RAPORT PREZENTUJĄCY WYNIKI ANALIZY ANKIET EWALUACYJNYCH PROJEKTU INNOGASTRO

Celem raportu jest zaprezentowanie wyników analizy ankiet ewaluacyjnych uczestników biorących udział w *Projekcie InnoGastro,* oraz walidacja szkoleń poprzez zmierzenie osiągniętych oczekiwań interesariuszy projektu.

Ewaluacja projektu *InnoGastro* była procesem ciągłym i wieloetapowym. Zakres terminowy to 24 miesiące realizacji projektu. Badaniami zostali objęci wszyscy beneficjenci projektu, w tym 12 nauczycieli z Polski oraz 6 przedsiębiorców z Litwy, czyli łącznie 18 osób.

W ramach procesu ewaluacji przygotowano narzędzia ewaluacji. Podstawowe narzędzie zastosowane w procesie ewaluacji to formularz ankiety. Badania ankietowe zostały uzupełnione wywiadami swobodnymi. Wybór narzędzi ewaluacyjnych nie był przypadkowy. Wymienione metody umożliwiają zbadanie dużej grupy respondentów w krótkim czasie, anonimowość ankietowanych, a zarazem uniknięcie stronniczości w procesie oceny badania.

Raport został opracowany w oparciu o opracowane i przeprowadzone cztery ankiety ewaluacyjne:

Terminarz realizacji badań był następujący:

1. listopad 2017 – ankieta mająca na celu zbadanie potrzeb nauczycieli z Polski (12 osób) oraz przedsiębiorców z Litwy (6 osób). Rezultatem ankiety było określenie sytuacji zastanej uczestników projektu. W wyniku ankiety uzyskana została wiedza na temat tego co już potrafią osoby uczestniczące w projekcie, co ich motywuje do uczestniczenia w projekcie, czego oczekują i jakich umiejętności praktycznych spodziewają się nabyć jako jego beneficjenci.
2. 15-19.03.2018 – ankieta mająca na celu analizę skuteczności kształcenia za pośrednictwem przygotowanej w ramach projektu platformy zdalnego zdobywania wiedzy (platformy on-line). Na tym etapie istotną informację było uzyskanie wiedzy na temat jakich informacji dodatkowych (w tym praktycznych) potrzebują jeszcze

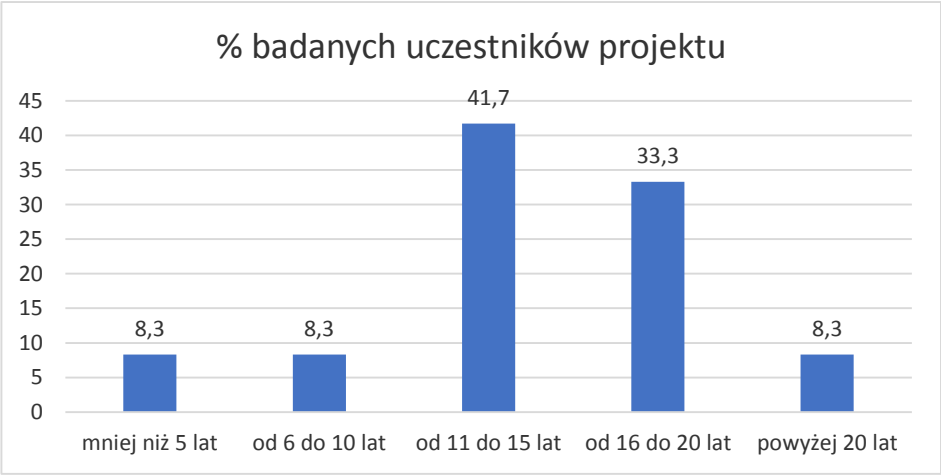
uczestnicy projektu oraz w jaki sposób przydała im się wiedza zdobyta w ramach kursu on-line.

3. 27-30.03.2018 – ankieta mając na celu analizę i ocenę skuteczności zajęć praktycznych, w których będą uczestniczyli beneficjenci projektu. Zajęcia praktyczne zostały zrealizowane w marcu 2018 roku w Walencji (Hiszpania). Jej wynik pokazał poziom satysfakcji uczestników projektu pod względem merytorycznym i organizacyjnym z zrealizowanego kursu.
4. Wrzesień 2018 – ankieta kończąca proces ewaluacji mająca na celu określenie, czy wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne nabyte w trakcie realizacji kursu (zarówno na platformie on-line jak i stacjonarnie w Walencji) zostały faktycznie wykorzystane w różnej formie w dalszej pracy uczestników projektu.

Pierwszą grupą uczestników projektu było 12 nauczycieli zawodu z branży gastronomicznej reprezentujących szkoły zawodowe z północno-wschodniego terenu Polski, w tym 11 to kobiety i 1 mężczyzna. O możliwości uczestnictwa w projekcie 11 osób dowiedziało się od dyrekcji szkoły, w której pracują, zaś 1 osoba uzyskała takie informacje bezpośrednio od koordynatora Projektu. Dominującą grupą nauczycieli biorących udział w projekcie były osoby o stażu pracy od 11 do 15 lat. Struktura długości stażu pracy badanych osób przedstawiona została na wykresie poniżej.

Wykres 1.

Odsetek badanych uczestników projektu



Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

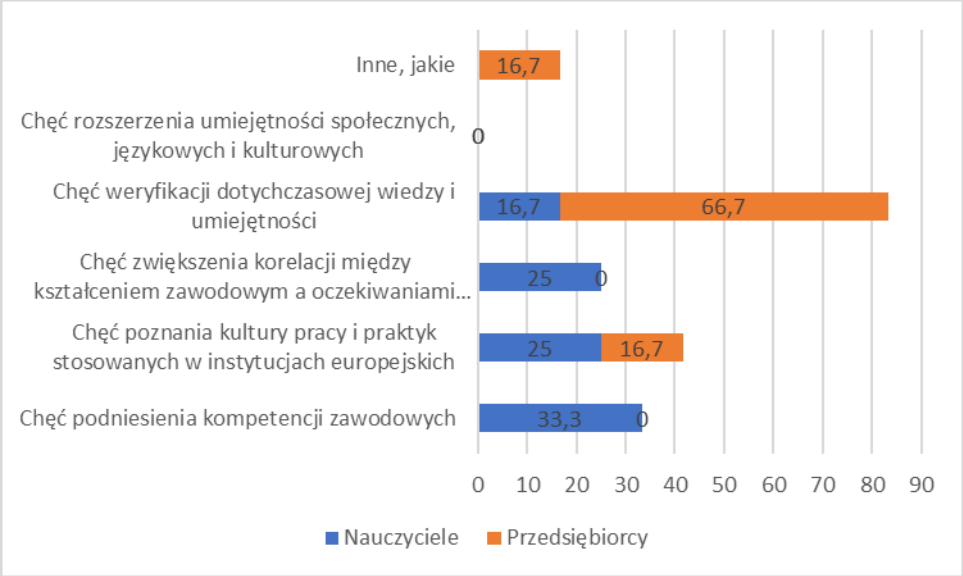
Druga grupa uczestników projektu to osoby funkcjonujące bezpośrednio w branży gastronomicznej, tj. prowadzące lokale gastronomiczne na terenie Litwy (w szczególności

Wilna). W grupie *przedsiębiorców* dominowały kobiety (4 osoby) na 6 uczestników. O możliwości odbycia stażu 4 osoby dowiedziały się od koordynatora projektu, zaś dwie ze strony internetowej. 3 uczestników projektu praktykuje w zawodzie mniej niż 5 lat, 2 pracuje krócej niż 10 lat w branży gastronomicznej. Tylko 1 uczestnik projektu jako staż pracy określił przedział od 11 do 15 lat.

Wnioski wypływające z pierwszej ankiety mającej na celu zbadanie potrzeb uczestników projektu są następujące. Największą motywacją grupy nauczycieli uczestniczących w Projekcie była chęć podniesienia kompetencji zawodowych (uznało tak 33,3% badanych). Drugi równie ważny motywator to chęć poznania kultury pracy i praktyk stosowanych w instytucjach europejskich oraz chęć zwiększenia korelacji między kształceniem zawodowym a oczekiwaniami pracodawców/przedsiębiorców w stosunku do absolwentów szkół i/lub placówek prowadzących kształcenie zawodowe (uznało tak w obu przypadkach 25% badanych). W przypadku przedsiębiorców głównym motywatorem uczestnictwa w projekcie była chęć weryfikacji dotychczasowej wiedzy i umiejętności. Tego zdania było 66,7% ankietowanych. Żadna z osób uczestniczących w projekcie nie uznała jako motywację uczestnictwa w projekcie chęć rozszerzenia umiejętności społecznych, językowych kulturowych.

