



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Raport współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Raport z badań ewaluacyjnych ex-post projektu



PATISSIER & CHOCOLATIER
MISTRZOWIE NAUCZYCIELOM ZAWODU

Zamawiający:



T. Deker Patissier & Chocolatier s.c.
ul. Mazowiecka 14
81-862 Sopot

Wykonawca:



Haute Sp. z o.o.
ul. Partyzantów 67/10
10-900 Olsztyn

Zespół Badawczy:

Mgr Piotr Polkowski - specjalista ds. badań
Dr Edyta Borys – ewaluatorka kluczowa

Olsztyn, styczeń 2015



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Spis treści

1. Informacje o projekcie	2
2. Założenia metodologiczne ewaluacji.....	3
3. Analiza uzyskanych wyników ewaluacji	5
3.1. Charakterystyka uczestniczek i uczestników Projektu	5
3.2. Motywy przystąpienia do Projektu oraz związane z tym oczekiwania.....	15
3.3. Samoocena wiedzy i umiejętności na etapie początkowym i końcowym Projektu	32
3.4. Bariery w implementacji zdobytej wiedzy i umiejętności	40
3.5. Ocena kompetencji uczestniczek i uczestników dokonana przez eksperta i opiekunów	46
3.6. Ocena Projektu.....	52
3.6.1. Ocena organizacyjna Projektu	53
3.6.2. Ocena ekspertów i opiekunów.....	57
3.6.3. Ocena merytoryczna Projektu	74
3.7. Proces rekrutacji do Projektu uwzględniający bariery uczestnictwa	95
4. Realizacja założonych celów i wskaźników	101
5. Rekomendacje	104
6. Spis wykresów.....	108





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1. Informacje o projekcie

Projekt „Pâtissier & Chocolatier - Mistrzowie Nauczycielom Zawodu” był współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Celem projektu było „wypracowanie w ścisłej współpracy z przedsiębiorcami i szkołami zawodowymi nowego podejścia do nauczania praktycznego w branży cukierniczej oraz podniesienie kwalifikacji profesjonalnych 252 nauczycieli (NPZ) z całej Polski, 225 kobiet i 27 mężczyzn, w okresie od 01.07.2012 do 02.02.2015”. Wnioskodawca założył przy tym realizację następujących celów szczegółowych:

- Wypracowanie skutecznych rozwiązań rozwoju kwalifikacji profesjonalnych NPZ poprzez praktyki w zakładzie cukierniczym i ich upowszechnienie w okresie od 01.07.2012 do 02.02.2015 roku.
- Pogłębienie wiedzy i umiejętności 252 NPZ (225 Kobiet i 27 Mężczyzn) dotyczących aktualnie stosowanych technologii, sprzętu, organizacji w rzeczywistych warunkach pracy przedsiębiorstwa, i zdobycie dodatkowych praktycznych umiejętności zawodowych związanych z technologią cukierniczą w okresie od 1.08.2012 do 31.12.2014 roku.

Wnioskodawca założył, że adresatami jego Projektu będzie 252 czynnych zawodowo nauczycieli zawodowych, w tym 225 kobiet i 27 mężczyzn kształcących w systemie oświaty, w szkołach prowadzących kształcenie zawodowe z terenu całej Polski. Powstałe w czasie trwania poszczególnych edycji praktyk oszczędności umożliwiły Wnioskodawcy doksztalcenie 9 dodatkowych nauczycielek i nauczycieli. Wnioskodawca zaplanował prowadzenie rekrutacji w szkołach znajdujących się w systemie oświaty prowadzących kształcenie zawodowe zorganizowane. Zaplanowany został ciągły nabór do Projektu w okresie od 1 lipca 2012 roku do 30 listopada 2014 roku. Chętne osoby mogły uzyskać informacje telefonicznie bądź osobiście w Biurze Projektu oraz na stronie internetowej. W pierwszej kolejności aplikując do Projektu należało wypełnić ankietę rekrutacyjną. Po spełnieniu kryteriów zainteresowane osoby były zakwalifikowane do Projektu.





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2. Założenia metodologiczne ewaluacji

Ewaluacja jest systematycznym i rzetelnym badaniem określonego przedsięwzięcia. Celem ewaluacji było poznanie wartości opisanego projektu z punktu widzenia podnoszenia kwalifikacji zawodowych nauczycielek i nauczycieli kształcących w zawodzie kucharz i pokrewnych oraz technik technologii żywności i pokrewnych.

Przedmiotem ewaluacji był sposób realizacji Projektu Patisserie & Chocolatier – Mistrzowie Nauczycielom Zawodu i jego odbiór przez uczestniczki i uczestników.

Badania ewaluacyjne zostały zaplanowane, jako proces zbierania danych prowadzący do uzyskania odpowiedzi na kluczowe pytania sformułowane przez Wnioskodawcę:

- Czy nastąpił przyrost kompetencji uczestniczek i uczestników Projektu po realizacji praktyk?
- Czy zostały spełnione oczekiwania uczestniczek i uczestników dotyczące Projektu?
- Czy zostały osiągnięte cele i zakładane wskaźniki Projektu?
- Jakie są opinie uczestniczek i uczestników Projektu na temat programu praktyk oraz warunków jego realizacji?
- Jakie jest zadowolenie uczestniczek i uczestników Projektu z udzielonego wsparcia?
- Czy wystąpiły bariery przy realizacji praktyk?
- Jaki był poziom zaangażowania uczestniczek i uczestników Projektu oraz opiekunów praktyk?
- Jakie ewentualne zmiany (rekomendacje) są sugerowane w celu optymalizacji i stworzenia modelowego programu praktyk?





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wnioskodawca zaplanował bardzo szeroką ewaluację. Miała ona uwzględnić następujące kryteria: skuteczność podjętych działań, czyli określić na ile cele projektu zostały zrealizowane, użyteczność, czyli stwierdzenie w jakim stopniu zaplanowane i zrealizowane zadania odpowiadają oczwkiwanim nauczycielek i nauczycieli, atrakcyjność projektu dla nauczycielek/nauczycieli, adekwatność zastosowanych rozwiązań i organizacji projektu do możliwości nauczycielek/nauczycieli.

W ramach procesu ewaluacji Projektu wykorzystane zostały różne metody i techniki badawcze. Umożliwia to uzyskanie obiektywnych i wiarygodnych rezultatów. Wybierając metody badawcze i konstruując narzędzia badawcze ewalutator kierował się następującymi założeniami:

- Metody/narzędzia dostarczą wyczerpujących odpowiedzi na pytania ewaluacyjne;
- Narzędzia będą dostosowane do grupy respondentów;
- Tam, gdzie jest to możliwe, będzie się dążyć do multiplikacji źródeł.

Zastosowane metody i techniki badawcze:

1. Ankieta ewaluacyjna (dwa rodzaje kwestionariuszy ankiet – ankieta początkowa i końcowa).
2. Analiza 22 Analiz z ewaluacji on-going wykonanych po realizacji praktyk przez każdą grupę Projektu.
3. Wywiad CATI 16 z losowo wybranymi nauczycielkami i nauczycielami przedmiotów zawodowych, którzy brali udział w Projekcie.
4. Wywiad z opiekunami praktyk i ekspertem kluczowym.
5. Analiza 261 raportów indywidualnych stworzonych przez eksperta kluczowego dla uczestniczek i uczestników Projektu określających ich przyrost wiedzy i umiejętności.
6. Wywiad z zespołem zarządzającym Projektem.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

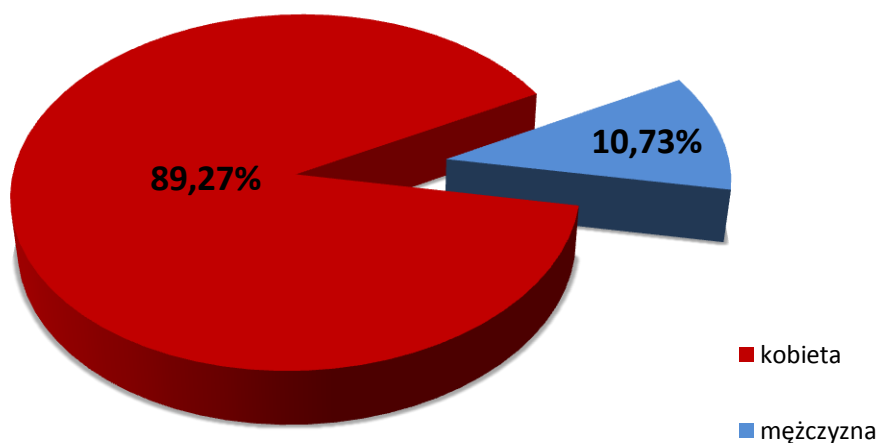
3. Analiza uzyskanych wyników ewaluacji

W niniejszym rozdziale przedstawiona została analiza danych uzyskanych po realizacji wszystkich 22 edycji praktyk w ramach Projektu Pâtissier & Chocolatier – Mistrzowie Nauczycielom Zawodu. Na podstawie zebranych informacji dokonana została ogólna charakterystyka badanych osób. W analizie przedstawione zostały ponadto motywy przystąpienia do Projektu, oczekiwania uczestniczek oraz uczestników oraz ich zainteresowania. Kolejny podrozdział zawierał ocenę kompetencji nauczycielek/nauczycieli. Ocena wiedzy i umiejętności została dokonana zarówno przez samych badanych, jak i przez eksperta kluczowego. Na zakończenie rozdziału przedstawione zostały oceny Projektu.

3.1. Charakterystyka uczestniczek i uczestników Projektu

Wnioskodawca skierował Projekt do 252 czynnych zawodowo nauczycielek i nauczycieli przedmiotów zawodowych, w tym 225 kobiet i 27 mężczyzn. Ostatecznie liczba osób, która wzięła udział w praktykach była większa, gdyż praktyki ukończyło 261 nauczycielek i nauczycieli.

Wykres 1. Płeć uczestniczek/uczestników Projektu



źródło: opracowanie własne, n=261



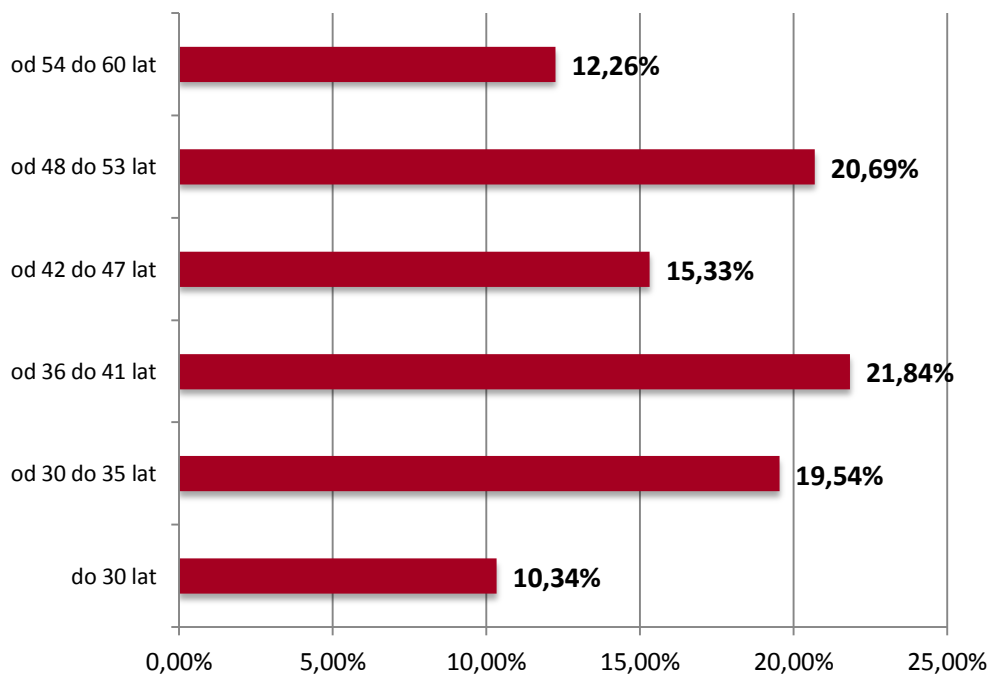
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Do Projektu zrekrutowani zostali nauczyciele i nauczycielki przedmiotów zawodowych kształcący w zawodzie kucharz i pokrewnych oraz technik technologii żywności i pokrewnych. Zdecydowaną większość uczestników stanowiły kobiety. Projekt wstępnie rozpoczęło 235 nauczycielek, jednak z powodów zdrowotnych i zawodowych nie ukończyły go 2 nauczycielki, dlatego ostateczna liczba nauczycielek, które ukończyły Projekt wyniosła 233 (89,27% badanych). Ponadto w praktykach wzięło udział 28 mężczyzn (10,73% badanych).

Dysproporcja pomiędzy kobietami i mężczyznami odzwierciedla rzeczywistą sytuację w zawodzie nauczyciela przedmiotów gastronomicznych, który jest zdominowany przez nauczycielki. Wprowadzone przez Wnioskodawcę proporcje w płci badanych były zatem uzasadnione i poparte rzeczywistym stanem zatrudnienia w szkołach.

Drugą analizowaną cechą reprezentatywną uczestniczek i uczestników był ich wiek.

Wykres 2. Wiek badanych osób



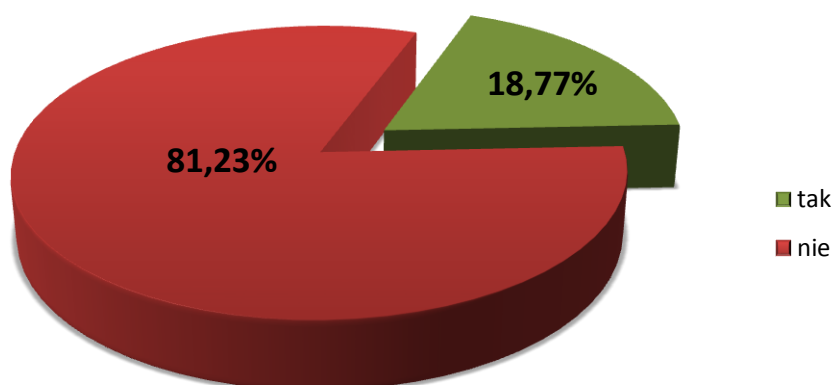
źródło: opracowanie własne, n=261

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wśród badanych najczęściej było osób w wieku od 36 do 41 lat (57 wskazań). Nieznacznie mniejsza ilość respondentów zadeklarowała wiek w przedziale od 48 do 53 lat (54 wskazania) oraz od 30 do 35 lat (51 wskazań). Z kolei osób w wieku od 42 do 47 lat było 40. W badanej populacji najmniej było osób w wieku poniżej 30 lat (27 wskazań) oraz w wieku od 54 do 60 lat (32 wskazania). Średnia wieku wszystkich uczestniczek oraz uczestników Projektu wyniosła 41 lat i 10 miesięcy.

Nauczycielki/nauczyciele zostali zapytani o posiadane doświadczenie pracy w przedsiębiorstwach z branży kulinarnej. Badani odpowiadali czy kiedykolwiek mieli możliwość pracy w tego rodzaju przedsiębiorstwach. Zdecydowana większość osób przyznała, że przez udział w praktykach pierwszy raz miała możliwość pracy w przedsiębiorstwie z branży kulinarnej (212 wskazań). Z kolei, blisko co 5 badany (49 wskazań) zadeklarował, że pracował w tego rodzaju przedsiębiorstwie w przeszłości.

Wykres 3. Doświadczenie pracy w przedsiębiorstwach z branży kulinarnej



źródło: opracowanie własne, n=261

Ankietowani wskazali zawody, jakie wykonywali będąc zaangażowanymi w pracę zawodową poza szkołą:

- kucharz, pomoc kuchenna i kucharz małej gastronomii;
- praca w stołówce pracowniczej;



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- brygadzysta magazynier;
- zastępca szefa kuchni w ośrodku wypoczynkowym;
- menedżer restauracji;
- dietetyk w szpitalu;
- barmanka;
- brygadzysta cukiernik,
- kierownik działu żywienia,
- kierownik produkcji cukierniczej.

Jak wynika z przeprowadzonych wywiadów CATI oraz analiz ewaluacji on – going w większości przypadków jednak praca ta miała miejsce w przeszłości i nie stwarzała możliwości podniesienia kompetencji zawodowych w zakresie nowoczesnych technologii, trendów czy obsługi zaawansowanego parku maszynowego. Nie wiązała się również zwykle z branżą cukierniczą, o czym świadczą poniższe cytaty:

„No moja styczność z pracą w przedsiębiorstwie to było zarządzanie restauracją. Ale to był tylko managing, nie było styczności z kucharzeniem jaki takim. Coś tam było z ustalaniem menu z szefem kuchni, ale to wszystko. Cukiernictwa to tam nie było wcale, tyle tylko co jakieś standardowe ciasta w menu typu szarlotka z lodami czy sernik z gorącą czekoladą, taka klasyka....z lamusa”.

„Pracowałem w ośrodku wypoczynkowym, jako zastępca szefa kuchni. To była taka no....stolówka....tam nie było przestrzeni na to, bym się rozwinął, nauczył czegoś...a raczej wręcz przeciwnie już chyba. A z cukiernictwem to ani wtedy ani później nie miałem nic wspólnego”.

„Ja z kolei pracowałam, jako kierownik produkcji cukierniczej, ale tamto cukiernictwo i to cukiernictwo z praktyk w tym projekcie to dwa różne światy są. Tak to było wszystko na zasadzie takiej jakby się zatrzymało w latach siedemdziesiątych – jakieś wytarte receptury „na oko”, różyczki na tortach, ciężkie kremy i inne takie. A o technologii produkcji mówiąc to, no, taka jakby powiększona domowa kuchnia”.

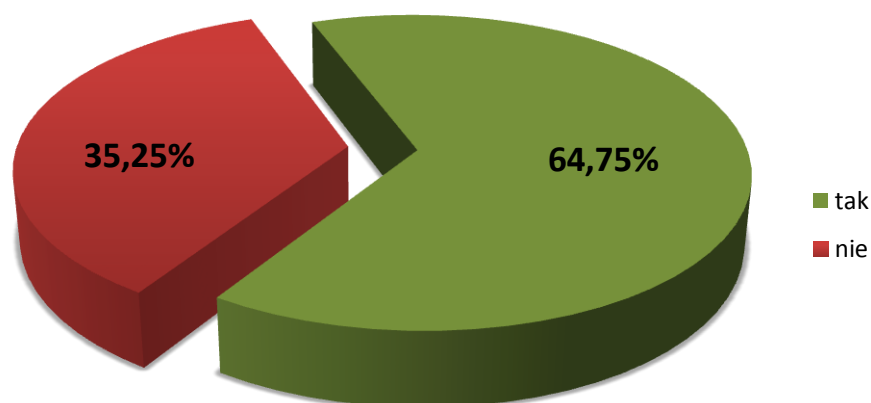
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Powyższe cytaty wskazują, iż doświadczenie nauczycielek i nauczycieli biorących udział w Projekcie w pracy w przedsiębiorstwach gastronomicznych nie wniosło wiele do zasobu ich kompetencji zawodowych. Większość badanych osób otwarcie twierdziło nawet, że nie tylko praca ta ich nie rozwinęła, ale zaskutkowała nawet regresem posiadanych umiejętności i zapału, bowiem „uprawianie” gastronomii w tych miejscach było oparte na archaicznych schematach, przestarzałych technologiach produkcji, bez wyobraźni i polotu. Natomiast aspekt cukierniczy, jeśli już był w tych przestrzeniach obecny, to okrojony do absolutnego minimum i całkowicie rozbieżny ze zmieniającymi się trendami branżowymi.

Uczestniczki oraz uczestnicy biorący udział w Projekcie w jednym z pytań zostali poproszeni o udzielenie odpowiedzi na pytania związane ze współpracą nauczycieli z przedsiębiorcami (wykres 4).

Ponad połowa nauczycielek/nauczycieli zadeklarowała, iż w ramach wykonywanych obowiązków dydaktycznych współpracuje z przedsiębiorcami (169 wskazań). Pozostałe osoby podkreśliły, że w ich przypadku nie zostały zawiązane jakiegokolwiek kontakty na linii nauczyciel – przedsiębiorca (92 wskazania).

Wykres 4. Współpraca z przedsiębiorcami



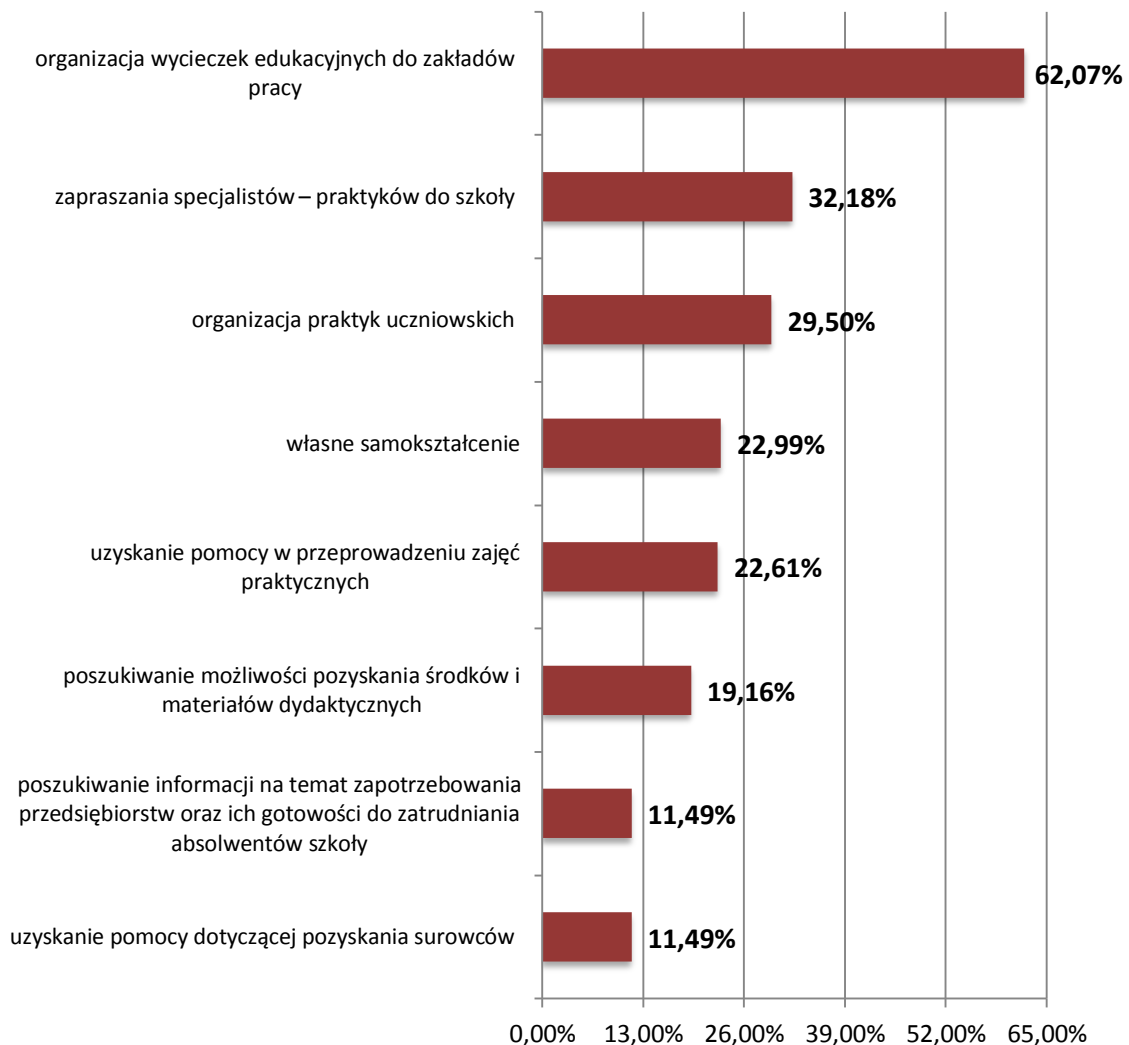
źródło: opracowanie własne, n=169



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Nauczycielki oraz nauczyciele współpracujący z przedsiębiorstwami wskazali formę niniejszego współdziałania (wykres 5). Każda z osób, która zadeklarowała utrzymywanie relacji na linii nauczyciel – przedsiębiorca również w ten sposób zdobywa pewne i cenne doświadczenie związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstw przede wszystkim z branży gastronomicznej.

Wykres 5. Forma współpracy z przedsiębiorcami*



źródło: opracowanie własne, n=261

* Możliwość wyboru większej liczby odpowiedzi



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Najczęściej współpraca między nauczycielami, a osobami reprezentującymi biznes polegała na organizacji wycieczek edukacyjnych młodzieży do zakładów pracy (162 wskazania). Nauczyciele nawiązywali także relacje z przedsiębiorcami, które miały na celu zaproszenie specjalistów, praktyków do szkoły (84 wskazania). W opinii części badanych osób współpraca z przedsiębiorcami dokonuje się w aspekcie organizacji praktyk uczniowskich (77 wskazań), własnego samokształcenia (60 wskazań) czy też możliwości uzyskania pomocy w przeprowadzeniu zajęć praktycznych (59 wskazań).

Jednocześnie ankietowane osoby rzadziej współpracują ze środowiskiem biznesu w zakresie uzyskania pomocy dotyczącej pozyskania surowców (30 wskazań), poszukiwania informacji na temat zapotrzebowania przedsiębiorstw oraz ich gotowości do zatrudniania absolwentów szkoły (30 wskazań) czy też poszukiwania możliwości pozyskania środków i materiałów dydaktycznych (50 wskazań).

W Projekcie uczestniczyły przede wszystkim nauczycielki przedmiotów zawodowych, z uwagi na powstałe dysproporcje zatrudnienia kobiet i mężczyzn w zawodzie osób uczących zawodu kucharz, technolog żywności i pokrewnych. Wnioskodawca planując skuteczny proces rekrutacji założył, bowiem, że do Projektu przystąpi zdecydowanie więcej nauczycielek (90%) niż nauczycieli (10%). Do Projektu przystąpiły w większości osoby w średnim wieku (niespełna 42 lat), nieposiadające doświadczenia zawodowego pracy w przedsiębiorstwie funkcjonującym w realnych warunkach rynkowych. Wobec tego znaczna część uczestniczek i uczestników otrzymała pierwszą okazję do poznania sposobu działania zakładu cukierniczego od wewnątrz. Ponad połowa badanych potwierdziła, że mimo braku odpowiedniej praktyki kontaktuje się z przedsiębiorcami celem uzyskania wsparcia dla uczącej się młodzieży w postaci wycieczek edukacyjnych czy praktyk.

Dane jakościowe niemal jednoznacznie wskazują na fakt, iż pomimo częstej – i na różnych płaszczyznach – współpracy z przedsiębiorcami nauczycielki i nauczyciele nie są z niej zadowolone / eni.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

“Nie no, te wycieczki to jest taka strata czasu. No na pewno coś tam może uczeń czy uczennica z takiej wizyty wynieść, nie mówię ze w ogóle nic z nic, ale żeby to była wiedza jakaś wartościowa to raczej nie, same ogólniki. Za krótko, za mało, powierzchownie”.

“U mnie to te wycieczki są do zaprzyjaźnionych przedsiębiorstw, które też czasem nas wspierają surowcami na zajęcia. Więc w bardzo miłej i serdecznej atmosferze, ale poza atmosferą to chyba niewiele z nich wynika. Oglądamy sobie maszyny – bez możliwości nauczenia się ich obsługi i wykorzystania – oglądamy chwilkę ludzi przy ich stanowiskach pracy – bez możliwości wnikliwego prześledzenia całości procesu produkcyjnego – dostajemy paczka czy lizaka na odchodne – nie wiedząc jak, na bazie, czego, jakimi nakładami je wyprodukowano”.

Zatem wycieczki edukacyjne (najczęstsza forma współpracy z przedsiębiorstwami) uznane były w większości przypadków za nieefektywne i – jak twierdzi asystentka ewaluacji Marta Doroba w swoich analizach on – going “bardziej sprofilowane pod kątem przyszłego odbywania w tych przedsiębiorstwach praktyk przez uczniów, aniżeli realnych możliwości zobaczenia i nauczenia się obsługi nowoczesnych maszyn, czy zasad technologicznych albo oryginalnego asortymentu”.

Nauczycielki i nauczyciele wskazywały/li ponadto na fakt, iż przedsiębiorstwa, w których takie wycieczki są realizowane częściej mają przestarzałą aniżeli nowoczesną bazę sprzętową i asortyment.

Podkreślano także, że przedsiębiorcy coraz częściej takie wizyty utrudniają lub uniemożliwiają, a jeśli już się one odbywają to mają znikomą wartość “edukacyjną”, bowiem przedsiębiorcy – zasłaniając się tajemnicą handlową – nie tłumaczą i nie opowiadają o niczym, czego nie można zobaczyć w trakcie konsumenckiej wizyty w firmowym sklepie czy cukierni. Przedsiębiorcy, bowiem pozwalają co najwyżej na oprowadzenie, obejrzenie przedsiębiorstwa czy parku maszynowego, co w żaden sposób nie ma przełożenia na znajomość organizacyjnej, surowcowej strony produkcji czy też na umiejętność obsługi maszyn.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

„My się tak snujemy, czasem ktoś nam pokarze park maszynowy, ale co z tego, że nam pokarze, czyli wskaże palcem, jak my i tak nie mamy pojęcia – a tym bardziej uczniowie, – z czym to się je, jak to obsługiwać, po co taki sprzęt i jakie ma możliwości oraz zastosowania”.

„Kiedyś ja pamiętam, jako uczennica jeszcze te wycieczki jakieś były takie z większym zaangażowaniem, że można było nawet przez moment uczestniczyć czy w produkcji krówek ciągutek, czy jogurtów i później próbować. Teraz to jest taki spacerek tylko, jakby lizanie loda przez szybę”.

Zdarzały się natomiast bardzo pozytywne opinie dotyczące płaszczyzny zapraszania specjalistów z branży na pokazy czy warsztaty do szkoły, choć i w tym zakresie większość opinii wskazywała na dobre, ale niesatysfakcjonujące formuły oraz efekty tychże spotkań.

„Do nas czasem przyjeżdżają zaproszeni specjaliści, cukiernicy, kucharze, ale to bardzo rzadko, bo na to też potrzebne są finanse – a nie umiemy jakoś tego zorganizować w cudzysłowie bezkosztowo – a bariery nasze sprzętowe wpływają na to, że zwykle jest to pogadanka i jakiś skromny pokaz a nie warsztaty. No, bo przecież taki ekspert nie ma możliwości przyciągnięcia ze sobą całego parku maszynowego i wspólnej na nim pracy z uczniami i uczennicami”.

„No ja zapraszam specjalistów, ale to są zwykle takie pogadanki, raczej nudne, bez aspektów praktycznych, takie trochę niepasujące do współczesnych czasów”.

Mówiono o tym, iż są to mistrzowie zwykle „małego, lokalnego formatu”, jednocześnie doceniając fakt, iż eksperci zaangażowani w Projekt (szczególnie Joanna Ochniak i Bożena Sikoń) – udzielali podpowiedzi i wskazówek, cennych dla nauczycielskiej praktyki.

Najmniej pochlebne opinie dotyczyły natomiast (była to większość), jakości przebiegu praktyk uczniowskich w przedsiębiorstwach.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

„Ja już tracę serce do tych praktyk, bo jak mi uczniowie opowiadają...zresztą ja sama jeżdżę to widzę, co oni tam na tych praktykach robią to mi ręce opadają. Tylko czyszczą, sprzątają, przynieś wynieś. A nikt im nie pokazuje, nie uczy, na czym to praktycznie polega, nie pokazuje technologii, nie uczy jak zmniejszać przepaść między teorią z książek a praktyką”.

„Te nasze dzieciaki się ta niczego nie uczą, no poza tym może jak dobrze doczyścić blachę albo pozmywać podłogę do czysta”.

„Wartość merytoryczna, rynkowa większości tych praktyk jest naprawdę znikomą. Dziwi mnie, że ci przedsiębiorcy nie rozumieją, że szkodzą sami sobie, bo nie edukują swoich przyszłych potencjalnych pracowników. No, ale moje zdziwienie niewiele ma wpływu na tą sytuację. Cieszymy się, że w ogóle ktoś się godzi ich na te praktyki wziąć”.

Powyżej cytowane wypowiedzi powtarzały się w podobnym brzmieniu niemal we wszystkich analizach ewaluacji on-going. Nauczycielki i nauczyciele podkreślali / ły brak zrozumienia dla takiego postępowania przedsiębiorców w perspektywie faktu, iż ta tak “po łebkach” przyuczona młodzież staje się później ich potencjalnymi pracownikami i pracownicami.

„No ja jestem tym oburzona, ale też nie bardzo wiem jak to zmienić. Bo przedsiębiorstwa i tak przyjmują na praktyki „z łaski”, a jak jeszcze pilnowalibyśmy jakiś standardów pracy z tymi dzieciakami to już chyba wszyscy by odmawiali. Ja tego nie rozumiem, bo to przecież mogłaby być ich inwestycja w przyszłe kadry własne. A tymczasem, jak już przyjmą to do mycia podłóg i garnków angażują. Szok”.

