendami w gastronomii. Wraz z nieznajomością nazewnictwa niemożliwym było poprawne wykonanie zadania. Podczas diagnozy początkowej tylko jedna osoba uzyskała średni wynik na poziomie bardzo dobrym, trzy na poziomie dobrym, i siedem na poziomie dostatecznym. Dwanaście osób osiągnęło średni rezultat na poziomie miernym, i najliczniejsza grupa (61 osób spośród 84 BEO) uzyskała wynik niedostateczny. Po odbyciu stażu zaś najniższym osiągniętym wynikiem jest ocena dobra (3 osoby), 7 osób uzyskało maksymalną ocenę (celującą), a pozostałe siedemdziesiąt cztery osoby uzyskały średni wynik bardzo dobry.

Ponadto nauczyciele zaczęli używać fachowej międzynarodowej terminologii.

Choć podczas diagnozy początkowej 61 osób otrzymało ocenę najwyżej niedostateczną to podczas diagnozy końcowej grupa ta osiągnęła wyniki od 4,25 do 6.

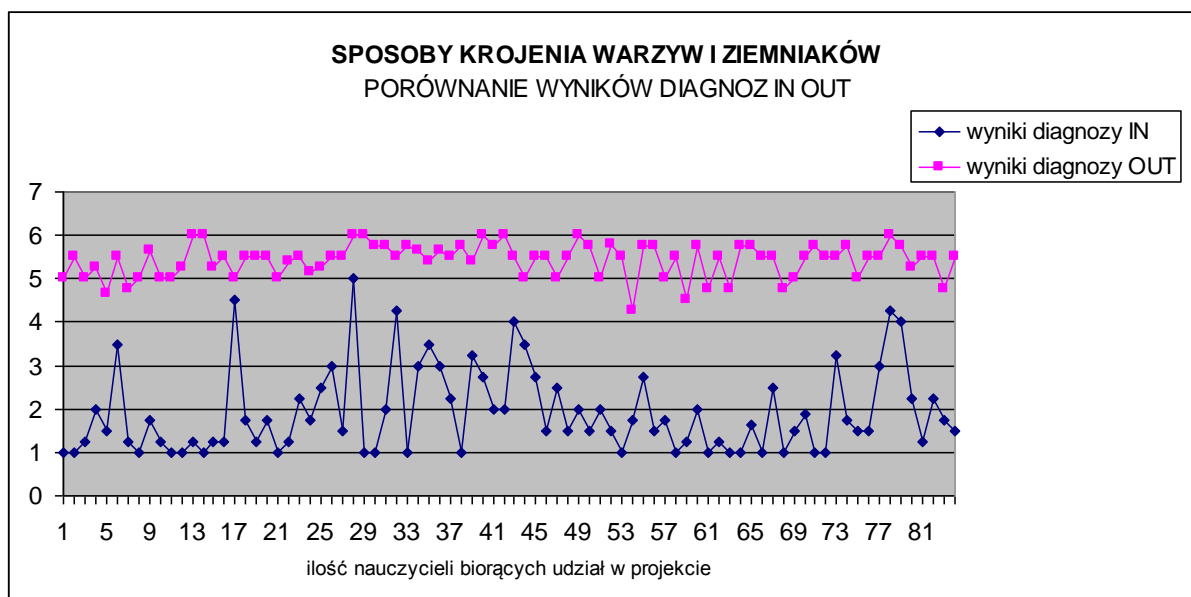


Dało się także zauważyć poprawę w sprawności operowania podstawowym narzędziem jakim w kuchni jest nóż. Praca jest powolna, ale 10-dniowe używanie tego narzędzia pod okiem profesjonalistów pozwoliło na poznanie właściwej techniki posługiwania się nim.

Oczywiście techniki rozdrabniania muszą być nadal dopracowywane, gdyż ukrojenie kilku sztuk na wzór nie jest równoznaczne z krojeniem większej ilości do dużej produkcji, możliwość zapoznania się z tymi technikami dało jednakże początek dla nauczycieli aby w sposób rzetelny i w pełni profesjonalny mogli tę wiedzę przekazać swoim uczniom.