Wykres 2.

Co skłoniło Cię do wzięcia udziału w projekcie? (% badanych)



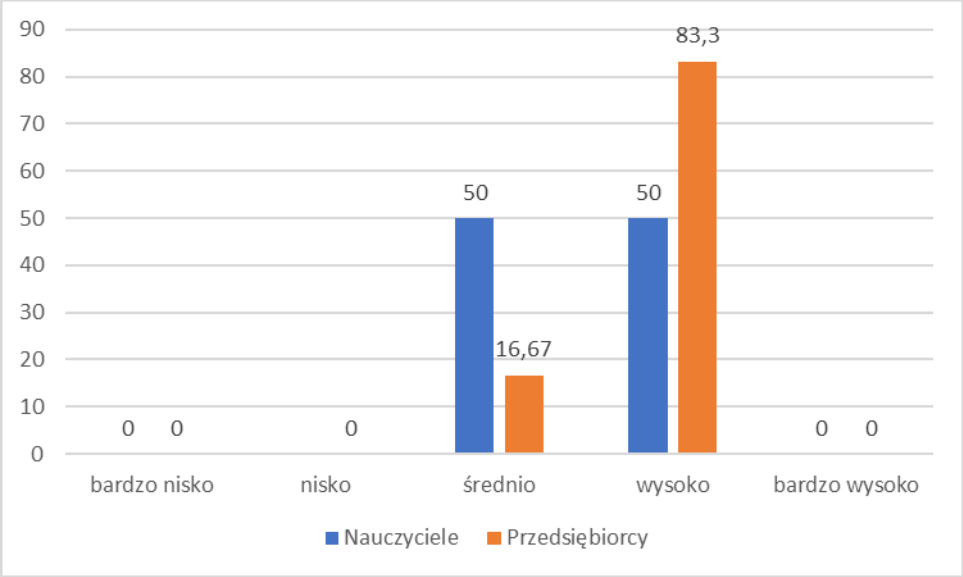
Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Na pytanie *Jak dziś PRZED rozpoczęciem szkolenia oceniasz poziom swoich umiejętności zawodowych w ujęciu praktycznym?* wszyscy ankietowani odpowiedzieli, że poziom własnych umiejętności oceniają jako średni lub wysoki. W szczególności 83,3% badanych

przedsiębiorców oceniło poziom własnych umiejętności jako wysoki. Informacja ta świadczy o właściwie dobranej grupie uczestników projektu.

Wykres 3.

Poziom umiejętności zawodowych w ujęciu praktycznym (% badanych)



Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Uczestnicy Projektu oczekują, iż dzięki udziałowi w stażu będą mogli przede wszystkim:

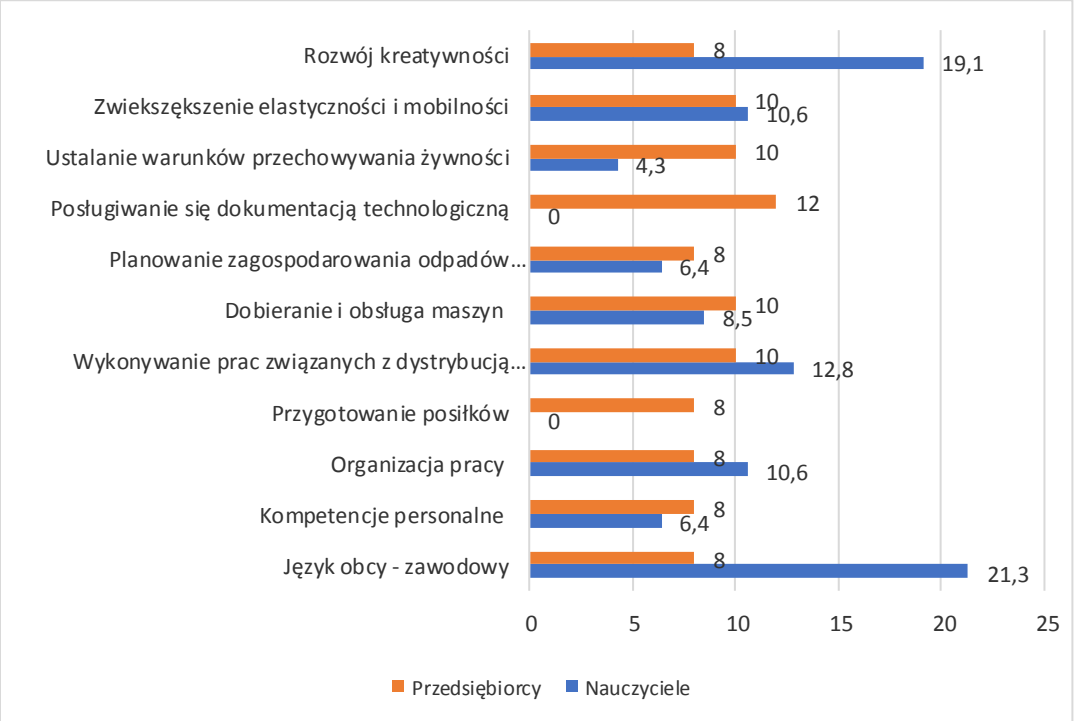
- zdobyć praktyczne doświadczenie przydatne w pracy – uważa tak 100% ankietowanych;
- rozwinąć umiejętności dotyczące pracy w grupie - uważa tak 100% ankietowanych;
- rozszerzyć wiedzę odnośnie innowacyjnych praktyk stosowanych w branży gastronomicznej - uważa tak 100% ankietowanych;
- przybliżyć aspekty kultury pracy i praktyk stosowanych w europejskich placówkach - uważa tak 100% ankietowanych;
- zweryfikować swoją wiedzę i umiejętności w odniesieniu do przedmiotów zawodowych - uważa tak 94,4% ankietowanych;
- podnieść własne kompetencje zawodowe do kształcenia uczniów (w kontekście zawodowej podstawy programowej) - uważa tak 94,4% ankietowanych;
- powiększyć swoje szanse na rynku pracy - uważa tak 83,3% ankietowanych;
- zwiększyć korelacje między systemem kształcenia zawodowego a oczekiwaniami pracodawców/przedsiębiorców w stosunku do absolwentów szkół kształcenia zawodowego - uważa tak 83,3% ankietowanych;

Na pytanie dotyczące obszarów umiejętności, których udoskonalenia oczekują uczestnicy Projektu należy zauważyć, że grupa nauczycieli oczekuje w szczególności udoskonalenia zawodowego języka obcego (21,3% ankietowanych) oraz rozwoju kreatywności we własnej

pracy (19,1% ankietowanych). Nie ma zaś dla nich znaczenia taka umiejętność jak posługiwanie się dokumentacją technologiczną, czy też przygotowanie posiłków (tych odpowiedzi nie uwzględnił żaden z nauczycieli). Przypuszcza się, iż nauczyciele uważają, iż umiejętności te mają nabyte w sposób wystarczający i zadawalający. Grupa przedsiębiorców uważa, że z ich punktu widzenia najistotniejsza umiejętność, którą chcą poszerzyć w trakcie Projektu to posługiwanie się dokumentacją technologiczną i normami w produkcji wyrobów spożywczych. Uważa tak 12% ankietowanych. Szczegółowe zestawienie oczekiwań wobec działań zaplanowanych w ramach Projektu przedstawiono na poniższym wykresie.

Wykres 4.

