

OD ZIARENKA DO BOCHENKA

**MODELOWY PROGRAM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW
ZAWODOWYCH / INSTRUKTORÓW PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODÓW
POPRAZ PRAKTYKI W PRZEDSIĘBIORSTWIE PIEKARNICZO-CUKIERNICZYM
WG KONCEPCJI „OD POŁA DO STOŁU”**

Człowiek - najlepsza inwestycja



www.odziarenkadobochenka.pl



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Od ziarenka do bochenka

**Modelowy program doskonalenia nauczycieli przedmiotów
zawodowych/ instruktorów praktycznej nauki zawodów poprzez
praktyki w przedsiębiorstwie piekarniczo-cukierniczym
wg koncepcji „Od pola do stołu”**

Olsztyn 2014

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych
jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków
Europejskiego Funduszu Społecznego

Publikacja jest efektem podsumowaniem projektu "Od ziarenka do bochenka"
doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych
Priorytet III – „Wysoka jakość systemu oświaty”
Działanie 3.4. „Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie”
Poddziałanie 3.4.3 „Upowszechnienie uczenia się przez całe życie - projekty konkursowe”,
współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

Wydanie pierwsze

Copyright © 2014 Ośrodek Rozwoju Edukacji

Redakcja naukowa
dr inż. Marek Aljewicz

Skład komputerowy
dr inż. Marek Aljewicz

Konsultacje
mgr inż. Łukasz Popławski

Korekta językowa
lic. Izabela Toryfter, mgr Maciej Kamiński

Projekt okładki
Kenigstudio Piotr Kenig

Recenzenci:
dr inż. Ewa Siemianowska, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski, Katedra Podstaw
Bezpieczeństwa
mgr Włodzimierz Kaźmierczak, Cech Rzemiosł Różnych, Zasadnicza Szkoła
Zawodowa Rzemiosła w Rawie Mazowieckiej

Wydawca:
Piekarnia Cukiernia Marek Szabelski
Olsztyn 2014

Publikacja bezpłatna

ISBN: 978-83-7590-209-9

Wydrukowano przy współpracy
z Wydawnictwem Solaris

WSTĘP	5
RECENZJE	7
SKRÓCONY OPIS PROJEKTU.....	11
Informacje o projekcie	11
Główny cel projektu	15
Cele szczegółowe	15
Grupy docelowe.....	16
Opracowanie programu praktyk	17
Sposób przeprowadzenia praktyk	18
Miejsce realizacji praktyk.....	19
Charakterystyka przedsiębiorstw biorących udział w projekcie	19
Sylwetki eksperta kluczowego i opiekunów praktyk	21
MODELOWY PROGRAM PRAKTYK DOSKONALENIA ZAWODOWEGO	23
OCENA REALIZACJI PROJEKTU - EWALUACJA	27
Opis i analiza zastosowanych technik badań	29
Narzędzie wprowadzania i oceny standardów jakości – ewaluacja	29
Określenie próby i metod badawczych w ewaluacji oraz opis zastosowanych narzędzi badawczych	30
Kryteria ewaluacji projektu a pytania kluczowe	32
Charakterystyka uczestników projektu.....	33
Analiza oczekiwań i obaw uczestników wobec realizowanego projektu.....	41
Analiza przydatności tematyki projektu	43
Analiza przyrostu kompetencji uczestników	44
Analiza spełnienia oczekiwań uczestników projektu „Od ziarenka do bochenka”	44
Ocena korzyści wynikających z udziału w projekcie „Od ziarenka do bochenka”	48
Analiza przyrostu wiedzy Uczestników.	50
Analiza dzienników praktyk.....	55
Analiza raportów eksperta kluczowego	58
ZAŁĄCZNIKI.....	81
Wywiady ewaluatora z uczestnikami projektu	81
Ankieta 1	116
Ankieta 2	123
Ankieta 3	126

Ankieta 4	130
Charakterystyka zakładu pracy.....	135
Maszyny i urządzenia wykorzystywane w procesie produkcji w przedsiębiorstwie piekarniczo-cukierniczym	140
Prawa i obowiązki uczestników praktyk	151
Wskazówki dla uczestników praktyk	153
Dzienniczek praktyk	155
Opinia eksperta kluczowego.....	161
WYMAGANIA OGÓLNE DLA POMIESZCZENIA, STANOWISKA PRACY I PRACOWNIKA.	163
PRASA O PROJEKCIE	183
ARCHIWUM FOTOGRAFICZNE REALIZOWANYCH PRAKTYK	185

WSTĘP

Oddaje do rąk Państwa opracowanie, które jest zbiorem głosów i uwag zebranych we współpracy z czynnymi zawodowo nauczycielami przedmiotów zawodowych i instruktorami praktycznej nauki zawodu (z branży piekarniczej, cukierniczej oraz branż pokrewnych), w toczącej się od dłuższego czasu ożywionej dyskusji na temat doskonalenia procesu kształcenia uczniów szkół zawodowych. W ciągle zmieniającym się systemie kształcenia, ważna staje się nie tylko obowiązująca podstawa programowa zgodnie, z którą prowadzone są zajęcia dydaktyczne, ale również osiągnane efekty kształcenia. Dlatego też, głównym celem niniejszego projektu była aktualizacja wiedzy oraz uzupełnienie praktycznych umiejętności wśród uczestników projektu. Jest to o tyle istotne, gdyż wiele osób będących nauczycielami lub instruktorami praktycznej nauki zawodu kończy studia, a następnie podejmuje pracę w różnego typu szkołach zawodowych. Po pewnym czasie zdobyta wiedza i umiejętności nabyte podczas studiów ulegają powolnej deprecjacji. Efektem, jak pośrednio pokazał zrealizowany projekt, jest spadek jakości kształcenia zawodowego, który w połączeniu z nieprzystosowanymi do możliwości szkoły programami nauczania, skutkuje wypuszczeniem absolwentów, których wiedza i umiejętności praktyczne są mało przydane na rynku pracy.

Największym problemem wśród nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu, jak pokazują przeprowadzone w projekcie ankiety, jest brak możliwości kształcenia ustawicznego, które jest nieodzownym i zasadniczym elementem racjonalnej edukacji na rzecz zrównoważonego i w pełni wartościowego systemu kształcenia. Edukacja oparta o nowoczesne programy nauczania, zaktualizowane dodatkowo o szereg praktycznych umiejętności jest podstawą do kształcenia przyszłych absolwentów szkół zawodowych, którzy będą w pełni wartościowymi pracownikami. Potwierdzeniem potrzeby ciągłego kształcenia ustawicznego tej grupy zawodowej są przede wszystkim przeprowadzone, w ramach realizacji tego projektu, ankiety, ale również podobne, zrealizowane w innych regionach Polski projekty.

Niniejsza publikacja nie oddaje, niestety, różnorodności dyskusji prowadzonych podczas praktyk, w których uczestniczyły dwie grupy osób reprezentujących zarówno umiejętności teoretyczne, jak i praktyczne.

Mam jednak nadzieję, że prezentowany w opracowaniu materiał przekaże czytelnikom bogactwo i zakres prowadzonych dyskusji, jak i również ukaże możliwości modyfikacji obowiązujących programów nauczania przedmiotów zawodowych celem jak najlepszego dostosowania absolwentów do dynamicznie zmieniającego się rynku pracy. Dodatkowo, stanie się zachętą dla nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu do podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych m.in. poprzez uczestnictwo w podobnych programach szkoleniowych.

Marek Aljewicz

RECENZJA

Problematyka dotycząca dydaktycznego rozwoju nauczyciela budzi duże zainteresowanie, zwłaszcza w dobie „budowania” społeczeństwa opartego na wiedzy. Istotną cechą tego opracowania jest pokazanie całościowego, a zarazem wieloaspektowego ujęcia kształcenia ustawicznego nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu. Autorzy, poprzez szereg badań ewaluacyjnych w pełni ukazali konieczność organizacji podobnego typu szkoleń, których zasadniczym celem jest podnoszenie kwalifikacji oraz umiejętności praktycznych omawianej grupy zawodowej.

Podjęta w niniejszym opracowaniu problematyka kształcenia ustawicznego nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu z punktu widzenia pedagogicznego jest aktualna i ważna, ponieważ w procesie edukacyjnym we współczesnej szkole nierzadko mamy do czynienia z chaosem dydaktycznym, przekazywaniem uczniom nieaktualnych treści nauczania. Innym, równie ważnym czynnikiem, podkreślonym w tym opracowaniu jest niski poziom umiejętności praktycznych ww. grupy zawodowej.