Zadanie to obrazowało znajomość podstaw kulinarnych, które każdy kończący szkołę uczeń powinien znać doskonale. Sztukę posługiwania się nożem uczniowie powinni mieć opanowaną już po pierwszej skończonej klasie, gdy tymczasem z moich osobistych doświadczeń wynika, iż duża część uczniów nawet w IV klasie nie opanowała tej sztuki we właściwym zakresie. Warto więc trenować nauczycieli aby mieli możliwość zaprezentowania właściwej techniki pracy dla swoich podopiecznych.

**Wykres 3.** Wykres obrazujący przyrost umiejętności wykonania zadania praktycznego przez 84 nauczycieli – sposoby krojenia warzyw i ziemniaków.



### **Indywidualne umiejętności praktyczne przy użyciu podstawowych obróbek termicznych.**

Zadanie polegało na zaprezentowaniu znajomości technik kulinarnych, wykonując proste zadanie praktyczne, jak wykonanie jajka poszetowego, omlęta hiszpańskiego czy usmażenia steku z polędwicy wołowej. Okazało się, iż dla wielu uczestników diagnozy wstępnej było to zadanie nie do przebrnięcia. Aż 60% całej 84-osobowej grupy uzyskało ocenę niedostateczną, czternaście osób ocenę mierną, osiem – dostateczną, dobrą i bardzo dobrą, podczas gdy po zakończeniu projektu największa grupa (60%) uzyskała wynik celujący, a pozostali ocenę dobrą i bardzo dobrą.



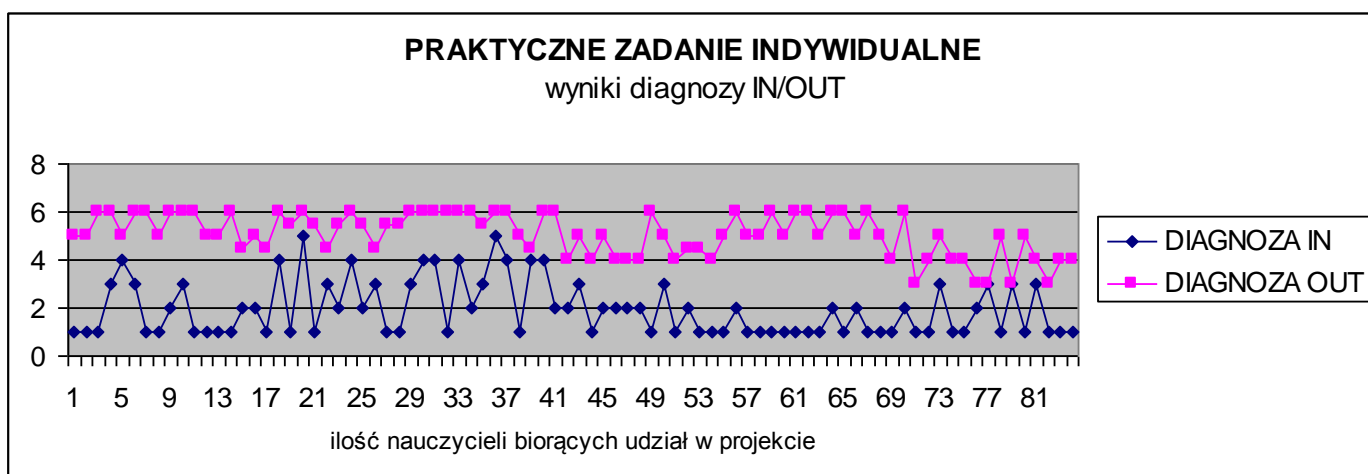
Średnie wyniki minimalne wyniosły 1 podczas diagnozy początkowej i 5 w diagnozie końcowej. Maksymalny wynik sięgnął 4 podczas diagnozy początkowej i 6 podczas końcowej.

Biorąc pod uwagę wyniki diagnozy początkowej i problemy z jakimi napotkali się nauczyciele podczas wykonywania zadań, należy stwierdzić, iż odbycie stażu pozwoliło na zapoznanie się z drogimi surowcami oraz sposobami ich sporządzania. W warunkach szkolnych bowiem nie są oni w stanie pracować z uczniami na takim surowcu ze względu na cenę zakupu oraz dostępność surowca w regionie.