Umiejętności praktyczne, które zostaną udoskonalone w trakcie Projektu (% badanych)

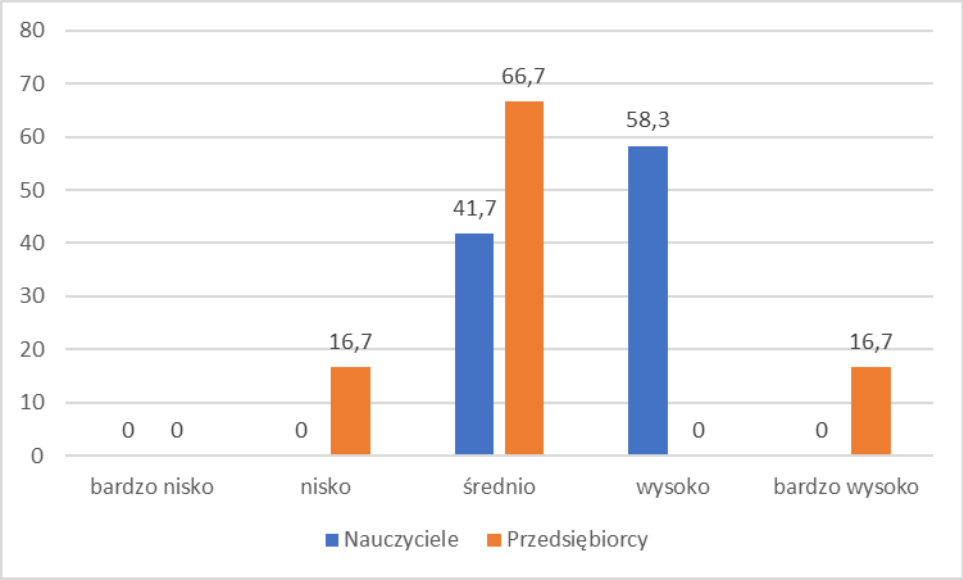


Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

W dniach 15-19.03.2018 przeprowadzono drugą ankietę ewaluacyjną Projektu. Miała ona na celu analizę skuteczności kształcenia za pośrednictwem przygotowanej w ramach projektu platformy zdalnego zdobywania wiedzy (platformy on-line). Wnioski w ramach tej ankiety są następujące. Na pytanie o ocenę poziomu własnych umiejętności po zakończonym szkoleniu on-line osoby badane udzieliły odpowiedzi przedstawionych na poniższym wykresie. Generalnie tylko 16,7% ankietowanych zaznaczyło w odpowiedziach niski poziom zadowolenia. Byli to przedsiębiorcy. Pozostałe osoby oceniły swoje umiejętności średnio (41,7% - nauczyciele i 66,7% - przedsiębiorcy) oraz wysoko (58,3% nauczycieli) i bardzo wysoko (16,7% przedsiębiorców).

Wykres 5.

Ocena poziomu umiejętności zawodowych w ujęciu praktycznym po zakończonym szkoleniu on-line (% badanych)



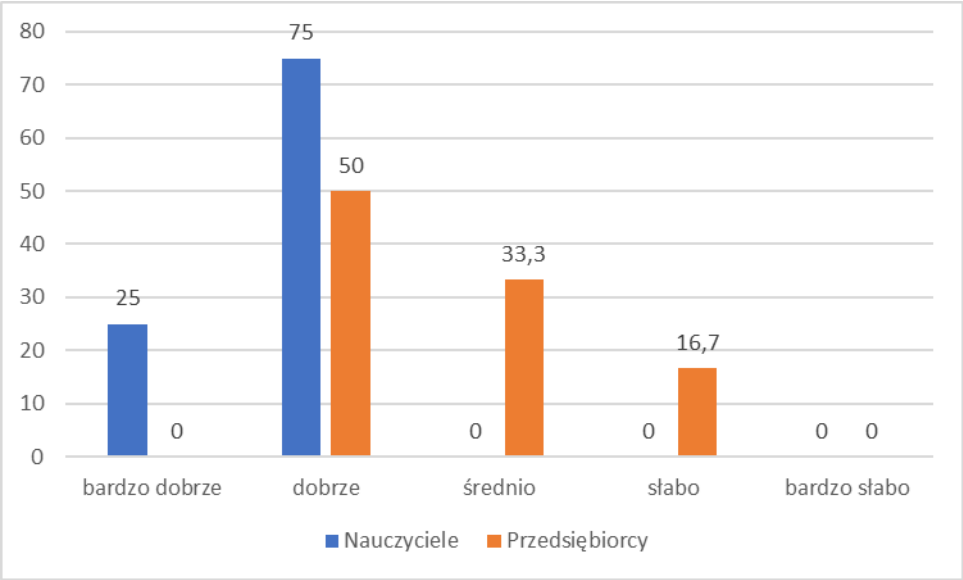
Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Na pytanie, czy kurs spełnił oczekiwania uczestników 100% nauczycieli odpowiedziało twierdząco. Natomiast 83,3% przedsiębiorców stwierdziło, że nie jest to jednoznaczne. Tylko 16,7% przedsiębiorców uznało, że kurs spełnił ich oczekiwania.

W kolejnym pytaniu badani musieli określić stopień przydatności wiedzy zdobytej w trakcie kursu on-line.

Wykres 6.

Stopień przydatności wiedzy zdobytej w trakcie kursu on-line (% badanych)



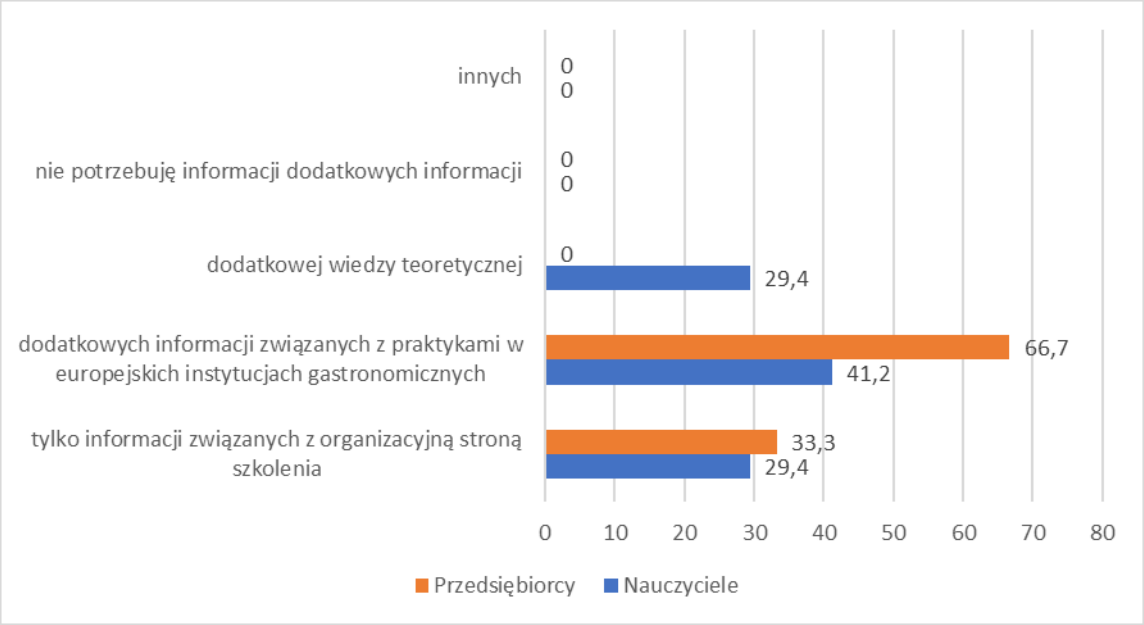
Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Nauczyciele stopień przydatności wiedzy ocenili na poziomie bardzo dobrym (25%) i dobrym (75%). Przedsiębiorcy uznali, że wiedza ta jest im przydatna w stopniu dobrym (50%), średnim (33,3% i słabym 16,7%).

Najważniejsze zdaniem ankietowanych informacje potrzebne po ukończeniu kursu on-line a przed rozpoczęciem kształcenia praktycznego to informacje związane z organizacyjną stroną szkolenia praktycznego, dodatkowe informacje związane z praktykami stosowanymi w europejskich instytucjach gastronomicznych oraz dodatkowa wiedza teoretyczna, której nie obejmował kurs on-line. Struktura odpowiedzi została przedstawiona na wykresie poniżej.

Wykres 7.