Takie rozczarowanie dotychczasowym przebiegiem i jakością współpracy z przedsiębiorcami oraz faktem, iż przedsiębiorcy coraz częściej kontakt taki utrudniają zamiast ułatwiać, miało bezpośrednie przełożenie na motywy udziału w Projekcie.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

3.2. Motywy przystąpienia do Projektu oraz związane z tym oczekiwania

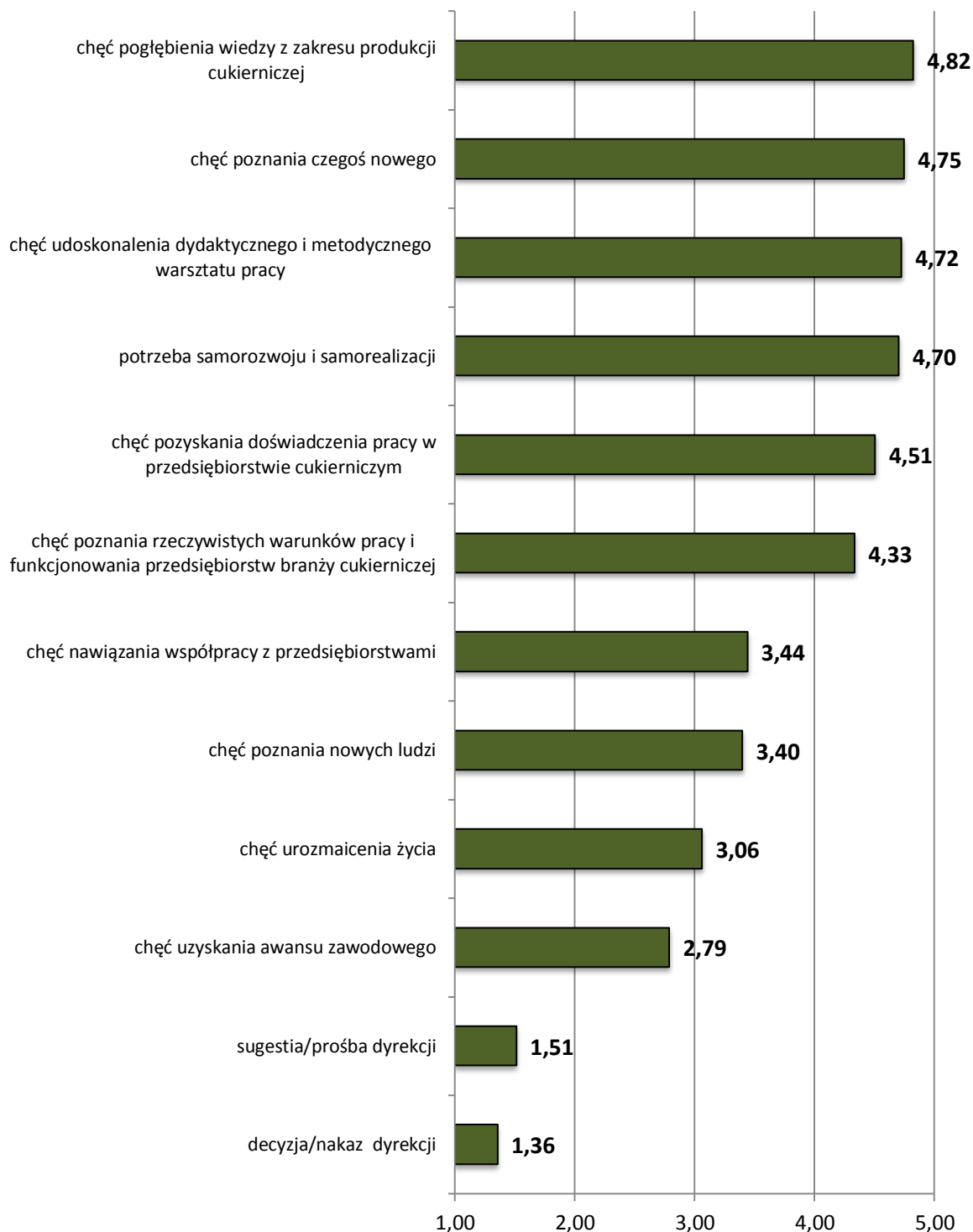
Celem projektów edukacyjnych jest podniesienie wiedzy i umiejętności ich uczestniczek i uczestników z zakresu ściśle określonej tematyki. Jest to jeden z najważniejszych, ale nie jedynych powodów, dla których nauczycielki oraz nauczyciele decydują się poświęcić swój czas by aktywnie w nich uczestniczyć. Przy wyborze projektu nauczycielki/nauczyciele kierują się własnymi powodami oraz oczekiwaniami względem niego. Ocena najważniejszych motywów przystąpienia do Projektu oraz oczekiwań stanowi bardzo cenną wskazówkę dla Wnioskodawcy, gdyż w ten sposób nabywa możliwość poznania najważniejszych potrzeb osób, które chcą się dokształcać chociażby w postaci najbardziej pożądanej wiedzy i umiejętności, zainteresowań czy poszukiwanych korzyści wynikających z uczestnictwa.

W tej części raportu przedstawione zostały najważniejsze motywy przystąpienia uczestniczek i uczestników do Projektu oraz ich oczekiwania. Dodatkowo przedstawiona została analiza korzyści, jakie badani planowali odnieść w efekcie udziału w Projekcie oraz stopień zainteresowania poszczególnymi treściami z tematyki cukiernictwa.

Każda z osób biorących udział w Projekcie została poproszona o wskazanie motywów, które jej zdaniem odegrały kluczową rolę w procesie podejmowania decyzji dotyczącej udziału w praktykach. Znaczenie motywów oceniane było zgodnie z przyjętą pięciopunktową skalą, w której ocena 5 oznaczała motyw decydujący, 4 motyw dosyć ważny, 3 motyw neutralny, 2 motyw mało ważny oraz 1 motyw bez znaczenia. Wszystkie oceny zostały zsumowane i uśrednione celem wskazania istotnych motywów, którymi kierowali się uczestniczki/uczestnicy aplikując do niniejszego Projektu. W ten sposób została stworzona hierarchia powodów (wykres 6), którą organizator Projektu powinien wziąć pod uwagę w przyszłości organizując kolejne tego rodzaju przedsięwzięcie edukacyjne.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykres 6. Najważniejsze powody przystąpienia do Projektu



Źródło: opracowanie własne, n=261



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Najważniejszym motywem przystąpienia do Projektu w opinii jego uczestniczek i uczestników była chęć pogłębienia wiedzy z zakresu produkcji cukierniczej (średnia ocen 4,82). Z perspektywy badanych ważna okazała się również chęć poznania czegoś nowego (średnia ocen 4,75), chęć udoskonalenia dydaktycznego i metodycznego warsztatu pracy (średnia ocen 4,72) oraz potrzeba samorozwoju i samorealizacji (średnia ocen 4,70). Do dosyć ważnych motywów skłaniających do udziału w Projekcie ankietowane osoby zaliczyły także chęć pozyskania doświadczenia pracy w przedsiębiorstwie cukierniczym (średnia ocen 4,51) oraz chęć poznania rzeczywistych warunków pracy i funkcjonowania przedsiębiorstw branży cukierniczej (średnia ocen 4,33).

Zdaniem uczestniczek i uczestników Projektu w ich przypadku bez znaczenia była decyzja i nakaz dyirekcji (średnia ocen 1,36) czy też skierowana z jej strony sugestia bądź nakaz (średnia ocen 1,51). Za mało ważny motyw badani uznali z kolei chęć uzyskania awansu zawodowego (średnia ocen 2,79). Motywami o średniej wadze okazała się chęć urozmaicenia życia (średnia ocen 3,06), chęć poznania nowych ludzi (średnia ocen 3,40) oraz chęć nawiązania współpracy z przedsiębiorstwami (średnia ocen 3,44).

Przedstawiona powyżej hierarchia motywów wzięcia udziału w Projekcie odnosiła się do jego wszystkich uczestniczek i uczestników. W tym momencie należy zwrócić uwagę czy ocena motywów przystąpienia do Projektu sformułowana w poszczególnych edycjach praktyk była tożsama z dokonaną ogólną ich oceną. Badani najczęściej za najważniejszy motyw wzięcia udziału w praktykach wskazywali chęć pogłębienia wiedzy z zakresu produkcji cukierniczej. Został on sklasyfikowany w hierarchii motywów na najwyższym miejscu w trzynastu grupach. Motyw poszukiwania nowej, przydatnej wiedzy okazał się w związku z tym najważniejszą przyczyną, dla której nauczycielki i nauczyciele godzą się poświęcić swój wolny czas na doskonalenie zawodowe. Ponadto uczestniczki/uczestnicy pojedynczych grup realizujących praktyki potwierdzili, że wybierając niniejszy Projekt kierowali się głównie chęcią poznania czegoś nowego, potrzebą samorozwoju i samorealizacji oraz



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego chęcią udoskonalenia dydaktycznego i metodycznego warsztatu pracy. Wymienione motywy w ich odczuciu były decydujące na etapie podjęcia decyzji o aplikowaniu do Projektu.

W każdej grupie czynnik związany z decyzją, nakazem, sugestią bądź prośbą dyrektora szkoły okazał się nie mieć dużego znaczenia. Wyłącznie w pojedynczych przypadkach okazywało się, że powodem wzięcia udziału w Projekcie był czynnik zewnętrzny w postaci decyzji dyrektora szkoły, jednakże były to jednorazowe sytuacje, które nie przełożyły się w żaden sposób na ogólną ocenę. Natomiast chęć urozmaicenia życia czy chęć uzyskania awansu zawodowego okazywała się być motywem o niższej randze praktycznie w każdej analizowanej grupie. Dane te potwierdzają wypowiedzi z wywiadów.

W związku z faktem braku możliwości efektywnego poznania realnych warunków pracy przedsiębiorstw podczas „powierzchnowych” wycieczek do przedsiębiorstw oraz niewystarczającego (w przypadku większości osób zerowego) doświadczenia pracy w przedsiębiorstwach bardzo istotnym motywem była okazja do wnikliwego, szczegółowego poznania właśnie tych realiów – od organizacji pracy począwszy, poprzez logistykę i spedycję, po wykorzystywane surowce i obsługę nowoczesnego parku maszynowego.

„Ja bardzo chętnie się zgłosiłam do tego projektu, bo w ogóle nie znam branży cukierniczej, ale prywatnie lubię wypiekać ciasta i robić torty. I chciałam zobaczyć jak to wygląda w przedsiębiorstwie. Bardzo mnie też interesowały dekoracje w masie marcepanowej, których ja nie jestem w stanie wykonać w domu, gdyż nie mam takich urządzeń”.

„Mnie zmotywowała świadomość, że w zakresie cukiernictwa mniej umiem i wiem i dlatego chciałem zdobyć dodatkową wiedzę i umiejętności i to się spełniło”.

„No zazwyczaj, jeśli uczniowie odbywają praktyki to to są praktyki w ciastkarniach a nie w cukierniach, a my mamy uczyć teraz w zawodzie cukiernik i ten projekt dał nam szansę na doskonalenie się w tym względzie, na nauczenie się i zobaczenie parku maszynowego, nowych technologii, trendów w zakresie surowców i dekoracji”.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

„Dla mnie na pewno nowości. Półprodukty, surowce, bo to jest podstawa, a w podręcznikach to wszystko jest tak płytko podane, a nie ma sprecyzowane, jakie to surowce, jakiej firmy. Na przykład rodzaje czekolad. Nie ma w książkach, które są do wykańczania, które do masy, które do pralin”.

„Nowe sposoby wykańczania, aranżacji, które mogą się przydać w szkole na przykład przy robieniu bankietów. A my z tym nie mamy, na co dzień do czynienia”.

Projekt zatem stworzył nauczycielkom i nauczycielom niepowtarzalną okazję do poznania i nauczenia się nowoczesnych trendów dekoracyjnych i aranżacyjnych, drogi składania i realizacji zamówień, podziału obowiązków na poszczególnych stanowiskach pracy i działach. Projekt miał tym samym stać się źródłem wiedzy płynącej z praktyki a nie z kwerendy bibliotecznej.

„Ja znam wiele kwestii z książek, czytamy branżowe czasopisma, ale to jest jednak nie to samo, co poznać to od kuchni”.

O ile przy pewnym wysiłku i dobrej woli przedsiębiorców poznanie funkcjonowania przedsiębiorstwa cukierniczego, jako takiego jest wykonalne dla części nauczycielek i nauczycieli biorących udział w Projekcie o tyle sam moduł czekoladowy jest poza ich zasięgiem (rzadkie i kosztowne szkolenia, niewielu ekspertów w dziedzinie, etc.). Dlatego też sama „czekolada” była jednym z bardzo ważnych motywów przystąpienia do Projektu.

„Dla mnie też ta czekolada, w nazwie projektu i dekoracje cukiernicze. Ale chęć spotkania z ludźmi też, każde spotkanie nauczycieli daje dużą wymianę doświadczeń”.

„Ja chciałam zobaczyć jak się robi krok po koku te piękne wyroby z czekolady, bo nigdzie indziej takich rzeczy nieodpłatnie się nauczyć nie mogłam i nigdy nie doświadczyłam, bo te wycieczki po zakładach produkcyjnych to nawet nie są w procencie tyle warte. No i bardzo dużo warte, że mogliśmy to wszystko próbować”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Ja chciałam poznać nowych ludzi i zapoznać się z przemysłem i takim produktem jak czekolada”.

Nauczycielki i nauczyciele podkreślały/li potrzebę zdobycia wiedzy specjalistycznej i aktualnej, koniecznej do przekazania uczniom i uczennicom w perspektywie ich efektywnego przygotowania na wejście na branżowy rynek pracy. Wiedzy, której nie mogą zdobyć innymi kanałami, bo podręczniki, z których korzystają w szkołach są przestarzałe a uczą w szkołach prowincjonalnych (gdzie w okolicy nie ma prestiżowych i nowoczesnych przedsiębiorstw cukierniczych).

„Przede wszystkim doksztalcić się, żeby młodzieży można było w szkole tą wiedzę i doświadczenia przekazać i o codzienności takiej pracy”.

„Przede wszystkim żeby zdobyć informacje na temat tego nowoczesnego cukiernictwa, a nie tego, co jest w podręcznikach”.

„Miałam też nadzieję, że zobaczę to, co jest inne i innowacyjne w cukiernictwie, bo u mnie w Białymstoku nie mam takiej możliwości”.

„A ja chciałam poznać takie wykwintne cukiernictwo, czyli coś, czego w naszych lokalnych cukierniach nie ma. Jak temperowanie czekolady, u nas w Jeleniej Górze czegoś takiego nie spotkałam. A my teraz prowadzimy od tego roku klasy cukiernicze i mamy 5 godzin tygodniowo i to jest sporo czasu, żeby właśnie takie nowe trendy, takie trendy ciekawe pokazać, czyli dać młodzieży coś co by ją zainteresowało, zainspirowało i co mogliby robić z zainteresowaniem”.

„A ja jestem perfekcjonistką i zawsze chcę być lepszy niż do tej pory, także, dlatego że chcę lepiej uczyć innych i muszę się najpierw nauczyć tego sam”.

Zatem potrzeba poznania realiów funkcjonowania przedsiębiorstwa zbiegła się z poczuciem odpowiedzialności za zestaw kompetencji, które uczniowie i uczennice wynoszą w toku procesu edukacyjnego realizowanego przez nauczycielki



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego i nauczycieli biorących udział w Projekcie – poznanie przedsiębiorstwa „od kuchni” było uzasadnione tym, by taką złożoną i cenną wiedzę (której podręczniki nie zawierają) przekazać uczniom i uczennicom.

„A ja chciałam zobaczyć rzeczywiste warunki pracy przedsiębiorstwa, od zaplecza. Jak wygląda praca w zakładzie, podział pracy, jak ludzie się do siebie zwracają, jaki jest kanał komunikacji? Jakie umiejętności od nich są wymagane, jak pracują w zespole, żeby nasi uczniowie też mogli być przez nas do tego jakoś przygotowani, że to tak właśnie wygląda? ”.

„A mnie bardzo interesowała cukiernia od kuchni, maszyny, sprzęt, bo nigdy nie byłam. Dzięki temu może zaopatrzę się w ten sprzęt do szkoły, może bardziej prowizoryczne przyrządy niż tutaj, ale już wiem, w jakie i co tym można robić i się cieszyć z tego”.

„My nie pracujemy z klasami cukierniczymi i dla nas to wszystko jest nowe. A z drugiej strony taka wiedza i umiejętności z tego zakresu są nam niezbędne, bo my przygotowujemy, pod naszym nadzorem są przygotowywane różne uroczystości szkolne i tam produkty cukiernicze też się znajdują”.

„Ja chciałam poznać tajniki cukiernictwa, piekarstwa, ciastkarstwa i może jeszcze ważniejszy dla mnie motyw to potrzeba poznania tego jak przedsiębiorstwo branży cukierniczej funkcjonuje od kuchni, czyli jak wygląda podział stanowisk pracy, organizacja, logistyka, cała produkcja, a więc i jakie kompetencje młodzież musi posiadać, aby móc w takim miejscu pracy znaleźć i efektywnie ją realizować”.

Bardzo często podkreślano, że motywem udziału w Projekcie była świadomość zdezaktualizowania posiadanej wiedzy i umiejętności, często zdobytych w trakcie studiów wiele lat temu i to w toku edukacji “podręcznikowej” a nie praktycznej. Nauczycielki i nauczyciele akcentowały/li, że ta dawno zdobyta wiedza nie broni się w dziedzinie tak dynamicznie zmieniającej się jak cukiernictwo.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Tak, poza tym kiedy my się uczyliśmy do zawodu to zupełnie inaczej wyglądały kwestie techniczne i technologiczne w gastronomii, bo to bardzo szybko się w tej branży zmienia i gwałtownie nawet rozwija. Teraz są nowe trendy, nowe produkty, surowce, i to wszystko się w toku praktyk znalazło”.

„My jesteśmy dwie z tej samej szkoły i do tej pory uczyłyśmy w technikum technologii żywności głównie technologii gastronomicznej i z cukiernictwem niewiele miałyśmy wspólnego. Ale mamy różne specjalistyczne działy technologiczne i chciałyśmy zobaczyć jak wygląda prawdziwa, nowoczesna cukiernia i jestem bardzo zadowolona z przebiegu projektu, bo właśnie to co chciałam to zobaczyłam i się tego nauczyłam”.

„U mnie nowa podstawa programowa umożliwiła wprowadzenie pracowni cukierniczej do planu zajęć, a wiadomo, że nauczyciele mają bardziej przygotowanie teoretyczne niż praktyczne do prowadzenia zajęć. A jednak w takim module jak pracownia cukiernicza to już niezbędne są konkretne kompetencje praktyczne, bo bez praktycznych umiejętności nie nauczymy tej pentyki uczniów. I to na pewno bardzo dużo daje taka praktyka, i rozwija horyzonty i postrzeganie tej różnorodności i niuansów w technologii cukierniczej. I to były moje motywy.”

Co więcej, nawet jeśli badane osoby posiadały wykształcenie kierunkowe to w większości przypadków określały samych siebie, jako teoretyków, postrzegając Projekt jako okazję do efektywnej konfrontacji swojego zasobu wiedzy teoretycznej z praktyką produkcyjną, a w wielu przypadkach do zdobycia tych umiejętności praktycznych od podstaw.

„Nikt z nas nie ukończył wyższej szkoły gastronomicznej czy cukierniczej, a większość nawet niższej szkoły nie ukończyła. Więc to konieczność była, zdobyć tą wiedzę i umiejętności praktyczne, bo my jesteśmy teoretykami.”

„U mnie motywem to była chęć podniesienia czy nabycia praktycznych umiejętności, bo w takiej profesjonalnej cukierni to nie byłam do tej pory”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„U nas w szkole od 2 lat funkcjonuje specjalizacja cukiernik i chciałem poznać te tajniki, żeby uczyć młodzież. Bo z podręczników wszystkiego nie można się dowiedzieć, a studia to też już w moim przypadku były dawno temu”.

Niektóre nauczycielki i nauczyciele opowiadały/li też o tym, iż ich wiedza i umiejętności są zwykle zdobywane metodą „chałupniczą”, czyli albo pamiętają ją i wynoszą z domu rodzinnego, albo jej źródłem jest koleżanka/kolega, albo podejrzali/li coś w programach telewizyjnych. Jednak takie kanały uczenia się są niezbyt efektywne, a Projekt to szansa uczenia się od najlepszych, od mistrzów.

„Dla mnie tym motywem to było to, że wiedza którą posiadam cukiernicza to polegała na tym, że coś tam wyniosłem z domu, a kolejne elementy to coś kiedyś koleżanka z pracy pokazała. I nie było takiej okazji, żebym uczył się z pierwszej ręki, od mistrzów, a tu ta okazja była i to było znakomicie realizowane”.

W związku z tymi autodiagnozowanymi brakami niektóre nauczycielki i nauczyciele podkreślali /li, że motywem zgłoszenia się do Projektu była szansa na to, by braki te nadrobić poprzez praktyczną naukę krok po kroku.

„My oczekiwaliśmy tego, że my staniemy przy stanowiskach roboczych i będziemy wszystko, krok po kroku same robić. I tu właśnie tak to było”.

„Tak, bo na niektórych szkoleniach czy warsztatach niby praktycznych jest tak, że trener pokazuje a uczestnicy zajęć tylko obserwują i to lipa jest a nie żadna nauka. A tutaj było bardzo fajnie i efektywnie i wszystko samodzielnie przećwiczone”.

Niezwykle istotnym motywem (którego wartość zwykle wzrastała w ocenie po praktykach w stosunku do średniej wartości motywu na początku udziału w Projekcie) było poznanie nowych ludzi, czyli możliwość nawiązania kontaktów z nauczycielkami i nauczycielami z całego kraju, wymiana doświadczeń. Dzięki temu





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego mieli/miały rzadką sposobność dyskusji, wymiany informacji i doświadczeń związanych z różnymi wymiarami ich zawodowego funkcjonowania, jak również nawiązania kontaktów, które być może przydadzą się w przyszłości w ramach współpracy między szkołami.

„Poznanie nowych ludzi także, wymiana doświadczeń, bo to jest rzadka okazja, że się spotykają nauczyciele z różnych szkół, nauczający różnych przedmiotów. Tak, że to taka wartość dodana tego projektu”.

„My się tu spotykamy z nauczycielami z różnych ośrodków, więc też tym motywem była chęć, czy może potrzeba bardziej poznania ludzi, wymiany doświadczeń, informacji, taka dyskusja o naszym zawodzie i warunkach, w jakich go uprawiamy.”

Co ciekawe motywem udziału w Projekcie bywało również założenie (nadzieja), że po powrocie do szkoły uda się zarazić dyrekcję nowoczesnym cukiernictwem i zmotywować ją do działania w kierunku rozwoju szkolnej infrastruktury w tym doposażenia pracowni szkolnych.

Nauczycielki i nauczyciele wspominały/li także o swoich obawach wynikających z braku wystarczającej i aktualnej wiedzy oraz specjalistycznych, profesjonalnych umiejętności.

“Prowadząc zajęcia z młodzieżą towarzyszy mi zatem obawa, że uczeń czy uczennica, mając bliższy kontakt z praktyką i nowoczesnymi trendami w cukiernictwie mogą mnie „zagiąć”, czyli przylapać na tym braku wiedzy i umiejętności”.

W tej perspektywie motywem do udziału w Projekcie było – oprócz nadrobienia braków – również nabycie pewności siebie.

„Często uczniowie nas wyprzedzają w tej wiedzy, bo odbywają gdzieś praktyki, a my zza biurka wielu rzeczy nie widzimy. Więc ja chciałam i potrzebowałam zza tego biurka wyjść”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

„U mnie są kursy w szkole, kursy dokształcania z cukiernictwa, klas cukierniczych nie ma, ale teraz ucząc w tym doskonaleniu to będę pewniejsza, że ja już to umiem, znam od kuchni, że doświadczyłam. Bo wcześniej to się bałam przed każdym spotkaniem, że mnie ktoś na jakimś elementarzu zagnie”.

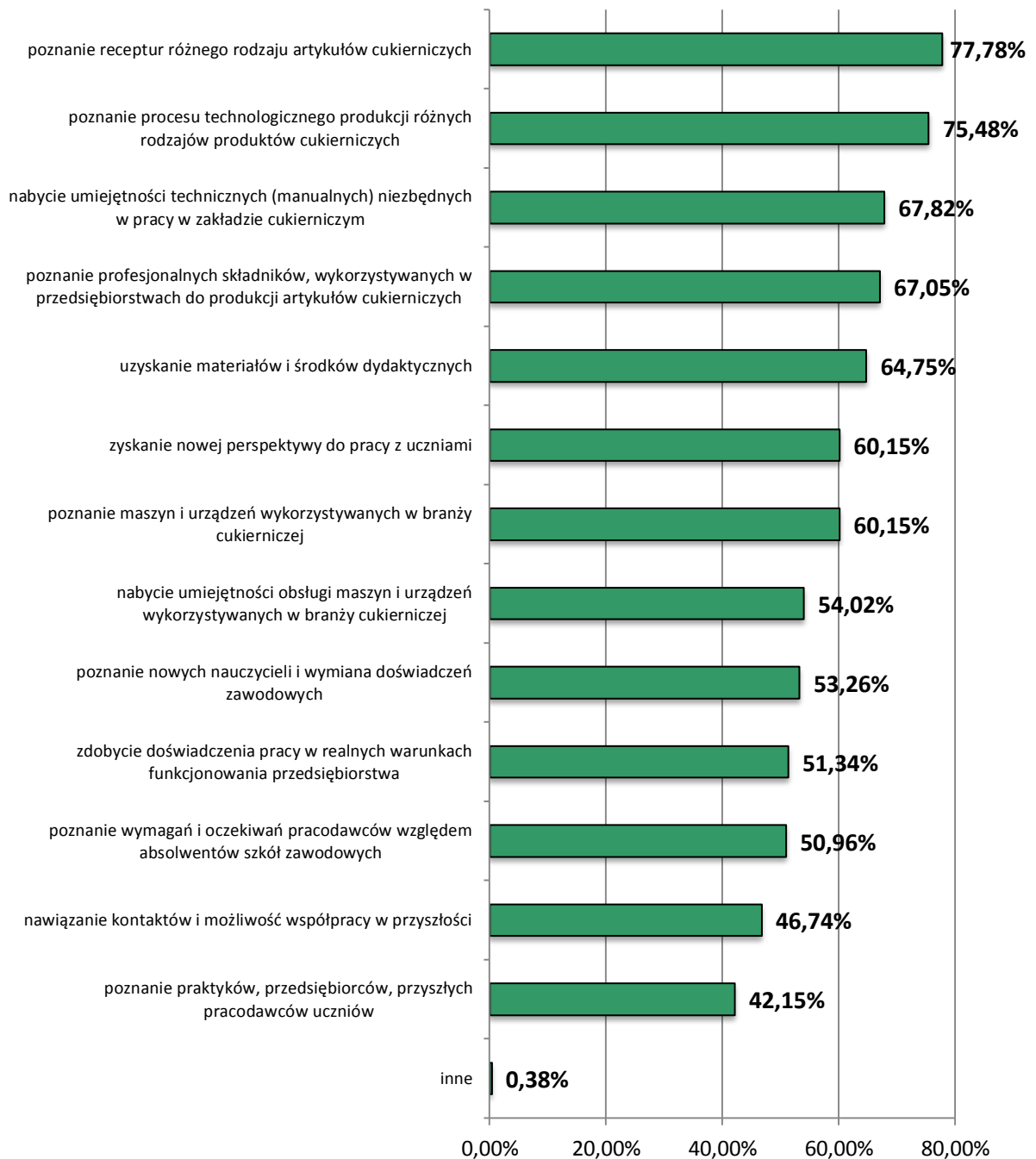
„Tak, a nawet jeśli ktoś kiedyś wiedzę posiadał to należy mieć świadomość, że wciąż tu wchodzi nowe produkty, nowe rozwinięte technologie i chcąc być na bieżąco to konieczne jest się kształcić tak jak my tu teraz w tym przedsiębiorstwie. I za pięć lat pewnie, albo dobrze by było nawet szybciej, znów trzeba będzie tak się z tą praktyką zderzyć, żeby być wciąż na bieżąco”.

Nauczycielki/nauczyciele rozpoczęli swój udział w Projekcie z pewnymi oczekiwaniami. Zgłoszone oczekiwania świadczyły, iż każda z osób posiadała własne, wewnętrzne cele, które pragnęła osiągnąć realizując program praktyk.

Zdecydowana większość uczestniczek i uczestników wskazała, że ich oczekiwania względem Projektu dotyczą w szczególności poznania receptur różnego rodzaju artykułów cukierniczych (77,78% odpowiedzi, 203 wskazania) oraz poznania procesu technologicznego produkcji różnych rodzajów produktów cukierniczych (75,48% odpowiedzi 197 wskazań). Dosyć często badani podkreślali, że przez udział w Projekcie chcieli nabyć umiejętności techniczne (manualne) niezbędne w pracy w zakładzie cukierniczym (67,82% odpowiedzi, 177 wskazań) oraz poznać profesjonalne składniki wykorzystywane w przedsiębiorstwach do produkcji artykułów cukierniczych (67,05% odpowiedzi, 175 wskazań). Ponad połowa nauczycielek oraz nauczycieli oczekiwała po Projekcie, że w trakcie jego trwania uzyska materiały i środki dydaktyczne (64,75% odpowiedzi 169 wskazań), zyska nowe perspektywy do pracy z uczennicami/uczniami (60,15% odpowiedzi 157 wskazań) i pozna maszyny oraz urządzenia wykorzystywane obecnie w branży cukierniczej w zakładach wykonujących tego rodzaju produkcję (60,15% odpowiedzi, 157 wskazań). Uczestniczące w Projekcie osoby chciały ponadto wykorzystać czas praktyk do nabycia umiejętności obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w branży cukierniczej (54,02% odpowiedzi, 141 wskazań).



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Wykres 7. Oczekiwania uczestniczek i uczestników zgłoszone na początku Projektu *



Źródło: opracowanie własne, n=261

* Możliwość wyboru większej liczby odpowiedzi

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Badani niejednokrotnie swoimi odpowiedziami podkreślali, że oczekują względem udziału w Projekcie poznania nowych nauczycieli i wymiany doświadczeń zawodowych (53,26% odpowiedzi, 139 wskazań), zdobycia doświadczenia pracy w realnych warunkach funkcjonowania przedsiębiorstwa (51,34% odpowiedzi, 134 wskazania) oraz poznania wymagań i oczekiwań pracodawców względem absolwentów szkół zawodowych (50,96% odpowiedzi 133 wskazania).

Pozostałe oczekiwania w opinii badanych osób miały niewiele mniejsze znaczenie. Nauczycielki/nauczyciele najmniejszą liczbę oczekiwań zgłosili względem poznania praktyków, przedsiębiorców, przyszłych pracodawców uczniów (42,15% odpowiedzi, 110 wskazań) oraz nawiązania kontaktów i możliwości współpracy w przyszłości (46,74% odpowiedzi, 122 wskazania). Jedna z badanych osób zaznaczyła, że miała wobec Projektu inny rodzaj oczekiwania niż przykłady wymienione w kwestionariuszu ankiety, jednakże nie opisała jego treści.

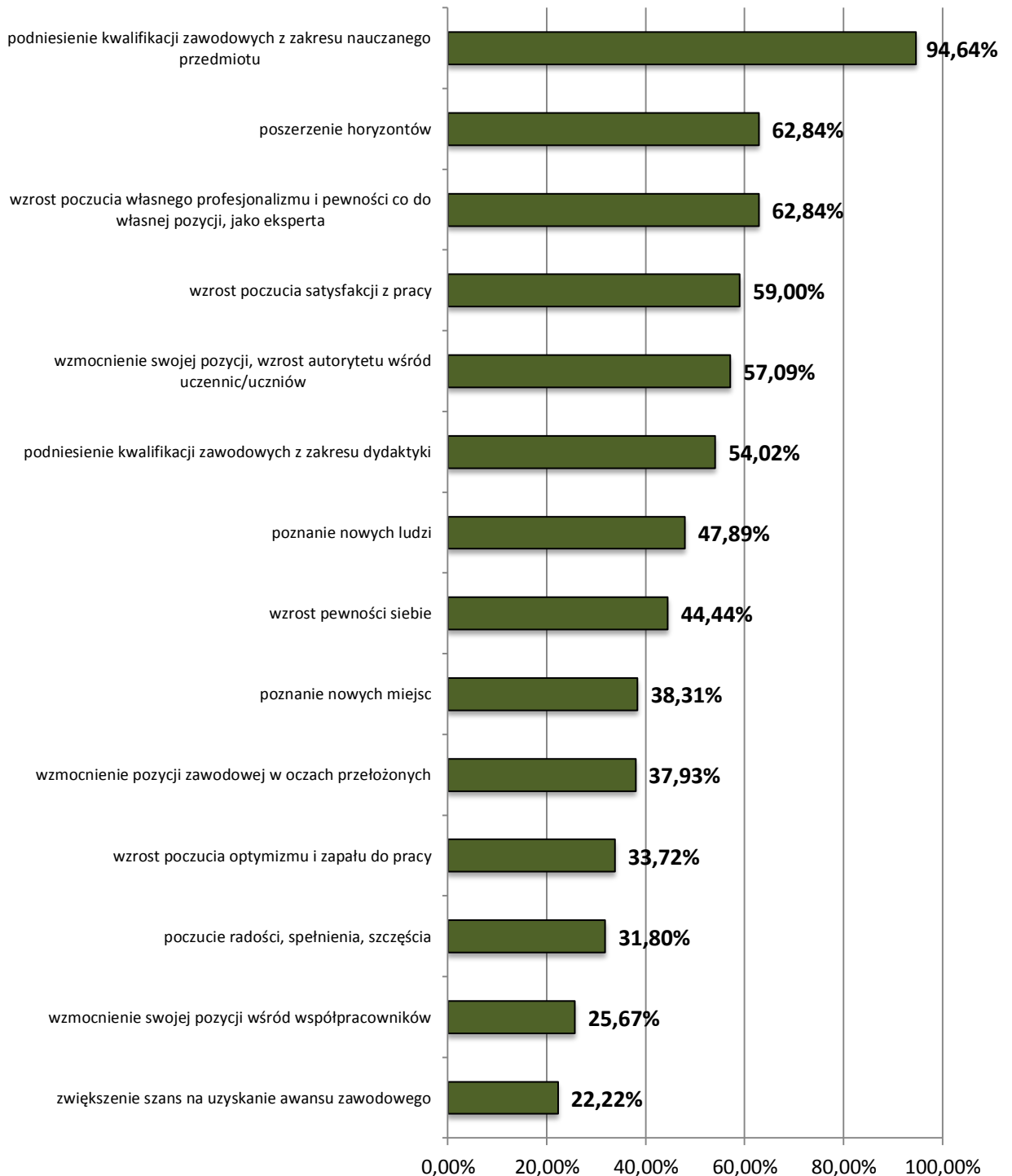
Badani swoimi odpowiedziami podkreślili, że w momencie rozpoczęcia praktyk posiadali szeroki wachlarz oczekiwań skierowanych względem Projektu. Poza określonymi oczekiwaniami badani wiązali z Projektem wyraźne korzyści, jakie mogą osiągnąć uczestnicząc w specjalnie zorganizowanych dla nich zajęciach.