Nieznane były również pojęcia tak podstawowe w profesjonalnej gastronomii jak stopnie wysmażenia mięs. Prawdopodobnie te sfery pozostaną nadal omawiane teoretycznie ze względu na wcześniej wymienione powody. Ale to i tak więcej niż kompletny brak wiedzy na ten temat. Podobnie jak w poprzednim przypadku przewija się również problematyka przestarzałych podręczników, nienormujących ogólnie światowych trendów, lecz powielających stare nieadekwatne do współczesnych czasów wiadomości.

Porównawszy słabe wyniki z praktycznego zadania indywidualnego, wykonanego podczas wstępnej diagnozy, i wyniki końcowej diagnozy po odbyciu stażu, gdy większość BO uzyskała oceny w przedziale od 5 (bardzo dobry) do 6 (celujący), śmiało można stwierdzić, iż po odbyciu stażu BO nie tylko zapoznali się z nowoczesnymi technikami i technologiami, ale potrafią je doskonale wykorzystać w praktyce.

**Wykres 4.** Wykres obrazujący przyrost umiejętności nauczycieli podczas wykonywania zadania praktycznego indywidualnego.



#### Prezentacja dydaktyczna walka z tremą

Prezentacja dydaktyczna była najbardziej złożonym elementem diagnozy. Zadanie polegało na przygotowaniu indywidualnie wylosowanej potrawy i wykonanie jej w czasie 16 minut. 8 minut było na przygotowanie mise en place i 8 minut na przygotowanie gotowej potrawy oraz omówienie dodatkowych zagadnień z nią związanych. Zadania przygotowane do prezentacji dobrano tak, aby można było zmieścić się w tak ograniczonym czasie, jednakże nauczyciele nie radzili sobie również z presją czasu. Przy złożonych zadaniach nie potrafili sprowadzić



organizacji pracy i zaplanować właściwej kolejności wykonania poszczególnych czynności, oraz efektywnie wykorzystać czasu na przygotowanie mise en place. Prezentacje zostały zarejestrowane kamerą.

W trakcie wstępnej diagnozy poza wielokrotną niezajomością wylosowanego zagadnienia dużym problemem były stres i trema, związane z występem zarówno przed kolegami-nauczycielami jak i gremium profesjonalistów, oceniających prace uczestników.

W zadaniu ocenianych było kilka elementów składowych:

**Przygotowanie mise en place:** przygotowanie właściwych danej potrawie składników, sprzętu do jej wykonania

**technika wykonania:** przygotowanie dania przy zastosowaniu odpowiednich technik obróbki, kolejność działań

**smak i wygląd:** ocenie zostawał poddawany właściwy potrawie smak oraz aranżacja na talerzu

**wiedza o produkcie i sposób prowadzenia prezentacji:** w tym punkcie istotne było zachowanie osoby prowadzącej prezentację, możliwości interakcji ze słuchaczami, możliwości zainteresowania tematem, wiedza o produkcie, potrawie, dobre omówienie dodatkowego pytania w zadaniu.

Prezentacja dydaktyczna jest przykładowym pokazem prowadzenia zajęć z młodzieżą, tak powinny wyglądać zajęcia praktyczne w szkołach podczas lekcji technologii. Nauczyciele aktywnie powinni prowadzić podobne prezentacje i dawać słuchaczom z możliwość powtarzania procesów krok po kroku. Jak wynika z rozmów z BO, niestety często wygląda to zupełnie inaczej: nauczyciel sucho opisuje niezbędne czynności, znając zagadnienie jedynie teoretycznie, po przeczytaniu w książce. Dlatego należy położyć nacisk na podobne zajęcia, aby nauczyciele zyskali pewność siebie podczas zajęć interaktywnych.

Podczas diagnozy wstępnej 28 osób uzyskało średnią ocenę niedostateczny lub mierny, a kilkoro nauczycieli nie podchodziło do wykonania zadania. Trzydzieści sześć osób uzyskało średnią od dostateczny do dobry, z czego aż 21 bliżej oceny dostateczny. 20 osób dostało oceny w zakresie pomiędzy dobry i celujący.

Natomiast po odbyciu stażu sytuacja znacznie się poprawiła i najniższe wyniki oscylowały w granicach dobry – bardzo dobry (12 osób), bardzo dobry – celujący (25 osób) i celujący (największa grupa – aż 46 osób). Tylko jedna osoba uzyskała ocenę poniżej dobry.