Informacje potrzebne po ukończeniu kursu on-line a przed rozpoczęciem kształcenia praktycznego (% badanych)

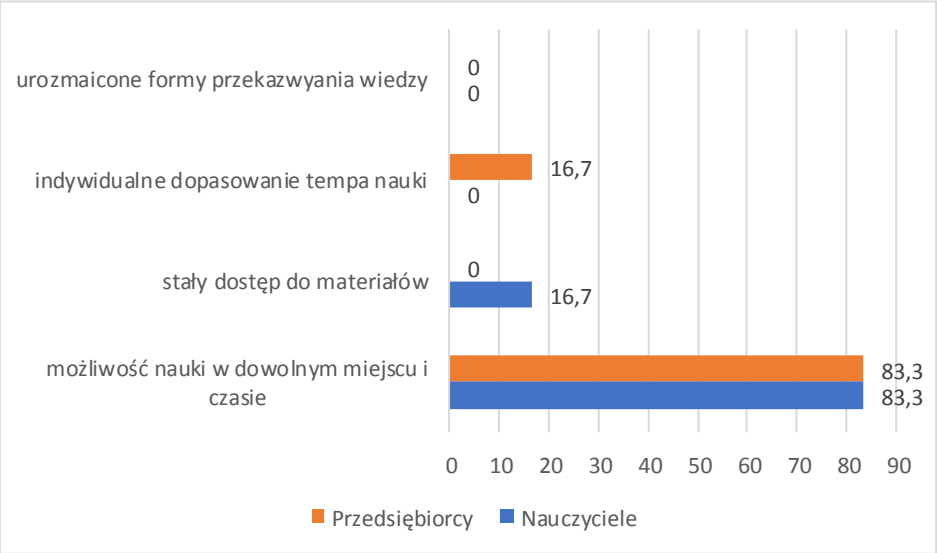


Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Jako dominującą zaletę realizowanego kursu uznano możliwość nauki w dowolnym miejscu i czasie. Zgodziło się z tym 83,3% nauczycieli i tyle samo przedsiębiorców.

Wykres 8.

Najważniejsza zaleta kursu realizowanego w formie e-learningu (% badanych)

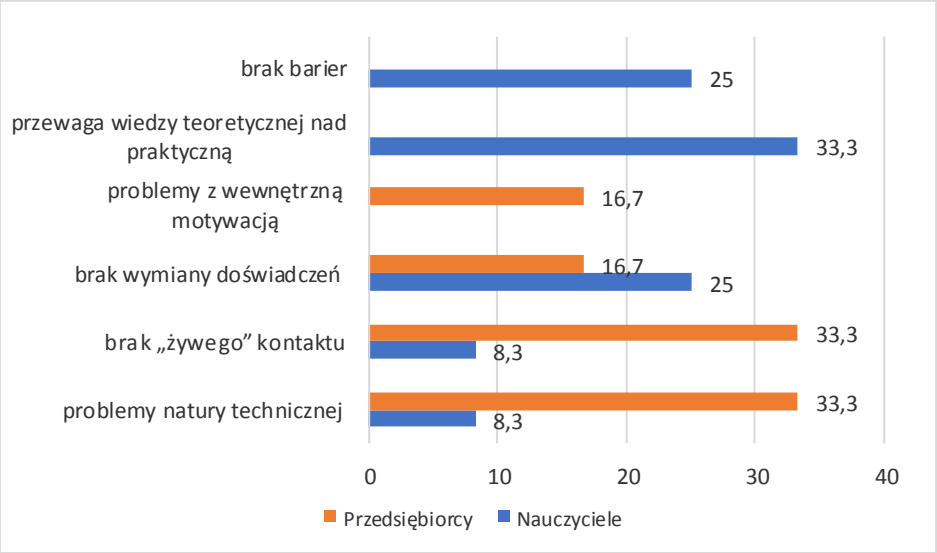


Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Największymi barierami, z którymi zmierzyli się uczestnicy kursu był brak możliwości wymiany doświadczeń z innymi uczestnikami kursu (odpowiedziało tak 25% nauczycieli oraz 16,7% przedsiębiorców), problemy natury technicznej (odpowiedziało tak 33,3% przedsiębiorców i 8,3% nauczycieli), brak „żywego" kontaktu z innymi osobami z grupy uczestników kursu (odpowiedziało tak 33,3% przedsiębiorców i 8,3% nauczycieli), oraz przewaga wiedzy teoretycznej nad praktyczną (odpowiedziało tak 33,3% nauczycieli). Strukturę udzielonych odpowiedzi przedstawia poniższy wykres.

Wykres 9.

Największa bariera napotkana w ramach realizacji kursu on-line (% badanych)



Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Ostatnie pytanie ankiety numer 2 dotyczyło oczekiwań uczestników kursu co doszkolenia praktycznego zaplanowanego na marzec 2018 w Walencji (Hiszpania). Grupą wyróżniającą byli w tym przypadku nauczyciele, których oczekiwania w każdej z zaproponowanych pozycji były bardzo duże i duże. W przypadku przedsiębiorców odpowiedzi były dużo bardziej zróżnicowane. Przedsiębiorcy w szczególności od szkolenia praktycznego w Walencji oczekiwali:

- zapoznania się z aspektami kultury pracy i praktyk stosowanych w europejskich placówkach (83,3% badanych);
- nabycia praktycznego doświadczenia w instytucji zagranicznej (83,3% badanych);
- podniesienia kompetencji zawodowych (83,3% badanych);

Trzeci etap ewaluacji to ocena staży zrealizowanych w dniach 19-27.03.2018 w instytucjach gastronomicznych w Walencji. Ankieta numer 3 miała na celu analizę i ocenę skuteczności zajęć praktycznych. Jej celem było pokazanie stopnia usatysfakcjonowania uczestników projektu pod względem merytorycznym i organizacyjnym z odbytego szkolenia praktycznego.

W odpowiedziach na pytanie o ocenę poziomu umiejętności po zakończonym szkoleniu praktycznym widać, iż następuje ciągły progres umiejętności zawodowych uczestników projektu. W szczególności jest to wyraźnie pokazane w opiniach nauczycieli po zakończonym szkoleniu.

Tabela 1.

Ocena poziomu umiejętności zawodowych przed i po szkoleniu praktycznym – grupa nauczycieli (% badanych)

Ocena poziomu umiejętności	Przed szkoleniem	Po szkoleniu
Bardzo nisko	0	0
Niski	0	0
Średnio	41,7	8,3
Wysoko	58,3	66,7
Bardzo wysoko	0	25

Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Po zakończonym szkoleniu w Walencji nauczyciele ocenili poziom swoich umiejętności jako wysoki (66,7% badanych) i bardzo wysoki (25% badanych). Tylko 1 osoba oceniła swoje umiejętności na poziomi średnim.

Tabela 2.

Ocena poziomu umiejętności zawodowych przed i po szkoleniu praktycznym – grupa przedsiębiorców (% badanych)

Ocena poziomu umiejętności	Przed szkoleniem	Po szkoleniu
Bardzo nisko	0	0
Niski	16,7	16,7
Średnio	66,7	33,3
Wysoko	0	50
Bardzo wysoko	16,7	0

Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

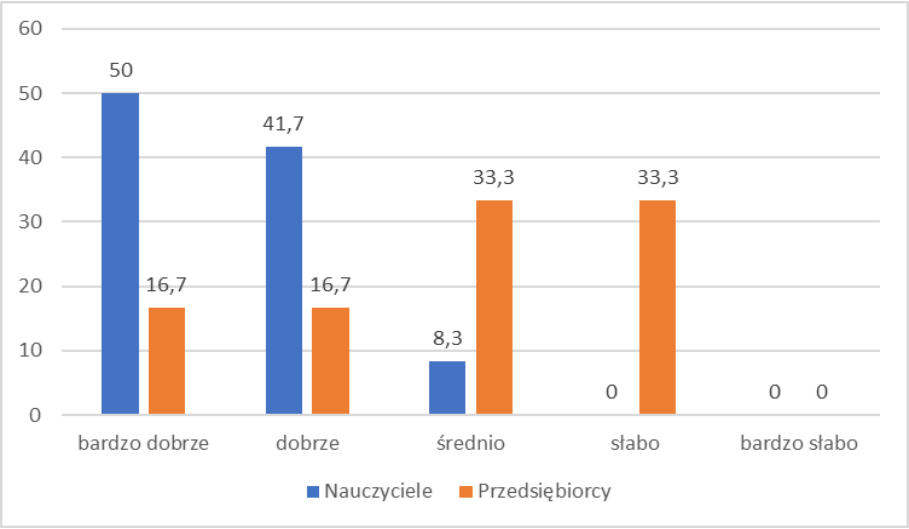
W przypadku przedsiębiorców progres wiedzy nie był aż tak widoczny. Po zakończonym szkoleniu 50% ankietowanych wysoko oceniło poziom wiedzy, 33,3% średnio, zaś 16,7% oceniło swoja wiedzę nisko.