Niemalże każda z uczestniczących w Projekcie osób przewidywała, że efektem udziału w praktykach będzie podniesienie kwalifikacji zawodowych z zakresu nauczanego przedmiotu (94,64% odpowiedzi, 247). Ponad połowa respondentów wskazała, że istotną dla nich korzyścią będzie poszerzenie horyzontów (62,84% odpowiedzi, 164 wskazania) oraz wzrost poczucia własnego profesjonalizmu i pewności, co do własnej pozycji jako eksperta (62,84% odpowiedzi, 164 wskazania). Znaczny odsetek badanych był zdania, że zaletą udziału w niniejszym Projekcie będzie wzrost poczucia satysfakcji z pracy (59% odpowiedzi, 154 wskazania), wzmocnienie pozycji, wzrost autorytetu wśród uczennic/uczniów (57,09% odpowiedzi 149 wskazań) oraz podniesienie kwalifikacji zawodowych z zakresu dydaktyki (54,02% odpowiedzi, 141 wskazań). Część uczestniczek i uczestników stwierdziła, że praktyki umożliwią im poznanie nowych ludzi (47,89% odpowiedzi, 125 wskazań) oraz spowodują wzrost pewności siebie (44,44% odpowiedzi, 116 wskazań).



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykres 8. Przewidywane korzyści udziału w Projekcie*



Źródło: opracowanie własne, n=261

* Możliwość wyboru większej liczby odpowiedzi



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Najmniejszy odsetek ankietowanych nauczycielek oraz nauczycieli ocenił, że udział w Projekcie przełoży się bezpośrednio na zwiększenie szans na uzyskanie awansu zawodowego (22,22% odpowiedzi, 58 wskazań). Mniejsza liczba osób biorąca udział w Projekcie uważała, że czas spędzony na praktykach wpłynie na wzmocnienie ich pozycji wśród współpracowników (25,67% odpowiedzi, 67 wskazań). Innymi korzyściami dostrzeganymi przez uczestniczki/uczestników Projektu było poczucie radości, spełnienia i szczęścia (31,8% odpowiedzi, 83 wskazania), wzrost poczucia optymizmu i zapału do pracy (33,72% odpowiedzi, 88 wskazania), wzmocnienie pozycji zawodowej w oczach przełożonych (37,93% odpowiedzi, 99 wskazań) oraz poznanie nowych miejsc (38,31% odpowiedzi, 100 wskazań). Innych potencjalnych korzyści będących rezultatem niniejszego Projektu uczestniczki oraz uczestnicy w czasie badania ewaluacyjnego nie wskazali.

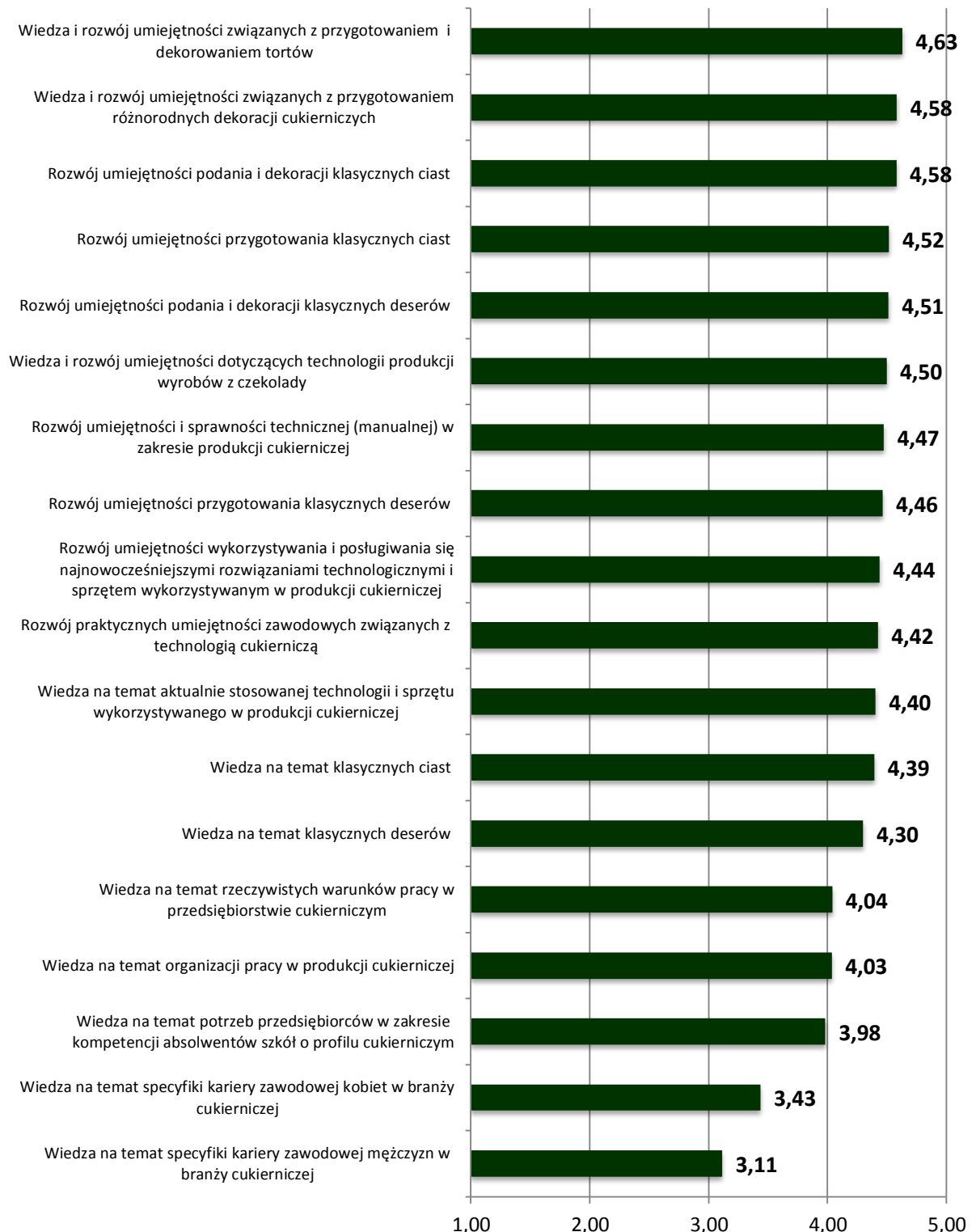
Nauczycielki i nauczyciele ocenili na etapie początkowym Projektu poziom własnego zainteresowania tematyką praktyk. W kwestionariuszu ankiety ewaluacyjnej badanym osobom zostało zaproponowane 18 różnych kwestii merytorycznych stanowiących zakres treści praktyk. Uczestniczki i uczestnicy dokonali oceny zgodnie z przyjętą skalą ocen, gdzie nota 5 oznaczała bardzo wysoki poziom zainteresowania określonym zagadnieniem, 4 bardzo wysoki poziom zainteresowania, 3 średni poziom zainteresowania, 2 niski poziom zainteresowania, a 1 bardzo niski poziom zainteresowania. Przyznane przez ankietowanych oceny zostały zsumowane i uśrednione, a ich wartości zostały przedstawione na wykresie 9.

Nauczycielki i nauczyciele przyznanymi ocenami stwierdzili, że wśród całości omawianych podczas praktyk zagadnień interesowała ich w szczególności wiedza i rozwój umiejętności związanych z przygotowaniem i dekorowaniem tortów (średnia ocen 4,63). Uczestnicy rozpoczynając Projekt zainteresowani byli uzyskaniem wiedzy i umiejętności związanych z przygotowaniem różnorodnych dekoracji cukierniczych (średnia ocen 4,58), umiejętności podania i dekoracji klasycznych ciast (średnia ocen 4,58) czy też umiejętności przygotowania klasycznych ciast (średnia ocen 4,52).



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykres 9. Poziom zainteresowania tematyką praktyk



Źródło: opracowanie własne, n=261



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Ewaluowane osoby potwierdziły szeroki zakres zainteresowania tematyką cukiernictwa, o czym świadczą kolejne wysokie oceny poziomu zainteresowania zagadnieniami poruszonymi w trakcie praktyk, takimi jak wiedza i umiejętności dotyczące technologii produkcji wyrobów z czekolady (średnia ocen 4,50), umiejętności i sprawność techniczna (manualna w zakresie produkcji cukierniczej (średnia ocen 4,47), umiejętność przygotowania klasycznych deserów (średnia ocen 4,46) oraz umiejętność wykorzystania i posługiwania się najnowocześniejszymi rozwiązaniami technologicznymi i sprzętem wykorzystywanym w produkcji cukierniczej (średnia ocen 4,44). Dalej w hierarchii zainteresowania badani sklasyfikowali takie obszary jak praktyczne umiejętności zawodowe związane z technologią cukierniczą (średnia ocen 4,42), wiedza na temat aktualnie stosowanej technologii i sprzętu wykorzystywanego w produkcji cukierniczej (średnia ocen 4,40), wiedza na temat klasycznych ciast (średnia ocen 4,39) i klasycznych deserów (średnia ocen 4,30).

Uczestniczki/uczestnicy Projektu byli średnio zainteresowani pozyskaniem wiedzy na temat specyfiki kariery zawodowej mężczyzn (średnia ocen 3,11) oraz kobiet (średnia ocen 3,43) w branży cukierniczej. Z kolei wyżej ocenili zainteresowanie możliwością uzyskania wiedzy na temat potrzeb przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół o profilu cukierniczym (średnia ocen 3,98), wiedzy na temat organizacji pracy w produkcji cukierniczej (średnia ocen 4,03) oraz wiedzą na temat rzeczywistych warunków pracy w przedsiębiorstwie cukierniczym (średnia ocen 4,04).

Przeprowadzone badania ewaluacyjne w każdej z grup biorących udział w Projekcie potwierdzają, że nauczycielki i nauczyciele wyrażali wysoki poziom zainteresowania niemalże każdym zagadnieniem przewidzianym do omówienia podczas praktyk. Należy wobec tego uznać, że możliwość rozwijania praktycznych umiejętności i wiedzy znalazła się w centrum uwagi uczestniczek i uczestników. Jednocześnie za każdym razem wskazywali, że specyfika kariery zawodowej mężczyzn i kobiet nie należy do interesującej ich tematyki.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

3.3. Samoocena wiedzy i umiejętności na etapie początkowym i końcowym

Projektu

Projekt Patisserie & Chocolatier – Mistrzowie Nauczycielom Zawodu powstał, jako wsparcie skierowane do nauczycielek/nauczycieli szkół zawodowych. Uczestniczką/uczestnikiem Projektu mogły zostać aktywne osoby kształcące w zawodzie kucharz i pokrewnych oraz technik technologii żywności i pokrewnych. Wnioskodawca zaplanował wzrost kwalifikacji nauczycielek/nauczycieli przez praktyki w zakładzie cukierniczym. Podczas trwających w ramach praktyk zajęć uczestniczki/uczestnicy otrzymali profesjonalną pomoc, której celem było pogłębienie i wzrost wiedzy oraz umiejętności dotyczących aktualnie stosowanej technologii, sprzętu, funkcjonowania organizacji w rzeczywistych warunkach pracy i zdobycie dodatkowych praktycznych umiejętności zawodowych związanych z technologią cukierniczą.

Wiedza i umiejętności w niniejszym Projekcie były najważniejszą wartością, jaką każda z uczestniczących w nim osób była w stanie pozyskać. Nauczycielki/nauczyciele w przedstawionych we wcześniejszym rozdziale ocenach podkreślali, że decyzja o aplikowaniu do Projektu wynikała w głównej mierze z chęci pogłębienia wiedzy z zakresu cukiernictwa, poznania wielu interesujących i ciekawych receptur, które posłużą, jako cenne uzupełnienie omawianych w trakcie zajęć tematów. Ponadto blisko 100% uczestniczek i uczestników zadeklarowało, że przez udział w Projekcie dążą do podniesienia posiadanych kwalifikacji dydaktycznych.

Wiedza i umiejętności uczestniczek i uczestników badane były w różny sposób, by ocena ich zmian zachowała możliwie obiektywny charakter. W pierwszej kolejności przedstawiona została samoocena wiedzy i umiejętności dokonana przez nauczycieli na etapie początkowym oraz końcowym Projektu. Badani zostali poproszeni o ocenę własnych kompetencji w zakresach wymienionych w kwestionariuszu ankiety przed i po odbyciu praktyk. Oceniali oni każdy z 18 zaproponowanych obszarów kompetencji z zakresu cukiernictwa stosując zasadę, że ocena 5 oznacza bardzo wysoki poziom wiedzy i umiejętności, 4 poziom wysoki, 3 poziom średni, 2 poziom niski, a ocena 1 bardzo niski poziom wiedzy i



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego umiejętności. Otrzymane oceny zostały uśrednione i stanowiły średni wynik uzyskany przez wszystkie biorące udział w Projekcie osoby.

Początkowe badanie ewaluacyjne potwierdziło, że nauczycielki i nauczyciele dysponowali co najwyżej średnim poziomem wiedzy i umiejętności w obszarze cukiernictwa. Potwierdzają to wystawione poszczególnym kompetencjom oceny. I tak najwyższą średnią wiedzą badani legitymowali się w tematyce klasycznych ciast (średnia ocen 3,41). Nauczycielki/nauczyciele ocenili ponadto, że posiadane przez nich umiejętności przygotowania klasycznych ciast (średnia ocen 3,30) oraz umiejętności podania i dekoracji klasycznych ciast (średnia ocen) znajdowały się na tym etapie Projektu maksymalnie na średnim poziomie.

Pozostałe kompetencje uczestniczki i uczestnicy Projektu ocenili nisko bądź bardzo nisko. Najniżej oceniona została wiedza na temat specyfiki kariery zawodowej mężczyzn (średnia ocen 1,79) oraz kobiet (średnia ocen 1,84) w przedsiębiorstwie cukierniczym. Respondenci badania nisko ocenili swoją wiedzę chociażby na temat potrzeb przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół o profilu cukierniczym (średnia ocen 2,02), na temat rzeczywistych warunków pracy w przedsiębiorstwie cukierniczym (średnia ocen 2,07), posiadane w danym czasie umiejętności wykorzystania i posługiwania się najnowocześniejszymi rozwiązaniami technologicznymi i sprzętem wykorzystywanym w produkcji cukierniczej (średnia ocen 2,10). Nauczycielki/nauczyciele w momencie rozpoczęcia Projektu nie posiadali wysokich kompetencji w obszarze wiedzy i umiejętności w zakresie technologii produkcji wyrobów z czekolady (średnia ocen 2,14) oraz praktycznych umiejętności zawodowych związanych z technologią cukierniczą (średnia ocen 2,15).

Średni poziom wiedzy i umiejętności w innych ocenianych obszarach tematycznych okazał się być tylko nieznacznie wyższy, a mieścił się w przedziale średniej od 2,24 do 2,90.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Wykres 10. Samoocena wiedzy i umiejętności na etapie początkowym i końcowym
Projektu



Źródło: opracowanie własne, n=261



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Samoocena wiedzy i umiejętności dokonana przez uczestniczki/uczestników na zakończenie Projektu okazała się być zdecydowanie wyższa. Świadczy o tym przede wszystkim średni poziom kompetencji, który zadeklarowali badani. W porównaniu z ocenami wystawionymi w trakcie badania początkowego uczestniczki/uczestnicy dostrzegli wyraźny progres swojego profesjonalizmu w każdym z wymienionych zakresów. O średnim wzroście kompetencji świadczy również fakt, że najniższa średnia ocena przyznana jednemu ze wskazanych zakresów wiedzy i umiejętności przez badanych po ukończeniu praktyk jest i tak wyższa od najwyższej średniej oceny w analogicznej początkowej fazie Projektu.

W trakcie wywiadów prowadzonych na potrzeby ewaluacji końcowej oraz tych przeprowadzonych w ramach analiz ewaluacyjnych on going nauczycielki i nauczyciele zawsze twierdząco odpowiadały / li na pytanie o to czy ich wiedza i umiejętności wzrosły w efekcie udziału w Projekcie.

„No wiedzę zdobyliśmy ogromną, i praktyczną i teoretyczną”.

„Tak, nikt nam niczego nie bronił, wszystko było nam udostępnione, wszystkie procedury. Sądzę, że nasza wiedza bardzo bardzo się wzbogaciła, nie było problemu, wszystko bardzo dobrze się odbywało”.

„Przed wszystkim realia pracy w cukierni poznałyśmy”.

„Personel bardzo miły, wszystko nam też udostępniał, otwarty, więc zyskałyśmy wiedzę bardzo dużą”.

„Umiejętności też, bardzo duże umiejętności, mogłyśmy wszystko przećwiczyć”.

„Ocena organoleptyczna oczywiście była. W ogóle bez problemu, stawałyśmy i jeśli się chciałyśmy poczęstować, stestować to bez żadnego problemu”.

„No u mnie na pewno w każdym zakresie wzrosła ta wiedza. Szczególnie w tych aspektach praktycznych”.

„U każdego na pewno w różnym zakresie i obszarze, ale nie ulega wątpliwości, że ta wiedza wzrosła, to na pewno, i to bardzo.”



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Nauczycielki/nauczyciele po ukończeniu praktyk najwyżej ocenili posiadane kompetencje na temat klasycznych ciast (średnia ocen 4,43) oraz dotyczące przygotowania i dekorowania tortów (średnia ocen 4,43). Minimalnie słabiej ocenione zostały umiejętności podania i dekoracji klasycznych ciast (średnia ocen 4,42) oraz ich przygotowania (średnia ocen 4,41). Uczestnicy po zrealizowaniu programu praktyk wysoko oceniają swoją wiedzę na temat rzeczywistych warunków pracy w przedsiębiorstwie cukierniczym (średnia ocen 4,35), umiejętność podania i dekoracji klasycznych deserów (średnia ocen 4,34), wiedzę i umiejętność przygotowania różnorodnych dekoracji cukierniczych (średnia ocen 4,31) oraz wiedzę i umiejętności w zakresie technologii produkcji wyrobów z czekolady (średnia ocen 4,27). Nauczycielki/nauczyciele po udziale w Projekcie dysponowali również wysokim poziomem wiedzy na temat aktualnie stosowanej technologii i sprzętu wykorzystywanego w produkcji cukierniczej (średnia ocen 4,26), praktycznych umiejętności zawodowych związanych z technologią cukierniczą (średnia ocen 4,24), wiedzą na temat klasycznych deserów (średnia ocen 4,23) oraz umiejętnościami przygotowania klasycznych deserów (średnia ocen 4,22).

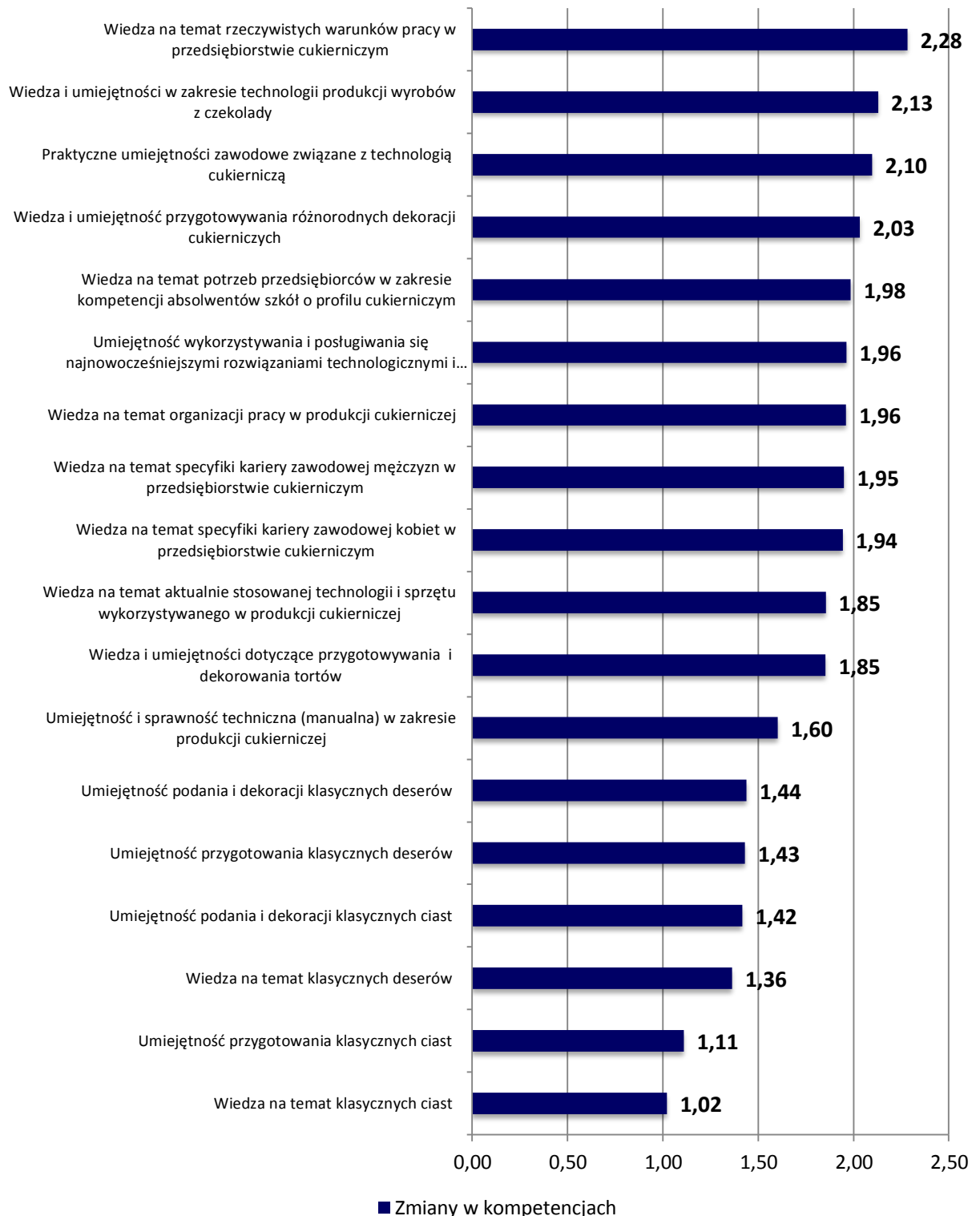
Średnia ocen o najniższej wartości odnosiła się z kolei do wiedzy uczestniczek i uczestników Projektu na temat specyfiki kariery zawodowej mężczyzn (średnia ocen 3,73) oraz kobiet (średnia ocen 3,78) w przedsiębiorstwie cukierniczym. Kompetencje pozostałych zagadnień w mniemaniu badanych były już wyższe, o czym świadczy średnia ocen przyznana wiedzy na temat potrzeb przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów szkół o profilu cukierniczym (średnia ocen 4,00), umiejętności wykorzystania i posługiwania się najnowocześniejszymi rozwiązaniami technologicznymi i sprzętem wykorzystywanym w produkcji cukierniczej (średnia ocen 4,07), umiejętności i sprawności technicznych (manualnych) w zakresie produkcji cukierniczej (średnia ocen 4,12) oraz wiedzy na temat organizacji pracy w produkcji cukierniczej (średnia ocen 4,20).

Celem wskazania, w których obszarach średni przyrost wiedzy i umiejętności był wyższy, a w których niższy porównane zostały ze sobą wartości końcowe z wartościami początkowymi. W przypadku dodatniej różnicy nastąpił przyrost wiedzy, natomiast w sytuacji, gdyby wynik był ujemny, należy mówić o regresie kompetencji.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykres 11. Średni przyrost kompetencji uczestniczek/uczestników Projektu



Źródło: opracowanie własne, n=261



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Nauczycielki/nauczyciele odnotowali wyraźny wzrost wiedzy i umiejętności w każdym obszarze. W szczególności zdecydowanie wzrosła ich wiedza na temat rzeczywistych warunków pracy w przedsiębiorstwie cukierniczym (średni przyrost o 2,28 punktu). Oczywiście pozytywne zmiany w kompetencjach dostrzeżone zostały w odniesieniu do wiedzy i umiejętności z zakresu technologii produkcji wyrobów z czekolady (średni przyrost o 2,13 punktu), praktycznych umiejętności zawodowych związanych z technologią cukierniczą (średni przyrost o 2,10 punktu) oraz wiedzy i umiejętności przygotowania różnorodnych dekoracji cukierniczych (średni przyrost o 2,03 punktu).

Z drugiej strony należy zwrócić uwagę na obszary, w których przyrost fachowości był najmniejszy. Nieznacznie powyżej jednego punktu wzrósł średni poziom wiedzy uczestniczek/uczestników Projektu na temat klasycznych ciast (średni przyrost o 1,02 punktu). Wyższy przyrost odnotowany został w stosunku do umiejętności przygotowania klasycznych ciast (średni przyrost o 1,11 punktu). Średnia różnica w wiedzy i umiejętnościach nieprzekraczająca 1,5 punktu odnotowana została w przypadku wiedzy na temat klasycznych deserów (średni przyrost o 1,36 punktu), umiejętności podania i dekoracji klasycznych ciast (średni przyrost o 1,42 punktu), umiejętności przygotowania klasycznych deserów (średni przyrost o 1,43 punktu), umiejętności podania i dekoracji klasycznych deserów (średni przyrost o 1,44). W odniesieniu do pozostałych zagadnień stwierdzony został średni przyrost wiedzy wynoszący, co najmniej 1,60 punktu.

Wysokie oceny wiedzy i umiejętności przyznane przez uczestniczki i uczestnikom własnym kompetencjom znalazły potwierdzenie w czasie rozmowy z nauczycielkami i nauczycielami już po Projekcie.

„Na przykład temperowanie czekolady, gdzie w szkole nie ma absolutnie możliwości i maszyny oraz szkoły nie stać na takie surowce, żeby je zakupić”.

„Dekorowanie różnego rodzaju tortów angielskich. Różne masy, produkcja tych mas, ich tajniki. Kremy, produkcja bankietówek, takie fajne rzeczy, które się nam przydadzą, mi oraz uczniom przekażę te informacje”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego „Zdecydowanie odczuwam wzrost wiedzy z zakresu cukiernictwa”.

„Wielu rzeczy się nauczyłam. Wiele wykorzystuję, bo akurat po Projekcie od nowego roku dostałam cukierników, także przydał się bardzo. Praca z czekoladą, styl angielski dekorowania tortów, który jest teraz bardzo popularny. Cały też etap produkcji ciast może nie do końca na surowcach naturalnych tylko na gotowych mieszankach. Także mam to porównanie, mogę to uczniom przekazać”.

„Sama, jeśli chodzi o temperowanie czekolady, to tego nie zrobię. Natomiast widziałam, jak to wygląda, jak trzeba zwrócić uwagę na tą gęstość. Pamiętam było też ciasto, które wyglądało fantastycznie pod względem dekoracyjnym. Pamiętam to się kładło na kubeczek i później piekło, następnie wyjmowało, a potem można było tam różnego rodzaju lody włożyć, taki deser. Zatem to pod względem estetycznym bardzo fajnie wyglądało”.

„Wiedza na temat czekolady, zastosowanie czekolady w cukiernictwie. Wcześniej czytałem o tym, ale nigdy nie pracowałem z czekoladą”.

„W zasadzie czegokolwiek się nauczymy to nas wzbogaca. Wszystko jest na plus, wzbogaciłam wiedzę”.

„Pozwolił podnieść kompetencje z zakresu takiego współczesnego cukiernictwa. Teraz są inne prawda realia, inne tutaj dekoracja i tak dalej”.

„Wzrost wiedzy w zakresie nowych form, nowych przepisów, nowych metod dekoracji”.

„Bardzo dobrze Projekt oceniam dlatego, że bardzo dużą zdobyłam wiedzę praktyczną i teoretyczną. Wszystko było bardzo dobrze przedstawione zarówno u pana Dekera, jak i w Akademii. Wszystko wykorzystam przede wszystkim w pracy, bo pracuję, mam warsztaty praktyczne gastronomiczne, więc mogę to na zajęciach cukierniczych wykorzystać”.

„Dla mnie bardzo fajny Projekt. Wiele się nauczyłam, wiele skorzystałam, jestem zadowolona”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Myślę, że tak dlatego, że na przykład niewiele wiedziałam na temat ciasta francuskiego, a tam miała praktycznie wszystko pokazane. Na wszystkie pytania uzyskałam odpowiedź. Na przykład to, co było nowością, to temperowanie czekolady, robienie pralin”.

„Właśnie możliwość wykorzystania doświadczenia praktycznego innych i przełożenia to na grunt pracy własnej. Wiedza książkowa to jest zupełnie coś innego niż jak człowiek czegoś doświadczy i zobaczy. W moim przypadku to było dekorowanie i tworzenie wszystkich takich elementów drobnych ciast”.

„Nauczyłam się kilku rzeczy, które wykorzystuje w swojej pracy i ułatwia mi to pracę, a dzieciom sprawia to przyjemność”.

„Bardzo mi się podobało i cieszę się, bo się dużo nauczyłam. Nauczyłam się robić tarty, nauczyłam się robić rogaliki, nauczyłam się robić tam babeczki, chalki, zatem coś, czego do tej pory nie robiłam”.

„Ja generalnie uczyłam przedmiotów z zakresu branży gastronomicznej, ale z racji tego, że byłam po studiach i były starsze koleżanki, one zawsze prowadziły zajęcia praktyczne, a ja prowadziłam tą teorię. Dręczyłam biedne dzieci testami i tak dalej. A tu miałam okazję sama się tego nauczyć”.

„Ja do tej pory nie zajmowałam się zawodowo, ani nie ukończyłam żadnych szkoleń, że tak powiem. Dlatego podniosłam kompetencje z cukiernictwa, czyli różnego rodzaju ciasta francuskie, drożdżowe, różnego rodzaju czekolady”.

3.4. Bariery w implementacji zdobytej wiedzy i umiejętności

Pomimo opisywania tak rozległych i różnorodnych korzyści płynących z udziału w Projekcie nauczycielki i nauczyciele dostrzegali/li również trudności, jakie z pewnością napotkają na drodze przenoszenia zdobytych wiedzy i umiejętności na grunt swojej codziennej pracy w szkole.

Diagnostowane, czy przewidywane trudności dotyczyły zawsze tych samych obszarów. Głównym z nich są finanse – szkoły nie mają finansowania, które można by przeznaczyć na zakup surowców i półproduktów dla uczniów i uczennic (zajęcia praktyczne bazują na składkach od rodziców), pracownie są niedoposażone, pracują w





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oparciu o sprzęt bardziej domowy (piekarniki) aniżeli produkcyjny (zaawansowany i różnorodny park maszynowy – tu dla większości szkół szczytem możliwości jest mikser planetarny a nie piec konwekcyjno-parowy, temperówka do czekolady czy szokówka).

„Przede wszystkim tu się pracuje na bardzo drogich surowcach, jak serek mascarpone. Uczniów i nas na to nie stać. Nie ma szans na to. A przecież też sprzęt i narzędzia są też istotne, jak choćby foremki do mini torcików, które przecież trzeba mieć a my ich nie mamy. Ale już teraz wiemy co trzeba mieć i skąd to zdobyć. Może się uda jakieś pieniądze zdobyć i wtedy od razu to zakupimy. No żeby zwiększyć ten asortyment ciast to ten sprzęt jest niezbędny”.

„Zatem bariera materialna, finansowa głównie”.

„Rodziców nie stać na dodatkowe nakłady na zajęcia praktyczne, na surowce i sprzęt. Zatem bariera finansowa”.

„Środki finansowe, czyli taka bariera, że szkoły nie stać na drogie środki i jeszcze w dodatku sprzedawane w hurtowych opakowaniach”.

„No i szkoły nie mają takich maszyn, urządzeń, nawet forma do pralin, dla jednej osoby to jest 60 złotych”.

„Sprzęt jest całkowicie różny w szkole i tutaj”.

„Pierwszą rzeczą jest ta, że my nie będziemy mieć takich surowców, jakie tutaj są, do produkcji czy do wykańczania. Bo nikt nam tego nie kupi, a uczniowie, ich rodzice sami się składają i są często kłopoty z wyegzekwowaniem od nich tych miesięcznych czy tygodniowych składek a co dopiero na tak drogie surowce jak belgijska czekolada po 80 złotych za kilogram, czy prożele, czy mączka migdałowa”.