Po analizie wyników prezentacji indywidualnej z obydwu diagnoz można by rzec, iż zaskakująco dużo dobrych ocen można zauważyć podczas diagnozy wstępnej. Jest to jednak wynik wcześniejszej styczności z podobnymi programami, co dało kilku uczestnikom pewność siebie i większe umiejętności praktyczne podczas przygotowań.

Jednoznacznie należy stwierdzić, iż przyrost wiedzy po odbyciu stażu znacząco wpłynął na umiejętności zawodowe nauczycieli, które mogą wykorzystać w szkołach podczas zajęć z młodzieżą.

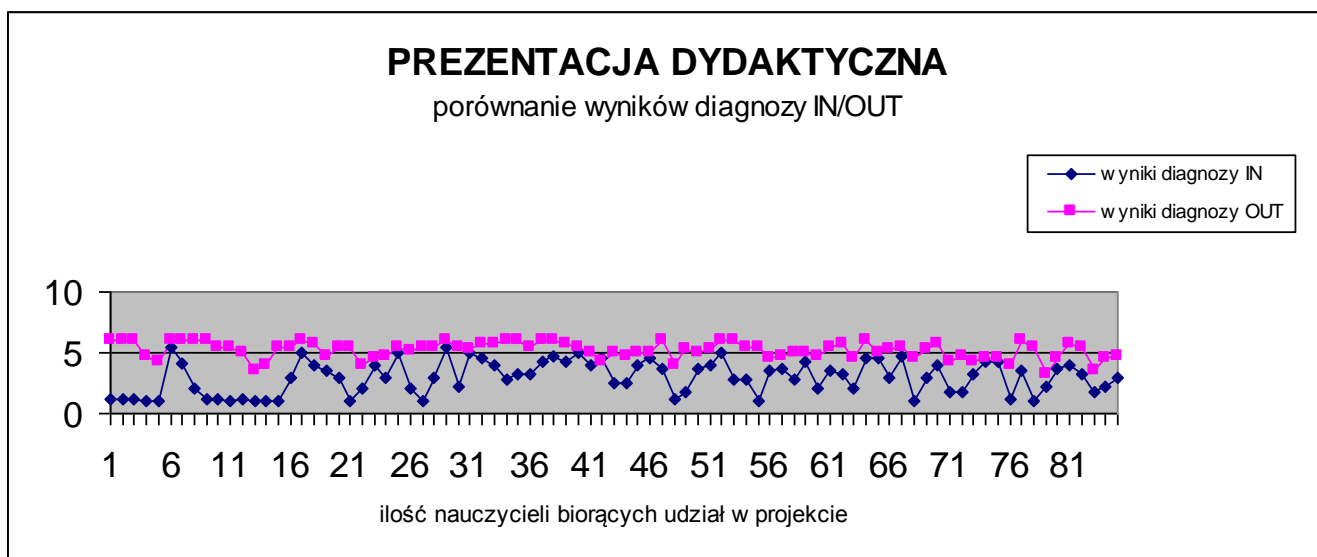
Podczas gdy przed udziałem w projekcie BO nie potrafili właściwie przygotować mise en place i poustawić wg właściwej kolejności poszczególnych operacji przygotowania dań, to po pracy w profesjonalnej kuchni i zrozumieniu



istoty organizacji pracy, własnego stanowiska i produktów w trakcie diagnozy końcowej przygotowawali się niejako intuicyjnie, tak aby wszystko mieć w zasięgu ręki i wykorzystać efektywnie czas. Wiedza teoretyczna, potrzebna do wykonania i omówienia zadań dodatkowych, została także dobrze przyswojona i wykorzystywana podczas prezentacji końcowej.

Dzięki odbyciu stażu i zapoznaniu z rzeczywistymi warunkami pracy w profesjonalnej kuchni i nabyciu nowych umiejętności praktycznych, poszerzeniu wiedzy teoretycznej BO nabrali pewności siebie i – w porównaniu z początkową diagnozą – zadanie wykonania prezentacji końcowej było łatwe i bardzo efektywne. Należy więc przeprowadzona prezentacja będzie właściwym narzędziem w pracy zawodowej, czymś nowym zarówno dla nauczycieli jak i uczniów co przyczyni się do lepszych wyników słuchaczy.