Realizacja praktyk w przedsiębiorstwie z branży piekarniczo-cukierniczej, opartych na modelowym programie, wypracowanym w ramach projektu „Od ziarenka do bochenka” i skierowanych do nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu w późniejszym czasie skutkować będą lepszym przygotowaniem absolwentów szkół zawodowych do wymagań rynku pracy. Publikacja ta, dzięki zawartym materiałom szkoleniowym oraz rekomendacjom może stanowić podwaliny do opracowania nowych, w pewnym stopniu innowacyjnych programów nauczania. W opracowaniu podjęto się działania, z punktu widzenia przedsiębiorcy, mającego na celu sformułowanie ramowych wymagań programowych dotyczących kształcenia w szkole zawodowej, których celem jest jak najlepsze dostosowanie obowiązującej podstawy programowej do wymagań rynku pracy.

Będąc jednocześnie dyrektorem szkoły i kierownikiem biura cechu rzemiosł, Bardzo często w swojej pracy spotykam się z problemami wynikającymi z niedostosowanego do wymagań rynku pracy programu nauczania.

W konsekwencji, absolwenci szkół zawodowych posiadają wiedzę teoretyczną, ale nie dysponują użytecznymi dla przedsiębiorcy umiejętnościami praktycznymi. Jestem przekonany, iż opracowanie dotyczące kształcenia ustawicznego osób pracujących w systemie oświaty, w istotny sposób odpowiada na potrzeby obu tych światów. Moje przekonanie jest tym głębsze, iż sam jako nauczyciel, mogłem doświadczyć udziału w poniżej opisanych praktykach.

Włodzimierz Kaźmiercza

RECENZJA

Postęp w branży piekarsko-cukierniczej przyczynił się do powstania nowych, innowacyjnych technologii pozwalających uzyskać nie tylko wysoką wydajność wypieku, ale także zachować stabilność jakości wyrobów. Przedstawiciele branży co raz częściej sięgają po nowoczesne, wydajne, ekologiczne i energooszczędne rozwiązania w piekarnictwie, które oprócz tego, że są przyjazne dla środowiska, pozwalają na oszczędną gospodarkę cieplną. Zastosowanie najnowszych rozwiązań technologicznych umożliwia uzyskanie wysokiej wydajności cieplnej, m.in. dzięki zastosowaniu biopaliw, wykorzystaniu energii odpadowej, zapewniając jednocześnie ekologiczny i korzystny sposób ogrzewania pieców piekarniczych. Ekspansja nowatorskich rozwiązań technicznych w wyposażeniu zakładów produkcyjnych wymusza na ich właścicielach wprowadzenie zmian, co z kolei rodzi potrzebę aktualizacji wiedzy pracowników przedsiębiorstw.

Podniesienie kwalifikacji zawodowych kadry prężnie rozwijającej się branży piekarskiej i cukierniczej nieodłącznie związane jest z doskonaleniem zawodowym i aktualizacją kompetencji nauczycieli zawodu piekarz i cukiernik. Modelowy program praktyk „Od ziarenka do bochenka” jest inicjatywą mającą na celu wskazanie sposobu podniesienia jakości kształcenia zawodowego, wkomponowaną się w Strategię Rozwoju Edukacji 2007-2013.

Niniejsze opracowanie przedstawia w sposób kompletny i bardzo szczegółowy, rzetelnie udokumentowany, informacje o projekcie „Od ziarenka do bochenka”. W trzech rozdziałach omówiono założenia i cele projektu, sposób realizacji i ewaluacji modelowego programu doskonalenia zawodowego dla nauczycieli. W części pierwszej przedstawiono cele główne i szczegółowe, grupy docelowe, charakterystykę uczestników biorących udział w projekcie oraz opisano sposób działania i przeprowadzenia praktyk. Podkreślić należy, że autorzy umiejętnie wyeksponowali zalety programu oraz potrzeby jego realizacji. Na szczególną uwagę zasługuje fakt, że doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych odbywa się poprzez ich bezpośredni kontakt z organizacją i technologią w realnych warunkach pracy przyszłych pracowników. Poznanie przez nauczycieli

najnowszych rozwiązań technologicznych w miejscu ich funkcjonowania, potrzeb i wymagań przedsiębiorców wobec absolwentów szkół zawodowych, pozwoli na wypracowanie skutecznych metod podnoszenia kwalifikacji nauczycieli przedmiotów zawodowych, a tym samym ich uczniów.

W rozdziale drugim szczegółowo opisano model dwutygodniowego programu praktyk z rozpisaniem na poszczególne dni realizowane w różnych przedsiębiorstwach (młyn, piekarnia, cukiernia) jako wspólne opracowanie przedstawicieli szkół i przedstawicieli branży. Przedstawiony model praktyk doskonalenia zawodowego dla nauczycieli branży piekarsko-cukierniczej może z powodzeniem stanowić wzór, podstawę do opracowania podobnych modeli dla nauczycieli zawodowych w innych branżach.

Rozdział trzeci przedstawia sposób przeprowadzenia oceny realizacji projektu oraz opis wybranych i zastosowanych technik do ewaluacji projektu. Całość dopełniają raport i wyniki ankiet ewaluacyjnych. W posumowaniu zawarto wskazówki rozwojowe dla uczestników projektu. Znaczną część opracowania stanowi dokumentacja z kolejnych etapów realizacji projektu, w tym załączniki, wzory ankiet. Szczególnie cenny jest bogato ilustrowany przegląd maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesie produkcyjnym w przedsiębiorstwie piekarniczo-cukierniczym.

Opracowanie stanowi cenne kompendium wiedzy skierowane do szerokiego grona odbiorców: uczniów i nauczycieli szkół zawodowych, pracowników oświaty, kadry zakładów produkcyjnych, decydentów i członków samorządów lokalnych, jako wzór do wprowadzenia w celu podniesienia jakości kształcenia przedmiotów zawodowych oraz prestiżu szkół zawodowych.

Ewa Siemianowska

Rozdział 1

SKRÓCONY OPIS PROJEKTU

Łukasz Popławski, menadżer projektu

Informacje o projekcie

Nazwa projektu:	"Od ziarenka do bochenka" doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych
Nr projektu:	POKL.03.04.03-00-162/12
Priorytet III	Wysoka jakość systemu oświaty.
Działanie 3.4.	Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie
Poddziałanie 3.4.3	Upowszechnienie uczenia się przez całe życie - projekty konkursowe
Numer konkursu	I/POKL/3.4.3/2011.
Okres realizacji projektu:	01.10.2012 - 31.12.2014
Nazwa projektodawcy:	Piekarnia Cukiernia Marek Szabelski

Projekt realizowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

W Polsce, co roku stwierdza się istotny wzrost zapotrzebowania przemysłu spożywczego na wykwalifikowaną kadrę. Mimo wysokiej stopy bezrobocia, w 2010r. zawód kucharza znalazł się na 7 miejscu w Europie i na 3 miejscu w Polsce wśród 10 profesji, charakteryzujących się największą trudnością w znalezieniu wykwalifikowanej kadry pracowniczej¹. Z badań ankietowych przeprowadzonych przez SMG/KRC (2011) rynek gastronomiczny w Polsce charakteryzuje się wysoką (6,5-7%) tendencją wzrostową. Pomimo, obecnego

¹ <http://www.ssemp.pl/files/niedobor.pdf> (stan 15/04/2011)

trendu, wielu pracodawców coraz częściej boryka się z problemem braku wykwalifikowanej kadry pracowniczej. Czynnikiem wpływającym na pogorszenie koniunktury zatrudnieniowej jest ciągła redukcja liczebności szkół zawodowych, kształcących w zawodach gastronomicznych, piekarniczych oraz cukierniczych (PKPP Lewiatan 2009). Dodatkowo, w wyniku przeprowadzonych badań ankietowych wśród grupy przedsiębiorców wykazano, że jednym z największych problemów, przed jakimi stają pracodawcy o tyle nie jest brak pracowników, ale niski poziom wykształcenia oraz brak praktycznych umiejętności u absolwentów szkół zawodowych (Niedobór Talentów 2010). Jest to o tyle istotne, że wg 35 % ankietowanych przedsiębiorców branży spożywczej, niedobór wykwalifikowanych kadr staje się istotnym czynnikiem wpływającym na spadek ich konkurencyjności (raport ING Bank 2009).