„No tak, sprzęt to jest bardzo drogi, taka temperówka do czekolady to jest jakieś 40 tysięcy złotych. Ale to jeszcze jakoś można w wielu produktach obejść, w wypadku czekolady na przykład zdobyć gdzieś kawałek marmuru i temperować ręcznie. Ale składniki, półprodukty są drogie i w hurtowych opakowaniach i tego pewnie nie uda nam się przejść, tej trudności.”



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„No i sprzęt, to jest nieporównywalne szkoła a tutaj zakład, my nie mamy możliwości tej przepaści przeskoczyć”.

W znacznej mierze bariery te wynikają zatem po pierwsze z faktu, że unikalne składniki wielu receptur dostępne są w niewielu punktach sprzedaży (dodatkowo sprzedaży hurtowej) i sprzedawane są w zbiorczych opakowaniach, które są bardzo drogie i nie do wykorzystania w skali ćwiczeń szkolnych. Jeszcze większą barierą wydaje się sprzęt, który w wielu szkolnych pracowniach jest tylko podstawowy i przestarzały. Jednocześnie charakter i możliwości pracy właśnie na tym - niedostępnym w szkołach - zaawansowanym, nowoczesnym sprzęcie gwarantują uzyskanie takiego a nie innego efektu (na przykład na skutek ilości obrotów, tempa pracy).

Co więcej problem jest też natury praktycznej, bowiem niezbędne dla określonych efektów cukierniczych surowce są nie tylko trudno dostępne, ale jeśli już dostępne to w hurtowych, zbiorczych opakowaniach, co dodatkowo podwyższa cenę zakupu, uniemożliwiając go w perspektywie źródła finansowania zajęć praktycznych w szkołach (składki rodziców i uczniów/ic).

„Inna sprawa, to, że te surowce są nie tylko drogie same w sobie, ale trudno dostępne i również w dużych opakowaniach, co jeszcze podnosi koszty”.

„Przed wszystkim surowce, my nie mamy do nich dostępu i one są zazwyczaj sprzedawane hurtowo, w wiadrach po 10 litrów, a ja tego ani nie zużyję ani nie przechowam. Ponadto to uczniowie sami kupują, więc nas na to nie stać. Ale my pytamy opiekunów o to i oni wskazują nam zamienniki tańsze do użycia albo adresy sklepów gdzie można to kupić taniej lub w mniejszych ilościach”.

„Oczywiście. Środki wykorzystywane tutaj, czyli na przykład mączka migdałowa, syrop glukozowy, my tego potrzebujemy w miligramach czasem, a te składniki są sprzedawane w 15 litrowych czy kilogramowych wiadrach. Dlatego z powodu kosztów, te możliwości są ograniczone”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Państwo pracują tu na różnych mieszankach, których ceny są wysokie w dużych opakowaniach i szkoła nam tego nie zakupi”.

Kolejną dostrzeżoną barierą była przeszkoda natury systemowej (w perspektywie drożności edukacyjnej a rynkowej kształcenia zawodowego w Polsce), czyli rozdzwienku pomiędzy aktualnymi trendami cukierniczymi a egzaminem, który sprawdza wiedzę podręcznikową z nieaktualnych już przecież, archaicznych podręczników.

„No trudnością niestety jest też to, że egzaminy tego nie sprawdzają, pytania są standardowe, szablonowe, wynikają z treści podręczników. A my musimy jednak przygotowywać do egzaminów i to nam też czasowo ogranicza przestrzeń na robienie z uczniami tego, co tutaj widzimy i czego się same nauczyliśmy”.

Mówiono również i o takiej przeszkodzie, że wykonanie takich zaawansowanych technologicznie (procesowo) produktów zajmuje kilka godzin, albo nawet dni (poszczególne etapy procesu muszą być od siebie oddzielone na przykład kilkoma godzinami), co dodatkowo potęguje trudność ich przeprowadzenia w ramach pracowni cukierniczych, które to zajęcia trwają na przykład dwie godziny i dobywają się raz w tygodniu.

Na uwagę zasługuje jednak fakt, iż mając świadomości istnienia takich trudności nauczycielki i nauczyciele często pytały / li opiekunów, innych pracowników oraz Eksperta Kluczowego o możliwości zastąpienia poszczególnych składników innymi (łatwiej dostępnymi i tańszymi, bez straty na efekcie końcowym). Pytania i odpowiedzi na nie dotyczyły tego jak zastąpić dany składnik innym (łatwiej dostępnym i niedrogim), jak obejść konieczność posiadania specjalistycznego sprzętu (np. zdobycie od kamieniarza płyty marmurowej do ręcznego temperowania czekolady czy w ogóle ćwiczenie ręcznego temperowania równoległe z tym wymagającym drogiej temperówki do czekolady), etc.

„Chociaż my oczywiście pytamy o to co czym zastąpić i opiekunowie podają, na przykład, że użyć żelfixu – taniego, dostępnego – zamiast preżeliny. I to jest cenne, ale

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego *oczywiście nie wszystko da się zastąpić. Sprzętu profesjonalnego raczej się nie da, a to są inne obroty, regulacje, a przez to i efekt końcowy jest całkowicie inny”.*

„Ale tu nas informują, co czym zastąpić, gdzie kupić, nawet pan Piotr nam zaproponował, że nam może zamówić i kupić takie małe ilości, żebyśmy zabrały ze sobą od razu.”

„Ale też my się tu uczymy od razu jak coś zastąpić, na przykład jeśli tu jest wykorzystywany syrop glukozowy czy skrobiowy to możemy z powodzeniem wykorzystać mąkę ziemniaczaną, zamieniamy to na sposób domowy, przystosowujemy te przepisy i tu nam wszyscy służą radą w tym zakresie”.

„I opiekunowie i pracownicy też nam podpowiadają jak te problemy obejść, gdzie coś kupić taniej albo w mniejszych ilościach”.

Zarówno opiekunowie, personel jak i Ekspert Kluczowy służyli zatem dobrą radą i konkretnymi wskazówkami w tych obszarach, aby zwiększyć margines pełnego, praktycznego wykorzystania zdobytej w czasie trwania Projektu wiedzy i umiejętności w codziennej szkolnej pracy z uczniami i uczennicami.

„No my używamy niektórych takich surowców, których nie można kupić w warunkach szkolnych, są w hurtowych opakowaniach zbiorczych i bardzo drogie dlatego. Na przykład pasta orzechowa, którą kupujemy tu gotową, zmielona w wiadrach i my wtedy mówimy, że można zastąpić w warunkach szkolnych nutellą, czy masłem orzechowym. I oni są zadowoleni, bo to pomaga zwiększyć zakres, w jakim tą tu zdobytą wiedzę wykorzystają w szkole”. Piotr Grzywacz

„Problemy, jeśli się pojawiają to takie jak zwykle, czyli w kwestii surowców, technologii tu wykorzystywanych - jak to przełożyć na ich szkolne warunki, bo to jest największy problem: jak i skąd zdobyć czekoladę, co z nią zrobić bez odpowiedniego profesjonalnego warsztatu pracy – narzędzi, sprzętu, foremek. Przede wszystkim, zatem brakuje im pieniędzy i nie widzą możliwości, by pokazać tym młodym ludziom pracę na drogiej czekoladzie, puree z marakuji, bo to przecież w wielu szkołach uczniowie muszą kupować produkty, ich rodzice, więc wiadomo, że ich na takie



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego *produkty, półprodukty nie będzie stać. A przecież nauczycielka też przez cały rok nie może kupować produktów z własnej kieszeni. One się jednak szybko tu na praktykach do tego dyskomfortu przystosowują, od razu pytają, nie ludzą się, że uda im się przełożyć to, co tutaj widzą i czego się uczą na szkołę, ale pytają wprost o te możliwości zamiany, zastąpienia, po to, aby jak najwięcej jednak z tego wszystkiego móc w szkole wykorzystać. Kombinują na przykład jak tą czekoladę kupić w kostkach i jak ją przerobić". Tomasz Deker*

„Dla nich ważne było to jak to zrobić własnym sumptem, w domu czy w szkole, bez ściągania drogich form silikonowych z Belgii czy Francji. Zobaczyli więc jak można osiągnąć taki efekt nie wydając 1200 zł na jednorazowo użytą formę tylko na przykład 3 złote na zszywki i kawałek folii. Staram się więc ich ukierunkować, żeby zobaczyli, że dużo zależy od inwencji a nie tylko od finansów. Że można samemu zrobić, odcisnąć od dziecięcej zabawki formę żelatynową i z niej matrycę i na kilkanaście wylewów to wystarczy". Tomasz Deker

Zatem, choć zdarzali się maruderzy i „smerfy Marudy”, to większość osób pozytywnie podchodziła do możliwości implementacji zdobytej wiedzy i umiejętności na grunt pracy szkolnej.

„Teraz to mamy tego tyle w głowie i trzeba to sobie poukładać, ale po powrocie na pewno chcemy zrobić takie wielkie wow, żeby uczniów tym zainteresować".

„Będę łączyć różne nowe smaki, różne dodatki, które do tej pory uznawałam za wykluczające się. Na przykład ciasta miodowe z zastosowaniem sernika".

„Ja myślę, że to można w pełni przenieść i to dzięki temu właśnie, że w trakcie praktyk na przykład mówiono, jak co czym zastąpić. Że zamiast syropu glukozowego w wielkich opakowaniach to można niewielką ilość mąki ziemniaczanej użyć".

„Wiele szkół realizuje też projekty unijne i teraz wiemy, jakie są sprzęty i co my możemy konkretnie potrzebnego za to kupić".

„No jakoś to można objeść i robić na przykład praliny, nie na taką skalę jak tutaj oczywiście, ale kupić kilka form i nawet z takiej zwykłej czekolady".



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

„I na początku wiele osób mówiło, że tego się na da zrobić w szkole, czy tamtego się nie da kupić. Ale ja pokazuję, że wystarczą dwie foremki do pralin, szpachelka, kawałek marmuru i mikrofalówka i już mogą czekoladę temperować i robić praliny, a jak nie mają foremek to mogą robić trufle. I oni to teraz widzą i to jest dla mnie bardzo ważne”. Tomasz Deker

Reasumując, bariery dostrzeżone przez nauczycielki i nauczycieli biorących udział w Projekcie dotyczyły głównie finansów (zakup surowców, brak sprzętu profesjonalnego) i przeszkód systemowych (rozdźwięk pomiędzy uczeniem do egzaminu a uczeniem do rynku; ilość godzin wynikającą z nieadekwatnych do potrzeb rynkowych podstaw programowych / programów przedmiotowych oraz siatek godzinowych). Wątek ten pojawi się przy rekomendacjach wieńczących niniejszy Raport.

3.5. Ocena kompetencji uczestniczek i uczestników dokonana przez eksperta i opiekunów

Nauczycielki/nauczyciele biorący udział w Projekcie byli stale obserwowani i oceniani przez eksperta kluczowego oraz opiekunów praktyk. Osoby nadzorujące pracę uczestniczek i uczestników oceniali postępy w pracy praktykantek i praktykantów wskazując jednocześnie ich słabe i mocne strony oraz wskazówki i rekomendacje na dalszą drogę doskonalenia zawodowego.

Swoją ocenę na temat praktyk oraz nauczycielek i nauczycieli biorących w nich udział wystosował ekspert kluczowy pan Tomasz Deker. W pierwszej kolejności stwierdził, że idea powstania i realizacji Projektu okazała się całkowicie uzasadniona. Był zdania, że nauczyciele powinni poszerzać posiadane kompetencje o wymiar praktyczny. Praktyka bardzo dobrze uzupełnia wiedzę teoretyczną, ponieważ dydaktycy przekazują wówczas aktualne, interesujące oraz ciekawe wiadomości.

„Myślę, że Projekt był naprawdę potrzebny dla środowiska nauczycieli, bo mogli zobaczyć, że tak powiem, jak wygląda praktyka w zakładzie, a nie tylko teoria”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Pan Deker obserwując wszystkie uczestniczące w praktykach osoby słusznie zauważył, że nauczycielki/nauczyciele różnili się między sobą podejściem do samych praktyk. Nauczyciele wykonują specyficzny rodzaj pracy, której warunki są zgoła odmienne od tych panujących w większości przedsiębiorstw i firm. Różnice w organizacji praktyki wynikają już z odrębnych uregulowań prawnych. Pracę nauczycieli reguluje ustawa Karta nauczyciela natomiast prawa i obowiązki pozostałych pracowników określone zostały ustawą Kodeks pracy. Dlatego same praktyki były dla niektórych pierwszą okazją do pracy w pełnym wymiarze czasu, tj. osiem godzin dziennie. Ekspert świadomy istniejących dysproporcji swoimi działaniami od razu chciał przygotować nauczycielki i nauczycieli na inny sposób pracy.

„Większość można powiedzieć, duża większość była zainteresowana, chciała się uczyć, bo też trzeba przyznać, że to jest zupełnie inna praca niż zazwyczaj nauczyciele wykonują. To nie jest praca przerywana co 45 minut z dzwonnikiem i 15 minut przerwy. Tutaj, że tak powiem ciężka praca, to były praktyki, ośmiogodzinne praktyki, gdzie oni uczestniczyli i byli rozliczani”.

W ocenie eksperta osoby przystępujące do Projektu różniły się między sobą podejściem, zaangażowaniem w trakcie praktyk oraz być może i samym rzeczywistym celem, dla którego w zakładzie cukierniczym się znalazły.

Opiniujący pracę nauczycieli ekspert dostrzegł, że na praktykach pojawiały się grupy osób, które były mocno zainteresowane nauką i zdobywaniem praktycznego doświadczenia. Ich zaangażowanie było tak mocne, że pomimo zrealizowania zakładanego w dniu harmonogramu pracy chciały zostać w cukierni dłużej, by zgłębiać swoje kompetencje o zupełnie inne, nowe ciekawostki.

Po takich osobach widać było, że na praktyki przyjechali z własnej, nieprzymuszonej woli, a cukiernictwo stanowi ich pasję, której tajniki i techniki chcą zgłębiać właśnie aktywnie uczestnicząc w tak zorganizowanych zajęciach

„A jak ludzie? To zależy od człowieka. Były grupy, które same wchodziły do cukierni i dodatkowo jeszcze chciały coś więcej. To tylko od ludzi zależało. Ale byli też tacy, zdarzali się, ale nie było ich dużo, dla których to była wycieczka do Sopotu i to było



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego *meritum całej tej rzeczy. Ja jednak wymagałem od nich, żeby przyswoili pewne umiejętności w dużym stopniu, żeby nie był to stracony czas i czasami cisnąłem ze względu na osiągnięcie rezultatu. Ale ogólnie to pozytywnie".*

Poza osobami ambitnymi, szukającymi możliwości rozwoju ekspert spotkał również nauczycieli, którzy do praktyk przystępowali z innym podejściem, traktując je bardziej jako możliwość wyjazdu w inne miejsce, odpoczynku od pracy, a nawet wycieczki. Ekspert określił jednak poziom wymagań względem uczestniczek i uczestników Projektu. Dążył bowiem do tego, by czas praktyk nie został przez nikogo stracony i zmarnowany, a każdy praktykant, nawet wyrażający najmniejszą chęć i zaangażowanie, przyswoił pewne obszary wiedzy i umiejętności.

Przytoczona poniżej wypowiedź eksperta stanowi podsumowanie wyrażonej przez niego opinii na temat podejścia nauczycielek i nauczycieli do szkoleń.

„Większa grupa osób, która u nas była to jest też grupa osób, która jeździ po większości szkoleń. To też jest z jednej strony super, ale to też pokazuje, że jest grupa nauczycieli w Polsce, która chce się uczyć, doszkalać. I to jest dla nich istotne i ważne. A jest też i pewna grupa osób, która po prostu nie chce".

„Wiadomo, że na tylu nauczycieli ilu było to zdarzały się różne osoby – bardziej zaangażowane, mniej zaangażowane. Wiadomo, że osoby, które pracowały już na przykład to bardzo dużo chciały pracować i coś wiedziały. A te osoby na przykład, które nic nie miały do czynienia z cukiernictwem to bardziej odstawały na boku. Ale ogólnie zaangażowanie oceniam bardzo pozytywnie".

Pan Deker potwierdził, że realizacja praktyk w zakładzie cukierniczym przełożyła się na wzrost kompetencji nauczycielek i nauczycieli. Przede wszystkim wykonywana praca umożliwiła im poznać wielu rzeczy nowych, a osobom z pewnym zarysem wiedzy usystematyzować posiadane kompetencje. Osoby czujące potrzebę ustawicznego doszkalania się czerpali z nauki przyjemność, gdyż był ich to podstawowy cel wizyty w cukierni. Osoby posiadający pewny poziom wiedzy



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego otrzymały okazję do zweryfikowania posiadanych umiejętności, uzupełnienia ewentualnych braków.

„Jeśli chodzi o wiedzę z zakresu wykorzystania czekolady to faktycznie było kilka osób, które miały wiedzę znaczącą z tego zakresu. Widać było, że już gdzieś wcześniej z czekoladą miały do czynienia i przynajmniej w tej warstwie teoretycznej to było bardzo na plus. Ale było też tak, że właśnie te osoby były bardziej zaangażowane, a te z wiedzą znikomą albo żadną to gdzieś właśnie bujały w obłokach i jakby wcale nie zależało im na tym, by tą wiedzę zdobyć”.

„Wiele rzeczy było nowością, ale to była tak duża grupa 261 osób, że to ciężko wrzucić wszystkich do jednego garnka. Są nauczyciele, którzy się rozwijają i szkolą, dla których jest to pasja i przyjemność oraz misyjność jakaś w tym, co robią. W tym nauczaniu, ja tak to widzę. Ale są też tacy, dla których to był, że tak powiem obowiązek zrobić i tyle. Większość osób, która się zdecydowała chciała to wykorzystać, dużo rzeczy nowych, część już widzieli. To można było korygować, bo ktoś słyszał o czymś, ale nie do końca wiedział, gdzie, co, jak tam dzwoni. U nas mieli akurat tą możliwość, żeby sobie tą wiedzę doprecyzować”.

O tym, że nauczycielki/nauczyciele poszukiwali wiedzy świadczy fakt, że w trakcie praktyk zadawali dużo pytań odnośnie tematyki funkcjonowania zakładu cukierniczego. Ekspert potwierdził, że pytania kierowane ze strony pedagogów były różne i dotyczyły różnych produktów i surowców.

Ponadto właściciel cukierni wyjaśniał praktykantom sam aspekt ekonomiczny działania tego rodzaju zakładu, który w jego opinii jest równie ważny, co zmyślna receptura na tort. Zatem sam ekspert nie ograniczał się do przekazywania wyłącznej wiedzy na temat chociażby samej czekolady i możliwości jej wykorzystywania, ale poszerzał horyzonty o aspekty biznesowe, które decydują o tym czy cukiernia na rynku się utrzyma bądź z uwagi na wysokie koszty zostanie zamknięta.

„O co najczęściej pytali? To bardzo różnie. To czekolada. Ja też powiem szczerze prowadziłem dodatkowo czekoladę w dużej mierze, dużo rzeczy technicznych.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego *Konkretnie o czekoladę, temperowanie, o użycie, o nowości, o żelowanie, o komponowanie receptur. Czym się sugeruję tworząc receptury czy też robiąc menu, oferty. Tutaj jeszcze też kładłem nacisk na rzeczy ściśle techniczne, na model biznesowy. Nie problem zrobić recepturę, która będzie super tortem, ale nie sprzedaje się w naszych warunkach, bo coś tam, bo coś tam, na tej zasadzie. Bo jest na przykład stosunkowo za droga, z za drogich składników".*

Tematyka funkcjonowania cukierni w realnych warunkach rynkowych była również przedmiotem zainteresowania samych nauczycielek i nauczycieli.

„Jesteśmy młodą firmą, która gdzieś się tam pojawiła, nie było nas wcześniej. A po pierwsze Projekt, po drugie dużą część wykroiliśmy z rynku Trójmiejskiego, więc mieli troszkę pytań odnośnie właśnie tego wszystkiego".

Sam fakt, że nauczycielki i nauczyciele mieli sposobność pracy w renomowanej cukierni sprawił, że poza wiedzą praktyczną chcieli pozyskiwać informację o sposobie organizacji i działania cukierni, ale również o praktycznym stosowaniu poszczególnych surowców czy też aspektach ekonomicznych i ostatecznym rozrachunku bazowania na produktach z pozoru tańszych i na profesjonalnych składniach.

„Uczę ich też takiej ekonomii cukierniczej, że nie koniecznie to co najtańsze – na przykład kuwertura z Lidla – jest w istocie najtańszą czekoladą do pracy, bo do niej trzeba dokupić jeszcze tłuszcz kakaowy – droższy niż sama czekolada. Więc staram się im przekazać, żeby te czynniki brali pod uwagę i w tej perspektywie warto korzystać z czekolady profesjonalnej. Że te produkty profesjonalne to nie tylko płacimy za markę, ale one w istocie mają szereg istotnych walorów. Też jak widzą jakie pracochłonne jest robienie pralin, że osobno góra, dół, korpus, nadzienie, to już się nie dziwią, że te praliny kosztują po 200 złotych za kilogram, i żeby takiej logiki mogli też nauczyć młodzież w swoich szkołach, nauczyć takich realiów tego zawodu”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

„Też musiałem akcentować, że nawet standardowe produkty się zmieniają, że szarlotka to teraz żeby się sprzedała to musi mieć w sobie rodzyunki, żurawinę. Czyli trzeba było jakieś ich nawyki, stereotypy obalać, wskazywać zmienność tej branży, jej otwartość na nowość, na potrzeby i oczekiwania klienta”.

Sami opiekunowie praktyk przyznali, że większość nauczycielek i nauczycieli aktywnie podchodziła do wykonywanych obowiązków. Oczywiście były przypadki osób, które na przykład usilnie chciały ograniczyć się do „patrzenia” wykazując przy tym bardzo niski stopień aktywności. Praktykanci różnili się między sobą poziomem wiedzy, aktywności, stopniem zaangażowania oraz zainteresowaniami, jednak większość – bez względu na startowy poziom i zakres wiedzy i umiejętności – dzięki otwartości, zaangażowaniu i ambitnemu podejściu do uczenia się w trakcie praktyk znacząco skorzystała na Projekcie.

„Chcieli pracować, pytali się dużo, próbowali dużo rzeczy. W przypadku, gdy coś nie wychodziło próbowali jeszcze raz”.

„Każdą osobę interesowało coś innego, ale ogólnie etapy, jak to wygląda. Produkcja, sposób dekorowania tortów, etapy produkcji”.

„Wszystkie Panie są pilne, ale z ich wiedzą jest jak zwykle. Dwie z pań mają dużą wiedzę, dużą, bo od lat uczą klasy cukiernicze, ale ta ich wiedza też niestety jest w wielu zakresach przestarzała i odległa od tego jaka dziś jest technologia, surowce, trendy w cukiernictwie. Dlatego nawet te dwie panie były często zaskoczone stosowaną tu technologią czy spektrum wykorzystywanych surowców, czy też sposobami dekorowania. Te Panie są starsze, od wielu lat uczą, więc szczególnie ta znana im technologia jest przestarzała. Reszta praktykantek ma wiedzę bardzo podstawową, tak że czasem nie wiem nawet o co im chodzi, pytają o tak elementarne kwestie, że często ja jestem zaskoczony. Ale się starają, pytają i pytają, chociaż jest to męczące chwilami bo te pytania dotyczą podstaw podstaw. Jeśli chodzi o znajomość parku maszynowego to jest słabo, praktykantki ich nie znają, z wyjątkiem 2 praktykantek o których wspomniałem, które znają mieszadła, piece, etc. Nawet z

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego *produktów, surowców to znają tylko podstawy, na przykład nie znają ciasta filo, albo mają wyobrażenie, że są trzy rodzaje czekolady – mleczna, biała i ciemna a tymczasem jest 10 i one się bardzo temu dziwią*”. Piotr Grzywacz

„Postępy robiły w bardzo różnym tempie, zależnym od tego co i w jakich zakresach wiedziały i potrafiły na początku, ale robiły je, dzięki zapalowi i pilności w nauce”.
Piotr Grzywacz

„Wiedza oczywiście wzrosła u wszystkich, mimo tych różnic w postawach. Ale w różnych zakresach, obszarach, bo i wiedza i umiejętności na wstępie praktyk były różne ”. Dariusz Śliwiński.

„Ich wiedza na początku była znikoma, ale dlatego też pytały tyle i tak pilnie podchodziły do nauki. Dlatego też interesowało je wszystko co się działo na produkcji. Większość nigdy nie składała tortów, więc bardzo je te działania interesowały, tak samo zresztą jak mini torciki. Wcześniej nie widziały takich ciast jak my tu robimy, były zafascynowane czekoladą”. Dariusz Śliwiński

3.6. Ocena Projektu

Każda z 261 osób biorących udział w Projekcie kończąc go dokonała subiektywnej oceny jego poszczególnych elementów. Wszystkie uzyskane w ten sposób oceny były sumowane i uśredniane celem przedstawienia jednej, reprezentatywnej dla całej badanej populacji noty. Oceniany był przede wszystkim czynnik ludzki, bez którego niniejszy Projekt nie miałby prawa bytu. Program praktyk i same zajęcia w zakładach gastronomicznych zostały stworzone przez ludzi chcących dzielić się posiadany doświadczeniem, wiedzą, umiejętnościami oraz profesjonalizmem z osobami poszukującymi wskazanych wartości. Oceny przyznane opiekunom i trenerom stanowić będą odpowiedź czy i w jakim stopniu osoby oddelegowane im do pomocy wywiązywały się ze swoich obowiązków wobec nauczycielek i nauczycieli. Ważne jest bowiem określenie czy uczestniczki/uczestnicy Projektu otrzymali niezbędne wsparcie merytoryczne ze strony osób odpowiedzialnych za jego przekazanie.

Badane osoby oceniły również stronę organizacyjną Projektu. Jej prawidłowe funkcjonowanie jest niewątpliwie bardzo istotne do ostatecznego powodzenia



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego chociażby procesu rekrutacji. Przepływ informacji oraz kontakt z petentem odbywa się już na samym początku. Dlatego ważne jest, by od tego momentu wszelkie działania podejmowane w ramach Projektu były odpowiednio przemyślane i zorganizowane. Przyznawane w tym aspekcie oceny wskażą poziom zadowolenia uczestniczek/uczestników Projektu między innymi z pomocy udzielonej między innymi przez pracowników Biura Projektu.

Wystawiona przez uczestniczki/uczestników merytoryczna ocena wskazywała czy i w jakim stopniu zdaniem badanych zostały spełnione ich oczekiwania dotyczące Projektu. Ponadto w ocenie merytorycznej nauczycielki/nauczyciele wyrazili swoją opinię na temat programu praktyk oraz warunków jego realizacji. Oceniając Projekt badani wskazali również, jakie korzyści osiągnęli w czasie praktyk. Wpływ na ocenę merytoryczną miały w szczególności pozyskane w trakcie Projektu informacje, wiedza oraz umiejętności, ponieważ przez ich pryzmat uczestniczki/uczestnicy mogli wskazać czy ich oczekiwania i cele samego Projektu zostały spełnione.

3.6.1. Ocena organizacyjna Projektu

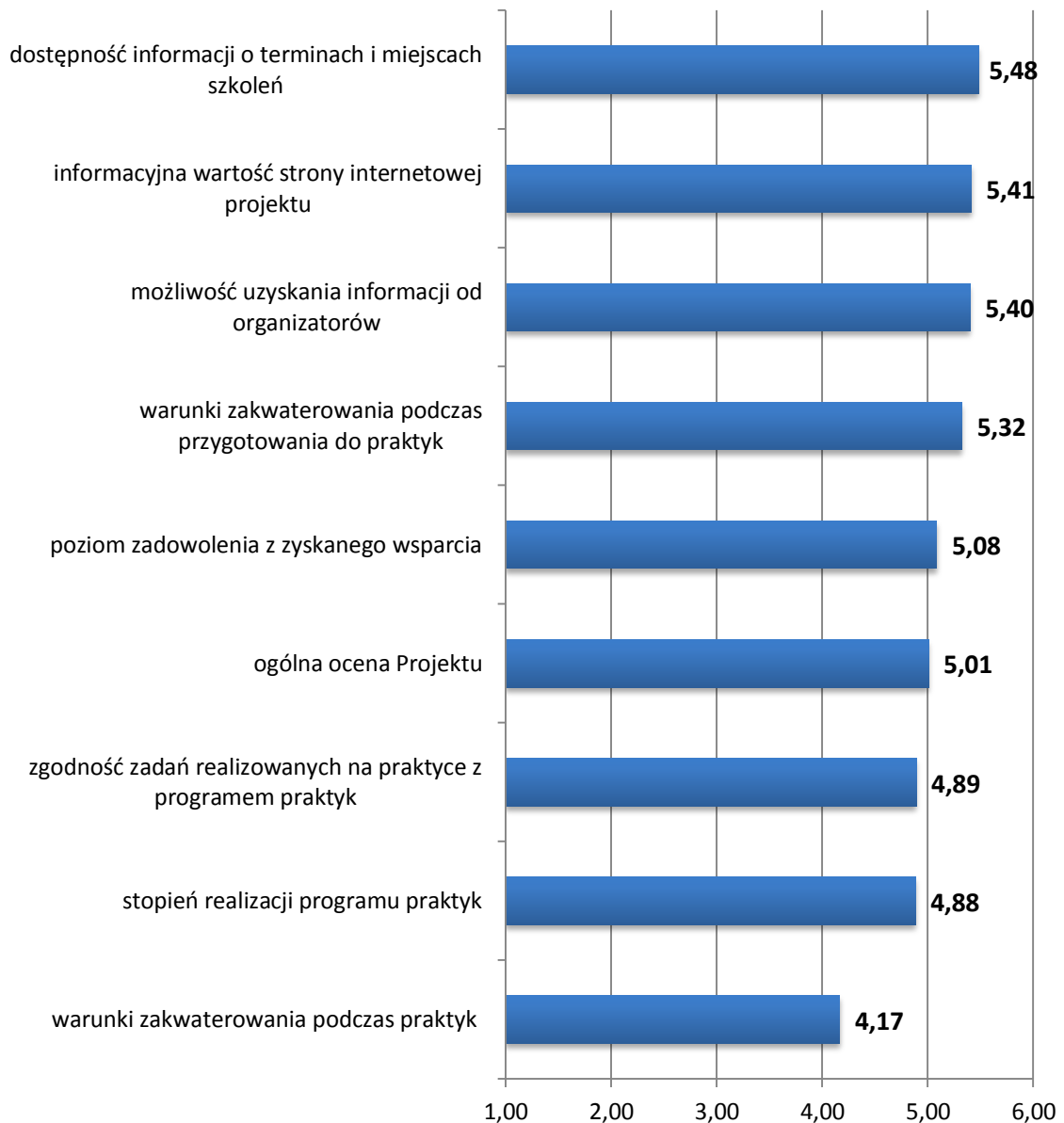
W pierwszej kolejności przedstawiona została ocena organizacyjna Projektu. Badani w ten sposób wypowiedzieli się w jakim stopniu czują się usatysfakcjonowani tego rodzaju wsparciem ze strony pracowników Biura. Ocena polegała na wyborze jednej oceny z sześciopunktowej skali, gdzie 6 oznaczała ocenę najwyższą, natomiast 1 ocenę najniższą. Uzyskane w ten sposób oceny zostały uśrednione i zaprezentowane na wykresie 12.

Przyznawane przez badanych oceny świadczą o ich wysokim zadowoleniu z uzyskanego wsparcia ze strony organizacyjnej. W szczególności docenili dostępność informacji o terminach i miejscach szkoleń (średnia ocen 5,48). Ich zdaniem wysoka ocena należała się również informacyjnej wartości strony internetowej Projektu (średnia ocen 5,41) oraz możliwości uzyskania informacji od organizatorów (średnia ocen 5,40). Należy zaznaczyć, że uczestniczki/uczestnicy wysoko ocenili warunki zakwaterowania, jakie zostały im zapewnione podczas przygotowywania do praktyk (średnia ocen 5,32). W przeświadczeniu nauczycielek i nauczycieli organizator etapu przygotowawczego stworzył odpowiednie warunki do odpoczynku i regeneracji po ciężkim dniu pracy. Ogólny poziom zadowolenia z uzyskanego wsparcia ankietowane



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego osoby oceniły na bardzo dobrze (średnia 5,08). Nieznacznie niżej badani ocenili ogólnie cały Projekt (średnia ocen 5,01).

Wykres 12. Oceny strony organizacyjnej Projektu



Źródło: opracowanie własne, n=261

Ocenę dobrą, a zarazem najniższą w zestawieniu uczestniczki/uczestnicy przyznali warunkom zakwaterowania zastanym już podczas praktyk (średnia ocen 4,17). Pozostałe oceny przyznawane organizacji Projektu dotyczyły stopnia realizacji

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego programu praktyk, który w przekonaniu badanych oceniony został bardzo wysoko (średnia ocen 4,88), podobnie jak zgodność zadań realizowanych na praktyce z programem praktyk (średnia ocen 4,89).

Organizacja Projektu była jednym z tematów rozmów przeprowadzonych z losowo wybranymi nauczycielkami i nauczycielami. Respondenci badania na pytanie o organizację za każdym razem podkreślali, że tą stronę Projektu należy ocenić wysoko. Żadna z osób, z którą uczestniczyła w rozmowie nie skierowała zastrzeżenia co do pracy pracowników Biura. Brakowało również opinii, że jakaś informacja nie dotarła na czas bądź o jakimś wydarzeniu uczestniczka lub uczestnik nie zostali właściwie poinformowali.