Znaczna większość badanych uczestników projektu oceniła, iż zajęcia spełniły ich oczekiwania. Odpowiedzi takiej udzieliło 91,7% nauczycieli oraz 66,7% przedsiębiorców. Pozostałe osoby stwierdziły, że trudno jest powiedzieć, czy ich oczekiwania co do uczestnictwa w projekcie zostały spełnione.

Na pytanie o ocenę stopnia przydatności wiedzy zdobytej w trakcie zajęć praktycznych przez uczestników projektu uzyskano następującą strukturę odpowiedzi.

Wykres 10.

Ocena stopnia przydatności wiedzy zdobytej w trakcie zajęć praktycznych (% badanych)



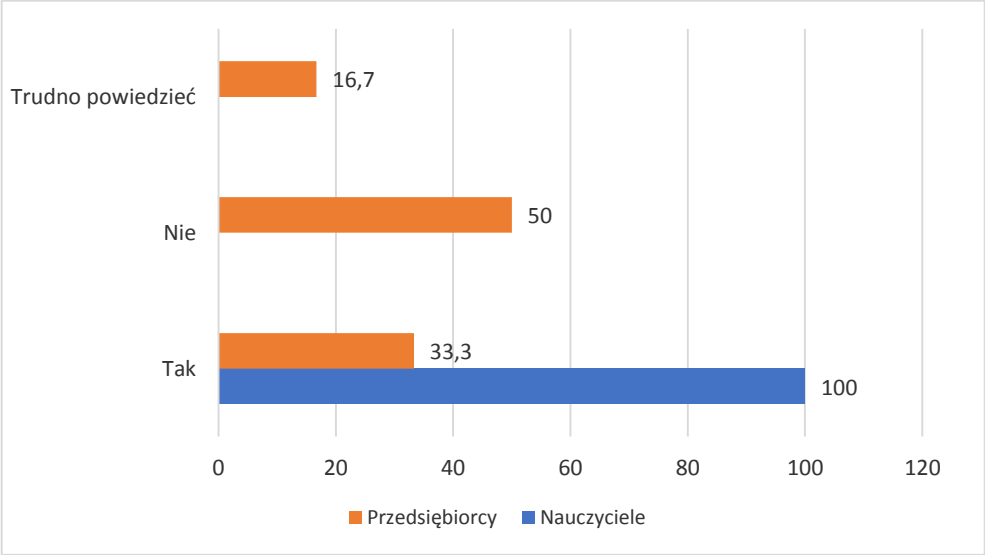
Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Wiedzę i umiejętności zdobyte w trakcie kursu szczególnie cenią sobie nauczyciele. Bardzo wysoko przydatność zdobytej wiedzy ocenia 50% nauczycieli, zaś wysoko 41,7%. Grupa przedsiębiorców zdobytą wiedzę ocenia przede wszystkim na poziomie średnim (33,3%) i słabym (33,3%). Tylko pozostałe 33,3% przedsiębiorców ocenia poziom zdobytej wiedzy bardzo dobrze i dobrze.

Na pytanie *Czy jest Pan/Pani usatysfakcjonowany(a) z organizacji szkolenia praktycznego w Hiszpanii?* rozkład odpowiedzi był następujący.

Wykres 11.

Czy jest Pan/Pani usatysfakcjonowany(a) z organizacji szkolenia praktycznego w Hiszpanii?



Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

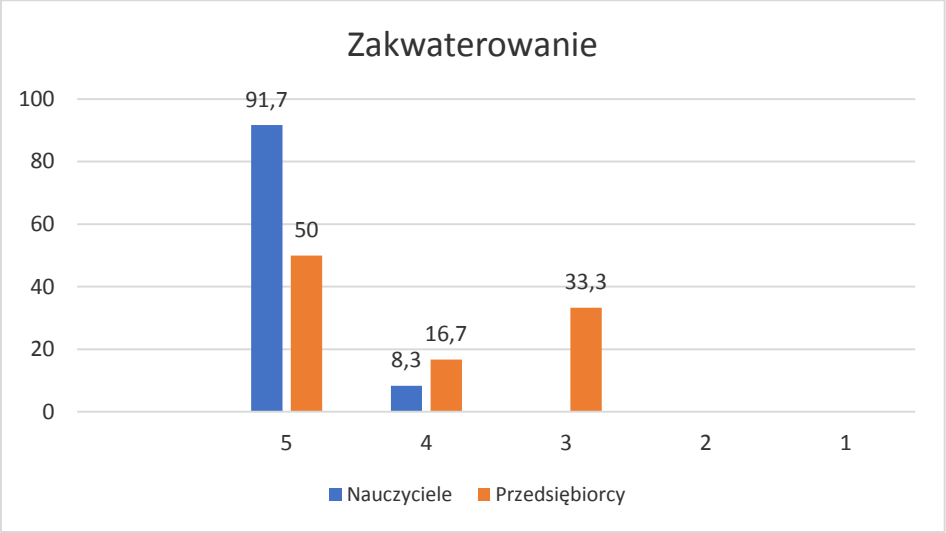
W tym przypadku grupa nauczycieli była zadowolona z organizacji szkolenia praktycznego w 100%, zaś zaledwie 33,3% przedsiębiorców z tego szkolenia było zadowolonych. W przypadku przedsiębiorców odpowiedzi na to pytanie były pochodną odpowiedzi na pytanie poprzednie, w którym przedsiębiorcy uznali, iż zdobyta w trakcie szkolenia wiedza była średnio i słabo przydatna. Być może w przypadku przedsiębiorców zdobywanie i poszerzanie nowej wiedzy nie jest aż tak istotne i zarazem nie jest aż tak niezbędne, jak w przypadku grupy nauczycieli, którzy dzielą się następnie swoimi umiejętnościami z uczniami w szkole.

Na pytanie o poziom zadowolenia z merytorycznych zagadnień poruszanych w trakcie szkolenia praktycznego aż 91,7% nauczycieli odpowiedziało twierdząco. Pozostałe 8,3% uznało iż trudno powiedzieć, czy są zadowoleni z merytoryki poruszanych zagadnień. W przypadku przedsiębiorców ze strony merytorycznej zadowolonych było 50% ankietowanych, pozostała połowa określiła poziom zadowolenia jako *trudno powiedzieć*.

Po analizie szczegółowej poszczególnych aspektów odbytego szkolenia należy stwierdzić, że bardziej zadowoloną grupą byli nauczyciele. Poziom zadowolenia z poszczególnych aspektów szkolenia przedstawiają poniższe wykresy. Ocena 5 – oznacza bardzo wysoki poziom zadowolenia, ocena 1 - bardzo niski poziom zadowolenia.

Wykres 12.

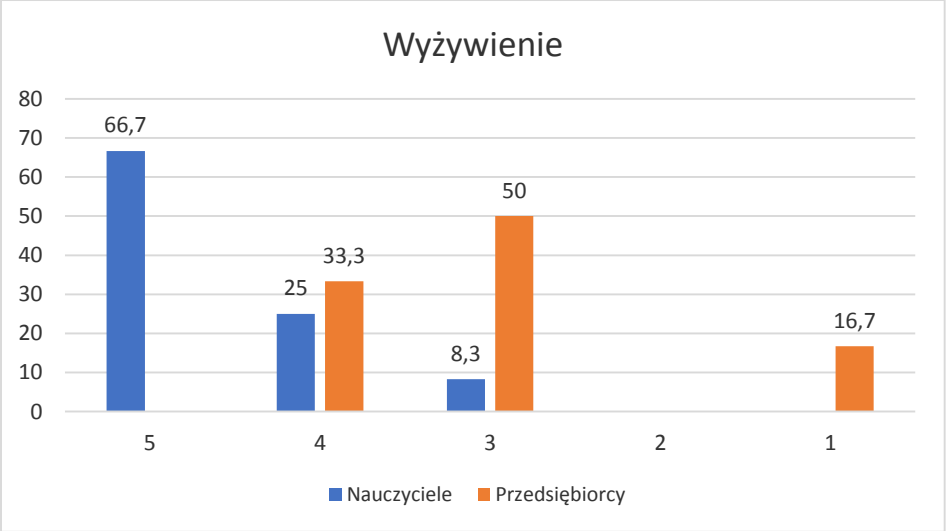
Poziom zadowolenia uczestników projektu z zakwaterowania w trakcie szkolenia (% badanych)



Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Wykres 13.