**Wykres 5.** Zobrazowany przyrost jakości prezentacji, wykonywanej przez 84 nauczycieli.



Czy nauczyciel zawodu jest profesjonalistą w swojej dziedzinie? Zadajemy to pytanie, obserwując umiejętności praktyczne i teoretyczne nauczycieli. Wiedza teoretyczna przekazywana wychowankom często niestety nie pokrywa się z praktyką. Nauczyciele nie mają możliwości zdobywania praktycznych umiejętności i nowych doświadczeń, nie są wysyłani na seminaria, czy szkolenia z zakresu nowoczesnych działań kulinarnych oraz nowych sposobów obróbki termicznej. Często nie mają pojęcia jak działa zaplecze gastronomiczne w dużej restauracji czy hotelu.

Jako szef kuchni w hotelu chciałbym, aby młodzież, która trafia do mnie na praktyki, czy też później, po szkole, do pracy była przygotowana do radzenia sobie w nowych sytuacjach, potrafiła samodzielnie podejmować decyzje, posiadała niezbędną wiedzę do wykonywania zawodu kucharza w dzisiejszych czasach. Niestety, nie będzie to możliwe dotąd, aż nie zainwestujemy w szkolenie kadry nauczycielskiej oraz nie doprowadzimy do zmiany sposobu nauczania. Jeśli jednak te aspekty zostaną zmienione, nauczyciel będzie miał szanse stać się profesjonalistą.

Pod moją opieką rocznie odbywa praktyki od 60 do 80 uczniów. Dość porażający jest często ich stan wiedzy zawodowej, który jest słaby już w tematach podstawowych zagadnień gastronomicznych. Taki stan rzeczy bierze się



ze sposobu kształcenia zawodowego według obowiązującego programu nauczania. Wiedza przekazywana młodzieży pozwala na osiągnięcie zadowalających wyników z egzaminów końcowych, ale jest niewystarczająca do tego, aby młody człowiek w pracy poczuł się pewnie, umiał podejmować samodzielne oraz trafne decyzje, był zdolny do twórczego działania. Ten stan rzeczy może zmienić tylko wykształcony, otwarty na nowe doświadczenia, kreatywny nauczyciel, posiadający doskonałą wiedzę teoretyczną, połączoną z dobrą praktyką. Dlatego system nauczania zawodowego musi się zmienić.

Program nauczania w szkołach przystosowujących do zawodu powinien kłaść główny nacisk na wdrożenie szkoleń praktycznych, oczywiście dbając o równomierny poziom teorii.

Przedmiotów zawodowych uczą ludzie często do tego nieprzygotowani. Mają oni dużą wiarę w swoją wiedzę teoretyczną, która nie przekłada się na praktykę. Nigdy nie pracowali w zawodzie i mają nikłe pojęcie o sztuce kulinarnej. Często nie potrafią nawet trzymać prawidłowo noża w dłoni. Większość tych pedagogów jest otwarta na poznawanie nowych rzeczy, zainteresowana własnym doskonaleniem i podnoszeniem kwalifikacji zawodowych oraz jak najlepszym rozwojem swoich wychowanków. Dlatego trzeba umożliwić chętnym, otwartym na nowe doświadczenia i kreatywnym nauczycielom, w których drzemie olbrzymi potencjał, odbycie praktyk zawodowych w dobrych restauracjach i hotelach. Da im to niepowtarzalną okazję do zapoznania się z rzeczywistością zawodową. Pomoże powiązać wiedzę teoretyczną z praktyczną, a to jest niezbędne do nawiązania twórczego i swobodnego dialogu z uczniami. To w szkole musi nastąpić początek tworzenia warsztatu zawodowego.