„Wszystko było w porządku. Nawet jak tam jakieś filmiki były to nam pan zgrywał. Obiecał zgrać na płyty, dał nam te płyty, więc jeżeli o to chodzi rzeczywiście było dobrze”.

„Nie było żadnych problemów”.

„Tutaj organizacja bez zastrzeżeń. Bardzo pozytywnie oceniam”.

„Wszystko było związane na ostatni guzik”.

„Oceniam bardzo wysoko pracę wszystkich pracowników Projektu i tych, którzy prowadzili zajęcia, i tych, którzy byli odpowiedzialni za organizację”.

„Wszystko było zorganizowane tak, jak powinno”.

„Nie mam zastrzeżeń, wszystko mi odpowiadało”.

„Jak najbardziej pozytywnie. Wszystko było jasne, informacje były podane we właściwym czasie”.

„Z Biura Projektu wszystko dostawaliśmy na czas”.

„Byliśmy informowani. Wiedzieliśmy gdzie, w jakich terminach, wszystko było na czas. Informowano nas, więc pod tym względem wszystko było w porządku”.

„To znaczy pani Ania [specjalistka Biura Projektu] niesamowita w ogóle pod każdym względem. Rewelacyjna, bardzo zorganizowana, przemiła, rzetelna, same superlatywy.”



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Informacja rzetelna, szybka odpowiedź, szybka reakcja, jeżeli był jakiś problem”.

„Wszystko było w porządku, za bilety nam zwrócono, więc było dobrze”.

„Hotel był dobry, mieliśmy dwuosobowe i jednoosobowe pokoje, wyżywienie naprawdę dobre”.

„Organizacja była bardzo dobra, bo wszelkie informacje były dostępne. Także nie było tutaj żadnego problemu, czy z dojazdem. Bardzo dobra organizacja”.

„Wszystko było w porządku, nie było żadnych problemów. Informacje najczęściej docierały drogą mailową, tak chcieliśmy nawet”.

„Nie było żadnych problemów. Nie mam żadnych zastrzeżeń. Kontakt mailowy i telefoniczny. Gdybym miała jakieś zastrzeżenie to z pewnością bym pamiętała”.

„Myślę, że kontakt z biurem był w miarę przyzwoity, nie było problemów. To było wszystko dograne”.

„Ja to odbieram cały czas na plus, ponieważ w każdy dzień mieliśmy fachową pomoc, mieliśmy dobrze przekazane informacje i wszystko zgrywało się fajnie w czasie”.

„Ze strony biura wszystko było jak najbardziej w porządku. Także tutaj nie mam zastrzeżeń. Kontakt polegał na wysyłaniu wiadomości tekstowych. Pani, która się nami zajmowała, która prowadziła ten Projekt, wysyłała nam część materiałów czy to drogą elektroniczną czy też jakimiś krótkimi wiadomościami (sms) się z nami kontaktowała. Ogólnie wszystko na bieżąco wiedzieliśmy”.

Przytoczone powyżej komentarze potwierdzają zasadność wystawionych w czasie badania ewaluacyjnego wysokich ocen. Opinie uczestników Projektu oraz oceny przyznane organizacji potwierdzają, że poziom zadowolenia ze wsparcia uzyskanego w zakresie strony informacyjnej był bardzo wysoki. W tym momencie należy jednak zaznaczyć, że osoby uczestniczące w Projekcie w pierwszych grupach (od 1 do 3) zgłaszały swoje niezadowolenie z jakości przepływu informacji między pracownikami Biura a nimi, co podkreśliła w swoich analizach Asystentka do spraw ewaluacji przytaczając konkretne wypowiedzi badanych osób. Reakcja kierownika Projektu po otrzymaniu informacji o istniejącym problemie była natychmiastowa i



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego usprawniono sposób komunikacji. Od tego momentu Asystentka do spraw ewaluacji nie wskazała w analizach przypadku, gdzie nauczycielka lub nauczyciel wskazywałoby brak wsparcia w obszarze uzyskania jakiegokolwiek informacji związanej z Projektem. Ponadto późniejsi rozmówcy i rozmówczynie wskazywali, że kontakt z pracownikami Biura jest bardzo dobry, chwaląc w szczególności szybki czas reakcji, profesjonalną i miłą obsługę.

3.6.2. Ocena ekspertów i opiekunów

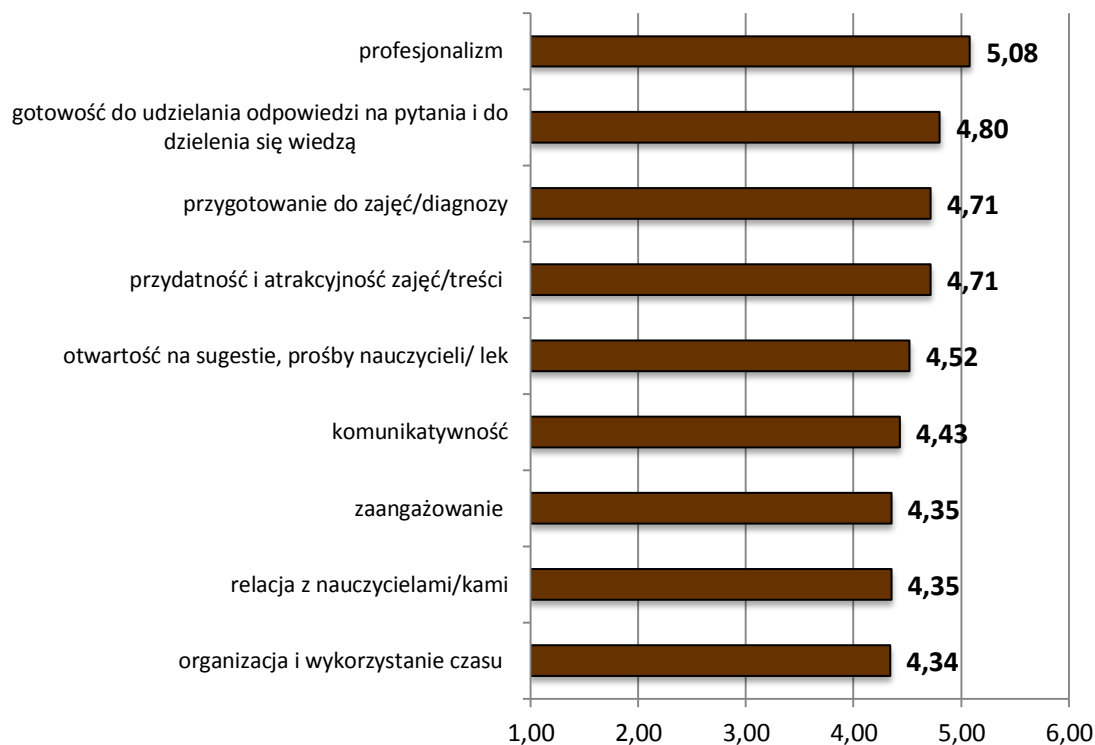
Nauczycielki i nauczyciele biorący udział w Projekcie mogli liczyć na wsparcie ze strony ekspertów, trenerów i opiekunów, z którymi przebywali na co dzień podczas wspólnych zajęć. Oceny osób zajmujących się bezpośrednią nauką uczestniczek i uczestników zostały przedstawione poniżej.

Pierwsza została przedstawiona ocena eksperta kluczowego, którym w Projekcie był Tomasz Deker. Jest to wybitna postać współczesnego, polskiego cukiernictwa. Mistrz cukiernictwa, współwłaściciel sieci cukierni, członek wielu prestiżowych stowarzyszeń. Był on również głównym inicjatorem powstania Projektu Pâtissier & Chocolatier – Mistrzowie Nauczycielom Zawodu. W jego opinii branża cukiernicza rozwija się w Polsce bardzo dobrze mimo odczuwalnego spowolnienia gospodarczego, jednakże brak odpowiednio przygotowanej kadry pracowniczej w postaci przyszłych absolwentów wpłynie negatywnie na branżę cukierniczą.

Oceny przyznane ekspertowi należy uznać za wysokie, w niewielkim stopniu zróżnicowane (różnica między oceną najwyższą, a najniższą nie przekracza 1 punktu). Najwyższą ocenę ekspert kluczowy otrzymał za swój profesjonalizm (średnia ocen 5,08). W dalszej kolejności oceniony został za gotowość do udzielania odpowiedzi na pytania i do dzielenia się wiedzą (średnia ocen 4,80), przygotowanie do zajęć (średnia ocen 4,71) oraz przydatność i atrakcyjność prowadzonych przez siebie zajęć oraz przekazywanych podczas nich treści (średnia ocen 4,71).

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykres 13. Ocena eksperta kluczowego – Tomasz Deker



Źródło: opracowanie własne, n=261

Z kolei wysokie oceny nauczycielki/nauczyciele przyznali panu Dekerowi z organizację i wykorzystanie czasu (średnia ocen 4,34), jakość nawiązanych relacji (średnia ocen 4,35), zaangażowanie (średnia ocen 4,35), komunikatywność (średnia ocen 4,43) oraz otwartość na sugestie i prośby uczestniczek i uczestników (średnia ocen 4,52).

W przeprowadzonych wywiadach nauczycielki i nauczyciele doceniały/li przede wszystkim profesjonalizm Tomasza Dekera oraz fakt, że nie tylko w trakcie prowadzonych przez niego paneli dotyczących czekolady, ale również w trakcie przebiegu praktyk na bieżąco udzielał m rad i wskazówek. Ważne było dla nich również oficjalne przywitanie na praktykach, w trakcie, którego objaśniane były zasady przebywania w przedsiębiorstwie, ale również ekspert zapewniał praktykantki i praktykantów o tym że cały personel jest otwarty na ich pytania, potrzeby.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„I pierwszego dnia było takie przywitanie oficjalne, miło było, o wymogach mówił w kwestach stroju, biżuterii. I od tego czasu czujnym okiem cały czas prowadził nas, sprawdzał jak sobie radzimy i nie krytykuje tylko życzliwie”.

„Na początku Pan Deker nam wszystko bardzo ładnie i obszernie wytłumaczył: jakie są rodzaje czekolady, jakie są właściwości każdego z tych rodzajów, jakie ich wykorzystanie, czym się różnią czekolady od kuwertur. Później mieliśmy praktyczną część, czyli głównie temperowanie na marmurze, wylewanie form do pralin – pierwsze było stresujące, ale później stres opadł i już poszło dobrze”.

„Relacje z ekspertem poprawne. Zazwyczaj jest zajęty, ale na warsztatach z czekolady idealnie merytorycznie, komunikacyjnie.

„Na pytania wszystkie odpowiadał. W trakcie szkolenia z czekolady to pokazał swój profesjonalizm”.

„Ale też poza warsztatami przychodzi na produkcję, patrzy co my robimy, udziela na bieżąco nam różnych wskazówek, podpowiada”.

„No nie szczędził uwag, bardzo skrupulatnie poprowadzone zajęcia”.

„Bardzo profesjonalny, ciekawe zajęcia”.

„Na początku wyjaśnione były podstawy technologiczne, był pokaz, każdy z nas mógł to przećwiczyć, tak, że bardzo cenne zajęcia i dobrze przeprowadzone”.

„Tak, było to bardzo dobrze przeprowadzone te warsztaty z czekolady, że krok po kroczku, raczej powoli i na każdym etapie informacja zwrotna od razu, żeby jakiegoś błędu nie powielić”.

„Bardzo profesjonalny, świetnie przygotowany”.

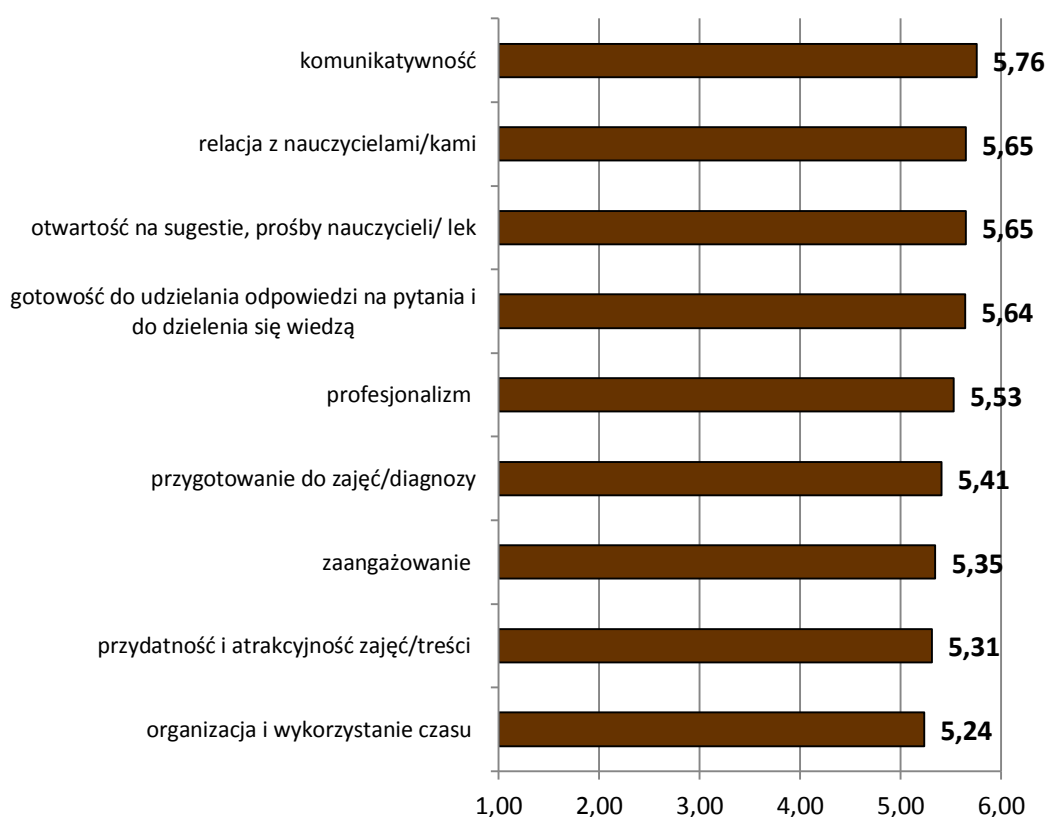
„Krok po kroku tłumaczenie, pokaz i pilnowanie jak my ćwiczymy i czy nam wychodzi, bardzo fajne te warsztaty z nim były”.

Wnioskodawca Projektu, mianowicie spółka T. Deker Patisserie & Chocolatier s.c. w ramach Projektu współpracował ze Stowarzyszeniem Kucharzy Polskich, które prowadzi w Gdańsku Pomorską Akademię Kulinarą stanowiącą miejsce szkoleń skierowanych w stronę nauczycieli, kucharzy i cukierników. Stowarzyszenie



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego reprezentował Krzysztof Szulborski pełniący w Projekcie funkcję trenera cukiernictwa i deserów. W ramach swoich obowiązków przedstawił uczestniczkom/uczestnikom szkolenia tematykę szkolenia oraz ogólne informacje o Projekcie. Omówił z nauczycielkami/nauczycielami ogólnie przyjęte zasady tworzenia deserów w sposób nowatorski, zgodny z najnowszymi trendami kulinarnymi na świecie. Przygotowywał z uczestniczkami/uczestnikami różnego rodzaju deser, ciasta czy też dekoracje cukiernicze.

Wykres 14. Ocena trenera cukiernictwa i deserów – Krzysztof Szulborski



Źródło: opracowanie własne, n=261

Zdaniem nauczycielek/nauczycieli pracę wykonaną przez pana Szulborskiego należało ocenić bardzo wysoko (wykres 17). Najwyższą ocenę otrzymał za komunikatywność (średnia ocen 5,76). Badani docenili trenera za umiejętne budowanie relacji (średnia ocen 5,65), otwartość na sugestie i pojawiające się prośby (średnia ocen 5,65), gotowość do udzielania odpowiedzi na pytania i do dzielenia się



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego wiedzą (średnia ocen 5,64), profesjonalizm (średnia ocen 5,53). Wszystkie prezentowane przez trenera cechy zostały pozytywnie zaopiniowane przez nauczycielki/nauczycieli mających możliwość pracy pod jego kierunkiem.

Praktykantki i praktykanci wypowiadały/li się o Krzysztofie Szulborskim w samych superlatywach. Doceniano jego otwartość, serdeczność i gotowość do dzielenia się z nimi jego profesjonalną wiedzą i długoletnim doświadczeniem cukierniczym. Podkreślano, że duży wpływ na efektywność ich uczenia się podczas przygotowania do praktyk miała serdeczna, niemal rodzinna atmosfera, którą Krzysztof Szulborski stworzył w swojej akademii, ja również to, że każde zadanie było wykonywane powoli, krok po kroku, z bieżącą informacją zwrotną.

„Bardzo fajna atmosfera, bardzo spokojnie się tam pracowało, więc pozytywne wrażenia. Bardzo nie nerwowo, sympatycznie”.

„Tak, i taka otwarta atmosfera tam była u pana Krzysztofa, bez nerwów, spokojnie wszystko”.

„I zajęcia z Krzysztofem Szulborskim to bardzo ciekawe, pouczające, dużo praktycznych ćwiczeń i cennych wskazówek dotyczących szczególnie nowych ciekawych deserów. Dodatkowo atmosfera tych zajęć bardzo serdeczna, otwarta, przyjacielska, co wpłynęło na łatwość i efektywność naszego uczenia się”.

„Bardzo fajna atmosfera i bardzo dużo ciekawych rzeczy praktycznych, szczególnie odnośnie deserów się nauczyliśmy”.

„Praca szybko, sprawnie, w bardzo miłej atmosferze”.

„Bardzo otwarty człowiek, spełnił wszystkie nasze oczekiwania”.

„Na bardzo wysokim poziomie umiejętności interpersonalne. I to, że rozpoczął się od zasady, że mówimy sobie po imieniu, i to już jest całkiem inny punkt wyjścia do nauki”.

„Dał nam materiały też na pendrivie, bardzo fajnie, dużo cierpliwości i otwartości”.

W wypowiedziach w trakcie wywiadów pojawiły się również informacje wskazujące, iż produkty poznane i przećwiczone w trakcie tygodnia spędzonego w

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego PAK da się w pełni przenieść na grunt szkolnych pracowni i zajęć z młodzieżą, bowiem były to produkty bazujące na prostych, powszechnie dostępnych surowcach, tanich a jednocześnie opierały się o ciekawy cukierniczy „design”.

„Tu było bardzo dużo tych rzeczy, które możemy bez barier przenieść od razu do pracowni szkolnej – desery były proste, na bazie łatwo dostępnych produktów”.

„Bardzo przydatne były te zajęcia, bo przekazał nam fajne proste desery na miarę szkoły, na miarę surowców i sprzętu, niby coś starego, ale w owym wydaniu”.

„Super było to, że szybkie i proste ale i ładnie wyglądające desery, które my możemy w całości wykorzystać w szkole i pod kątem finansowym i pod kątem czasu potrzebnego na ich wykonanie”.

„Ja jestem bardzo zadowolona, bo już trzeci raz uczestniczę w projekcie, w którym wstępne informacje są przekazywane właśnie w Pomorskiej Akademii Kulinarnej. I osobowość pana Krzysztofa Szulborskiego sprawia to, że wiedza i umiejętności są zdobywane w ciepłej, serdecznej atmosferze i o wszystko możemy pytać, ten kontakt jest bardzo przyjacielski i z tego płyną ogromne korzyści”.

Ważną rolę w Projekcie pełnili opiekunowie praktyk (oraz cały pozostały personel przedsiębiorstwa), którzy przebywali z uczestniczkami oraz uczestnikami w każdym z 10 dni praktyk w przedsiębiorstwie cukierniczym. Praktykujące osoby były dzielone na dwie grupy. Dokonany podział obligował uczestniczące w praktykach osoby do realizacji zajęć w określonych porach (od godziny 6:00 do godziny 14:00 oraz od godziny 14:00 do godziny 22:00). Przyjęcie takiego sposobu organizacji przebiegu praktyk w opinii eksperta kluczowego umożliwiło sprawne ich prowadzenie i ułatwiło realizację poszczególnych modułów programu praktyk.

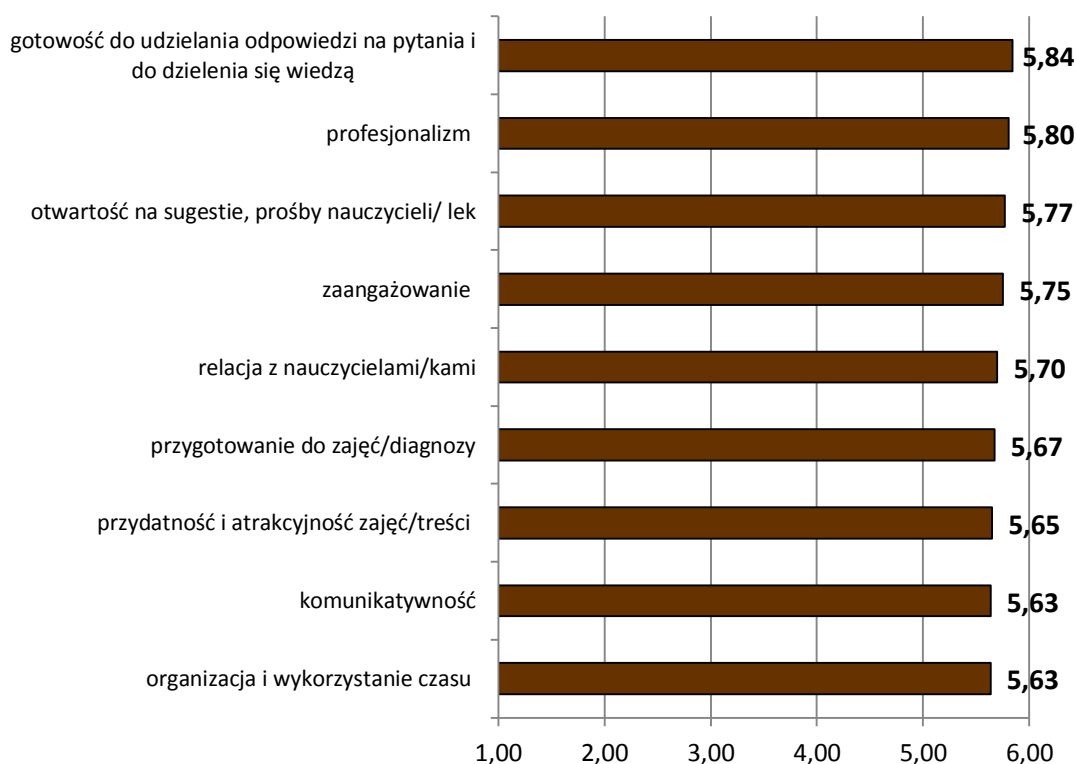
Opiekun praktyk spotykał się codziennie z uczestnikami/uczestniczkami Projektu przed rozpoczęciem zajęć celem szczegółowego omówienia planu dnia pod kątem czego, na jakim dziale i stanowisku w przedsiębiorstwie można się nauczyć. Opiekunowie dokonywali podziału grupy na mniejsze podgrupy, a następnie kierowali osoby do obserwowania i wykonywania poszczególnych zadań.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Opiekunowie praktyk skrupulatnie dbali i pilnowali, by w ciągu dnia każda osoba realizująca praktyki wykonywała przydzielone zadania zamiennie na wszystkich stanowiskach. W ten sposób dążono do wyeliminowania sytuacji, w której jakiś uczestnik bądź uczestniczka nie wykonali ściśle określonej czynności lub produktu. Opiekunowie przydzielali konkretne zadania uczestniczkom i uczestnikom przekazując jednocześnie informacje na jakich działach i stanowiskach niniejsze polecenie będą mogli wykonać. Opiekunowie gospodarowali nauczycielom dodatkowy czas, o którego wykorzystaniu decydowali sami praktykanci. W ten sposób po realizacji obowiązkowych zadań uczestniczki/uczestnicy otrzymali okazję do dodatkowej pracy interesujących ich stanowiskach.

Pierwszym ocenianym opiekunem praktyk był pan Piotr Grzywacz.

Wykres 15. Ocena opiekuna praktyk – Piotr Grzywacz



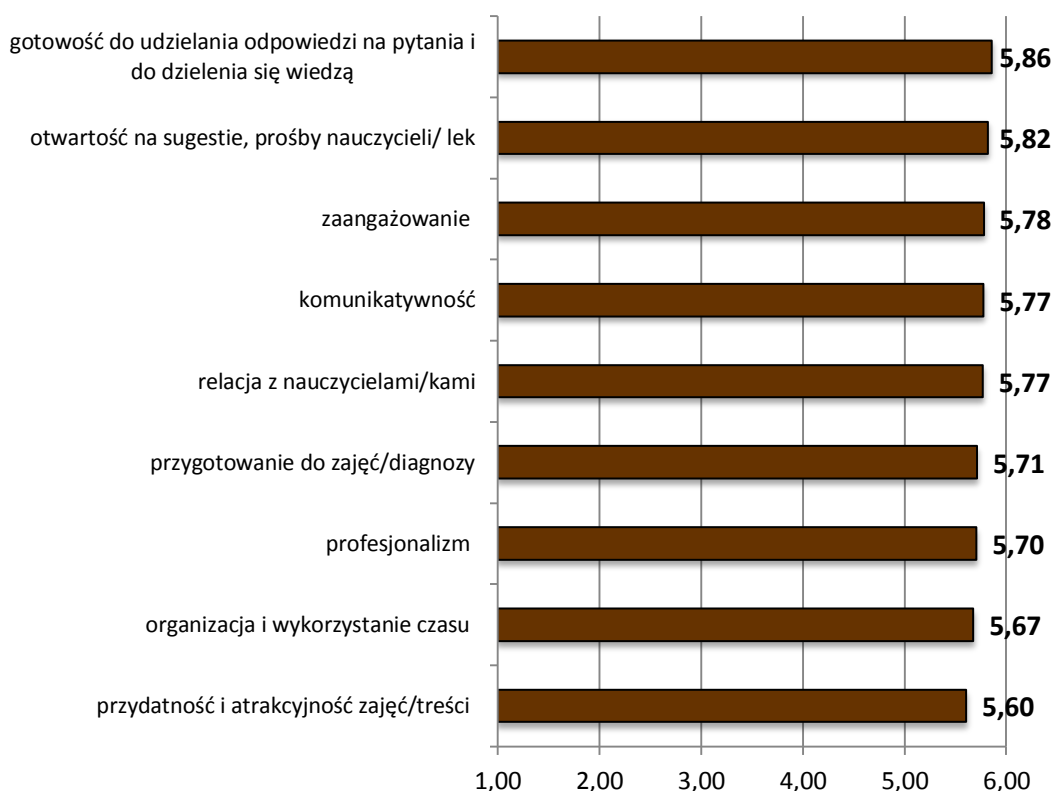
Źródło: opracowanie własne, n=136

Oceny wystawione panu Piotrowi świadczą o tym, że nauczycielki/nauczyciele uważali go za bardzo dobrego opiekuna praktyk, za osobę

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego właściwą do zajmowania takiej funkcji. Badani byli w szczególności usatysfakcjonowani jego gotowością do udzielania odpowiedzi na pojawiające się w czasie praktyk pytania oraz dzielenia się swoją wiedzą i doświadczeniem (średnia ocen 5,84). Ponadto bardzo wysoko respondenci ocenili jego profesjonalizm (średnia ocen 5,80), otwartość na sugestie i pojawiające się ze strony praktykantów pytania (średnia ocen 5,77), zaangażowanie (średnia ocen 5,75), relacje (średnia ocen 5,70), przygotowanie do zajęć (średnia ocen 5,65), komunikatywność (średnia ocen 5,63) oraz organizację i wykorzystanie czasu zajęć (średnia ocen 5,63).

Drugim ocenianym opiekunem praktyk był pan Dariusz Śliwiński.

Wykres 16. Ocena opiekuna praktyk – Dariusz Śliwiński



Źródło: opracowanie własne, n=125

Pan Dariusz został oceniony podobnie jak pan Piotr, a więc bardzo wysoko. Nauczycielki/nauczyciele również w przypadku drugiego z opiekunów uznali, że najwyższa nota należy mu się za gotowość do udzielania odpowiedzi na pojawiające się w trakcie zajęć pytania, wątpliwości, problemy oraz widoczną chęć dzielenia się



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego posiadana wiedza, wyjaśniania, pomagania i wspierania praktykantów (średnia ocen 5,86). Druga pod względem oceny opiekuna była jego otwartość na różnego rodzaju sugestie oraz prośby praktykantów (średnia ocen 5,82). Pozostałe bardzo wysokie oceny badani przyznali opiekunowi za jego zaangażowanie (średnia ocen 5,78), komunikatywność (średnia ocen 5,77), relacje (średnia ocen 5,77), przygotowanie do zajęć (średnia ocen 5,71), profesjonalizm (średnia ocen 5,70), organizację i wykorzystanie czasu (średnia ocen (5,67) oraz przydatność i atrakcyjność prowadzonych przez siebie zajęć (średnia ocen 5,60).

W opiniach dotyczących Opiekunów Praktyk dominowało akcentowanie ich otwartości, cierpliwości, gotowości do odpowiadania na każde pytanie (nawet te dotyczące kwestii cukierniczego abecadła), nielimitowanie prezentowanie poszczególnych etapów wykonania, jeśli tylko była ze strony nauczycielek / i taka prośba, jak również otwartość na wykonywanie zadań dodatkowych (nieobjętych programem praktyk).

„Jeżeli chodzi o pracowników to jak najbardziej. Ci panowie, którzy się nami opiekowali jak były jakieś pytania, na wszystkie udzielali odpowiedzi. Pokazywali na przykład jak ciasto francuskie się robi, duńskie. Naprawdę mili, serdeczni opiekunowie, pracownicy również”.

„Oceniam opiekunów bardzo wysoko, jak najwyżej się tylko da. Na każde pytanie była odpowiedź i jeszcze jakieś dodatkowe uwagi, także pozytywnie”.

„Ci opiekunowie, cały personel bardzo chętnie pokazywali jeszcze dodatkowo różne takie jakieś rzeczy, także też pozytywnie”.

„Opiekunowie starali się pomóc w wykonaniu oraz pokazać, jak to wygląda z drugiej strony. Co można byłoby zrobić nawet jeśli coś się popsuje, co można było dodać, żeby to naprawić, więc naprawdę w porządku”.

„Opiekunowie byli otwarci, służyli pomocą, podpowiadali, pomagali, także jak najlepiej oceniam opiekunów”.

„Bardzo przyjaźni opiekunowie, dobrze do nas nastawieni. Starali się jak mogli, wykazali się dużą cierpliwością”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Tutaj było prawidłowe zaangażowanie, w tym opiekunowie jak najbardziej. Aktywnie uczestniczyliśmy i dekorowaliśmy, przyglądaliśmy się, także wrażenia bardzo pozytywne”.

„Można było pytać i zawsze uzyskaliśmy odpowiedź. Wiedzieliśmy jak to jest praktycznie. Nawet jakieś tam gramatury czy jakieś receptury nam podawali. Dlatego jak najbardziej dobra ocena dla jednego jak i drugiego opiekuna”.

„My byliśmy tacy dociekliwi, więc na początku wydawało się, że jesteśmy troszeczkę dokuczliwi, ale jak już się przyzwyczaił do tych wszystkich naszych pytań to naprawdę wszystko nam pokazywał, rzetelnie tłumaczył, wychodził naprzeciw naszym potrzebom. Taki łatwy i prosty sposób komunikacji. Nie wywyższał się w żaden sposób. Był naprawdę otwarty, zawsze chętny do współpracy, bardzo pomocny”.

„Bardzo sympatyczni ludzie, którzy bardzo ładnie poprowadzili zajęcia, także ja nie mam żadnego negatywnego stosunku do tych praktyk”.

„Opiekunowie się nami zajmowali, udzielali nam odpowiedzi na zadane pytania. Pozwalali robić nam zdjęcia niektórych rzeczy, które wykonywaliśmy, także naprawdę byli mili, sympatyczni i bardzo wspierali”.

„Myślę, że była bardzo miła atmosfera. Naszym opiekunem w Sopocie był pan Piotr, który bardzo się starał. Bardzo dużo nam pokazał i dbał o to byśmy się dobrze czuli”.

„Widać jest, że to osoba, która się zna na tym, wie co robi i byliśmy zadowolone, że mogłyśmy tutaj zadawać jakieś pytania i bardzo chętnie na nie odpowiadał. I po prostu taka miła, wyrozumiała osoba naprawdę”.

„Opiekunów mieliśmy bardzo dobrych, fajnych, sympatycznych. Na zadane pytanie potrafili udzielić nam odpowiedzi. Byli bardzo podobnie, nie było z ich strony żadnego nie wiem, nie powiem czy coś takiego.”

„Opiekunowie obaj to się na maksa spełniają, w 100% a nawet więcej się spełniają w roli opiekunów, dostarczają wszelkich informacji. I nie mam przy nich takiej opcji, że my się boimy o coś poprosić czy zapytać kiedy czegoś nie umiemy. Za każdym razem pokazują, tłumaczą, dodatkowo uśmiech, życzliwość ogromna. Chwała im za to”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Nie ma żadnych barier w naszym dostępie tu do wiedzy. Wszyscy nam odpowiadają na wszystkie pytania, na bieżąco, obszernie, o wszystko możemy dopytać, jest cierpliwość, jest uprzejmość, serdeczna atmosfera i taka zauważalna chęć i zaangażowanie w to, żeby nas nauczyć”.

„Tak, potrafili dla nas znaleźć czas, zawsze go mieli”.