W Strategii Rozwoju Edukacji 2007-2013 (NPR) zwrócono szczególną uwagę na to, „że doskonalenie jakości kształcenia zawodowego wymaga budowania jego prestiżu oraz przeciwdziałania negatywnej selekcji do szkół zawodowych”². Źle wyposażone szkoły, niskie płace nauczycieli, program nauczania niedopasowany do rynkowych potrzeb, w połączeniu z niskim prestiżem szkół zawodowych, przyczyniają się do złego stanu szkolnictwa zawodowego.

Wzrost poziomu wykształcenia nauczyli zawodowych to jeden z kluczowych obszarów w każdym województwie. Ciągły rozwój techniczno-technologiczny w procesie przetwarzania żywności, niejako wymusza konieczność ciągłej aktualizacji wiedzy pracowników przedsiębiorstw i osób wkraczających na rynek pracy (PTTŻ 2010). Doskonalenie nauczycieli zawodów piekarz i cukiernik służy przygotowaniu pracowników oświaty do rozwijających się działów branży spożywczej i gastronomii. Potrzeba aktualizacji kwalifikacji nauczycieli przez kontakt z organizacją i technologią w realnych warunkach pracy oraz poznanie potrzeb i wymagań przedsiębiorców wobec absolwentów szkół zawodowych jest pilna.

Wg danych MEN-u w Polsce przedmioty zawodowe, gastronomiczne naucza 3 684 kobiet (90,12%) i 404 mężczyzn (9,88%), na pozostałych kierunkach spożywczych struktura nauczycieli składa się z 633 kobiet (85,42%) i 108 mężczyzn (14,58%), a w zawodach rolniczych grupa nauczycieli składa się z 1 292

² <http://www.fundusze-strukturalne.gov.pl/> (stan na 20/11/2014)

kobiet (57,22%) i 966 mężczyzn (42,78%) – dane na dzień zakończenia I edycji praktyk, realizowanych w ramach projektu.

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych stał się odpowiedzią na kondycję polskiego systemu oświaty w sferze szkolnictwa zawodowego, które nie do końca odpowiada wymogom polskiego pracodawcy. Rozważając powyższą sytuację, przyczyn należy szukać na kilku płaszczyznach. Wielu młodych Polaków niechętnie rozpoczyna naukę w szkołach zawodowych, uważając iż pracę zdobędą dzięki ukończeniu liceum ogólnokształcącego i uczelni wyższej. Ponadto, w świadomości uczniów panuje przekonanie, iż uzyskanie tytułu zawodowego nie da im odpowiedniej pozycji zawodowej, czy materialnej po ukończeniu studiów. Trend ten powoduje wzrost liczby absolwentów szkół średnich i uczelni wyższych, w stosunku do absolwentów szkół zasadniczych, co nie odzwierciedla potrzeb rynku pracy. W świadomości społeczeństwa panuje także przekonanie i niskiej jakości kształcenia zawodowego, w porównaniu do rozwiązań systemu oświaty państw zachodniej Europy. Na to przeświadczenie niestety ma wpływ poziom kwalifikacji praktycznych nauczycieli, który pozostawia wiele do życzenia. Nauczyciele, bardzo często stanowią grupę tylko teoretyków o bardzo skromnych umiejętnościach praktycznych. Jednak wina nie leży tylko i wyłącznie po stronie pracowników systemu oświaty. Po części obecny stan spowodowany jest samym podejściem przedsiębiorców do szkolnych praktyk. Praktykanci, w przedsiębiorstwach traktowani są zazwyczaj jako tania siła robocza. Przyszli absolwenci nie są dopuszczani do zadań wykonywanych przez pracowników a ich rola ogranicza się do bardzo prostych, często nie mających waloru edukacyjnego zajęć. Takie podejście bardzo często skutkuje negatywnym nastawieniem samego praktykanta do zakładu pracy, a dodatkowo prowadzi do zaliczenia praktyk bez faktycznego sprawdzenia nabytych przez praktykanta umiejętności. Praktykantów traktuje się zazwyczaj, jako przeszkodę, a nie jako inwestycję w przyszłość. Rodzi się pytanie: gdzie i od kogo młody człowiek ma się nauczyć praktycznych umiejętności?

Dlatego też, projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych stanowi pewnego rodzaju odpowiedź na potrzeby edukacyjne tj. na dobrze wykwalifikowanego nauczyciela, który efektywnie wykorzystuje swoją wiedzę i umiejętności w procesie kształcenia. Dzięki możliwości udziału nauczycieli

w projekcie, mieli oni kontakt z rzeczywistymi warunkami pracy, poznali zaplecze techniczne przykładowego miejsca pracy/praktyk, co może stanowić pewnego rodzaju katalizator do zmian, począwszy od postawy nauczycieli a skończywszy na treściach przekazywanych na zajęciach.

Poza tym projekt pozwolił nauczycielom poznać konkretne oczekiwania przyszłych pracodawców wobec przyszłych absolwentów oraz stanowi pole do wymiany doświadczeń pomiędzy uczestnikami projektu. Stało się to też swoistym impulsem do analizy własnych umiejętności a także punktem zapalnym do dalszych działań. W odniesieniu do rozmów z nauczycielami oraz po zbadaniu ankiet ewaluacyjnych można było wysnuć wniosek, że największym wyzwaniem przed zespołem realizującym projekt była aktualizacja wiedzy przez nauczycieli, co miało skutkować podniesieniem jakości przekazywanej wiedzy podczas zajęć z uczniami.

Opracowanie dedykowanego programu praktyk i udoskonalenie umiejętności praktycznych nauczycieli przedmiotów zawodowych, w branżach związanych z technologią piekarsko-cukierniczą miało wpłynąć na podniesienie prestiżu zawodu młynarz, piekarz, czy cukiernik. Udział w praktykach miał na celu zaopatrzyć nauczycieli w wiedzę opartą na trendach, innowacjach oraz nowych technologiach. Ważnym elementem projektu było także zwrócenie uwagi nauczycieli na potrzeby polskiego przedsiębiorcy. Takie podejście do podnoszenia kwalifikacji zawodowych przez nauczycieli, miało skutkować odpowiednim przygotowaniem absolwentów szkół zawodowych do podjęcia zatrudnienia. Działania te w przyszłości mają wpłynąć na zmniejszenie zdiagnozowanych i scharakteryzowanych problemów branży spożywczej oraz gastronomicznej. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom rynku i rosnącym wymaganiom stawianym przez pracodawców został zrealizowany projekt, który dedykowany był do nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu w myśl Cycerona:

"Usus omnium artium est magister - Praktyka jest nauczycielem wszystkich sztuk; pożytek jest mistrzem wszystkich sztuk"

Udział w projekcie był doskonałą okazją, aby w sposób praktyczny i co za tym idzie najbardziej przydatny podnieść swoje umiejętności i wiedzę zawodową w oparciu o nowoczesne metody produkcji piekarniczej i cukierniczej z wykorzystaniem innowacyjnego parku maszynowego. Jestem pewny, że zdobyta wiedza i doświadczenie przyczynią się do tego, aby w jeszcze lepszy sposób przygotować przyszłych pracowników, a obecnych uczniów do pracy w zawodach związanych ze sztuką kulinarną.

Główny cel projektu

Wypracowanie w ścisłej współpracy z przedsiębiorcami i szkołami zawodowymi nowego podejścia do nauczania praktycznego w branży piekarsko – cukierniczej, w kompleksowej koncepcji „od pola do stołu”. Dodatkowym celem było podniesienie kwalifikacji profesjonalnych 286 czynnych zawodowo nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu, kształcących w systemie oświaty w jednostkach kształcenia zawodowego z całej Polski, w okresie od 01.10.2012r. do 31.12.2014r.

Cele szczegółowe

- ✓ Wsparcie dydaktycznej działalności proinnowacyjnej nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu, w tym nawiązanie i rozwój kontaktów pomiędzy placówkami kształcenia zawodowego i nowoczesnymi, innowacyjnymi przedsiębiorstwami oraz wypracowanie u nauczycieli kształcenia zawodowego nowych kompetencji praktycznych.
- ✓ Wypracowanie skutecznych rozwiązań rozwoju kwalifikacji profesjonalnych nauczycieli przedmiotów zawodowych poprzez praktyki, w przedsiębiorstwach branży piekarniczo-cukierniczej i ich upowszechnienie w okresie od 1.10.2012r do 31.12.2014r.
- ✓ Pogłębienie wiedzy 286 nauczycieli przedmiotów zawodowych dotyczących aktualnie stosowanej technologii, sprzętu, organizacji w rzeczywistych

warunkach pracy przedsiębiorstwa i zdobycie dodatkowych praktycznych umiejętności zawodowych związanych z technologią piekarniczo-cukierniczą w kompletnym systemie produkcji, w okresie od 12.11.2012r do 31.10.2014r.