Otwarty i aktywny nauczyciel, który daje wsparcie i zachętę, ale potrafi też zdefiniować możliwości rozwoju młodego człowieka, ma olbrzymi wpływ na nastawienie do zawodu i osiągnięcia uczniów. Wychowankowie takich pedagogów bardziej się starają i są otwarci na nowe doświadczenia. Trzeba zmienić program i sposoby przekazywania wiedzy, aby uczniowie, którzy trafiają na praktyki, a później do pracy, potrafili posługiwać się dostępnymi narzędziami w większości profesjonalnych zapleczy w każdej restauracji i hotelu, potrafili wykorzystać nabytą w szkole wiedzę w praktyce. Te umiejętności będą mieć jedynie wychowankowie takich pedagogów, którzy sami nabyli praktykę. Im więcej umiejętności teoretycznych i praktycznych uczniowie wyniosą ze szkół tym lepiej dla nas, szefów kuchni. Zdecydowanie łatwiej i bardziej komfortowo będzie nam się pracowało, kreowało nowości w awangardowy, postępowy sposób. Po zakończeniu programu doskonalenia zawodowego, którego celem było podniesienie kwalifikacji nauczycieli, i zapoznaniu się z wynikami zawartymi w kartach kompetencji, niestety, stwierdzam bardzo niski poziom praktycznej wiedzy zawodowej. Również wiedza teoretyczna posiadana przez uczestników była niekiedy niewystarczająca.

Wielu pedagogom obca była terminologia stosowana w profesjonalnej kuchni. Po przeprowadzeniu analizy wyników, osiągniętych przez kursantów podczas wstępnej diagnozy, stwierdzam, iż poziom ich wiedzy był niedostateczny. Po szkoleniu została przeprowadzona diagnoza końcowa, która wykazała duży przyrost wiedzy zawodowej w stosunku do diagnozy wstępnej.

Umożliwienie nauczycielom pracy w zespole ludzi, którzy pracują zawodowo w kuchni na co dzień, możliwość obserwacji operacji przebiegających w procesie produkcji, zapoznanie się ze sprzętem i technikami kulinarnymi bardzo istotnie wpłynęło na przyrost wiedzy, pozwoliło skonfrontować teorię z rzeczywistością.





Porównanie wyników diagnozy wstępnej oraz końcowej jednoznacznie pokazuje, iż wszyscy 84 BO nabyli wiele dodatkowych umiejętności zawodowych związanych, z gastronomią i technologią żywności, począwszy od zapoznania się z organizacją pracy, profesjonalnym nowoczesnym sprzętem kuchennym, nowoczesnymi technikami kulinarnymi aż po niespotykane w szkołach surowce.

Wszystkich 84 nauczycieli uzyskało nowe doświadczenia i umiejętności zawodowe, rozwijające ich warsztat pracy i znacząco podnoszące ich kwalifikacje.

Porównując wyniki diagnoz początkowej i końcowej wyraźnie widać różnicę niskiego poziomu wiedzy z przed udziału w projekcie i po odbyciu stażu. To niezbicie dowodzi o potrzebie doskonalenia zawodowego nauczycieli, umożliwiając im pracę w profesjonalnej kuchni zakładu gastronomicznego, co jest – jak widać – bardzo efektywne. Poszerzenie wiedzy zawodowej nauczycieli z pewnością doskonale wpłynie na możliwości rozwoju i osiąganie lepszych wyników dla ich uczniów, a co się z tym wiąże, lepiej wyszkolonych adeptów sztuki kulinarnej. Porównując średnie wyniki, osiągnięte we wszystkich poszczególnych kategoriach, widać znaczący wzrost wiedzy i umiejętności. Teoretyczne testy wstępne 88,4% vs 54,2% podczas diagnozy końcowej, techniki kulinarne wstępnie 1,92 vs 5,42 podczas diagnozy końcowej, zadanie indywidualne wstępne 1,94 vs 5,07 oraz prezentacja dydaktyczna 2,96 wstępnie vs 5,18 diagnoza końcowa, czyli wzrosty o około 50% w każdej kategorii.

Analizując głębiej wyniki można zauważyć, iż 12 nauczycieli, którzy z testu osiągnęli wyniki w grupie poniżej 40% (łącznie z osobą która osiągnęła najniższy wynik w testach – 15%), po odbyciu szkoleń osiągnęli wyniki pomiędzy 80 a 100%.

Również podczas dydaktycznej prezentacji większość uzyskała najwyższe wyniki dzięki możliwości odbycia stażu i fachowemu przeszkoleniu w zakresie obsługi i wykorzystania nowoczesnego sprzętu gastronomicznego, poznaniu nowoczesnych technik kulinarnych oraz towaroznawstwu.