„Jesteśmy pod wrażeniem tych młodych ludzi, którzy tak świetnie pracują w zespole i ich taka pomocność względem nas. Że nikt nie czeka z problemem na naszych Opiekunów Praktyk tylko bez zwłoki reagują i sami pomagają. I ta podzielność uwagi, że robią swoją pracę, ale cały czas jest czujność na naszą pracę”.

„Pan Darek i Pan Piotr idealni, zawsze na posterunku, pomagali, kulturalni, cierpliwi, na każde pytanie odpowiadali”.

„O co byśmy nie zapytali, nawet jeśli to były dla nich rzeczy banalne to cierpliwie, rzeczowo, prostym językiem i powolutku nam tłumaczyli”.

Atmosfera stworzona przez opiekunów i pozostały personel bardzo sprzyjała klimatowi dydaktycznemu. Ważne było dla nauczycielek i nauczycieli, że w efekcie takiego podejścia specjalistów z nimi pracujących nie miały/eli one / oni obaw przed obnażeniem swoich słabych stron i niedociągnięć, mogły/li liczyć na uzyskanie natychmiastowej odpowiedzi na zadawane pytania, mogły prosić o dodatkowe prezentowanie trudniejszych elementów zleconych im zadań.

„Ta atmosfera zminimalizowała stres, bo my się oczywiście bałyśmy, że będzie takie podejście, że nauczycielka to musi wszystko wiedzieć i że będą takie reakcje jak „Jak pani może tego nie wiedzieć”.

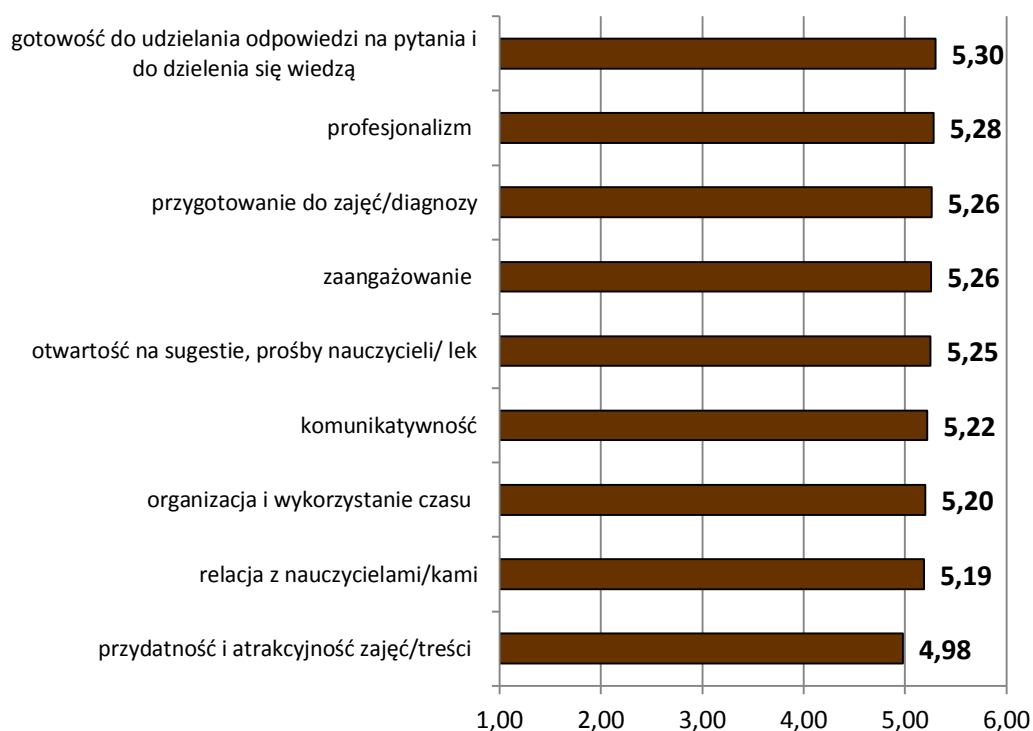
„Atmosfera bardzo sympatyczna i fajna. Pracownicy bardzo komunikatywni, cierpliwi dla nas. Jeśli coś nam nie wychodziło to z ich strony zero stresu, oceny, nerwów, tylko bardzo spokojnie ponowne tłumaczenie, instruktarz i raz jeszcze od początku”.

„I świetne było to, że ta atmosfera była taka wesoła, że sobie nawet wspólnie podśpiewywaliśmy i dzięki temu tak chyba efektywnie nam szła nauka, że z jednej strony był luz, ale bez straty na naszym zdyscyplinowaniu do ćwiczenia i uczenia się”.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Bardzo mili, pomocni, jak gafę strzelimy to się nic nie dzieje, jak o coś pytamy to od razu jest odpowiedź”.

W ramach Projektu nauczycielki/nauczyciele zrealizowali czterogodzinne szkolenie z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykres 17. Ocena trenera BHP – Wiesław Prus



Źródło: opracowanie własne, n=261

Osobą prowadzącą szkolenie z zakresu BHP otrzymała wysokie oceny za wykonane przez siebie obowiązki. Najwyższą ocenę otrzymała za gotowość do udzielania odpowiedzi na pytania i dzielenie się własną wiedzą (średnia ocen 5,30). Nieznacznie niżej badani ocenili jej profesjonalizm (średnia ocen 5,28). Pozostałe oceniane cechy pod względem średniej to przygotowanie do prowadzonych zajęć (średnia ocen 5,26), zaangażowanie (średnia ocen 5,26), otwartość na sugestie i prośby nauczycielek i nauczycieli (średnia ocen 5,25), komunikatywność (średnia ocen 5,22), organizacja i wykorzystanie czasu (średnia ocen 5,20) i relacje z nauczycielkami/nauczycielami (średnia ocen 5,19).



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Poniżej średniej 5,0 badani ocenili przydatność i atrakcyjność zajęć (średnia ocen 4,98). Tematykę przydatności szkolenia BHP podkreślała w swoich analizach Asystentka do spraw ewaluacji. Nauczycielki/nauczyciele w większości przypadków podchodzili do tych zajęć optymistycznie nastawieni, co potwierdzają końcowe oceny wystawione trenerowi. Jednakże Asystentka wskazywała wypowiedzi niektórych osób podważające celowość takich zajęć. Wśród nauczycielek i nauczycieli pojawiały się opinie, że z racji wykonywanego zawodu nie potrzebne jest organizowanie szkoleń z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Podobne stwierdzenia odnotowane zostały w kilku grupach. Jednakże wystawione trenerowi oceny prezentują ogólny pogląd, że zajęcia miały swoją wartość i stanowiły pewnego rodzaju wartość dodaną wpływającą na kompetencje badanych. Zważywszy, że ponad połowa badanych nie miała okazji wykonywania pracy w rzeczywistych warunkach funkcjonowania przedsiębiorstw ich opinie w tym temacie nie są do końca obiektywne. Złaszcza sami nauczyciele przyznają, że teoria nigdy nie odzwierciedli praktyki. Poza tym nauczycielki/nauczyciele mieli wiele pytań do trenera w tejże tematyce, czego wyrazem jest najwyższa średnia ocen przyznana panu Prusowi właśnie za gotowość do udzielania odpowiedzi. W związku z tym należy stwierdzić, że wiedza w zakresie BHP nie jest pełna i dodatkowe szkolenie w tym zakresie korzystnie wpłynęło na kompetencje badanych osób.

Praktykantki i praktykanci akcentowały/li (w trakcie wywiadów CATI oraz wywiadów zogniskowanych w trakcie ewaluacji on – going), że były/li bardzo miło zaskoczone / eni jakością prowadzonych zajęć z BHP. Jak wiadomo taki panel jest zwykle uważany za zło konieczne, nudny i powtórkowy. Tym razem jednak okazało się (taka była opinia wszystkich badanych), że zajęcia były ciekawe, maksymalnie dopasowane do potrzeb i specyfiki pracy zawodowej audytorium, pełne przykładów a nawet anegdot. Dzięki temu przekazana wiedza była efektywnie przyswajana i z pewnością trwała.

„Tak, dużo pytań zadawałyśmy z życia wziętych, z naszej codziennej praktyki i pan trener bardzo przydatnych odpowiedzi nam udzielał”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Szkolenie BHP, na pewno niezbędne na takich zajęciach”.

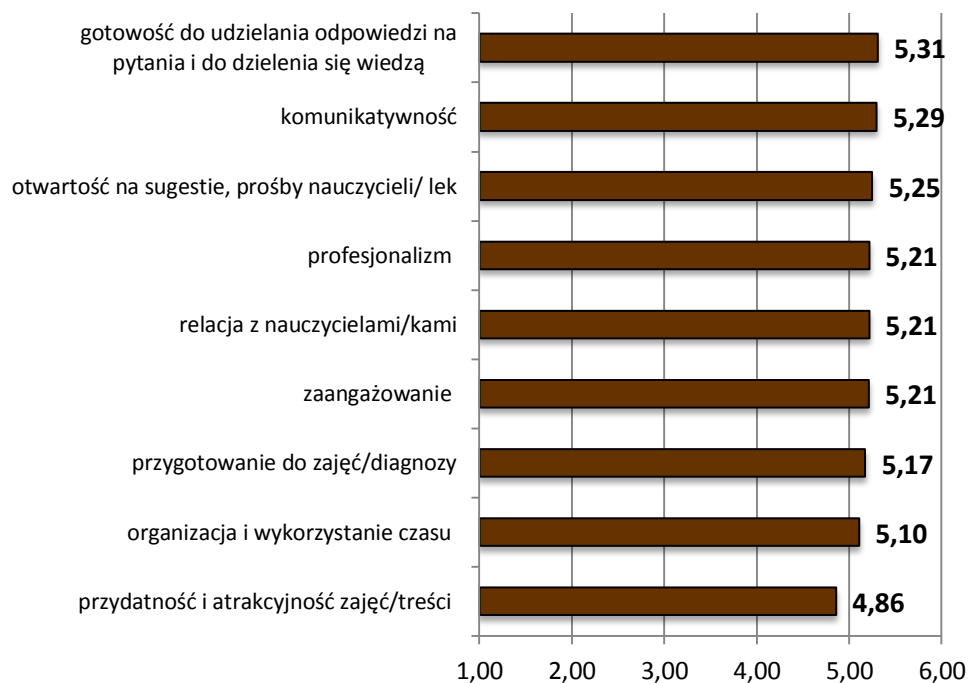
„Bardzo sympatyczne i efektywne zajęcia”.

„Trener nawiązywał do naszej pracy, więc to było dla nas najważniejsze, że nas zainteresował tematem, że rozwiązał nasze wątpliwości”.

„No aż trudno było uwierzyć, że aż tak ciekawie można poprowadzić szkolenie z bhp, bo to już jak się słyszy to już strach, że nuda. A tu proszę, wręcz odwrotnie było”.

W ramach przygotowania do praktyk w Pomorskiej Akademii Kulinarnej odbywały się sześciogodzinne szkolenia dotyczące sytuacji kobiet i mężczyzn w branży cukierniczej oraz ich zróżnicowanych dróg kariery. Zajęcia prowadzone były przez dwie trenerki odpowiadające za przekazanie nauczycielkom/nauczycielom wiedzy we wskazanej powyżej tematyce, pierwszą z nich była Joanna Ochniak.

Wykres 18. Ocena trenerki prowadzącej warsztaty dotyczące sytuacji kobiet i mężczyzn w branży – Joanna Ochniak



Źródło: opracowanie własne, n=165



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Trenerka otrzymała wysokie oceny od oceniających jej pracę nauczycielek i nauczycieli. Najwyższa ocena przyznana została za gotowość do udzielania odpowiedzi na pytania i dzielenie się wiedzą (średnia ocen 5,31). Wysokie noty otrzymała również za komunikatywność (średnia ocen 5,29), otwartość na sugestie i prośby nauczycielek/nauczycieli (średnia ocen 5,25), profesjonalizm (średnia ocen 5,21), zaangażowanie (średnia ocen 5,21) oraz relacje (średnia ocen 5,21). Nieznacznie niżej badani ocenili przydatność i atrakcyjność prowadzonych przez nią zajęć (średnia ocen 4,86), organizację i wykorzystanie czasu (średnia ocen 5,10) oraz przygotowanie do zajęć (średnia ocen 5,17).

Kilka osób za ważną korzyść płynącą z tych spotkań uznało poinformowanie ich o tym, którzy eksperci (gastronomii, cukiernictwa) chętnie przyjeżdżają do szkół na warsztaty i pokazy oraz na jakich warunkach można nawiązać współpracę na przykład z producentami sprzętu gastronomicznego czy określonych produktów (np. przypraw).

„Pani Ochniak to bardzo chętnie nam podpowiedziała, którzy kucharze i cukiernicy jeżdżą do szkół na pokazy i szkolenia, których możemy z powodzeniem zaprosić z korzyścią dla nas i dla uczniów”.

„Z panią Joanną Ochniak zajęcia dla mnie były bardzo interesujące, a ona jest ciekawą osobą i fajnie było ją spotkać na żywo”.

„Ja w ogóle nie miałam takiej wiedzy dotyczącej sytuacji kobiet i mężczyzn w branży i te zajęcia na pewno dlatego były dla mnie ciekawe”.

„Zajęcia z panią Joanną Ochniak były bardzo ciekawe jeśli chodzi o pokazanie nam nowych trendów w świecie gastronomii i cukiernictwa, o historii znanych osobowości cukiernictwa i gastronomii w perspektywie sukcesu kobiet. Bardzo to było przydatne, nowe, ale też pozwoliło usystematyzować wiedzę, którą jakoś szcątkowo posiadaliśmy”.

Kilka osób zwracało też w trakcie wywiadów uwagę na to, że moduł szkoleniowy prowadzony przez Joannę Ochniak osadził ogólną wiedzę branżową w szerszym kontekście rozwoju światowych trendów gastronomicznych i cukierniczych,



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w perspektywie specyficznych uwarunkowań kariery kobiet na gruncie tego obszaru zawodowego.

„Szkolenie z Panią Ochniak to na pewno nam poszerzyło horyzonty, bo ona chyba wszystko wie w tym temacie i ja ją odebrałem bardzo pozytywnie jako guru branżowe”

„To spotkanie pokazało nam taki szeroki świat gastronomiczny. Opowiedziała o znanych profesjonalistkach, jak kobiety wiodą prym i robią karierę w gastronomii, zachęciła do kupna fajnych książek ciekawych do wykorzystania w pracy z uczniami i uczennicami. Tak że bardzo owocne spotkanie”.

„Moje odczucie jest takie, że tego panelu z panią Ochniak to było trochę za dużo. Bo my tu jednak w tym projekcie stawialiśmy na praktykę a nie teorię, więc szkoda nam było tego czasu poświęconego w tak dużym wymiarze na teorię”.

Drugą z ocenianych trenerek z zakresu sytuacji kobiet i mężczyzn w branży cukierniczej była Bożena Sikoń (wykres 19).

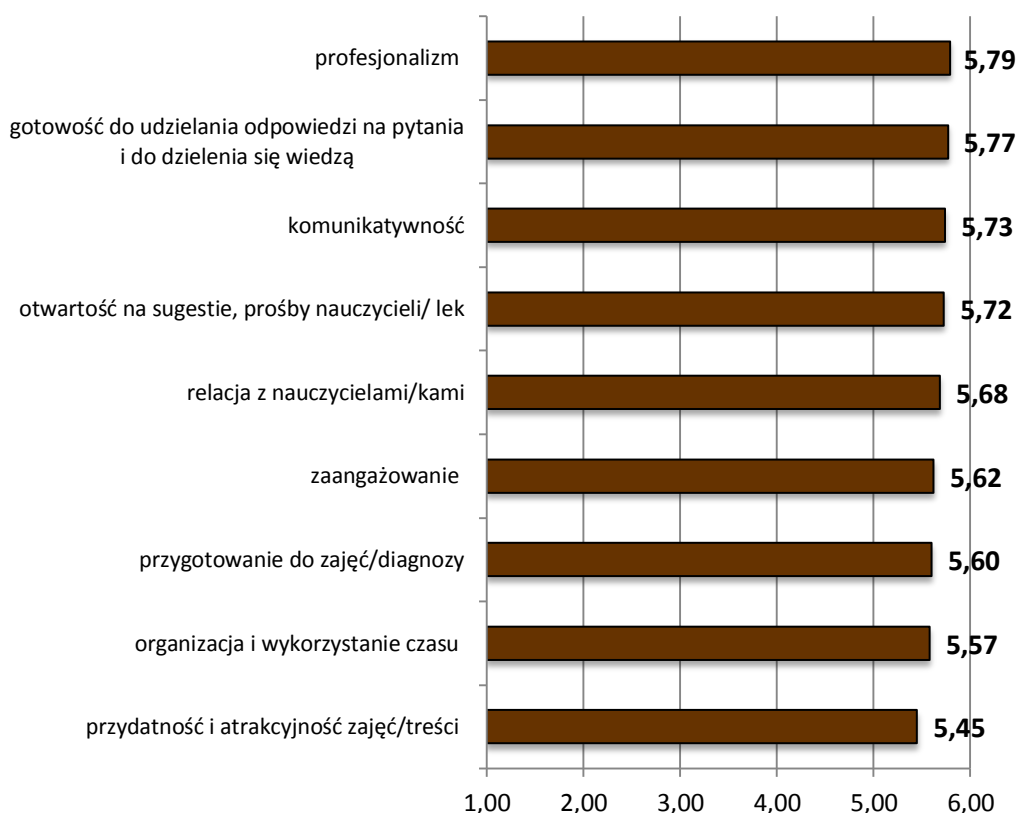
Trenerka w przekonaniu badanych przeprowadziła bardzo dobre szkolenie. Nauczycielki/nauczyciele docenili ją zwłaszcza za okazany profesjonalizm (średnia ocen 5,79), gotowość do udzielania odpowiedzi na pytania i do dzielenia się wiedzą (średnia ocen 5,77) oraz komunikatywność (średnia ocen 5,73).

Ponadto respondenci dostrzegli, że trenerka była otwarta na ich sugestie i prośby (średnia ocen 5,72). Ich zdaniem również wysoko należy ocenić zbudowane w trakcie trwania szkolenia relacje (średnia ocen 5,68) oraz zaangażowanie (średnia ocen 5,62), przygotowanie do zajęć (średnia ocen 5,60), organizację i wykorzystanie czasu (średnia ocen 5,57) oraz przydatność i atrakcyjność zajęć (średnia ocen 5,45).



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykres 19. Ocena trenerki prowadzącej warsztaty dotyczące sytuacji kobiet i mężczyzn w branży – Bożena Sikoń



Źródło: opracowanie własne, n=96

Dane ilościowe potwierdzają wypowiedzi z wywiadów, w których zwracano uwagę na profesjonalizm trenerki, jej przygotowanie do zajęć i gotowość dzielenia się jej wiedzą i doświadczeniem.

„Wszyscy byliśmy pod wrażeniem sposobu prowadzenia zajęć przez Panią Sikoń, jej profesjonalizmu, otwartości”.

„To jest ikona cukiernictwa w Polsce teraz, a wcale nie jest zmanierowana i wyniosła tylko wręcz przeciwnie, otwarta do dzielenia się wiedzą, sympatyczna i bardzo kulturalna, umiejętnie nam przekazała wiedzę związaną z tematem spotkania”.

„Profesjonalistka w każdym calu, no ja była zachwycona”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Bardzo sympatyczna, otwarta kobieta. Wyczerpująco i ciekawie opowiedziała o swoich losach, karierze, super”.

„No dużo też przemyśla takich treści związanych z cukiernictwem, takie podpowiedzi, sztuczki też, bardzo profesjonalnie poprowadzone i do wykorzystania też w całości w szkole”.

„Kobieta z wielką klasą i wielką wiedzą, i co najważniejsze chęcią i umiejętnością dzielenia się z nami tą wiedzą”.

„Bardzo kompetentna, odpowiadała na wszystkie pytania, wszyciutko nas interesowało bardzo z tego, co mówiła Pani Sikoń”.

„Bardzo sympatyczna, otwarta kobieta. Wyczerpująco i ciekawie opowiedziała o swoich losach, karierze, super”.

„No dużo też przemyśla takich treści związanych z cukiernictwem, takie podpowiedzi, sztuczki też, bardzo profesjonalnie poprowadzone i do wykorzystania też w całości w szkole”.

„Kobieta z wielką klasą i wielką wiedzą, i co najważniejsze chęcią i umiejętnością dzielenia się z nami tą wiedzą”.

Często jednak pojawiały się głosy, że brakowało w spotkaniu z taką cukierniczą znakomitością elementów praktycznych, czyli wspólnego wykonania choćby jednego produktu, dekoracji.

„Ale brakowało nam bardzo, żeby coś z nią zrobić praktycznego”.

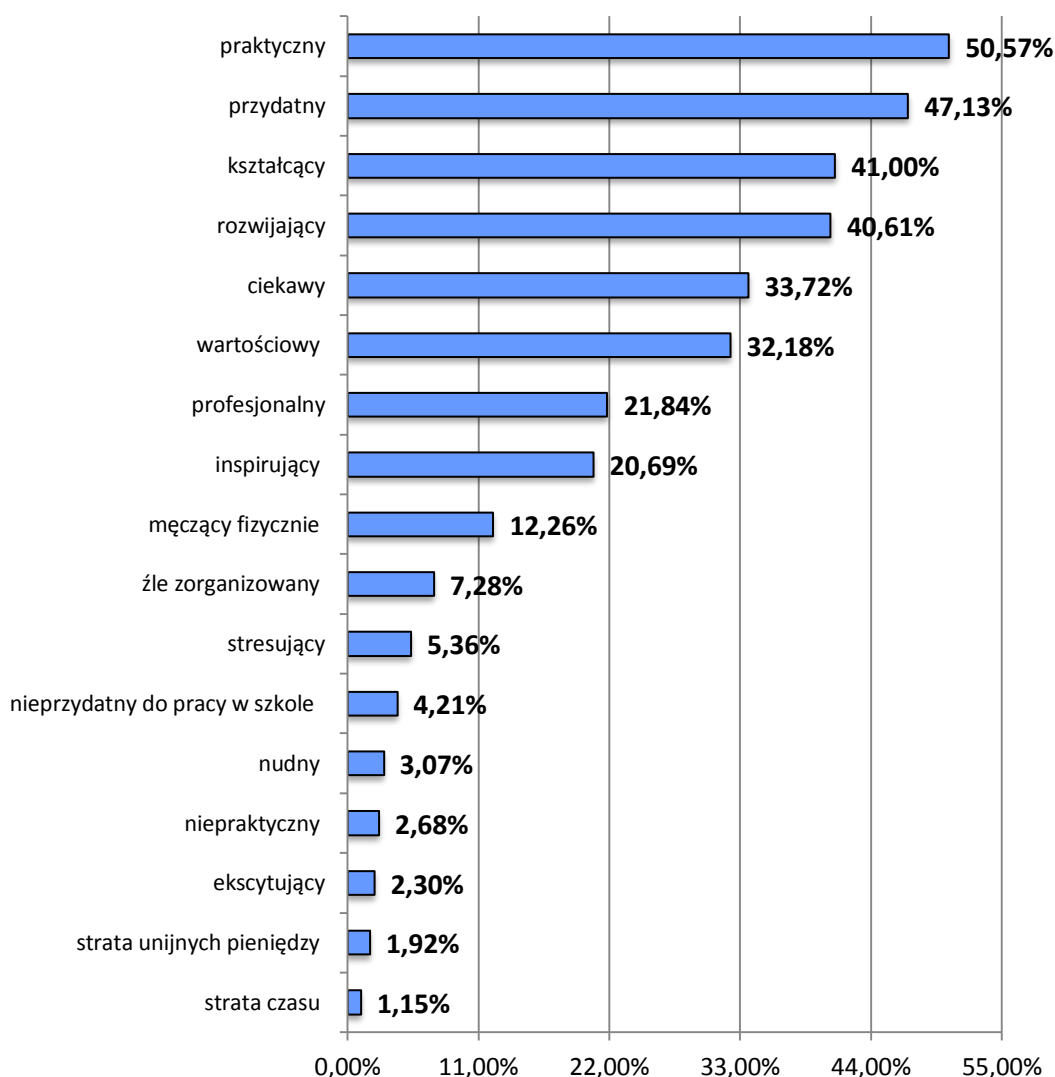
3.6.3. Ocena merytoryczna Projektu

Badani ocenili merytoryczną wartość Projektu wskazując między innymi najważniejsze ich zdaniem przymiotniki i określenia charakteryzujące niniejsze praktyki. Ankietowani nauczyciele i nauczycielki mieli do wyboru 18 propozycji terminów, z których mogli wybrać maksymalnie 3, w ich mniemaniu najtrafniejsze sformułowania odzwierciedlające Projekt.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Większość uczestniczek/uczestników uznała, że Projekt Pâtissier & Chocolatier – Mistrzowie Nauczycielom Zawodu był rozwiązaniem praktycznym (50,57% odpowiedzi, 132 wskazania). Nauczycielki/nauczyciele po realizacji Projektu określili go mianem rozwiązania przydatnego (47,13% odpowiedzi, 123 wskazania), kształcącego (41,00% odpowiedzi, 107 wskazań) oraz rozwijającego (40,61% odpowiedzi, 106 wskazań).

Wykres 20. Przymiotniki i określenia oddające najlepiej charakter Projektu*



Źródło: opracowanie własne, n=261

* Możliwość wyboru większej liczby odpowiedzi

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Dosyć często w odpowiedziach badanych osób pojawiały się stwierdzenia, że praktyki były ciekawe (33,72% odpowiedzi, 88 wskazań) oraz wartościowe (32,18% odpowiedzi, 84 wskazań). Z kolei, blisko co piąty respondent badania ewaluacyjnego zaznaczył, że Projekt w jego odczuciu był profesjonalny (21,84% odpowiedzi, 57 wskazań) oraz inspirujący (20,69% odpowiedzi, 54 wskazania). Wszystkie wymienione powyżej wyrażenia posiadały charakter afirmatywny względem Projektu. Bardzo duża liczba pozytywnych wskazań świadczy o tym, że Projekt z punktu widzenia uczestniczek/uczestników okazał się bardzo dobrym rozwiązaniem, zwłaszcza ze względu na jego praktyczny aspekt.

Jednocześnie należy podkreślić, że nie wszystkie określenia Projektu posiadały korzystny dla niego wydźwięk. W przeświadczeniu kilkunastu osób Projekt był męczący fizycznie (12,26% odpowiedzi, 32 wskazania). Mniejszy odsetek badanych stwierdził, że praktyki były źle zorganizowane (7,28% odpowiedzi, 19 wskazań), stresujące (5,36% odpowiedzi, 14 wskazań), nieprzydatne do pracy w szkole (4,21% odpowiedzi, 11 wskazań), nudne (3,07% odpowiedzi, 8 wskazań) i niepraktyczne (2,68% odpowiedzi, 7 wskazań). Pojedyncze osoby z kolei oceniły Projekt, jako przedsięwzięcie ekscytujące (2,30% odpowiedzi, 6 wskazań) oraz stratę unijnych pieniędzy (1,92% odpowiedzi, 5 wskazań) i stratę czasu (1,15% odpowiedzi, 3 wskazania). Żadna z osób nie zaznaczyła, że Projekt był wyczerpujący i trudny do przejścia. W każdej z analizowanych grup przeważały stwierdzenia określające Projekt w sposób aprobujący i życzliwy. Dokonany przez uczestniczki/uczestników wybór właśnie takich określeń w przeważającej ilości potwierdza, że Projekt, program praktyk oraz warunki ich realizacji zostały bardzo dobrze przygotowane, a nauczycielki/nauczyciele mieli możliwość wyniesienia z nich wielu przydatnych umiejętności i nowej, cennej wiedzy.

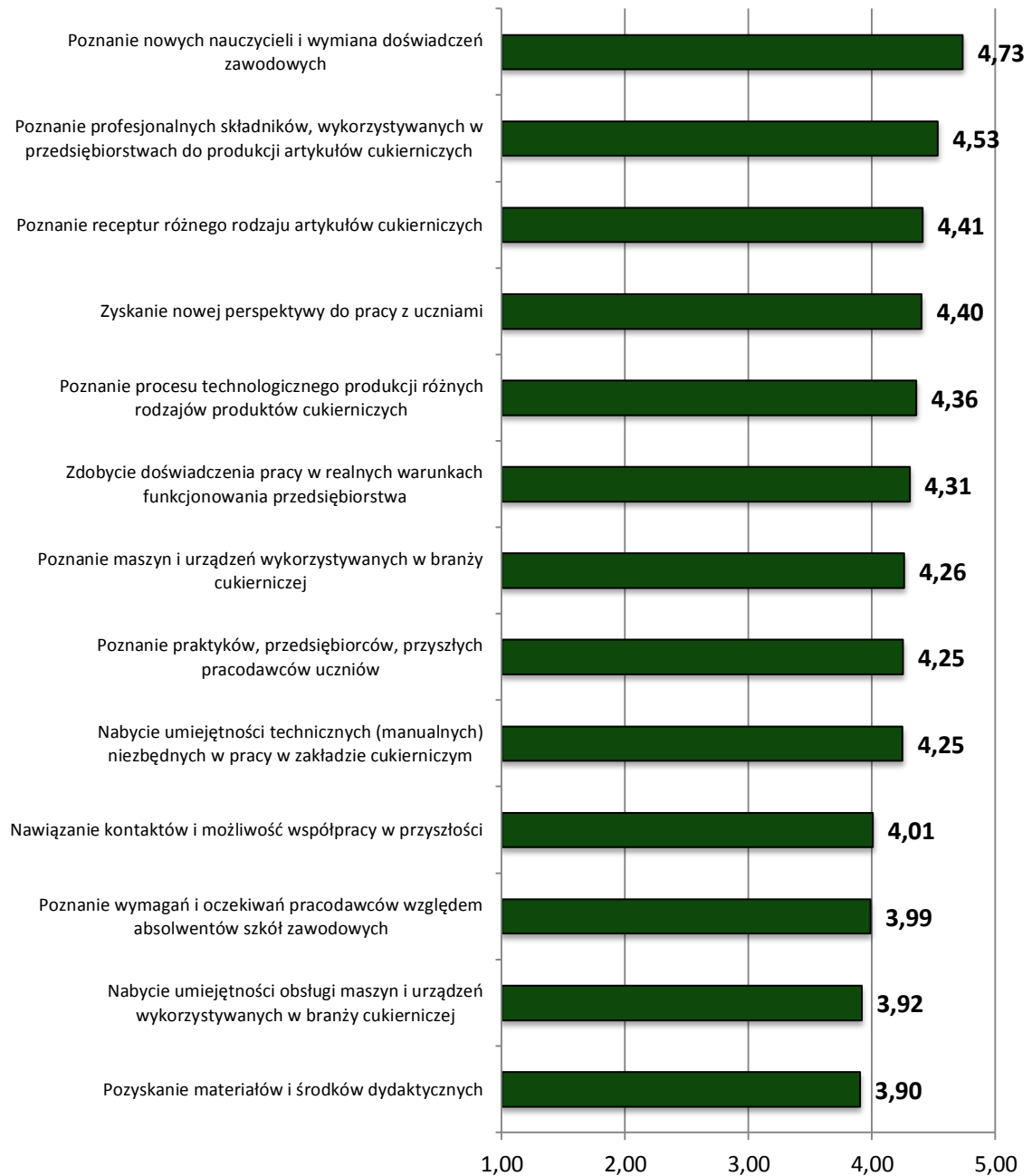
Ocena Projektu została dokonana również w kontekście spełnienia przez niego oczekiwań uczestniczek i uczestników, co przedstawia wykres 21.

Badani oceniali czy w danym zagadnieniu spełnili swoje oczekiwania bądź tego nie zrobili. Przy każdym z ocenianych aspektów uczestniczki/uczestnicy musieli zdecydować, czy w jego zakresie odczuwają bardzo wysoki stopień spełnienia oczekiwań (5), wysoki stopień spełnienia oczekiwań (4), średni stopień spełnienia



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oczekiwania (3), niski stopień spełnienia oczekiwań (2) bądź bardzo niski stopień spełnienia oczekiwań (1).

Wykres 21. Stopień spełnienia oczekiwań



Źródło: opracowanie własne, n=261



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Przeprowadzone badania wskazują, że średni stopień spełnienia przez Projekt oczekiwań jest, co najmniej wysoki. Uczestniczki/uczestnicy zdecydowali, że Projekt spełnił ich oczekiwania w sposób wyjątkowy w aspekcie poznania nowych nauczycieli i wymiany doświadczeń zawodowych (średnia ocen 4,73). Badani ocenili, że odczuwają ponadto bardzo wysoki stopień zaspokojenia swoich potrzeb w obszarze poznania profesjonalnych składników wykorzystywanych w przedsiębiorstwach do produkcji artykułów cukierniczych (średnia ocen 4,53), poznania receptur różnego rodzaju artykułów cukierniczych (średnia ocen 4,41) czy też zyskania nowej perspektywy do pracy z uczniami (średnia ocen 4,40). W dalszej kolejności ankietowani nauczyciele stwierdzili, że spełnili oczekiwania w wymiarze poznania procesu technologicznego produkcji różnych rodzajów produktów cukierniczych (średnia ocen 4,36), zdobycia doświadczenia pracy w realnych warunkach funkcjonowania przedsiębiorstwa (średnia ocen 4,31), poznania maszyn i urządzeń wykorzystywanych w branży cukierniczej (średnia ocen 4,26). Poznanie praktyków, przedsiębiorców, przyszłych pracodawców uczniów oraz nabycie umiejętności technicznych (manualnych) niezbędnych w pracy w zakładzie cukierniczym okazały się być oczekiwaniami spełnionymi w opinii badanych w stopniu wysokim (średnia ocen 4,25). Uczestnicy byli również zadowoleni z nabycia kontaktów i możliwości współpracy w przyszłości (średnia ocen 4,01).