Grupy docelowe

Projekt adresowany był do czynnych zawodowo nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu z terenu całej Polski kształcących w zawodach:

1. Kucharz i pokrewne:
 - Kucharz o specjalizacji: sporządzanie potraw i napojów,
 - Dietetycy i żywieniowcy o specjalizacji: świadczenie usług w zakresie dietetyki,
 - Kelnerzy o specjalizacji: organizacja usług gastronomicznych.
2. Technik żywienia i usług gastronomicznych o specjalizacji:
 - Sporządzanie potraw i napojów,
 - Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.
3. Technik technologii żywności i pokrewnych w szczególności:
 - Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
 - Produkcja wyrobów piekarskich,
 - Produkcja wyrobów cukierniczych,
 - Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych,
 - Cukiernik o specjalizacji: produkcja wyrobów cukierniczych,
 - Piekarz,
 - Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego o specjalizacji: Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń.
4. Specjalność rolnicza w szczególności:
 - Technik rolnik,
 - Technik agrobiznesu o specjalizacji: prowadzenie produkcji rolniczej,
 - Rolnicy produkcji towarowej w szczególności rolnicy produkcji roślinnej o specjalizacji: Prowadzenie produkcji rolniczej.a także nauczyciele przedmiotów zawodowych z zakresu:

- Produkcja roślinna,
- Ekonomia w rolnictwie,
- Technika w rolnictwie.

Rekrutacja była prowadzona w sposób ciągły w okresie od 01.10.2012r. do 15.10.2014r.

Realizacja projektu

Opracowanie programu praktyk

Program praktyk został opracowany podczas konferencji, która odbyła się w dniach 26-27.10.2012. w Hotelu Mercure Mrągowo Resort & Spa. Udział w niej wzięli nauczyciele przedmiotów zawodowych, dyrektorzy szkół, przedsiębiorcy z branży młynarskiej, cukierniczej, oraz piekarniczej, łącznie 40 osób. W wyniku prowadzonych rozmów, przy zaangażowaniu ekspertów, omówiono obecną sytuację szkolnictwa zawodowego w branży piekarniczo-cukierniczej, a także przyjrano się potrzebom polskiego rynku pracy. Efektem tychże rozważań było wypracowanie unikalnego programu, dostosowanego bezpośrednio dla potrzeb edukacyjnych nauczycieli. W programie uwzględniono wszelkie uwagi dotyczące potrzeb i oczekiwań w zakresie dostosowania systemu edukacji do wymagań pracodawców wobec absolwentów szkół.

Program praktyk został podzielony na część dotyczącą branży młynarskiej, cukierniczej oraz piekarniczej. Realizację pierwszej części praktyk zawodowych zaplanowano w młynach „Szczepanki”, których celem było zapoznanie uczestników z technikami produkcji mąki różnego typu oraz z wymaganiami jakościowymi, jakie stawiane są produktom końcowym, używanych w przedsiębiorstwach piekarniczo-cukierniczych. Część piekarnicza dotyczyła zapoznania się z przebiegiem poszczególnych procesów technologicznych, tj.: przygotowaniem i prowadzeniem zakwasów naturalnych, procesem produkcji żuru, podmłody pszennej (z wykorzystaniem żurownika, pszennika), wytwarzaniem mlecza drożdżowego (drożdżownik) oraz produkcją bułek i chleba. Natomiast część cukiernicza praktyk miała na celu zapoznanie się z technologią produkcji różnych gatunków ciast, ciastek oraz deserów m.in. czekoladowych.

Wymiernym efektem realizowanej praktyki, poza zapoznaniem uczestników z najnowszymi rozwiązaniami techniczno-technologicznymi miał być wzrost ich świadomości odnośnie:

- Charakteru pracy w piekarni/cukierni na konkretnym stanowisku pracy.
- Możliwych zagrożeń wynikających z przetwarzania surowca o złej jakości.
- Sposobu rozwiązywania problemów techniczno-technologicznych.

Sposób przeprowadzenia praktyk

Praktyki dla nauczycieli i instruktorów, będące przedmiotem projektu, realizowane były przez okres 10 dni i obejmowały łącznie 80 godzin warsztatów praktycznych, które odbywały się w dwóch prężnie rozwijających się zakładach produkcyjnych: piekarni i cukierni oraz w nowoczesnym młynie. W czasie realizacji, poszczególnych edycji praktyk, ze względu na specyfikę prowadzonych zajęć, 12 uczestników dzielono na cztery 3-osobowe. Nad pracą każdego zespołu nauczycieli/instruktorów, podczas zajęć, czuwał jeden opiekun praktyk. Niemalże indywidualny tok pracy pozwolił maksymalnie spożytkować czas, oraz środki na zdobycie nowych umiejętności, tym samym w istotny sposób przyczynił się do osiągnięcia założonych w projekcie celów. Kolejność wykonywanych zadań w piekarni i cukierni mogła ulec zmianie i była uzależniona od potrzeb uczestników praktyk. Wszystkie działania, nabyte umiejętności oraz spostrzeżenia podczas praktyk były na bieżąco zapisywane w dzienniczku, prowadzonym przez każdego uczestnika. W dzienniczku tym, również każdy nauczyciel/instruktor mógł dokonać własnej autodiagnozy, która stanowiła swoiste podsumowanie zdobytej wiedzy i nabytych umiejętności.

Każdy dzień praktyki rozpoczynał się od ustalenia przydziału zadań zgodnie z realizowanym programem praktyk, natomiast kończył się podsumowaniem. W tym czasie opiekunowie wraz ze swoimi podopiecznymi dzielili się swoimi spostrzeżeniami, które miały na celu usystematyzowanie wiedzy oraz określenie nabytych umiejętności.

W trakcie 10-dniowych praktyk nauczyciele i instruktorzy zostali zapoznani z:

- Technologią produkcji mąki oraz zakresem analiz fizykochemicznych otrzymanych mąk.
- Cyklem produkcji różnych rodzajów pieczywa, ciast, pralin czekoladowych i innych wyrobów piekarskich i cukierniczych metodą tradycyjną (rzemieślniczą) oraz w pełni automatyczną.

Zdobyte przez nauczycieli przedmiotów zawodowych doświadczenie, w rzeczywistych warunkach pracy, w nowoczesnych przedsiębiorstwach, ma umożliwić im przygotowanie uczniów do realnych wymagań pracodawców.

Miejsce realizacji praktyk

Miejscem odbywania praktyk zawodowych były dwa zakłady produkcyjne należące do Piekarni Cukierni Marek Szabelski w Pieckach oraz Młyny „Szczepanki”. Są to przedsiębiorstwa wyposażone w najnowsze, innowacyjne rozwiązania technologiczne i w pełni z informatyzowany system zarządzania przedsiębiorstwem.

Charakterystyka przedsiębiorstw biorących udział w projekcie

Piekarnia Cukiernia Marek Szabelski

To, co wyróżnia firmę na rynku to nowoczesne linie technologiczne wykorzystywane w procesie produkcji i innowacyjny system zarządzania przedsiębiorstwem. W 2008 roku dzięki wsparciu ze środków Unii Europejskiej firma została wyposażona w nowoczesny i innowacyjny w na tle kraju park maszynowy. W okresie trwania projektu, firma rozwijała w dalszym ciągu swoją linię produkcyjną. Dzięki ciągłym inwestycjom i produkcji wyrobów charakteryzujących się wysoką jakością, licznymi prozdrowotnymi właściwościami i akceptowalnością pośród konsumentów, przedsiębiorstwo jest cenione na całym terytorium województwa warmińsko-mazurskiego. To wszystko powoduje, że udział nauczycieli/instruktorów w tak innowacyjnym przedsiębiorstwie był wyjątkową okazją do weryfikacji swojej wiedzy i nabycia cennych umiejętności.

Młyny Szczepanki Sp. z o. o.

Jest to przedsiębiorstwo z ponad 20 letnim doświadczeniem, oferując klientom mąkę z młyna pszennego i żytniego. W 2003 roku zmodernizowano przedsiębiorstwo, oddano do użytku nowy, w pełni wyposażony młyn, w którym proces technologiczny przemiału zbóż został oparty na najnowszych technicznych rozwiązaniach. W 2004 roku do kompleksu włączona została piekarnia laboratoryjna, umożliwiło to określenie wyróżników fizykochemicznych i wartości wypiekowej mąki. W latach 2005 i 2007 firma uzyskała certyfikaty jakości PN-EN ISO 9001:2000 i ISO 22000:2006 oraz systemu HACCP. Młyny Szczepanki wdrożyły w swoim zakładzie wymagania standardów BRC i IFS oraz FSSC. Spełnienie wymagań powyższych standardów zostało potwierdzone przyznaniem certyfikatów przez TUV POLSKA.