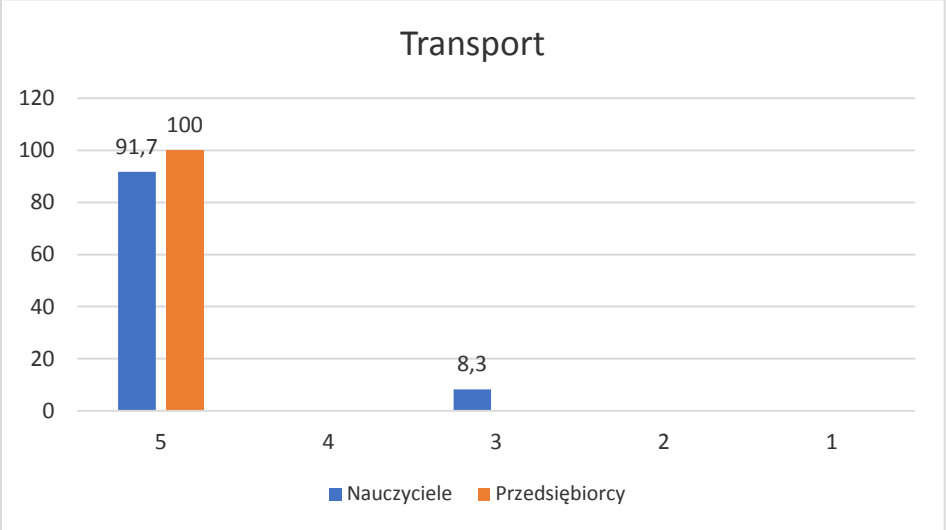
Poziom zadowolenia uczestników projektu z wyżywienia w trakcie szkolenia (% badanych)



Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Wykres 14.

Poziom zadowolenia uczestników projektu z transportu do miejsca szkolenia (% badanych)



Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

W pytaniu o opiekę koordynatora w trakcie trwania projektu uczestnicy w 100% (zarówno nauczyciele jak i przedsiębiorcy) ocenili jako bardzo dobrą.

Na pytanie o najistotniejsze elementy szkolenia rozkład odpowiedzi był nieco inny w przypadku nauczycieli i przedsiębiorców. Zdaniem nauczycieli najistotniejsze elementy szkolenia to:

- możliwość bezpośredniego kontaktu z praktykami z branży gastronomicznej – 100 % badanych;
- możliwość poznania praktycznych rozwiązań wykorzystywanych w gastronomii w krajach Unii Europejskiej – 91,7% badanych;
- możliwość praktycznego zweryfikowania wiedzy nabytej w trakcie kursu on-line – 83,3% badanych;
- możliwość zapoznania się z aspektami kultury pracy i praktyk stosowanych w europejskich placówkach gastronomicznych – 83,3% badanych;

Zdaniem przedsiębiorców najistotniejsze elementy szkolenia to:

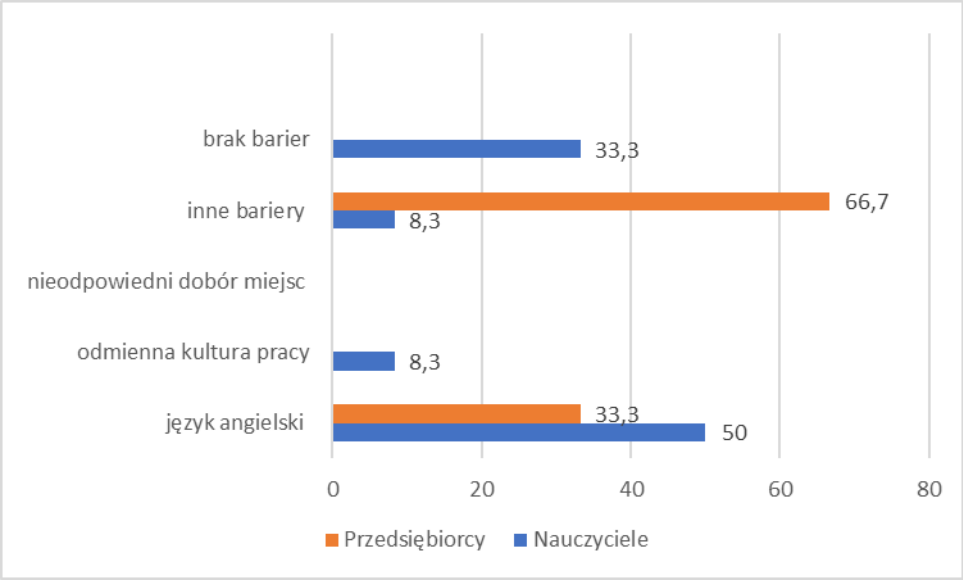
- możliwość poznania praktycznych rozwiązań wykorzystywanych w gastronomii w krajach Unii Europejskiej – 83,3% badanych;
- możliwość pogłębienia wiedzy odnoście innowacyjnych praktyk stosowanych w branży gastronomicznej – 66,7% badanych;

- możliwość poznania innowacyjnych praktyk stosowanych w branży gastronomicznej – 66,7% badanych.

Pytanie ostatnie dotyczyło barier odbywanych szkoleń praktycznych. Podstawową barierą zdaniem nauczycieli był język angielski wykorzystywany w trakcie szkolenia. Uznało tak 50% ankietowanych nauczycieli. Ponadto 33,3% nauczycieli, uznało, iż nie dostrzegli żadnych barier w trakcie realizacji stażu praktycznego. Nieco więcej zastrzeżeń miała grupa przedsiębiorców. Przedsiębiorcy w szczególności zwrócili uwagę na brak higieny podczas przygotowania posiłków. Zostało to oznaczone jako inne bariery (66,7% badanych). Również 33,3% badanych przedsiębiorców uznało, iż barierą był język angielski wykorzystywany w trakcie realizacji stażu.

Wykres 15.

Największa bariera odbywanych szkoleń (% badanych)



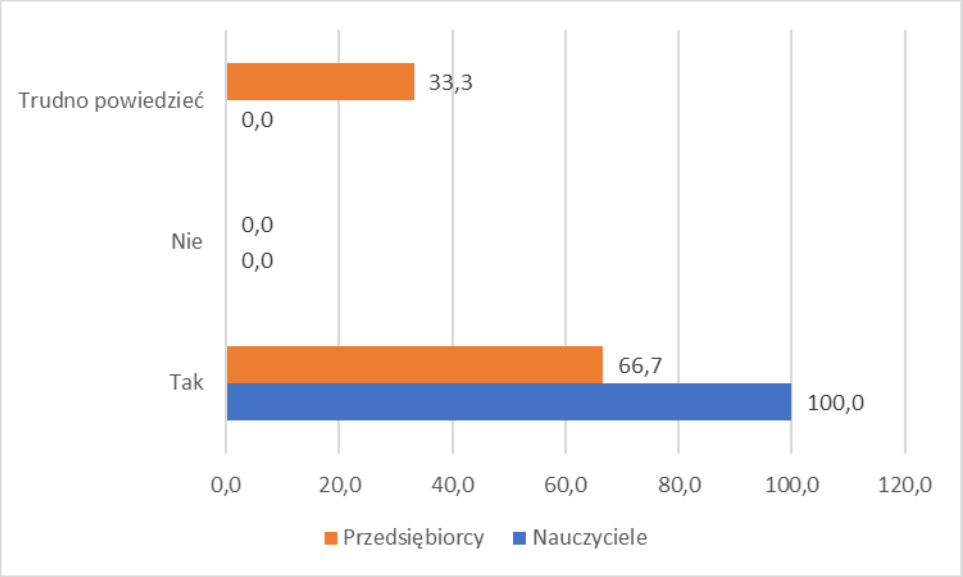
Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Generalnie bardziej usatysfakcjonowaną grupą biorącą udział w projekcie byli nauczyciele. Związane na pewno jest to ze specyfiką zawodu i rodzajem wykonywanej pracy. Nauczyciele jako grupa zawodowa doskonale rozumieją konieczność uczenia się przez całe życie. W przypadku przedsiębiorców potrzeba ta nie jest aż tak istotna. Przedstawiciele firm z branży gastronomicznej uważają, iż ich wiedza jest wystarczając i nie wymaga uzupełniania i poszerzania. Nauczyciele zaś z racji wykonywanego zawodu czują konieczność podnoszenia własnych kompetencji zawodowych równie z w celu przekazywania ich kolejnym grupom uczniów.