W większości uczestnicy stwierdzili, iż dzięki możliwości odbycia stażu poznali prawdziwe realia „życia kuchni”, otworzyły im się oczy na możliwości realizacji szkoleń oraz tworzenie własnych receptur oraz różne możliwości wykorzystania tych poznanych. Dzięki pracy pod okiem fachowców zrozumieli bowiem, iż nie można zamykać się w kręgu kilku receptur, nierozwijając tematu tak, aby szkolenia z młodzieżą uczynić bardziej atrakcyjnymi i przystosowanymi do nowych czasów. Dziś zwłaszcza uczniowie, którzy odbywają praktyki w dobrych renomowanych zakładach, mają często większą wiedzę praktyczną niż ich nauczyciele.

Widząc efekty, jakie przyniosła realizacja projektu, należy jednoznacznie stwierdzić, iż osiągnięto założone przez wnioskodawcę cele i rezultaty merytoryczne:

-cała grupa 84 nauczycielek i nauczycieli (w tym 15 mężczyzn) przedmiotów zawodowych związanych z gastronomią i biorących udział w projekcie pomyślnie ukończyła dwutygodniowe praktyki w przedsiębiorstwach gastronomicznych.

-w ramach projektu zostały utworzone programy szkoleń doskonalenia zawodowego dla NPZ oraz IPNZ ściśle związanych z zagadnieniami gastronomii oraz technologią przetwórstwa. Zwalirowaliśmy je o osiągnięte wyniki prac ewaluacyjnych oraz nasze obserwacje uczestników projektu.



-84 nauczycielki i nauczyciele przedmiotów zawodowych (w tym 15 mężczyzn) podczas realizacji 10-dniowych praktyk realizowanych w ramach projektu „**Profesjonalny nauczyciel w branży gastronomicznej i spożywczej klucz do wykwalifikowanych pracowników**”

- pod okiem ekspertów z zakresu wiedzy i umiejętności w zakresie gastronomii zostało fachowo przeszkolonych z obsługi i wykorzystania nowoczesnego sprzętu gastronomicznego, nowoczesnych technik kulinarnych, towaroznawstwa oraz technologii i organizacji pracy w rzeczywistych warunkach pracy profesjonalnego zakładu gastronomicznego.

-w ramach zajęć praktycznych 84 nauczycieli i nauczycielek przedmiotów zawodowych (w tym 15 mężczyzn) nabyło szereg dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie teorii i praktyki, związanych z przedmiotami gastronomicznymi, o czym niezbicie świadczą porównania wyników testów teoretycznych i praktycznych przeprowadzonych podczas diagnoz przed odbyciem praktyk oraz po ich zakończeniu. Umożliwienie 84 nauczycielkom i nauczycielom zawodu pracy w profesjonalnej kuchni wraz z zespołem ludzi, którzy pracują zawodowo, umożliwienie obserwacji operacji, przebiegających w procesie produkcji, umożliwienie zapoznania się ze sprzętem i technikami kulinarnymi bardzo istotnie wpłynęło na przyrost wiedzy, pozwoliło skonfrontować posiadane wiedzę i teorię z rzeczywistością, a co za tym idzie podnieść znacząco zakres swojej wiedzy zawodowej w temacie aktualnych technik i technologii w zakresie nauczanego zawodu, czego niezbitym dowodem jest analiza porównawcza wyników testów teoretycznych, praktycznych i ocena prezentacji dydaktycznej.

-wszyscy 84 nauczyciele deklarują znaczący wzrost wiedzy teoretycznej, udoskonalenie warsztatu pracy i podniesienie własnej atrakcyjności na rynku pracy. Ponadto zaznaczają możliwość zastosowania nowej wiedzy w praktyce podczas prowadzenia zajęć w szkole. Obserwując sposób prowadzenia prezentacji dydaktycznych stwierdzam, iż po odbyciu 10-dniowych praktyk nabrali pewności siebie i umiejętności oraz zdobyli wiedzę merytoryczną na dużo wyższym poziomie niż podczas diagnoz wstępnych przed udziałem w projekcie. Nauczyciele swobodnie, wręcz intuicyjnie prowadzili prezentacje, wykorzystując nowo poznane techniki i fachowe słownictwo branżowe.

Powyższe wnioski niezbicie dowodzą o słuszności realizacji podobnych projektów w celu podniesienia jakości nauczania zawodowego w szkołach zawodowych.