Badani osądzili, że Projekt w najmniejszym stopniu spełnił ich oczekiwania ze względu na możliwość pozyskania materiałów i środków dydaktycznych (średnia ocen 3,90) oraz nabycia umiejętności obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w branży cukierniczej (średnia ocen 3,92). Poznanie wymagań i oczekiwań pracodawców względem absolwentów zaspokojone zostało w stopniu wysokim (średnia ocen 3,99).

Nauczycielki i nauczyciele biorący udział w Projekcie pytane /i o to czy udział w Projekcie spełnił ich oczekiwania odpowiadały/ li (w trakcie wywiadów prowadzonych na potrzeby ewaluacji końcowej oraz analiz ewaluacyjnych on - going), co następuje:

„Oczekiwania zostały spełnione”.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Tak, spełnił oczekiwania”.

„Uważam, że oczekiwania zostały spełnione”.

„Oczekiwania jak najbardziej zostały spełnione”.

„Bardzo pozytywny, bardzo korzystny, spełnił pokładane oczekiwania”.

„Ja o zakładzie i o Panu Dekerze wiedziałam to i owo, inne osoby też, z mediów, z Internetu i taka ciekawość jak to funkcjonuje w realnych warunkach. I te oczekiwania oczywiście spełnione”.

„Moje oczekiwania na pewno zostały spełnione, bo się nauczyłam wszystkiego o czekoladzie, podejrzalam jak panie składają torty, jak się wykonuje dekoracje z mas cukrowych i mi na tym bardzo zależało, więc tak, projekt moje oczekiwania spełnił”.

„No bardzo dużo pracy praktycznej tutaj w trakcie praktyk było, a ja po to właśnie tu przyjechałam, żeby tą praktykę nadgonić, tak że to jest dla mnie bardzo cenne doświadczenie, oczekiwania zostały spełnione”.

„Ja myślę, że ja się bardzo wiele nauczyłam, bo ten kontakt z praktyką był dla mnie bezcenny”.

„Ja dużo się nauczyłam, a przede wszystkim zobaczyłam jak wygląda produkcja, móc odczuć klimaty jakie panują w zakładzie. No i tajniki, które w cukiernictwie są i się tego w książkach wszystkiego nie wyczyta, a tu nam się udało”.

„Tak, takie tajniki są super dla nas. Robiliśmy ozdoby, kwiatki i ja jestem bardzo zadowolona. I to też dlatego, że te panie na dekoratorni chciały nas nauczyć, tak zresztą jak i na innych stanowiskach w zakładzie – wszyscy byli otwarci, wszystko nam tłumaczyli, byli serdeczni”.

„Moje są spełnione i nawet więcej, bo nie oczekiwałam aż tyle”.

Zatem – adekwatne do zakresów motywacji i oczekiwań względem projektu jakie nauczycielki /e miały / eli w momencie przystępowania do uczestnictwa w nim stwierdzenie faktu spełnienia przez projekt tychże oczekiwań dotyczyło różnych aspektów.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Dla wielu osób najistotniejsze było to, że mogły praktycznie przećwiczyć nowe umiejętności, obsługę maszyn i urządzeń bazowych dla nowoczesnego przedsiębiorstwa cukierniczego, nauczyć się produkcji pralin i dekoracji z czekolady czy masy cukrowej.

Co istotne wszystkie odpowiedzi na to pytanie dotyczące zakresu kluczowego dla niniejszego Projektu (wytyczonego przez jego cele i wzmocnione wskaźnikami na drogę jego realizacji), – czyli wiedzy w zakresie realiów funkcjonowania przedsiębiorstwa cukierniczego – również były twierdzące.

Badani / e podkreślali / ły, że oczekiwali / ły szczegółowej wiedzy na temat organizacji produkcji, spedycji, zatowarowania, kompetencji niezbędnych osobie pracującej w takim przedsiębiorstwie (zatem i kompetencji, które powinni rozwijać u swoich uczniów i uczennic – przyszłych pracowników i pracownic tego sektora), jak wygląda podział obowiązków i zadań na poszczególnych zmianach (rana i popołudniowa) oraz stanowiskach pracy. Takiej wiedzy oczekiwano od udziału w Projekcie i taka wiedza została zdobyta.

Warto natomiast podkreślić, iż wielu nauczycielkom i nauczycielom już po udziale w praktykach zmieniła się nieco perspektywa na podnoszenie zakresu własnych umiejętności i poszerzanie zakresu posiadanej wiedzy – otóż pomimo znaczącego przyrostu wiedzy i umiejętności w efekcie udziału w Projekcie dostrzeżono (zrozumiano, uświadomiono sobie) konieczność stałego i ciągłego poszerzania i aktualizowania tychże.

„Tak, jak najbardziej. Choć nadal te umiejętności trzeba doskonalić”.

„Jeśli byłaby taka możliwość jeszcze raz tu przyjść na te dwa tygodnie to jeszcze raz bym przyszła, bardzo dużo można się dowiedzieć i nauczyć, to nie jest tylko teoria ale też praktyka”.

Dane jakościowe – przeprowadzone wywiady CATI oraz wywiady na potrzeby analiz ewaluacyjnych on – going - prezentują opinie nauczycielek i



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego nauczycieli zebrane już po zakończeniu praktyk, w zakresie korzyści, jakie udział w Projekcie (przygotowanie do praktyk i same praktyki) przyniósł im w ich indywidualnym odczuciu. Opinie te dotyczą różnorodnych zakresów, z pewnością zbieżnych z indywidualnymi priorytetami w obszarze motywów i wcześniej założonych korzyści.

Dla większości osób zatem główną korzyścią była możliwość przećwiczenia lub zdobycia umiejętności praktycznych, poznania i nauczenia się spektrum wykorzystania oraz obsługi nowoczesnego parku maszynowego, poznania produkcji bazującej na czekoladzie – czyli obszarów, które nie są możliwe do poznania dla nauczycielek / i inną drogą (z uwagi na wysokie koszty dostępnych odpłatnych szkoleń i możliwość ich odbywania tylko w instytucjach odległych od miejsca pracy, przestarzałe podręczniki, hermetyczność przedsiębiorców).

„Bardzo często jest problem żeby do jakiegoś zakładu wejść i zobaczyć cokolwiek z produkcji, a tu mogłyśmy, nie było problemu, pokazywali receptury, nawet mówili o jakichś tajnikach”.

„Dla mnie to to, że ja mogłam przećwiczyć, praktycznie, że wszystkie elementy, które kiedyś gdzieś już znałyśmy z teorii to mogłyśmy przećwiczyć manualnie”.

„No dla mnie najcenniejsze było to, że ja mogłam ćwiczyć te umiejętności praktyczne i manualne pod okiem osób, które są w tym świetne, które się tym zajmują na co dzień, które są ekspertami. Bo wiadomo, że ja, tak ja większość nauczycieli, to sobie to co umiałam przychodząc do projektu przećwiczyłam sobie gdzieś robiąc coś w domu, zatem bez jakiegokolwiek nadzoru, bez wskazówek jakichkolwiek, a tu mogłam na nie stale liczyć.”

„Dla mnie te kwestie praktyczne, manualne wykonanie, niuanse co z czym połączyć żeby się nie zniszczyło, nie zważyło”.

„Także kontakt z praktykiem i praktyką pod tym kątem, że mamy teraz większą świadomość tego jak teoria jest mocno sprzeczna z praktyką i teraz jesteśmy bardziej na to wyczuleni, ostrożniej podchodzimy i mniej radykalnie do tej teorii z podręczników”.





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„No i bardzo ważny ten aspekt kompetencji. Że ja tu mogłam zobaczyć, że bardzo ważna jest praca w grupie, że tu trzeba tak idealnie wszystko synchronizować pomiędzy działami, ale też, że to nie jest taka praca w fabryce tylko że jest miejsce i czas na tworzenie, na eksperymenty, na kreatywność. To jest chyba cenne do przekazania uczniom.”

„Mi się udało wylapać różne niuanse w technologii, technice wykonania”.

„No jeszcze to, że w produkcji cukierniczej jest olbrzymi postęp i my musimy za tym gonić żeby być na bieżąco i dla nas też to była wykorzystana szansa jak to w dużym przedsiębiorstwie teraz wygląda. Bo podręczniki to często trącą myszką i my to tu skonfrontowaliśmy”.

Pozostałe osoby, które wypowiedziały się na temat stopnia spełnienia oczekiwań przyznawały, że praktyki okazały się dla nich bardzo cennym doświadczeniem. W trakcie zajęć uczestniczki/uczestnicy otrzymali od prowadzących bardzo dużą liczbę informacji z różnych obszarów funkcjonowania cukierni, dlatego każda z osób otrzymała szansę uzyskania wiedzy na interesujące ją tematy.

„Z perspektywy czasu był to Projekt bardzo pozytywny. Doświadczenie i spojrzenie z perspektywy przedsiębiorcy daje znacznie szerszy obraz możliwości. Poszerza jakby ofertę. Doświadczenie innych osób to jest cenna rzecz i jak ktoś chce się z tym podzielić to na pewno jest to ważne”.

„Przynajmniej jeśli o mnie chodzi to praktyki były dla mnie bardzo cenne”.

„U pana Dekera te wszystkie takie torciki. Na pozór wydaje się, że to taka wyższa szkoła jazdy, a okazało się to banalnie proste, jak już człowiek wie”.

„Raczej czuje się usatysfakcjonowana Projektem. Podobały mi się całe praktyki, ich zorganizowanie oraz rzeczy, które mieliśmy pokazywane na miejscu. Także dość ciekawie, dość interesująco. To były dla mnie rzeczy nowe, fajne”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

„W sumie przeszliśmy przez wszystkie działy, wszystkie rodzaje ciast, deserów. Wszystko tam było wyczerpująco zrealizowane. Osoba, która jechała z takim zamierzeniem, że się chce naprawdę czegoś nauczyć, tak jak ja, a nie jechać tylko po to, żeby sobie pojechać, i sama pytała, i oglądała, i pracowała, dopytywała się, to mogła naprawdę bardzo dużo z tego skorzystać. Każdy był otwarty zarówno prowadzący, jak i pracownicy, także ja bym niczego nie zmieniła”.

„Wszystko było w miarę zrównoważone. Każdy na pewno ma tam jakieś inne oczekiwania. Ja nie mam zdolności plastycznych na przykład z tej masy cukrowej. Ja chciałabym na przykład więcej, żeby to było tak powoli. Ale widziałam, że pozostała część grupy świetnie sobie dawała radę”.

„Projekt spełnił oczekiwania. Praktyki dały mi niejako pewien obraz w zakresie tego cukiernictwa. Ogólnie jestem z tego zadowolony, że mogłem uczestniczyć w tych praktykach”.

„Projekt był całkiem fajny, miło spędziłem ten czas”.

Cześć badanych podkreślała także, że dzięki powyżej zasygnalizowanym korzyściom (wzrost wiedzy i umiejętności w wielu zakresach związanych z nowoczesnym cukiernictwem) wzrosła również ich pewność siebie, co prawdopodobnie przełoży się w dość prosty sposób na jakość pracy z uczniami i uczennicami.

„Na pewno też pewność siebie, bo jeśli my teraz wiemy z praktyki jak coś się robi, jak przebiega dany proces technologiczny, to my automatycznie będziemy pewniejsi podczas prowadzonych w tym temacie lekcji, bo ja już teraz wiem co robię a nie tylko wiem jak opowiedzieć o czymś o czym miałam niewielkie pojęcie”.

W tej “praktyczności” za szczególnie korzystne uznano możliwość dokładnego prześledzenia (obserwacja) i samodzielnego przeciwiczenia wykonania danych produktów czy realizacji procesów krok po kroku, co w opiniach badanych osób jest bardzo ważne ze względu na późniejsze przekazanie uczniom i uczennicom.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Mieliśmy również szansę uczestniczyć wczoraj w procesie tworzenia całkiem nowego produktu i dla mnie to było cenne prześledzić i uczestniczyć w tym krok po kroku, etap po etapie. Bardzo ważna wiedza, unikalna.”

„Dla mnie bardzo istotna była możliwość robienia produktów od początku do końca. I na każdym tym etapie powstania produktu ja mogłam liczyć na uwagi w zakresie tego jakie robię błędy, jak je naprawić”.

„Można było samemu zobaczyć, zrobić, dotknąć, spróbować, bo tutaj też była również degustacja.”

„To co mnie interesowało to zobaczyłam to, nauczyłam się, więc ja byłam zadowolona.”

„Jak najbardziej spełnił oczekiwania, bardzo fajnie było. Na pewno bardzo dużo się tam nauczyłam manualnie, bo tam pracowaliśmy przecież.”

„Możliwość pracy na produkcji, próbowania nowych receptur, samodzielne wykonywanie zadań, poznanie nowych półproduktów, zobaczenie procesu produkcji.”

Cytowana rozmówczyni stwierdziła, że Projekt umożliwił jej spełnienie oczekiwania dotyczącego nauki temperowania czekolady. Przyznała, że w czasie praktyk otrzymała możliwość osobistego zobaczenia tejże czynności. Ponadto utrwaliła niniejszą czynności na filmie, który wykorzystuje obecnie w pracy z młodzieżą pokazując jej na czym dokładnie polega temperowanie czekolady w profesjonalnym zakładzie cukierniczym.

„Temperowanie czekolady jak najbardziej, bo wykorzystuję na zajęciach filmiki, jak to się odbywa, a uczniowie w ogóle wiedzą, że to jest”.

Podkreślono również korzystność możliwości oceny organoleptycznej produkowanych wyrobów (możliwość bezpośredniego stwierdzenia wpływu popełnianych błędów technologicznych na końcowy efekt produkcji).



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„I ta możliwość oceny organoleptycznej, spróbowania jak to smakuje, jak nasze błędy ten smak i konsystencję zmieniły. To bardzo ważne było”.

„I też to, że jak zrobiliśmy jakiś błąd i nie wyszło tak jak powinno to mogliśmy to zrobić jeszcze raz, już z otrzymanymi uwagami, i porównać te efekty jakie osiągnęliśmy w oparciu o naszą wiedzę z jaką przyszlismy a o tą, którą tu otrzymaliśmy”.

W aspekcie poznania realiów funkcjonowania przedsiębiorstwa celem zapoznania z nimi uczniów i uczennic korzyścią okazało się także zrozumienie – poprzez doświadczenie na własnej skórze - realnych obciążeń, jakie niesie ze sobą wykonywanie zawodu cukiernika, jak na przykład trudy pracy fizycznej w wielogodzinnej pozycji stojącej.

„Wzrosła wiedza teoretyczna i wiedza praktyczna, której nam najbardziej brakowało i nie znałyśmy specyfiki pracy w cukierni i tu dużo się dowiedziałyśmy. No i też to, że teraz wiemy jak ciężka jest to praca i to możemy powiedzieć uczniom, że oni muszą się na takie warunki pracy przygotować”.

„Ta świadomość, że to jest jednak ciężka i wymagająca wielu kompetencji praca”.

„No ja się wiele nauczyłam, ale dla mnie to było ciężkie fizycznie doświadczenie, na nogach już nie mogę tyle wytrzymać, bo jestem starsza. Kręgosłup i nogi bardzo bolą. Ale to też jest cenna wiedza do przekazania w szkole, uczniom, jakie są realne trudy wykonywania takiego zawodu”.

Ważną okazała się także możliwość dopytywania o szczegóły, dociekania, co znacznie ułatwiło czerpanie wielostronnych korzyści z udziału w Projekcie.

„Do wszystkiego był dostęp. Jeżeli chcieliśmy, jeżeli będziemy coś chcieli, coś zobaczyć, to po prostu powiedzieć. To co chciałam zobaczyć, nikt przede mną nic nie ukrywał. Myślę, że ta grupa, która była to powinna być zadowolona z tego, co w czasie praktyk zobaczyła”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Wszystko było tak, jak sobie tego życzyłam. Wszystko robiliśmy w praktyce, było pokazane, był wstęp. Nie mam jakiś rekomendacji. Byłam na ośmiu projektach. Do niektórych jakieś tam zastrzeżenia były, ale tutaj naprawdę wszystko na sześć oceniam”.

Cytowana powyżej rozmówczyni zadowolona była przede wszystkim z faktu, że w cukierni przed praktykantami nie było tajemnic. Wiedza i informacje, których szukała, zostały jej przekazane. Nikt nie odmawiał dostępu do wiadomości na poszukiwane tematy, co niewątpliwie podwyższa ocenę praktyk.

W tym obszarze doceniono też zdobycie wiedzy - ale i umiejętności praktycznych – dotyczących aktualnie wykorzystywanej technologii cukierniczej. Jest to tym bardziej istotne dla osób badanych, że ich “domowe” wypiekanie na własne potrzeby, jak również treści zawarte w szkolnych podręcznikach zatrzymały się technologicznie kilkadziesiąt lat temu, odbiegając bardzo mocno od trendów, potrzeb i realiów technologicznych nowoczesnych przedsiębiorstw cukierniczych, również w płaszczyźnie stosowanych surowców i półproduktów.

„W moim przypadku to najcenniejsza wiedza dotyczy nowoczesnej technologii, jak to wygląda w tak dynamicznie produkującym zakładzie. Oraz znajomość nowych maszyn i urządzeń, zasad ich obsługi, bo to są sprzęty o galaktykę inne niż w pracowniach szkolnych”.

„Jak wygląda cały schemat produkcji, bo my nigdy w szkole nie robimy na masową skalę i nie wiedzieliśmy jak to wygląda”.

„Ja poznałam nowe procesy technologiczne i receptury, ale bardzo ważne jest też to, że się zetknęłam z maszynami i urządzeniami, z którymi wcześniej nie miałam styczności i ich nie znałam, a to jest jednak podstawa funkcjonowania nowoczesnego przedsiębiorstwa cukierniczego i ważne bym to знаła, bo ja taką wiedzę też muszę czy powinnam w mej ocenie przekazywać uczniom i uczennicom”.

„Każda wiedza tu jest naprawdę bardzo cenna. Jak robiliśmy nawet ciasto drożdżowe to dowiedzieliśmy się czego nowego, bo praca na produkcji jest inna niż w szkole, jest



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego *w takim ciągu, i dzięki tej nauce mamy nowe umiejętności. I środki, które tu się stosuje też byśmy nie wiedziały, że takie w ogóle są i że je się stosuje, w jakich produktach”.*

„Jakie surowce są używane. Jakies takie sztuczki cukiernicze, że nam się wcześniej wydawało, że to trzeba nie wiadomo jakich umiejętności żeby to wykonać, a tu się okazuje, że to jest prosty sposób na przykład tu podgrzać, tam wymieszać. Że na przykład przepiękne dekoracje fantazyjne z czekolady możemy uzyskać z użyciem folii bąbelkowej, albo szyby z drzwi”.

„No mnie kiedyś uczeń zapytał dlaczego się rwie mu masa plastyczna, a ja nie wiedziałam co odpowiedzieć. A tu się dopiero dowiedziałam, że są różne masy plastyczne i inne się stosuje na przykład do dekoracji, inne do wykańczania i obkładania, i to jest dla mnie ważne. Że tu poznałam takie niuanse, które można tylko praktycznie coś robiąc poznać i zgłębić”.

Jako korzyść – w zakresie niemożliwym lub trudnym do odniesienia nauczycielce/owi inną drogą – podawano także poznanie nowoczesnej międzynarodowej terminologii.

„Dla mnie terminologia aktualnie stosowana, uniwersalna, tego nie wiedziałam i nie wiedziałam skąd się nauczyć. A teraz to znam”.

„Ja najwięcej się nauczyłam jeśli chodzi o genaze, glasaże, o metody, technikę oblewania tortów i mini torcików, bo ja tego wcześniej nigdy nie widziałam”.

Sporo osób akcentowało również, że dla nich jedną z głównych korzyści jest poznanie tajników, trików, swoistych branżowych sztuczek w zakresie uzyskania łatwym zabiegiem spektakularnych efektów wizualnych, smakowych, czy też sztuczek składających się na trwałość i ułatwienie procesu produkcji danego wyrobu.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Tutaj wszystko było ciekawe. Wczorajsze praliny to jest rzecz, z którą nigdy nie miałam styczności i ten proces technologiczny ich produkcji to bardzo ciekawa kwestia”.

„No ja zupełnie z cukiernictwa byłam zielona, więc dla mnie najcenniejsze to oczywiście praliny, ale też takie rzeczy dla innych może proste a dla mnie nie, czyli formowanie różnych produktów, drożdżówek, rogali”.

„Dla mnie z kolei to taka wiedza była cenna, że fajne efekty wizualne można uzyskać bardzo prosto. Że się tak niby od niechcienia rzuca na papier, a jak zastygnie ta czekolada to to można połamać, powtykać w deser i bardzo fajnie to wygląda”.

„No to, że się zamraża produkt i później łatwiej się go oblewa, dekoruje, że on dłużej jest w stanie dobrym do spożycia. Bo nam się wydawało wcześniej, że jak coś mrozimy to po odmrożeniu się to do niczego nie nadaje, albo że się nadaje przez chwilę tylko. A tu owszem, tylko też to sprawa sokówki, a niej zwykłej zamrażalki, które są dostępne nam w szkołach”.

„No takie sztuczki, że wystarczy wykorzystać jakiś dostępny element, typu szybka, folia dekoracyjna i to daje taki wspaniały efekt wizualny. Wystarczy wylać, połamać i efekt niewiarygodny”.

„Tak, mogliśmy też zobaczyć co z użyciem tych środków wychodzi, bo te różnice jednak w efekcie końcowym są niewiarygodne. Ten produkt jest i smaczniejszy, i ciekawszy, i trwalszy, ciekawszy wizualnie, bardziej podatny na różne wizualne zabiegi”.

Wszyscy natomiast zgodnie podkreślali, że taką niekwestionowaną korzyścią jest zgromadzenie różnorodnych materiałów, które staną się teraz cenna pomocą w ich pracy dydaktycznej.

„No my dostałyśmy i od Pana Dekera o rodzajach czekolady, technologii, nadzieniach do pralin, ale również inne materiały w segregatorze dostałyśmy od biura projektu, które od razu wykorzystamy z uczniami, przyda nam się to na 100%”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Te materiały, które dostałyśmy. To jest dla nas bardzo ważne. Bo na praktykach to wszystko jest szybko, dużo nowości, my notujemy, czasem robimy zdjęcia, ale się skupiamy głównie na ćwiczeniach i część rzeczy nam umyka. A jak mamy te materiały to możemy na spokojnie, czy wieczorem, czy rano, czy już po powrocie do domu sobie do nich zajrzeć, usystematyzować, rozszerzyć i utrwalić tą wiedzę”.

„Bardzo dużo materiałów, co chwilę coś nowego, jakieś receptury, wskazówki, możemy też to spisywać i robić zdjęcia, które na pewno wykorzystamy później na lekcjach”.

Uczestniczące w Projekcie osoby wyrażały więc swoje zadowolenie z uzyskania przydatnego doświadczenia i ciekawych informacji. Nauczyciele zostali dodatkowo wsparci przez organizatora różnymi przepisami, które otrzymali na pocztę elektroniczną (e-mail) po zakończeniu praktyk.

„Było to naprawdę bardzo fajne doświadczenie. Bardzo dużo informacji uzyskałam i tam, jak i po zakończeniu Projektu otrzymałam na maila różne przepisy. Naprawdę na dzień dzisiejszy to jest wszystko w porządku”.

Nauczycielki/nauczyciele przyznali, że udział w Projekcie przełożył się na poszerzenie ich materiału dydaktycznego o nowe przepisy. Ucząc młodzież w szkole chętnie wracają do poznanych na praktykach receptur. Udział nauczycielek/nauczycieli w Projekcie przełożył się również korzystnie na ich rodziny, które również korzystają z nowej wiedzy domowników otrzymując do degustacji produkty cukiernicze, których przepisy poznane zostały w czasie praktyk.

„Przede wszystkim jeżeli mówi się uczniom, że było się na jakimś szkoleniu to wtedy można coś ciekawego pokazać i przekazać. Uczniowie są zadowoleni, że nie tylko jakieś podręczniki, ale też coś nowego, innego, to są jak najbardziej chętni”.

„Jak najbardziej był przydatny. Wiele ciekawych było rzeczy. Wiele z nich wykorzystuję w domu, między innymi przepisy, które były podane, jak również i w szkole”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

„Nawet informacje, które uzyskałam mogłam sobie wykorzystać na zajęciach, przekazać te informacje młodzieży. Bardzo dużo to dało, że widzieliśmy jak różne rzeczy się robi, więc praktyczne przekazanie informacji chyba tutaj jedną z nadrzędnych korzyści”.

„Jestem zadowolony z udziału w tym Projekcie. Ta praktyka w takim profesjonalnym zakładzie była okazją, którą uważam, że w mojej praktyce, w mojej pracy zawodowej, przydała się. I gdyby był kolejny projekt to na pewno bym skorzystał”.

Swoje oczekiwania spełniły również osoby, które miały możliwość wzięcia udziału w praktykach w pierwszej kolejności. Oczywiście jest, że przy tak dużym Projekcie pierwsze grupy stanowić mogą pewny punkt odniesienia dla przyszłych edycji i nie wszystko może jeszcze funkcjonować tak, jak powinno, jednak osoba z tej grupy nie czuje się zawiedzona pod względem uzyskanej wiedzy.

„W każdym bądź razie ja byłam akurat w takiej grupie powiedzmy doświadczalnej. I myślę, że później było, koleżanka później była, to już było lepiej zdecydowanie, jednakże nie mogę narzekać. To, co chciałam, to się nauczyłam. Więc jeżeli chodzi o całą praktykę, samą tą naukę, to nie mam żadnych zastrzeżeń”.

Z Projektu były także zadowolone osoby, które spotkały się z cukiernictwem dopiero pierwszy raz. Jedna z cytowanych rozmówczyń oceniła Projekt pozytywnie. Druga rozmówczyni przyznała z kolei, że zaskoczyła ją pozytywnie jakość przeprowadzonych zajęć i przekazanych podczas nich treści.

„Ja byłam bardziej przygotowywana pod względem gastronomicznym, a z cukiernictwa tak naprawdę mało wiedziałam, więc przyszłam się doszkolić. I naprawdę uzyskałam to, co chciałam i jestem z tego zadowolona”.

„Projekt oceniam pozytywnie. Poszłam do niego jako nauczyciel, który nie miał nic do czynienia z cukiernictwem, także bardzo mi się podobał”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Nie miałam konkretnych oczekiwań, ponieważ pierwszy raz byłam na takim Projekcie. Dlatego kompletnie nie wiedziałam, jak to będzie wyglądało. Projekt zaskoczył mnie bardzo pozytywnie pod względem jakości zajęć i przekazanych treści”.

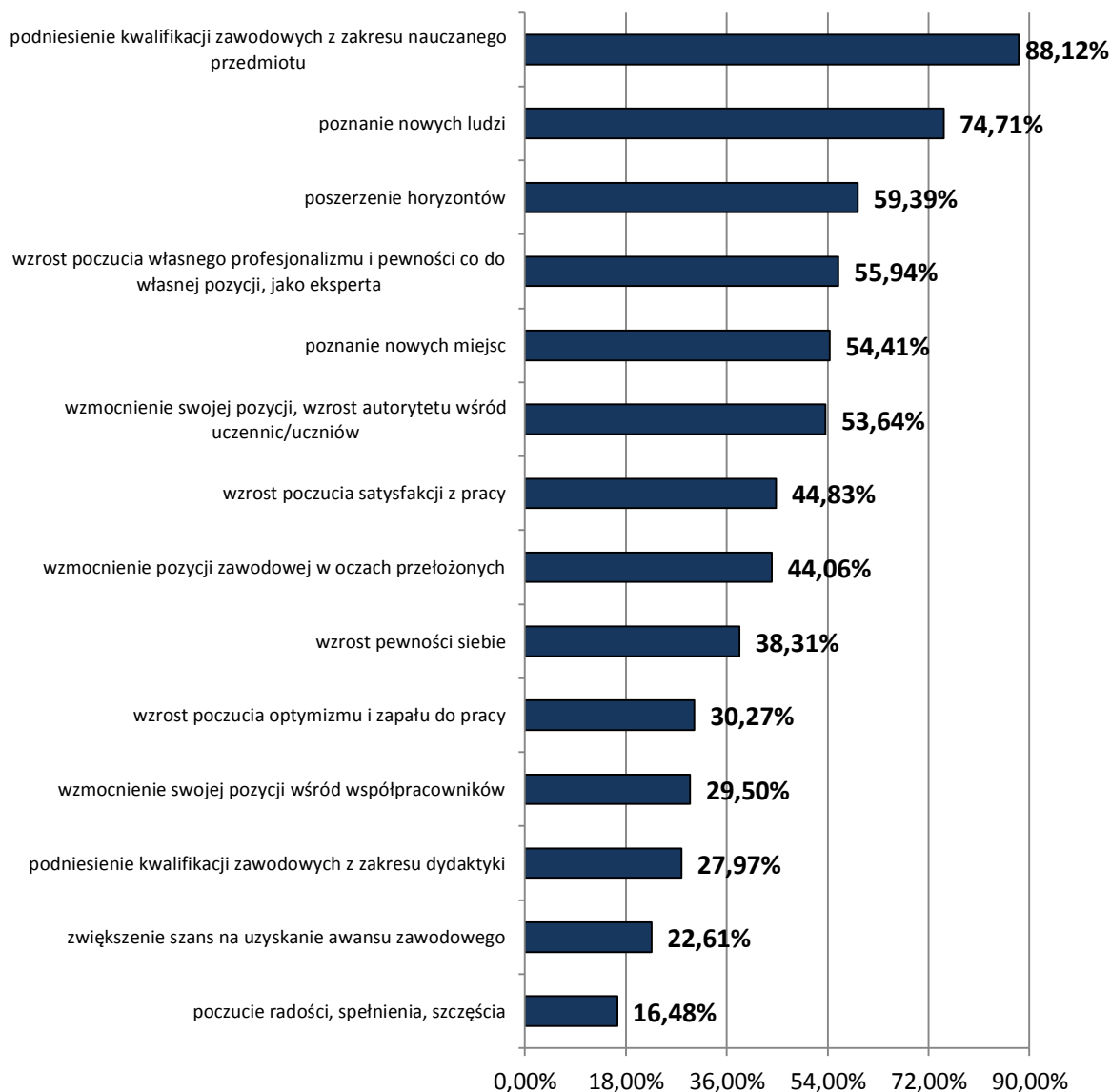
Stopień zadowolenia z Projektu, uzyskanego podczas jego trwania wsparcia oceniany był również z punktu widzenia ewentualnych korzyści, jakie nauczycielki/nauczyciele wypracowali dla siebie uczestnicząc w praktykach.

W ankiecie ewaluacyjnej wyszczególnionych zostało 14 różnego rodzaju potencjalnych korzyści, jakie były możliwe do osiągnięcia przez aktywny udział w Projekcie.

Zdecydowana większość badanych stwierdziła, że Projekt umożliwił im podniesienie kwalifikacji zawodowych z zakresu nauczanego przedmiotu (88,12% odpowiedzi, 230 wskazań). Istotną korzyścią wyniesioną z praktyk zdaniem uczestniczek i uczestników było poznanie nowych ludzi, nauczycielek i nauczycieli reprezentujących inne szkoły (74,71% odpowiedzi, 195 wskazań). Ankietowane osoby przyznały, że Projekt przyniósł im beneficja pod postacią szerszych horyzontów (59,39% odpowiedzi, 155 wskazań), wzrostu poczucia własnego profesjonalizmu i pewności, co do własnej pozycji, jako eksperta (55,94% odpowiedzi, 146 wskazań), poznania nowych miejsc (54,41% odpowiedzi, 142 wskazania) czy też wzmocnienia własnej pozycji, wzrost autorytetu wśród uczennic i uczniów (53,64% odpowiedzi, 140 wskazań). Część badanych była przeświadczona, że udział w Projekcie przełoży się na wyższy poziom poczucia satysfakcji z pracy (44,83% odpowiedzi, 117 wskazań), a także umocni ich pozycję zawodową w oczach przełożonych (44,06% odpowiedzi, 115 wskazań). Z kolei 100 badanych (38,31% odpowiedzi) stwierdziło, że Projekt wpłynie korzystnie na umocnienie ich pewności siebie w wykonywanym zawodzie nauczycielki/nauczyciela.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykres 22. Korzyści powstałe w wyniku udziału w Projekcie*



Źródło: opracowanie własne, n=261

Uczestniczki/uczestnicy Projektu w mniejszym stopniu doświadczyli korzyści w poczuciu radości, spełnienia i szczęścia (16,48% odpowiedzi 43 wskazania). Mniejsza ilość badanych odnotowała w swoim przypadku większe szanse na uzyskanie w ten sposób awansu zawodowego (22,61% odpowiedzi, 59 wskazań). Pewien odsetek badanych przez udział w Projekcie odniósł zysk podnosząc

* Możliwość wyboru większej liczby odpowiedzi



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego kwalifikacje zawodowe z zakresu dydaktyki (27,97% odpowiedzi, 73 wskazania, wzmacniając swoją pozycję wśród najbliższych współpracowników (29,50% odpowiedzi, 77 wskazań) oraz zwiększając poczucie posiadanego optymizmu i zapału do pracy (30,27% odpowiedzi, 79 wskazań).