Sylwetki eksperta kluczowego i opiekunów praktyk

Charakterystyka eksperta merytorycznego (kluczowego)

Marek Bogdan Szabelski - właściciel przedsiębiorstwa piekarniczo-cukierniczego w Pieckach z 25 letnim doświadczeniem w branży piekarskiej, cukierniczej, lodziarskiej. Mistrz Piekarnictwa i Cukiernictwa, Instruktor Praktycznej Nauki Zawodu. Podczas swojej pracy wielokrotnie nagradzany w konkursach za świetną jakość wyrobów, promowanie produktów prozdrowotnych, pielęgnowanie tradycji, rozwój przedsiębiorstwa, działalność charytatywną i liczne działania na rzecz rozwoju regionalnego. Pan Marek jest zwolennikiem łączenia innowacji z tradycją, dlatego stale poszukuje inspiracji do tworzenia produktów niepowtarzalnych, smacznych, charakteryzujących się wysoką jakością o prozdrowotnych właściwościach.

Charakterystyka opiekunów praktyk

Maciej Szabelski - absolwent Studium Bezpieczeństwa Żywnienia oraz Zarządzania w Uniwersytecie Warmińsko Mazurskim, współwłaściciel przedsiębiorstwa Piekarnia Cukiernia Marek Szabelski. Od 3 lat prowadzi zakład produkcji cukierniczej, stale dąży do rozwoju firmy oraz interesuje się nowoczesnymi sposobami zarządzania. W swojej pracy kładzie duży nacisk na wysoką jakość produkcji oraz obsługi klientów. Pan Maciej jest miłośnikiem dobrego smaku i estetyki produktów, dlatego stale inwestuje w doskonalenie zawodowe pracowników, docenia pomysłowość i kreatywne podejście do sztuki rzemiosła cukierniczego.

Rafał Kaczyński - specjalista z 13 letnim doświadczeniem w branży piekarniczo-cukierniczej z zakresu metodologii oraz automatyzacji prowadzenia procesów technologicznych.

Andrzej Deptuła – specjalista z 18 letnim doświadczeniem w branży piekarniczo-cukierniczej, mistrz rzemiosła piekarniczego, doświadczony w prowadzeniu szkoleń z zakresu piekarnictwa. Pan Andrzej w swojej pracy jest

odpowiedzialny za technologię produkcji piekarniczej, kreowanie nowych produktów oraz logistykę w firmie. Jego produkty zdobywają wieloletnich miłośników i na stałe wchodzi w najlepszy asortyment firmy. Pan Andrzej w swojej pracy szczególnie ceni tradycję, stosowanie produktów regionalnych i surowców ekologicznych.

Tomasz Zając - specjalista z 10 letnim doświadczeniem zawodowym w branży, laureat konkursów cukierniczych, osoba niezwykle pomysłowa i twórcza.

Zespół zarządzający projektem:

Łukasz Popławski – menadżer projektu

Sylwia Tymicka – asystentka menadżera projektu, specjalistka ds. rozliczeń

Maciej Kamiński – specjalista ds. promocji i rekrutacji

Izabela Toryfter – specjalistka ds. biura projektu

Rozdział 2

MODELOWY PROGRAM PRAKTYK DOSKONALENIA ZAWODOWEGO

Marek Szabelski, ekspert kluczowy
Maciej Szabelski, ekspert cukiernictwa
Marcin Jagalla, ekspert piekarnictwa
Wiesław Kuropatwa, ekspert

Modelowy program praktyk oparty został na procesach i systemie organizacji trzech przedsiębiorstw: piekarni, cukierni oraz młynie. Mimo różnic w zasadach funkcjonowania tych przedsiębiorstw, ekspertom zaangażowanym w realizację projektu udało się wypracować wspólny mianownik. Program ten został opracowany podczas spotkania roboczego pod nazwą Konferencja Programowa, która odbyła się w dniach 26-27.10.2012 r. w Hotelu Mercure Mrągowo Resort & Spa.

Poniżej przedstawiamy modelowy program praktyk, który wypracowany został w ramach zrealizowanego projektu „Od ziarenka do bochenka”.

Tydzień I

Dzień I – (Miejsce realizacji: Piekarnia, Cukiernia Marek Szabelski)

1. Przedstawienie zagadnień, które mają być realizowane podczas praktyk.
2. Przedstawienie sylwetki Opiekunów.
3. Wydanie strojów oraz materiałów pomocniczych.
4. Szkolenie BHP i zasad PPOŻ.
5. Zapoznanie uczestników z parkiem maszynowym znajdującym się w piekarni, cukierni oraz lodziarni.
6. Przejazd do sklepów firmowych i prezentacja technik sprzedaży produktów
7. Przeprowadzenie początkowych badań ewaluacyjnych.

8. Podsumowanie dnia, omówienie nabytej wiedzy i umiejętności.

Dzień II – 8h (Miejsce realizacji: Piekarnia, Cukiernia Marek Szabelski)

1. Zapoznanie uczestników praktyk z procesem:
 - Przygotowania i prowadzenia zakwasów naturalnych metodą: 2 i 3-fazową.
 - Produkcji żuru oraz podmłody pszennej z wykorzystaniem żurownika, magazynu oraz pszennika.
 - Wytwarzania mlecza drożdżowego (zasada działania drożdżownika).
2. Omówienie zasad funkcjonowania elektronicznego panelu sterującego.
3. Planowanie produkcji zakładu i obsługa programu w zakładzie.
4. Wprowadzanie i modyfikacja receptur.
5. Podsumowanie dnia, omówienie nabytej wiedzy i umiejętności.

Dzień III – 8h (Miejsce realizacji: Piekarnia, Cukiernia Marek Szabelski)

1. Zapoznanie uczestników praktyk z procesem produkcji:
 - chleba razowego metodą 3-fazową oraz rzemieślniczą (ręczną),
 - chleba z wykorzystaniem linii Koenig typ Ceres 2.0,
 - bułek wyborowych metodą 2-fazową oraz rzemieślniczą (ręczną),
 - bułek z wykorzystaniem linii Koenig Combi-Line.
2. Podsumowanie dnia, omówienie nabytej wiedzy i umiejętności.

Dzień IV – 8h (Miejsce realizacji: Piekarnia, Cukiernia Marek Szabelski)

1. Zapoznanie uczestników praktyk z procesem produkcji ciasta francuskiego, półfrancuskiego (rożki z jabłkiem, croissanty, paszteciki z farszem mięsny, paszteciki z farszem grzybowym).
2. Produkcja ciasta drożdżowego metodą 2-fazową (bułki drożdżowe, bułki maślane, pączki, chałki sześćcio-warkoczowe, plecionki, rogaliki).
3. Podsumowanie dnia, omówienie nabytej wiedzy i umiejętności.

Dzień V – 8h (Miejsce realizacji: Piekarnia, Cukiernia Marek Szabelski)

1. Zapoznanie uczestników praktyk z procesem wytwórczym:
 - chlebów regionalnych, ozdobnych otrzymywanych metodą ręczną,
 - chleba IG, diabetycznego, pro-body, fitness.
 - bułek (fitness, z ziarnami, z otrębami, graham) z wykorzystaniem linii

Koenig Combi-Line.

2. Podsumowanie dnia, omówienie nabytej wiedzy i umiejętności.

II tydzień

Dzień I – 8h (Miejsce realizacji: Młyny Szczepanki Sp. z o.o.)

1. Zapoznanie uczestników praktyk z elementami procesu technologicznego oraz obsługą urządzeń.
2. Analiza laboratoryjna uzyskanych mąk w oparciu o normy zakładowe i normy ISO.
3. Analiza porównawcza próbných wyrobów piekarniczych uzyskanych w oparciu o różne typy mąki.
4. Podsumowanie dnia, omówienie nabytej wiedzy i umiejętności.