We wrześniu 2018 roku przeprowadzono ostatnią ankietę ewaluacyjną Projektu. Miała ona na celu określenie, czy wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne nabyte w trakcie realizacji kursu (zarówno na platformie on-line jak i stacjonarnie w Walencji) zostały faktycznie wykorzystane w różnej formie w dalszej pracy uczestników projektu. Na pytanie *Czy Projekt „InnoGastro" spełnił Pana/Pani oczekiwania?* znaczna większość ankietowanych odpowiedziała twierdząco. Świadczy to o dobrym odbiorze Projektu przez jego uczestników.

Wykres 16.

Czy Projekt „InnoGastro" spełnił Pana/Pani oczekiwania? (% badanych)



Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Tabela 3.

Ocena poziomu umiejętności zawodowych w ujęciu praktycznym po zakończonym Projekcie – grupa nauczycieli i przedsiębiorców (% badanych)

Ocena poziomu umiejętności	Nauczyciele	Przedsiębiorcy
Bardzo nisko	0,0	0,0
Niski	0,0	0,0
Średnio	16,7	33,3
Wysoko	66,7	50,0
Bardzo wysoko	16,7	16,7

Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Po zakończonym Projekcie nauczyciele ocenili poziom swoich umiejętności zawodowych w ujęciu praktycznym bardzo wysoko. Jako poziom wysoki oceniło 66,7%

badanych i bardzo wysoki (16,7% badanych). Tylko 2 osoby oceniły swoje umiejętności w ujęciu praktycznym na poziomie średnim. W przypadku grupy przedsiębiorców rozkład odpowiedzi był podobny tj. 50% ankietowanych oceniło swoje umiejętności jako wysokie, 33,3% uznało, że są one na poziomie średnim, zaś 16,7% uważa, że są one bardzo wysokie.

Tabela 4.

Ocena stopnia przydatności wiedzy zdobytej w trakcie realizacji Projektu – grupa nauczycieli i przedsiębiorców (% badanych)

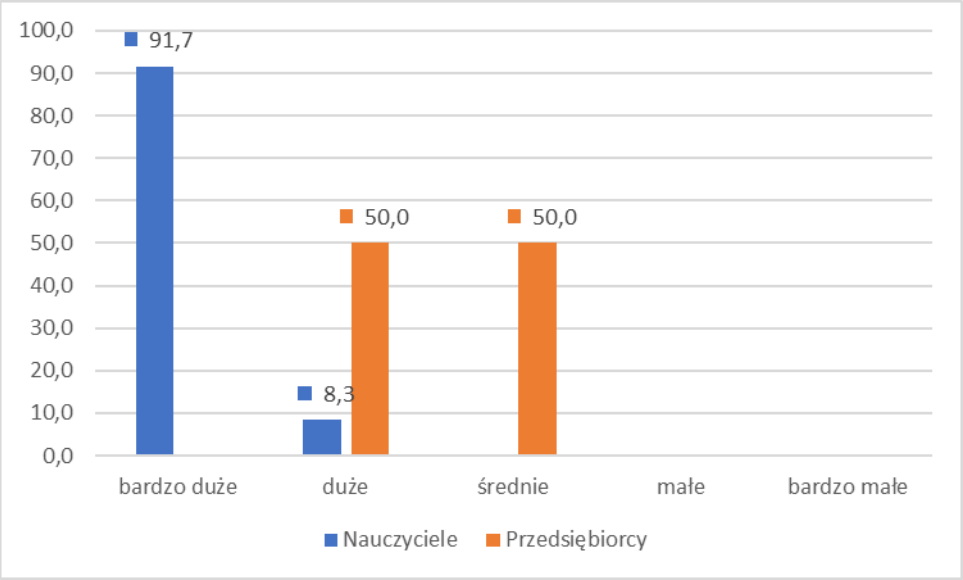
Ocena przydatności wiedzy	Nauczyciele	Przedsiębiorcy
Bardzo dobrze	75,0	16,7
Dobrze	25,0	66,7
Wiedza ta jest średnio przydatna	0,0	16,7
Słabo przydatna	0,0	0,0
Bardzo słabo przydatna	0,0	0,0

Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Stopień przydatności zdobytej wiedzy oceniany został przez uczestników Projektu bardzo wysoko. Nauczyciele ocenili przydatność wiedzy bardzo dobrze (75% badanych) i dobrze (25%) badanych. W przypadku przedsiębiorców dominowała ocena dobra (66,7% badanych). Po 16,7% ankietowanych uznało, że wiedza ta jest bardzo przydatna oraz średnio przydatna.

Wykres 17.

Poziom zadowolenia z merytorycznych zagadnień poruszanych w trakcie projektu?



Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Na powyższym wykresie przedstawiono poziom zadowolenia uczestników z zagadnień poruszanych w trakcie Projektu. Widać wyraźnie, iż znacznie bardziej z projektu zadowolona jest grupa nauczycieli. Odpowiedzi takiej udzieliło 91,7% ankietowany. W przypadku grupy przedsiębiorców 50% określiło poziom zadowolenia jako duże i 50% jako średnie. Na pytanie *Czy zagadnienia merytoryczne poruszane w trakcie projektu są Panu/Pani już pomocne lub będą pomocne w przyszłości?* twierdząco odpowiedziało 100% nauczycieli oraz 66,7% przedsiębiorców. Tylko 1 osoba z grupy przedsiębiorców nie była zadowolona z merytorycznej strony projektu.

Za najbardziej wartościowy element Projektu ankietowani uznali zajęcia praktyczne z kuchni eksperymentalnej w Walencji. Odpowiedzi takiej udzieliło 100% ankietowanych przedsiębiorców oraz 58,3% ankietowanych nauczycieli. Pozostali nauczyciele uznali, iż zajęcia praktyczne w Walencji były równie wartościowe jak wykorzystanie platformy zdalnego zdobywania wiedzy (41,7% ankietowanych).

Tabela 5.

Ocena poziomu praktycznego wykorzystania wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych nabytych w trakcie realizacji Projektu – grupa nauczycieli i przedsiębiorców (% badanych)

	Nauczyciele	Przedsiębiorcy
Poziom praktycznego wykorzystania wiedzy		
bardzo dobrze	75,0	16,7
dobrze	16,7	66,7
wiedza ta jest średnio przydatna	8,3	16,7
słabo przydatna	0,0	0,0
bardzo słabo przydatna	0,0	0,0
Poziom praktycznego wykorzystania umiejętności		
bardzo dobrze	75,0	50,0
dobrze	8,3	50,0
średnio	16,7	0,0
słabo	0,0	0,0
bardzo słabo	0,0	0,0
Poziom praktycznego wykorzystania kompetencji społecznych		
bardzo dobrze	75,0	33,3
dobrze	25,0	66,7
średnio	0,0	0,0
słabo	0,0	0,0
bardzo słabo	0,0	0,0

Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Powyższa tabela przedstawia ocenę poziomu praktycznego wykorzystania wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych nabytych w trakcie realizacji Projektu. Jak widać

poziom praktycznego wykorzystania wiedzy i umiejętności i kompetencji społecznych nieco wyżej oceniają nauczyciele niż przedsiębiorcy. W przypadku nauczycieli aż 75% ankietowanych ocenia go bardzo wysoko. W grupie przedsiębiorców dominuje ocena dobra. Nikt z ankietowanych nie ocenił iż, poziom nabytej wiedzy i umiejętności jest niski i bardzo niski.

Tabela 6.