Nauczycielki oraz nauczyciele zadeklarowali, iż udział w Projekcie przełożył się bezpośrednio na korzyści związane z wykonywaną przez nich pracą. Ważne jest, że blisko 90% uczestniczek i uczestników odczuwa wzrost posiadanych kwalifikacji zakresu nauczanego przedmiotu. Przełoży się to bezpośrednio na wzrost jakości prowadzonej dydaktyki w szkole, zatem z praktyk skorzysta też większość uczniów uczących się zawodu kierunkach gastronomicznych i cukierniczych.

Nauczycieli/nauczyciele wyrazili swoją aprobatę względem programu praktyk, jaki realizowali w sopockiej cukierni. Program praktyk stworzony na potrzeby Projektu był bardzo różnorodny, zawierał wiele ciekawych pozycji i interesujących przepisów. Pierwszy dzień praktyk poświęcony został nauce przygotowania tarty brulle/tarty citron/orzechowej oraz brichy z kremem pistacjowym i z orzechów macadamii. Ponadto w tym dniu praktykantom przedstawiona została tematyka przygotowania tostów i puddingu angielskiego. Drugiego dnia praktyk przygotowywane były: biszkopt genueński, jaconda, sabaudzki, rolady kolorowe, getau aux chocolate, babka marcepanowa, czekoladowa i keks angielski. Kolejny dzień praktyk umożliwił praktykantom poznanie sposobu wytwarzania croissantów zwykłych z i z czekoladą, rogali z konfiturą różaną, drożdżówek z masą cynamonowo-migdałową, serem i kruszonką maślaną, ciastek francuskich Palmeries, ciastek duńskich z owocami, eklemrów, ptysi, prefitorolek, babek biszkoptowych dla diabetyków. Czwartego dnia nauczycielki/nauczyciele doświadczyli produkcji glosaży czekoladowych, sposoby wykonania polewy żelowej o smakach marakuji, karmelu, truskawki i kiwi, czekolady do natrysku, galaretki agrestowej i pektynowej, nakropków pończowych oraz ciasta waflowego. Piątego dnia praktyk opiekunowie uczyli metod sporządzenia tarty mascarpone, eklerów pistacjowych, czekoladowych i wanioliowych, macaronsów, anyżki, amaratii, cremu brulee, flanu karmelowego, ciastek petit fours oraz deserów bankietowych.

W drugiej części praktyk opiekunowie przekazywali wiedzę dotyczącą temperowania czekolady, produkcji posypek oraz korpusów z czekolady, genaży z





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego czekolady, nadzienia owocowego oraz produkcji ołówków czekoladowych. Siódmy dzień praktyk poświęcony został pralinom krojonym i formowanym, truflom czekoladowym, dekoracjom z czekolady – techniki blistrów i folii, figurkom czekoladowym. Ósmy dzień praktyk polegał na przybliżeniu tematyki wyrobu mas cukrowych i marcepanowych, kwiatów, figurek, elementów dekoracyjnych z marcepanu i czekolady plastycznej oraz figurek czekoladowych. W przedostatnim dniu pobytu na praktykach nauczycielki/nauczyciele zobaczyli proces produkcji tortów czekoladowych i owocowych, genazy z ciemnej czekolady, kremów na bazie czekolady białej, mlecznej i deserowej oraz bezy włoskiej, mas pralinowych, gryłazy, musów owocowych, kremów zapiekanych i gotowanych. Ostatni dzień praktyk upłynął na produkcji dekoracji z izomaltu i karmelu, dekorowaniu tortów i mini torcików, dekorowaniu ciast, tart oraz deserów i ich porcjonowaniu.

Nauczyciele i nauczycielki, z którymi przeprowadzona została rozmowa telefoniczna potwierdzali, że w ich opinii program praktyk był dobry i został dobrze zrealizowany. Najczęściej badani ograniczali się do udzielenia krótkiej twierdzącej odpowiedzi, w której zawarli wskazany powyżej komunikat. Niektóre z osób zdecydowały się udzielić dłuższej odpowiedzi wskazując przy tym, że zaletą programu była w szczególności liczba receptur, która w czasie praktyk została omówiona.

„Wydaje mi się, że program był właściwy, ponieważ był dobry zarówno od strony teoretycznej, jak również praktycznej. Mogliśmy skorzystać z niego, bo mieliśmy praktyki w Sopocie, a w Gdańsku była diagnoza wstępna”.

„Moim zdaniem to był bardzo dobrze zorganizowany Projekt. Wcześniej jest taka jakby diagnoza wstępna i jest takie wprowadzenie, sprawdzenie umiejętności nauczycieli. A później jest praktyka. Duży jest nacisk po prostu na tą część praktyczną wiadomo, bo teoretycznie każdy nauczyciel albo poszuka sobie informacji, albo po prostu skorzysta z internetu lub innych źródeł. Ważne jest natomiast, by było dużo części praktycznej.”



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego „Właściciel też uczestniczył w zajęciach. Bardzo fajnie nam opowiadał i pokazywał różne rzeczy. Ja jestem zadowolona z programu. Receptury każdy zakład trochę chroni, ale sposób wykonania, sposób łączenia półproduktów to mi się zdecydowanie podobało”.

„Nie było problemu, że były zmiany. Bardzo dobrze, że były zmiany i rano i po południu. Nie było to żadne obciążenie. Było bardzo dużo ciekawych receptur”.

„Jeśli chodzi o receptury, które mieliśmy dostępne, które po prostu zostały pokazane, które były dostępne chcieliśmy sami poznać, albo nawet przepisać sobie taką recepturę, by ją wykorzystać w domu, w pracy w szkole. Pod tym względem było przydatne”.

3.7. Proces rekrutacji do Projektu uwzględniający bariery uczestnictwa

Nauczycielki i nauczyciele w ostatnich pytaniach wypowiedzieli się na temat źródeł wiedzy o Projekcie (wykres 23) oraz o utrudnieniach, jakie towarzyszyły im przy okazji realizacji Praktyk.

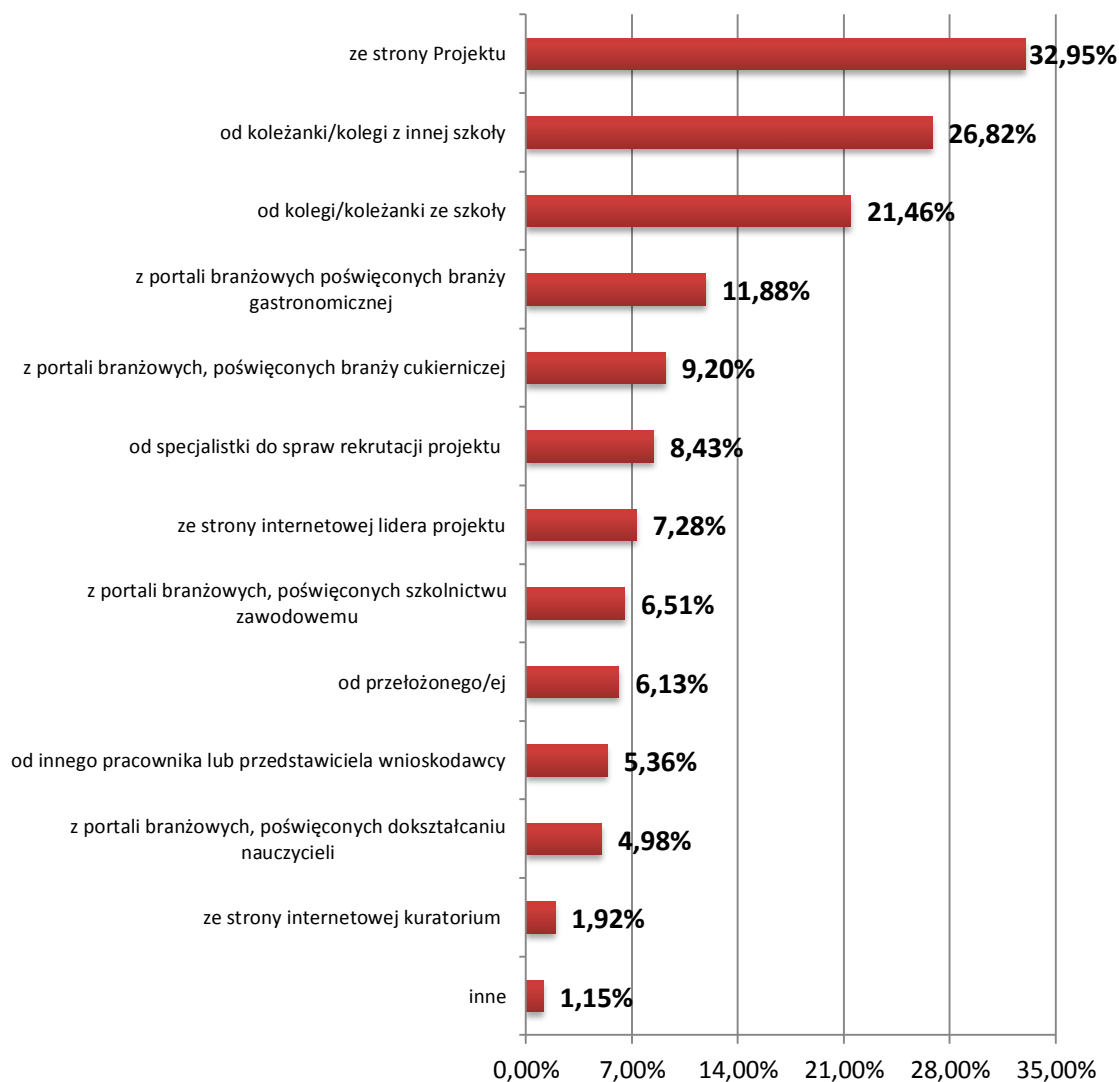
Ankietowani nauczyciele przyznali, że najczęstszym źródłem informacji o Projekcie była strona internetowa Projektu (32,95% odpowiedzi, 86 wskazań). Co czwarty badany otrzymał wiadomość o praktykach od koleżanki

bądź kolegi pracujących w innej szkole (26,82% odpowiedzi, 70 wskazań), natomiast co 5 osoba została poinformowana przez kolegę lub koleżankę pracującą w tej samej szkole (21,46% odpowiedzi, 56 wskazań). Mniejszy odsetek uczestniczek/uczestników informacje o Projekcie zaczerpnął z portali branżowych poświęconych branży gastronomicznej (11,88% odpowiedzi, 31 wskazań), z portali branżowych poświęconych branży cukierniczej (9,20% odpowiedzi, 24 wskazania). Specjalistka do spraw rekrutacji Projektu stanowiło źródło informacji o praktykach dla 22 nauczycielek i nauczycieli (8,43% odpowiedzi).

Najmniej skutecznym źródłem informacji o Projekcie okazały się: strona internetowa kuratorium (1,92% odpowiedzi, 5 wskazań), portale branżowe poświęcone doksztalcaniu nauczycieli (4,98% odpowiedzi, 13 wskazań), inny pracownik lub przedstawiciel wnioskodawcy (5,36% odpowiedzi, 14 wskazań), przełożona (6,13% odpowiedzi, 16 wskazań), portale poświęcone szkolnictwu

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego zawodowemu (6,51% odpowiedzi, 17 wskazań) oraz strona internetowa lidera Projektu (7,28% odpowiedzi, 19 wskazań). Z wymienionych źródeł badani skorzystali najrzadziej.

Wykres 23. Źródła informacji o Projekcie *



Źródło: opracowanie własne, n=261

Najważniejszą barierą uczestnictwa w Projekcie okazały się obowiązki zawodowe. Większość nauczycielek/nauczycieli zapytana o pojawiające się utrudnienia w pierwszej kolejności odpowiadała, że żadnych problemów związanych

* Możliwość wyboru większej liczby odpowiedzi



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego z pracą nie doświadczyła. Jednakże rozmówczyni/rozmówca zapytani o termin realizacji praktyk odpowiadali najczęściej, że były to wakacje lub ferie. Nauczycielki/nauczyciele zostali obecnie mocno ograniczeni możliwością wyboru dogodnych dla siebie terminów praktyk. Potwierdzali w swoich wypowiedziach niejednokrotnie, że w przypadku ich szkół dyrekcja nie jest pozytywnie nastawiona do zwalniania pedagogów na różnego rodzaju projekty. Gdyby na przykład niniejszy Projekt odbywał się przykładowo od września do czerwca znaczny odsetek uczestniczek/uczestników nie otrzymałby zgody na uczestnictwo w zajęciach.

„Już przy tym Projekcie był problem, że nie może to być w trakcie roku szkolnego, dlatego ja byłam w czasie wakacji. Dyrektor powiedział, że w czasie roku szkolnego absolutnie nie, stąd to ograniczało”.

„Ja byłam na praktyce w czasie wakacji. W czasie roku szkolnego niestety w mojej szkole to nierealne. W systemie roku szkolnego nie ma w ogóle opcji nawet na jednodniowe szkolenie”.

„Często właśnie jest tak, że dyrekcja teraz nie bardzo chce, żebyśmy uczestniczyli w jakichkolwiek zajęciach, bo wiąże się to z tym, że nie ma nas dwa tygodnie w pracy. Dlatego ja korzystałam z Projektu w czasie urlopu. W czasie pracy pewnie nie byłoby takiej możliwości, bo prosiłem o zgodę na udział w kolejnym projekcie, ale już po prostu dyrekcja nie chciała wyrazić zgody”.

„Ze swobodą przyjazdu to nie było tak do końca dobrze, gdyż musiałam po prostu prosić panią dyrektor, aby wyjechać. Tutaj też szukanie zastępstwa pod warunkiem, że się da te moje godziny komuś innemu”.

„Nie było żadnego problemu, bo byłam w wakacje. Od dyrekcji od razu miałam zastrzeżenie, że albo są to ferie, albo wakacje”.

„Tutaj jedynym warunkiem było to, żeby realizować praktyki w okresie wolnym od zajęć dydaktycznych. Wchodziły w rachubę tylko ferie albo wakacje. Dyrektor wydawał wyłącznie pozwolenie na praktyki, ale dostosowano się do nas i stworzono nam takie terminy, które nam odpowiadały, i były na nie miejsca”.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego „Ferie albo wakacje, to jest tylko taka możliwość, bo dyrektor powie, że reorganizują pracę szkoły, bo musi zorganizować zastępstwo, zapłacić za nie później”.

„Ja brałam udział w Projekcie w moim czasie wolnym, bo to był czas ferii. Nie ma za bardzo takiej możliwości, żeby dyrekcja zwalniała na tak długi okres czasu w roku szkolnym, bo jesteśmy rozliczani z realizacji podstawy programowej, także dyrekcja nie zwalnia. Każdy nauczyciel jeżeli chce brać udział w projektach to musi w swoim własnym czasie brać w nich udział, bo nie ma takiej możliwości, żeby na tak długi okres czasu dyrekcja zwolniła nauczyciela”.

„Taki długi okres czasu dla nauczyciela to zastępstwa i tak dalej. Tu wiadomo, że dyrekcja nie patrzy przychylnie na to, ale chce, by nauczyciele się kształcili, ale w swoim wolnym czasie. Jeżeli byłby to jeden lub dwa dni to wiadomo, że tak, ale jeżeli taki okres czasu to nie”.

„Jeśli by to było w trakcie roku szkolnego to byłby jakiś problem i być może bym nie pojechał na praktykę. Ja z uwagi, że wziąłem praktykę wakacyjną, to w tym sensie nie było żadnego problemu. Tak to pewnie mogłoby się nie udać w zależności, jaki byłoby okres. Gdyby to był może okres listopadowy to może ewentualnie też by się udało”.

„Dyrekcja robi problem, ale mi udało się zorganizować jako, że zasłużyłam mogłam wziąć udział w tym Projekcie”.

„My byliśmy w tym szczęśliwym momencie, że to były wakacje. Jest to bardzo sprzyjający czas do relaksu”.

„U nas dyrekcja zgadza się na szkolenia, ale w czasie wolnym, naszym wolnym, nie w czasie pracy”.

„Ten Projekt akurat chyba był wrzesień – październik, więc jak najbardziej w porządku. Chociaż słyszałam też powiem szczerze u innych nauczycieli ze szkół, że zdarzały się problemy, więc nie ukrywam w zależności jaka szkoła, ilu nauczycieli”.

Problemy z uzyskaniem wolnych dni od dyrekcji na udział w Projekcie dostrzegł również ekspert kluczowy. Potwierdził, że znane są mu przypadki, gdzie nauczycielki i nauczyciele nie otrzymali zgody od dyrekcji na udział w Projekcie w czasie trwania roku szkolnego.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Wiadomo też, że tutaj dużego rodzaju problemem i dużym obciążeniem było to, że nie zawsze dyrektorzy się zgadzali. Ten nauczyciel, żeby przyjechać do nas musiał poświęcić swój czas, wolny czas. A wiadomo nie mogliśmy tego robić tylko w wakacje. Byłoby to zapewne świetne dla wszystkich, ale Projekt by trwał kilka lat, jeżeli to miałyby być tylko w wakacje”.

Ekspert wskazał ponadto, że zdarzało mu się uczestniczyć w namawianiu dyrektorów szkół, by przychyłili się do prośby swoich podwładnych, by mogli uczestniczyć w Projekcie. W przypadku braku większego nacisku ze strony chociażby organizatora lub Wnioskodawcy w kierunku dyrekcji, dyrektorzy szkół nie będą godzić się na udział nauczycielek i nauczycieli w Projektach, których terminy realizacji pokrywają się z rokiem szkolnym.

„I czasami było tak, że nauczyciele chcieli, ale dyrektor się nie zgodził. To poszliśmy, lobbowaliśmy i tego typu rzeczy trzeba było robić, żeby dyrekcja puściła na praktyki, które trwa co tu mówić dziesięć dni. I ono nie było płatne w żaden sposób”.

Lobbowanie u dyrekcji na rzecz uzyskania zgody na wyjazd w ciągu roku szkolnego czasami może przynieść pożądane rezultaty zwłaszcza, że razem tą formą nacisku dyrektor otrzymuje pozytywne rekomendacje na temat Projektu. Cytowane poniżej nauczycielki przyznały, że same wzięły udział w Projekcie w terminie wakacyjnym. Jednak zadowolenie z udziału w praktykach było tak duże, że wykształciło w nauczycielach potrzebę promowania Projektu we własnej szkole. Efektem tego dyrekcja zgodziła na udział kolejnych nauczycieli w edycjach przypadających na rok szkolny.

„Ja brałam udział w terminie wakacyjnym, więc ten problem sam się rozwiązał. My bardzo zapromowałyśmy ten Projekt, więc w okresie takim też gorącym, bo początek roku szkolnego, kolejna grupa z naszej szkoły pojechała, dostała pozwolenie”.

Należy zaznaczyć, że nie wszystkie szkoły utrudniają proces edukacji swoim nauczycielkom i nauczycielom. Dyrektorzy takich szkół dostrzegają potrzebę



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego posiadania wysoko wykwalifikowanej kadry nauczycielskiej, dlatego wyrażają zgodę na ustawiczne kształcenie swoich podopiecznych nawet w przypadku, gdy terminy praktyk kolidują z czasem lekcji. Jednakże wśród rozmówców tylko dwie osoby przyznały, że nie miały w aspekcie zawodowym żadnych problemów.

„Dyrekcja poszła nam na rękę, mieliśmy pozwolenie na wyjazd, także tutaj nikt nam nie robił żadnych przeszkód, byśmy mogli z tego skorzystać. Tutaj na naszą dyrekcję nie możemy narzekać”.

„Ja nie miałam żadnych problemów. W moim przypadku było tak, że zwolniło się miejsce po feriach i pani dyrektor udzieliła mi zgody na wyjazd w trakcie zajęć”.

Jedna z uczestniczek wskazała, że w jej przypadku utrudnienie dotyczyło obowiązków zawodowych. Wynikało to z długości czasu praktyk. Jednak dobra organizacja i podział obowiązków rodzinnych sprawia, że małe dzieci nie stanowią istotnego utrudnienia.

„Domowe bo wiadomo, bo to był wyjazd na dłuższy czas”.

„Akurat tak ustaliliśmy, żeby mąż miał wtedy urlop, bo mam małe dzieci”.

Część uczestniczek/uczestników stwierdziła, że dobra lokalizacja miejsca praktyk przekłada się na mniejsze problemy z dojazdem. Wybór ośrodka miejskiego z dobrą siecią komunikacyjną sprawia, że nauczycielom/nauczycielkom łatwiej jest dojechać na wyznaczone miejsce. Poza tym ciekawa lokalizacja miejsca wpływa z całą pewnością na proces rekrutacji, ponieważ część badanych poza Projektem dostrzegała walor turystyczno-rekreacyjny miejsca praktyk.

„Z dojazdem nie było problemu to nawet atrakcja jest wyjechać gdzieś”.

„Dojazd i pobyt w Trójmieście w moim przypadku nie był problemem”.

„Tutaj akurat kwestia była pociągu, wszystko grało w jedną i drugą stronę”.





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
„Lokalizacja bardzo dobra”.

„Ja miałem bezpośredni pociąg z Wrocławia, praktycznie mogłem dojechać do Gdańska, a nawet dalej, zatem to był dla mnie żaden problem z dojazdem”.

4. Realizacja założonych celów i wskaźników

Główny cel Projektu: wypracowanie w ścisłej współpracy z przedsiębiorcami i szkołami zawodowymi nowego podejścia do nauczania praktycznego w branży cukierniczej oraz podniesienie kwalifikacji profesjonalnych 252 nauczycieli/nauczycielek przedmiotów zawodowych z całej Polski (225 kobiet i 27 mężczyzn) w okresie od 1 lipca 2012 r. do 2 lutego 2015 r.

Wskaźnik pomiaru celu – liczba nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu, którzy uczestniczyli w trwających co najmniej dwa tygodnie stażach i praktykach w przedsiębiorstwach w ramach Projektu.

Wartość wskaźnika po zrealizowaniu 22 edycji praktyk wyniosła 261 osób w tym 233 kobiety i 28 mężczyzn. W ujęciu procentowym realizacja wskaźnika wyniosła 103,57% dla ogółu uczestników w tym 103,55% dla kobiet i 103,70% dla mężczyzn.

Weryfikacją niniejszego wskaźnika są dane zawarte w dziennikach praktyk potwierdzające zakończenie udziału w dwutygodniowych praktykach oraz analizy przygotowane przez Asystentkę do spraw ewaluacji po każdej edycji praktyk.

Wskaźnik pomiaru celu – liczba wypracowanych programów praktyk doskonalenia nauczycieli przedmiotów zawodowych w przedsiębiorstwach cukierniczych.

Wartość wskaźnika wyniosła 1. W ujęciu procentowym realizacja wskaźnika wyniosła 100%. Opracowano program pilotażowy, który został wdrożony do realizacji. Trwa praca nad modelowym programem doskonalenia.

Weryfikacją niniejszego wskaźnika jest program praktyk.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Cel szczegółowy Projektu 1:

wypracowanie skutecznych rozwiązań rozwoju kwalifikacji profesjonalnych NPZ poprzez praktyki w zakładzie cukierniczym i ich upowszechnienie w okresie od 1.07.2012r do 02.02.2015r.

Wskaźnik pomiaru celu: Pilotażowy program doskonalenia zawodowego NPZ w przedsiębiorstwach cukierniczych

Wartość wskaźnika wynosi 1. Pilotażowy program został opracowany i odebrany od ekspertów zgodnie z założeniami wniosku aplikacyjnego.

Wskaźnik pomiaru celu: Zewaluaowany, modelowy program doskonalenia zawodowego NPZ w przedsiębiorstwach cukierniczych.

Na obecnym etapie nie można stwierdzić, że wskaźnik został osiągnięty. Modelowy program powstanie po analizie niniejszego raportu.

Cel szczegółowy Projektu 2: Pogłębienie wiedzy i umiejętności 252 nauczycieli/nauczycielek (225 Kobiet i 27 Mężczyzn) dotyczących aktualnie stosowanej technologii, sprzętu, organizacji w rzeczywistych warunkach pracy przedsiębiorstwa i zdobycie dodatkowych praktycznych umiejętności zawodowych związanych z technologią cukierniczą w okresie od 01.08.2012r. do 31.12.2014r.

Wskaźnik pomiaru celu – liczba nauczycieli przedmiotów zawodowych, którzy zdobyli wiedzę na temat potrzeb przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów profili cukierniczych

Wartość wskaźnika po zrealizowaniu 22 edycji praktyk wyniosła 255 osób w tym 227, kobiet i 28 mężczyzn. W ujęciu procentowym realizacja wskaźnika wyniosła 111,84% dla ogółu uczestników w tym 111,82% dla kobiet i 112,00% dla mężczyzn.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Weryfikacją niniejszego wskaźnika są wnioski przedstawione w 21 analizach Asystentki do spraw ewaluacji oraz 1 raporcie ex-ante a także dane pozyskane na etapie tworzenia niniejszego raportu.

Wskaźnik pomiaru celu – liczba nauczycieli przedmiotów zawodowych, którzy uczestniczyli i ukończyli trwające co najmniej 2 tygodnie staże i praktyki w przedsiębiorstwach w ramach działania.

Wartość wskaźnika po zrealizowaniu 22 edycji praktyk wyniosła 261 osób w tym 233 kobiety i 28 mężczyzn. W ujęciu procentowym realizacja wskaźnika wyniosła 103,57% dla ogółu uczestników w tym 103,55% dla kobiet i 103,70% dla mężczyzn.

Weryfikacją niniejszego wskaźnika są dzienniki praktyk potwierdzające zakończenie udziału w dwutygodniowych praktykach.

Wskaźnik pomiaru celu – liczba nauczycieli przedmiotów zawodowych, którzy podnieśli swoje kwalifikacje zawodowe, dostosowali umiejętności do realiów branży cukierniczej

Wartość wskaźnika po zrealizowaniu 22 edycji praktyk wyniosła 261 osób w tym 233 kobiety i 28 mężczyzn. W ujęciu procentowym realizacja wskaźnika wyniosła 114,47% dla ogółu uczestników w tym 114,78% dla kobiet i 112,00% dla mężczyzn.

Weryfikacją niniejszego wskaźnika są oceny eksperta kluczowego wystawione po każdej zakończonej edycji, wnioski z 21 analiz Asystentki do spraw ewaluacji przeprowadzone po każdej edycji, wnioski z raportu ex-ante po 1 grupie a także analizy przedstawione w niniejszym raporcie.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

5. Rekomendacje

Wniosek 1. Nauczycielki/nauczyciele biorący udział w Projekcie największe utrudnienia przy realizacji Projektu odczuli w zakresie obowiązków zawodowych. Badani mieli trudności związane z uzyskaniem zgody osoby przełożonej na udział w praktykach w terminach innym niż ferie lub wakacje.

Rekomendacja: Wnioskodawca planując podobne inicjatywy w przyszłości powinien w miarę możliwości zwiększyć liczbę terminów praktyk przypadających w czasie wakacji lub ferii.

Wniosek 2. Wśród uczestniczek/uczestników pojawiła się opinia, że nie wszystkie realizowane w ramach Projektu działania są potrzebne (szkolenie BHP).

Rekomendacja: Wnioskodawca planując dodatkowe zajęcia w ramach działania głównego powinien zaproponować uczestniczkom/uczestnikom inne formy realizacji zadań obowiązkowych. Zajęcia BHP są niezbędne warto jednak przemyśleć ich formę a także zadbać o taki dobór treści by był on adekwatny do wiedzy i potrzeb nauczycielek i nauczycieli.

Wniosek 3: Pojawiły się trudności w realizacji praktyk w czasie roku szkolnego. Badane osoby wśród barier utrudniających uczestnictwo w projekcie wskazywały na obowiązki zawodowe. Zdarzało się, że przełożeni nie zawsze rozumieli potrzebę doksztalcania się kadry. W związku z tym podjęto działania mające na celu poszerzenie wiedzy na temat projektu. Lobbowanie u dyrekcji na rzecz nauczycielek i nauczycieli, by mogli brać udział w projektach w czasie roku szkolnego przynosi



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego zamierzone skutki. Ponadto udzielone przez respondentów odpowiedzi świadczą, że pracownicy odpowiedzialni za rekrutację byli pierwszym źródłem informacji o Projekcie dla stosunkowo niewielkiej liczby osób. Większość czerpie je od swoich kolegów i koleżanek.

Rekomendacja: Przy tego rodzaju projektach należy zwiększać akcje promocyjne w szkołach. Do akcji promocyjnej zaangażować nauczycieli, którzy ukończyli już praktyki. Ich relacja z pobytu w zakładzie pracy będzie wartościową informacją promującą inicjatywę zarówno wśród potencjalnych uczestników/uczestniczek, jak i dyrekcji szkół. Warto także nawiązywać bezpośredni kontakt z ostatnio wymienioną grupą osób i opracować oraz udostępnić interesujące materiały promocyjne (np. prezentacja power point zawierająca informacje o projekcie, wizualizację miejsca praktyk, opinię ekspertów merytorycznych) by zbudować ich przychylność dla projektu i udziału w nim pracowników szkoły.

Wniosek 4: Nauczycielki/nauczyciele bardzo często pracują na nieaktualnej wiedzy, bazują na zdezaktualizowanych podręcznikach, co przekłada się na niską jakość kształcenia.

Rekomendacja: Przed rozpoczęciem Projektu edukacyjnego skierowanego do wskazanej grupy zawodowej Wnioskodawca powinien przygotować wstępne materiały dydaktyczne, które mógłby przekazywać każdemu uczestnikowi i każdej uczestniczce po zakończeniu wsparcia tak by zwiększyć trwałość projektu.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wniosek 5: Wiele nauczycielek i nauczycieli akcentowało bariery związane z tym by w pełni przenieść zdobytą wiedzę i umiejętności na grunt codziennej pracy szkolnej. U ich źródła leży brak środków finansowych na zakup drogich surowców, będących aktualnie wykorzystywanych w profesjonalnych, nowoczesnych zakładach a także brak kosztownego, nowego parku maszynowego.

Rekomendacja 1: Warto przygotować zestawienie (np. w formie tabeli) zestawienie surowców ze wskazaniem zamienników, dostępniejszych i w bardziej przystępnej cenie, które szkoły będą mogły wykorzystać w czasie procesu dydaktycznego. Zestawienie to powinno zawierać także informacje na temat tego, jak zamiana wskazanych surowców na zamienniki wpłynie na jakość i trwałość uzyskanego produktu końcowego. Zestawienie takie powinno zostać opracowane wcześniej by z wyprzedzeniem dostarczyć je praktykantkom/praktykantom jeszcze przed rozpoczęciem praktyk.

Rekomendacja 2: Jednym ze szkoleń uzupełniających do wyboru (o czym mowa w Rekomendacji do Wniosku 2) warto uczynić panel dotyczący możliwości finansowania wyposażenia szkolnych pracowni czy źródeł zdobywania środków na materiały (surowce, produkty). Takie szkolenie można rozpatrzyć również, jako obowiązkowe w ramach projektu, lub też obowiązkowo opracować aktualne na dany moment materiały opisujące możliwości finansowania takich potrzeb.

Rekomendacja 3: Jednym z elementów projektu, ułatwiającym późniejszą implementację i dalsze (cykliczne, konieczne) pogłębianie i poszerzanie (oraz aktualizowanie) zdobytej w ramach projektu wiedzy i umiejętności można uczynić spotkanie (konferencję, targi) przedsiębiorców z nauczycielkami i nauczycielami, w efekcie których możliwe będzie nawiązanie współpracy w zakresie na



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
przykład wizyt ekspertów/mistrzów w szkołach, pomoc w
zdobywaniu niezbędnych produktów czy sprzętu.

Rekomendacja 4: Warto także na zakończenie praktyk – jeśli istnieje formalna i praktyczna taka możliwość – każdemu nauczycielowi i nauczycielce ofiarować (ich szkołom) „zestaw startowy” na przykład masy cukrowe, zestaw foremek do pralin, kilka rodzajów czekolad do temperowania.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

6. Spis wykresów

Wykres 1. Płeć uczestniczek/uczestników Projektu	5
Wykres 2. Wiek badanych osób.....	6
Wykres 3. Doświadczenie pracy w przedsiębiorstwach z branży kulinarnej	7
Wykres 4. Współpraca z przedsiębiorcami.....	9
Wykres 5. Forma współpracy z przedsiębiorcami	10
Wykres 6. Najważniejsze powody przystąpienia do Projektu	16
Wykres 7. Oczekiwania uczestniczek i uczestników zgłoszone na początku Projektu	26
Wykres 8. Przewidywane korzyści udziału w Projekcie	28
Wykres 9. Poziom zainteresowania tematyką praktyk	30
Wykres 10. Samoocena wiedzy i umiejętności na etapie początkowym i kończącym Projektu	34
Wykres 11. Średni przyrost kompetencji uczestniczek/uczestników Projektu.....	37
Wykres 12. Oceny strony organizacyjnej Projektu	54
Wykres 13. Ocena eksperta kluczowego – Tomasz Deker.....	58
Wykres 14. Ocena trenera cukiernictwa i deserów – Krzysztof Szulborski.....	60
Wykres 15. Ocena opiekuna praktyk – Piotr Grzywacz.....	63
Wykres 16. Ocena opiekuna praktyk – Dariusz Śliwiński	64
Wykres 17. Ocena trenera BHP – Wiesław Prus	68
Wykres 18. Ocena trenerki prowadzącej warsztaty dotyczące sytuacji kobiet i mężczyzn w branży – Joanna Ochniak	70



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Wykres 19. Ocena trenerki prowadzącej warsztaty dotyczące sytuacji kobiet i

mężczyzn w branży – Bożena Sikoń	73
Wykres 20. Przymiotniki i określenia oddające najlepiej charakter Projektu	75
Wykres 21. Stopień spełnienia oczekiwań	77
Wykres 22. Korzyści powstałe w wyniku udziału w Projekcie	92
Wykres 23. Źródła informacji o Projekcie	96