Dzień II – 8h (Miejsce realizacji: Piekarnia, Cukiernia Marek Szabelski)

1. Zapoznanie uczestników z:
 - Zasadami przygotowania blatów biszkoptowych i biszkoptowo – tłuszczowych,
 - Technologią produkcji ciast, tj.: sernik, jabłecznik, jogurtowiec, makowiec,
 - Technologią produkcji ciasta drożdżowego z wykorzystaniem metody cukierniczej.
 - Technologią produkcji jabłek zapiekanych w cieście.
2. Porównanie otrzymanych ciast drożdżowych cukierniczych i piekarniczych.
3. Podsumowanie dnia, omówienie nabytej wiedzy i umiejętności.

Dzień III – 8h (Miejsce realizacji: Piekarnia, Cukiernia Marek Szabelski)

1. Zapoznanie uczestników z technologią produkcji i dekoratorskiego wykończenia ciast tortowych (mascarpone, wiśniowe, malaga, delicia czekoladowa, toffi).
2. Zapoznanie uczestników z technologią produkcji tortów:
 - na bazie bitej śmietany.
 - bezowych, dekoracyjnych, tj.: picasso, foto-tort, kształt, animacja żelowa, angielskich.
3. Podsumowanie dnia, omówienie nabytej wiedzy i umiejętności.

Dzień IV – 8h (Miejsce realizacji: Piekarnia, Cukiernia Marek Szabelski)

1. Zapoznanie uczestników z technologią produkcji:
 - Wyrobów deserowych, tj.: ekler, ptyś, omlet, rurka, bajaderka, musy bankietowe, tartoletki z owocami, kremówka papieska,
 - Tart z kremem brulee, bezą i szpinakiem,
 - Wyrobów cukierniczych dla diabetyków.
2. Podsumowanie dnia, omówienie nabytej wiedzy i umiejętności.

Dzień V – (Miejsce realizacji: Piekarnia, Cukiernia Marek Szabelski)

1. Zapoznanie uczestników z technologią:
 - Ręcznego temperowania czekolady,
 - Produkcji pralin oraz nadzienia do pralin (mocca, wiśniowe, limonka)
 - Zapoznanie uczestników z zasadami wykonywania dekoracji z wykorzystaniem (różnych rodzajów czekolady, karmelu i dragantu).
2. Przeprowadzenie końcowych badań ewaluacyjnych.
3. Podsumowanie dnia, omówienie nabytej wiedzy i umiejętności.

Uwaga!

Pomimo, iż praktyka nie jest typowym szkoleniem i charakteryzuje się odmienną formą to należy zwrócić szczególną uwagę, aby każda nowa czynność, jak i proces, które mają być wykonane przez uczestników została dokładnie zaprezentowana, a następnie przećwiczona pod nadzorem opiekunów praktyk lub też wyznaczonych przez nich innych pracowników. Nie dopuszczalne jest, aby uczestnik praktyk dostał do wykonania jakiegoś zadania bez wcześniejszego instruktażu oraz jego przećwiczenia.

Rozdział 3

OCENA REALIZACJI PROJEKTU - EWALUACJA

Olga Łazicka, ewaluatorka

NGO & Business Service

Łukasz Popławski

Menadżer projektu

Celem głównym projektu było wypracowanie w ścisłej współpracy z przedsiębiorcami i szkołami zawodowymi nowego podejścia do nauczania praktycznego w branży piekarsko-cukierniczej zgodnie z koncepcją „od pola do stołu” oraz podniesienie kwalifikacji profesjonalnych 286 (244 Kobiet i 42 Mężczyzn) czynnych zawodowo nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodów kształcących w systemie oświaty w szkołach prowadzących kształcenie zawodowe z całej Polski, w okresie od 01.10.2012 r. do 31.12.2014 r.

Obok celu głównego, projektowi przyświecały również cele szczegółowe, tj.:

- Wsparcie działalności dydaktycznej i proinnowacyjnej nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu.
- Nawiązanie i rozwój kontaktów pomiędzy placówkami kształcenia zawodowego, jak i nowoczesnymi, innowacyjnymi przedsiębiorstwami.
- Wyposażenie nauczycieli kształcenia zawodowego w nowe kompetencje praktyczne.

Cele te zostały skutecznie zrealizowane poprzez:

- Wypracowanie i upowszechnienie skutecznych rozwiązań, mających na celu rozwój profesjonalnych kwalifikacji nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu, tj. modelowego programu praktyk,
- Pogłębienie wiedzy uczestników praktyk odnośnie aktualnie stosowanych technologii produkcji, nowoczesnego parku maszynowego, organizacji pracy w przedsiębiorstwie i nabycie nowych umiejętności poprzez odbycie przez

uczestników projektu praktyk zgodnych z zapisami ww. programu.

Niniejsze opracowanie, oparte zostało na podstawie ewaluacyjnych badań ankietowych, które były systematycznie realizowane przez cały okres trwania projektu.

Głównym celem badań było udzielenie odpowiedzi na poniższe problemy:

1. Jakie czynniki wspomagają a jakie utrudniają realizację projektu?
2. Jak kształtuje się początkowy poziom motywacji oraz kompetencji uczestników projektu?
3. Jakie są oczekiwania uczestników projektu odnośnie realizowanych praktyk?
4. Jakie są potrzeby beneficjentów w zakresie doskonalenia zawodowego?
5. Jak możliwość realizowania praktyk, w miejscach przewidzianych w ramach projektu, wpływa na uzyskanie nowych umiejętności w technologii produkcji piekarsko-cukierniczej w zakresie kompetencji absolwentów?
6. Czy treści programowe realizowanych praktyk były zgodne z celami projektu i w jakim stopniu wzbogaciły kompetencje nauczycieli?
7. Jakie bariery mogą zostać pokonane lub zniwelowane dzięki realizacji projektu w kontekście możliwości organizacyjno–finansowych nauczycieli przedmiotów praktycznych?
8. Jak praktyki wpłynęły na rozwój posiadanych kompetencji oraz wykształcenie nowych niezbędnych umiejętności w kreowaniu ścieżki zawodowej nauczycieli?
9. Czy atmosfera podczas prowadzenia działań edukacyjnych sprzyjała realizacji ich celów?
10. Jakie zmiany w programie praktyk są pożądane przez uczestników?
11. Czy działania informacyjno–promocyjne prowadzono zgodnie z założeniami projektu i wymogami Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki?
12. Czy wykonano wszystkie zaplanowane działania informacyjno–promocyjne?
13. Czy beneficjenci projektu i jego interesariusze znają źródło finansowania projektu?

W celu uzyskania odpowiedzi na powyższe pytania, ewaluatorzy posłużyli się zróżnicowanymi, kompleksowymi i uzupełniającymi się narzędziami badawczymi, tj.: ankiety ewaluacyjne oraz wywiady indywidualne. Były to autorskie kwestionariusze oraz dyspozycje do wywiadu, które zawierały szczegółowe pytania pozwalające na uzyskanie odpowiedzi na wszystkich polach problemowych.

Opis i analiza zastosowanych technik badań

Narzędzie wprowadzania i oceny standardów jakości – ewaluacja

Zgodnie z założeniami przyjętymi w metodologii badania ewaluacyjnego oraz raportowi *ex ante* projektu „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych, a także literaturze przedmiotu, ewaluacja skupia się na poprawnym zaprojektowaniu i realizowaniu badania, jako systematycznego i podporządkowanego regułom metodologicznym procesu zbierania informacji o rzeczywistości^{3,4}. Ewaluacja nie stanowi oceny i nie powinna być do niej sprowadzana. Uzyskane informacje, umożliwiają zdefiniowanie jakości ewaluowanych obiektów i efektywności ich działań.

Kryteria, cele ewaluacji oraz zasadnicze pytania badawcze są opracowywane dla potrzeb konkretnego przypadku i dziedziny. Składowe ewaluacji są wynikiem negocjacji i uzgodnień zainteresowanych stron. Ewaluacja, w odniesieniu do projektu stanowi element złożonej struktury zarządzania jakością, jak i samodzielnie stosowaną metodą mierzenia jakości.

Według Rozporządzenia nr 1083/2006 z dnia 11 lipca 2006 r. ustanawiającego przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności i uchylającego rozporządzenie (WE) nr 1260/1999, ewaluacja ma na celu poprawę „jakości, skuteczności i spójności pomocy funduszy oraz strategii i realizacji programów operacyjnych w odniesieniu do konkretnych problemów strukturalnych dotyczących dane państwa członkowskie, jak i również regiony, z jednoczesnym uwzględnieniem celu w postaci trwałego rozwoju i właściwego prawodawstwa wspólnotowego

³ Majewski M., Ewaluacja – narzędzie wprowadzania i oceny standardów jakości szkoły, Edukacja i Dialog, nr 119/2000

⁴ Jurewicz A., Ewaluacja, <http://w3.man.torun.pl/~kpcen/45minut/artyk2002/artykul1.htm> (stan 11/11/2014)

dotyczącego oddziaływania na środowisko oraz strategicznej oceny oddziaływania na środowisko”⁵.