Najbardziej wartościowe elementy projektu z punktu widzenia wykorzystania w dalszej pracy – grupa nauczycieli i przedsiębiorców (% badanych)

Element Projektu	Nauczyciele	Przedsiębiorcy
możliwość bezpośredniego kontaktu z praktykami z mojej branży		
bardzo ważny	91,7	0,0
ważny	0,0	50,0
średnio ważny	0,0	16,7
mało ważny	0,0	0,0
bardzo mało ważny	8,3	33,3
możliwość poznania praktycznych rozwiązań wykorzystywanych w gastronomii w krajach Unii Europejskiej		
bardzo ważny	75,0	0,0
ważny	25,0	66,7
średnio ważny	0,0	0,0
mało ważny	0,0	0,0
bardzo mało ważny	0,0	33,3
możliwość pogłębienia wiedzy odnoście innowacyjnych praktyk stosowanych w branży gastronomicznej w ramach kuchni eksperymentalnej (molekularnej)		
bardzo ważny	66,7	16,7
ważny	25,0	50,0
średnio ważny	0,0	16,7
mało ważny	0,0	0,0
bardzo mało ważny	0,0	16,7
możliwość podniesienia kompetencji zawodowych		
bardzo ważny	75,0	0,0
ważny	25,0	83,3
średnio ważny	0,0	0,0
mało ważny	0,0	16,7
bardzo mało ważny	0,0	0,0
możliwość zapoznania się z aspektami kultury pracy i praktyk stosowanych w firmach funkcjonujących na rynku UE		
bardzo ważny	66,7	0,0
ważny	25,0	66,7
średnio ważny	0,0	0,0
mało ważny	8,3	16,7
bardzo mało ważny	0,0	16,7
możliwość poznania innowacyjnych praktyk stosowanych w branży gastronomicznej		
bardzo ważny	75,0	0,0
ważny	16,7	100,0

średnio ważny	25,0	0,0
mało ważny	0,0	0,0
bardzo mało ważny	0,0	0,0

Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

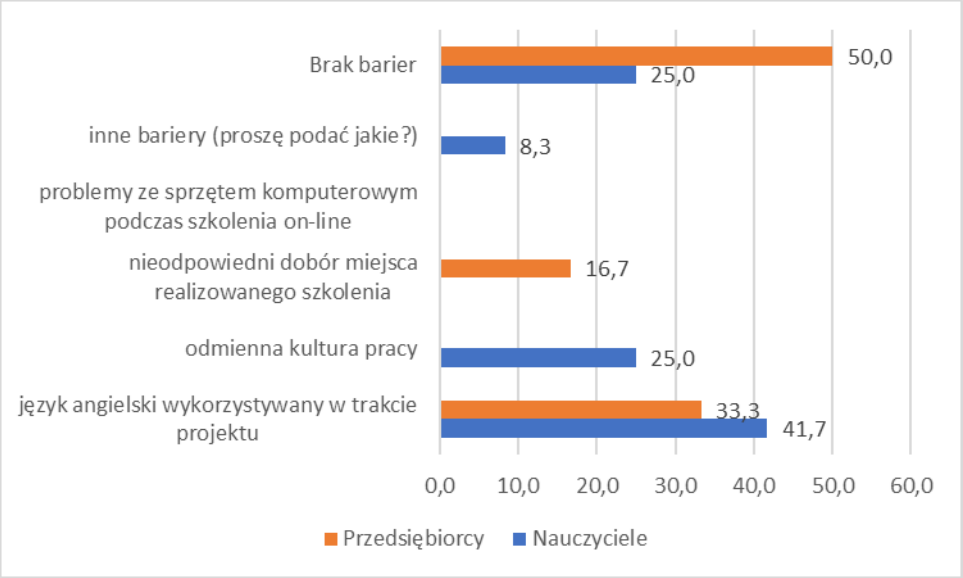
Zdaniem nauczycieli najbardziej wartościowe elementy projektu to: możliwość bezpośredniego kontaktu z praktykami z branży (91,7% ankietowanych), możliwość poznania praktycznych rozwiązań wykorzystywanych w gastronomii w krajach Unii Europejskiej, możliwość podniesienia kompetencji zawodowych oraz możliwość poznania innowacyjnych praktyk stosowanych w branży gastronomicznej (po 75% ankietowanych).

Zdaniem przedsiębiorców najbardziej wartościowe elementy projektu to: możliwość poznania innowacyjnych praktyk stosowanych w branży gastronomicznej (100% ankietowanych uznało ten elementy za ważny), możliwość podniesienia kompetencji zawodowych (83% ankietowanych uznało ten elementy za ważny) oraz możliwość poznania praktycznych rozwiązań wykorzystywanych w gastronomii w krajach Unii Europejskiej i możliwość zapoznania się z aspektami kultury pracy i praktyk stosowanych w firmach funkcjonujących na rynku UE (po 66,7% ankietowanych uznało ten element za ważny).

Na koniec zapytano ankietowanych o ich zdaniem największą barierę z którą się spotkali podczas realizacji Projektu.

Wykres 18.

Co Pana/Pani zdaniem stanowiło największą barierę realizacji projektu? (% badanych)



Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet.

Zdaniem ankietowanych największą barierą w trakcie realizacji Projektu był język angielski wykorzystywany w trakcie jego realizacji. Uznało tak 41,7% ankietowanych

nauczycieli oraz 33,3% ankietowanych przedsiębiorców. 25% ankietowanych nauczycieli uznało, iż barierą była również odmienna kultura pracy. Warto podkreślić, iż 50% ankietowanych przedsiębiorców oraz 25% ankietowanych nauczycieli nie dostrzegło barier realizacji projektu.

W ankiecie ewaluacyjnej projektu poproszono również o podanie ze swojego doświadczenia przykładów praktycznego wykorzystania wiedzy i umiejętności nabytych w trakcie projektu. Przykłady praktycznego wykorzystania wiedzy podane przez nauczycieli to:

- przeprowadzone zostały lekcje praktyczne w pracowni gastronomicznej dotyczące nowoczesnych technik kulinarnych, w tym kuchni molekularnej;
- zorganizowano pokazowe zajęcia praktyczne (w ramach zajęć z procesów technologicznych w gastronomii), podczas których sporządzono wiele dań z wykorzystaniem nowoczesnych technik kulinarnych;
- wiedza jest przekazywana młodzieży w formie prezentacji, opisów itp. na zajęciach teoretycznych w technikum żywienia i usług gastronomicznych;
- wykorzystanie poznanych metod na zajęciach praktycznych i warsztatach;
- stosowanie techniki sous-vide do sporządzania potraw z mięsa i deserów na zajęciach praktycznych, pokaz zastosowania żelowania (makarony owocowe) podczas dni otwartych, warsztatów dla gimnazjalistów;
- wykorzystanie jako element promujący szkołę i zawód na targach branżowych, Dniu Otwartym szkoły, imprezach plenerowych organizowanych przez gminę;

Przykłady praktycznego wykorzystania wiedzy podane przez przedsiębiorców to:

- przygotowanie dań z kuchni molekularnej w ramach cateringu w trakcie różnych imprez i wydarzeń;
- planowane wykorzystanie kuchni molekularnej podczas poszerzenia oferty mojego lokalu;
- wykorzystuję dania kuchni molekularnej podczas organizacji i obozów dla dzieci i młodzieży;
- oferuję dania kuchni molekularnej podczas przyjęć urodzinowych, weselnych, wydarzeń kulturalnych itp.;

Wnioski

Cel realizacji Projektu InnoGastro został spełniony. Oczekiwania uczestników Projektu co do całości Projektu jak i jego merytorycznych zagadnień poruszanych w trakcie realizacji zostały spełnione praktycznie w 100%. Szczególnie usatysfakcjonowaną grupą była grupa nauczycieli.

Uczestnicy Projektu przed rozpoczęciem jego realizacji uznali jako kluczowe cele: zdobycie praktycznego doświadczenie przydatnego w pracy, rozszerzenie wiedzy odnośnie innowacyjnych praktyk stosowanych w branży gastronomicznej oraz przybliżenie aspektów kultury pracy i praktyk stosowanych w europejskich placówkach. Po zakończeniu to właśnie te elementy oceniono jako najbardziej wartościowe elementy Projektu z punktu widzenia wykorzystania w dalszej pracy. 100% ankietowanych uznało za najbardziej wartościowy element Projektu zajęcia praktyczne z kuchni eksperymentalnej w Walencji. Dodatkowo prawie 50% ankietowanych nauczycieli bardzo ceni sobie kurs on-line na platformie zdalnego zdobywania wiedzy. Kurs ten jest wykorzystywanych przez nich do dnia dzisiejszego. Budującym jest fakt, iż wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne nabyte w trakcie kursu są w praktyce wykorzystywane zarówno przez nauczycieli jak i przez przedsiębiorców do dnia dzisiejszego, o czym świadczą liczne, podane wyżej przykłady.