Określenie próby i metod badawczych w ewaluacji oraz opis zastosowanych narzędzi badawczych

Ewaluacja prowadzona jest równolegle z realizacją całego projektu „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych, dzięki czemu informacje dostarczane są w sposób ciągły i podlegają bieżącej kontroli.

Proces badawczy oparty jest na następujących narzędziach:

1. Kontrolny test wiedzy, wypełniany przez uczestników na początku i na końcu praktyk.
2. Kwestionariusz ankiety badającej (oczekiwania uczestników projektu, poziom kwalifikacji profesjonalnych)
3. Wywiad z: uczestnikami projektu, ekspertem kluczowym oraz opiekunami praktyk.
4. Dzienniki praktyk uczestników.
5. Inne źródła, które są niezbędne dla określenia stopnia realizacji zaplanowanych w projekcie rezultatów (np. raporty tabelaryczne, sprawozdania).

Badaniem ankietowym objęci zostali wszyscy uczestnicy praktyk przed przystąpieniem do praktyk oraz po ich zakończeniu. Ewaluacji uczestników oceniana była z zastosowaniem metod ilościowych oraz jakościowych. Metoda ilościowa i jakościowa w przypadku przedstawionej ewaluacji *on-going* są względem siebie komplementarne i dostarczają pełnych, aktualnych informacji.

Podstawowym narzędziem zastosowanym podczas badania potencjału uczestników były kwestionariusze ankiet. Należy pamiętać, że tylko poprawnie wypełniona ankietą jest gwarantem wysokiego stopnia standaryzacji danych, umożliwiając w późniejszym okresie łatwe dokonywanie porównań pomiędzy poszczególnymi edycjami praktyk, z drugiej zaś strony stanowi najefektywniejszy sposób dotarcia do badanej populacji. Ponadto, ankietą umożliwia otrzymanie niemalże stuprocentowej odpowiedzi zwrotnej. Innym, równie ważnym czynnikiem

⁵ staryefs.warmia.mazury.pl (stan 14/11/2014)

wpływającym na poprawne wypełnienie ankiety jest zachowanie pełnej anonimowości respondentom. Analiza materiału zebranego za pomocą ankiety jest typową analizą rozkładów częstości, tabel krzyżowych oraz pomiarem istotności i siły związków między zmiennymi.

Kwestionariusze, wypełniane były osobiście przez uczestników praktyk pod nadzorem przeszkolonych ankieterów. Do zadań samych ankieterów należało:

1. Identyfikacja wyznaczonej do badania grupy i przeprowadzenie wśród uczestników ankiety,
2. Wyjaśnienie respondentom celów przeprowadzonych badań, sposobu wypełniania kwestionariusza,
3. Zadbanie o anonimowość respondentów oraz wyjaśnienie kwestii, które mogły się badanym wydać „podejrzane”, co bezpośrednio godziłoby w rzetelność udzielanych przez nich odpowiedzi,
4. Rozwianie potencjalnych wątpliwości i niejasności, jakie mogły pojawić się w trakcie wypełniania kwestionariuszy.

Sama obecność ankieterów pełniła funkcje motywacyjne, umożliwiała również uzyskanie pełnej i rzetelnej odpowiedzi.

Konstrukcja kwestionariuszy umożliwiała ocenę:

1. Jakości kształcenia zawodowego,
2. Osobistych doświadczeń, predyspozycji oraz oczekiwań uczestników odnośnie prowadzonych praktyk.
3. Własnej wiedzy o aktualnie stosowanej technologii oraz organizacji pracy w przedsiębiorstwach z branży piekarniczej oraz cukierniczej.
4. Zdobytych umiejętności zawodowych związanych z technologią piekarsko-cukierniczą w kompletnym systemie produkcji.

Dodatkowym narzędziem stosowanym w ewaluacji projektu “Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych były zaawansowane wywiady indywidualne (IDI), które stanowią jedną z podstawowych technik analizy jakościowej. Ich celem jest uzyskanie szczegółowych opinii i informacji od konkretnych osób, spełniających określone przez badacza kryteria doboru próby. Niewątpliwą zaletą tej metody jest brak negatywnego wpływu ze strony grupy, co może mieć miejsce w wywiadach grupowych (konformizm, dominacja w grupie niektórych osób itd.). W niniejszej ewaluacji, zgodnie z założeniami wniosku o dofinansowanie, pogłębione

wywiady indywidualne zostały przeprowadzone podczas każdej edycji z dwoma wybranymi uczestnikami, opiekunami oraz z ekspertem kluczowym.

Narzędziem wykorzystywanym, w ewaluacji przedmiotowego projektu, była również analiza jakościowa i ilościowa dokumentacji projektowej, ze szczególnym uwzględnieniem raportów eksperta kluczowego, indywidualnych profili kompetencji zawodowych opracowanych przez eksperta kluczowego, dzienniki praktyk, wyniki testów początkowej i końcowej wiedzy teoretycznej.

Kryteria ewaluacji projektu a pytania kluczowe

Ewaluacja *on-going* projektu „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych była prowadzona w oparciu o następujące kryteria:

1. trafności,
2. efektywności,
3. skuteczności,
4. oddziaływania,
5. trwałości.

Kryterium trafności – pozwoli ocenić, w jakim stopniu przyjęte cele projektu odpowiadają zidentyfikowanym problemom w obszarze objętym projektem i realnym potrzebom beneficjentów.

Kryterium efektywności – służy do oceny poziomu racjonalności wydatków w ramach projektu, czyli stosunek poniesionych nakładów do uzyskanych produktów (nakłady to zasoby finansowe i ludzkie oraz poświęcony czas).

Kryterium skuteczności – pozwoli ocenić, w jakim stopniu zostały osiągnięte cele projektu, które zostały zdefiniowane na etapie planowania.

Kryterium oddziaływania/wpływu – pozwoli ocenić związek między celem projektu i celami ogólnymi, tj. stopień, w jakim korzyści odniesione przez beneficjentów miały szerszy, ogólny wpływ na większą liczbę osób na danym terenie.

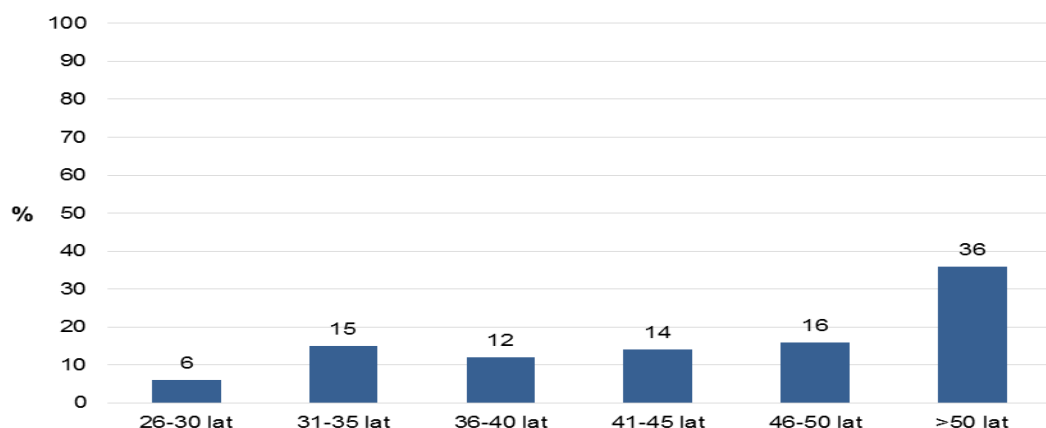
Kryterium trwałości efektów – pozwoli ocenić, czy rezultaty osiągnięte w ramach projektu mogą trwać po zakończeniu finansowania zewnętrznego, a także czy możliwe jest długotrwałe utrzymanie się wpływu projektu na procesy rozwoju danego terenu.

Kryteria ewaluacji stanowią pewien rodzaj standardów, zgodnie z którymi przeprowadzone zostało dane przedsięwzięcie. Kryteria te mają bezpośredni związek

z pytaniami kluczowymi, powinny być sformułowane jasno i precyzyjnie. Stanowiły one rodzaj systemu wartości, do którego odwoływał się ewaluator, na każdym etapie swoich badań. W przeciwieństwie do pytań kluczowych, które nie posiadały charakteru oceniającego, kryteria ewaluacji mają formułę wyraźnie wartościującą. Kryteria ewaluacji mają za zadanie wskazać to, co jest najistotniejsze z punktu widzenia istoty przedsięwzięcia, jego celów i efektów.

Charakterystyka uczestników projektu

Zgodnie z badaniami przeprowadzonymi w naszym kraju, w ramach diagnozy społecznej, stwierdza się systematyczny spadek aktywności edukacyjnych osób dorosłych po 35 roku życia⁶. Zestawienie dotyczące uczestników projektu „Od ziarenka do bochenka”, w odniesieniu do ich wieku zaprzecza zupełnie temu wnioskowi.



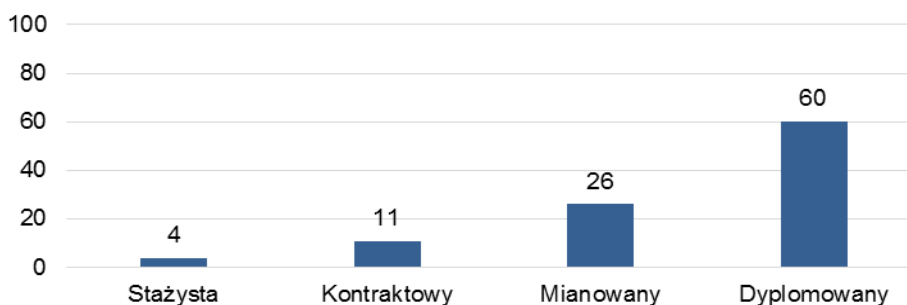
Rys. 3.1. Zestawienie Uczestników Projektu ze względu na wiek [%]

Źródło: Opracowanie własne

Ponad 1/3 uczestników praktyk to ludzie mający więcej niż 50 lat. A jeśli doda się do tego nauczycieli pomiędzy 46 a 50 rokiem życia, uzyskamy pokaźny wynik ponad 50%. Płyne z tego wniosek, że wsparcie edukacyjne jest niezbędne dla nauczycieli starszych z dłuższym stażem pracy. Możliwość zaktualizowania swojej wiedzy i nabycia nowych umiejętności to zapewne jeden z czynników, który zdecydował o wzięciu udziału w projekcie. Najmniejszą (6%) grupę uczestników

⁶ Czapiński J., Panek T.: 2011. Diagnoza społeczna 2011, warunki i jakość życia Polaków (raport)

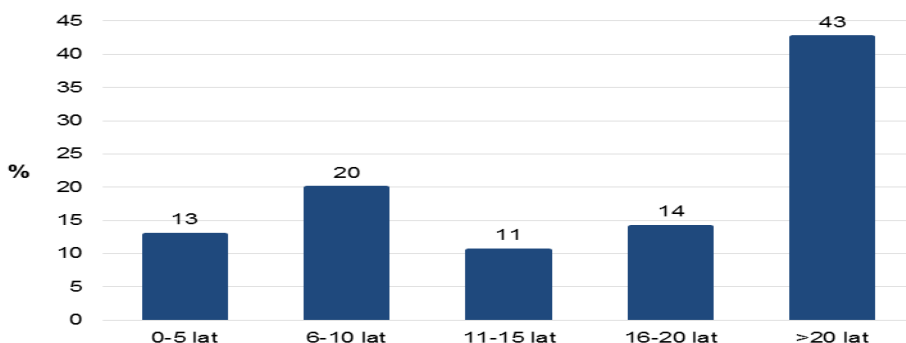
stanowili nauczyciele i instruktorzy w wieku 26-30 lat (Rys. 3.1). Dla tej grupy wiekowej udział w szkoleniach praktycznych był niezwykle ważny z tego względu, że wiedzę zdobytą podczas studiów należy usystematyzować i poszerzyć o aspekt praktyczny. Pod względem stażu pracy, nauczyciele dyplomowani stanowili zdecydowaną większość (60%) uczestników praktyk. Grupa ta, pomimo osiągnięcia najwyższego stopnia awansu, aktywnie uczestniczyła w różnego rodzaju szkoleniach i praktykach. W przeciwieństwie do nauczycieli dyplomowanych, stażyści stanowili najmniejszy (4%) odsetek uczestników praktyk. Im z kolei udział w praktykach był niezbędny, tak jak w przypadku młodych nauczycieli, do zdobycia i utrwalenia praktycznych umiejętności.



Rys. 3.2 Stopnie awansu zawodowego uczestników Projektu [%]

Źródło: Opracowanie własne na podstawie kwestionariusza ankiety

Uczestnicy Projektu „Od ziarenka do bochenka” byli grupą zróżnicowaną również pod względem stażu pracy w zawodzie nauczyciela (Rys. 3.2). Najliczniejsza (43%) grupę uczestników stanowili nauczyciele i instruktorzy z ponad 20 letnim stażem pracy. Najmniej liczną (13%) grupę stanowili uczestnicy z niskim (<5 lat) stażem pracy.



Rys. 3.3 Staż pracy w zawodzie nauczycielki/nauczyciela

Źródło: Opracowanie własne na podstawie kwestionariusza ankiety

W wyniku przeprowadzonej analizy uzyskanych wyników stwierdzono duże zróżnicowanie uczestników. Praktykanci różnili się pomiędzy sobą: wiekiem, stażem zatrudnienia, a także stopniem awansu zawodowego. Należy zdawać sobie sprawę, że wiek oraz staż pracy nie zawsze gwarantują posiadanie profesjonalnej wiedzy teoretycznej, jak i również umiejętności praktycznych. Dlatego też, niezwykle ważnym aspektem w pracy każdego nauczyciela i instruktora jest możliwość podnoszenia kwalifikacji zawodowych poprzez korzystanie z kursów czy też branżowych szkoleń doksztalających.

Płynie z tego wniosek, że edukacja ustawiczna osób odpowiedzialnych, za jakość kształcenia ludzi młodych, wchodzących na rynek pracy, jest jednym z istotniejszych wskaźników determinujących poziom kształcenia zawodowego. Z uzyskanych danych wynika, iż uczestnikami projektu były osoby aktywne, ambitne, poszukujące różnych źródeł wiedzy.

Innym, równie ważnym czynnikiem, mającym wpływ na jakość kształcenia zawodowego w szkołach zawodowych, jest użyteczność przekazywanej wiedzy i nabywanych umiejętności – pozwoli to na wyposażenie ucznia w odpowiednie kwalifikacje. Ponadto, nauczyciel/instruktor powinien poza formalnym wykształceniem i doświadczeniem zawodowym w szkole, mieć świadomość specyfiki pracy na danym stanowisku, w rzeczywistych warunkach panujących w przedsiębiorstwie. Większość (56%) uczestników praktyk legitymowało się już takim doświadczeniem i umiejętnościami, które zdobyte zostały w czasie różnego rodzaju praktyk, jak i również podczas pracy w cukierni, piekarni bądź innym pokrewnym zakładzie. Punkty gastronomiczne, wśród respondentów, były najczęstszym miejscem zdobywania umiejętności praktycznych. Respondenci wykazali również, że praca na stanowisku diabetyka oraz kontrolera jakości było najczęściej wykonywanymi czynnościami przez nich. Blisko 44% nauczycieli nigdy nie pracowało poza szkołą, dlatego udział w takim projekcie jak „Od ziarenka do bochenka” był dla nich konieczny.

Sprawy zdobywania odpowiedniego doświadczenia praktycznego, nie ułatwia również fakt, że niemalże każdy nauczyciel uczy w szkole więcej niż 1 przedmiotu, często różniącego się od siebie. Uczestnicy wskazali 53 różne nazwy przedmiotów, z czego najwięcej (22,4%) wskazań dotyczyło praktycznej nauki zawodu. Niewiele mniej (19,9%) respondentów uczy również technologii gastronomicznej z elementami

towaroznawstwa. Poniższa tabela zawiera zestawienie zajęć prowadzonych przez uczestników projektu.

Tabela 3.1. Wykaz przedmiotów nauczanych przez uczestników projektu [%]

Lp.	Nazwa przedmiotu	Liczba wskazań
1.	Praktyczna nauka zawodu	22,4
2.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	19,9
3.	Żywnienie człowieka	5,4
4.	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	4,8
5.	Obsługa konsumenta	4,5
6.	Pracownia gastronomiczna	4,2
7.	Technologia żywności	4,2
8.	Technologia produkcji cukierniczej	3,6
9.	Zasady żywienia	3,0
10.	Technika w cukiernictwie	2,4
11.	BHP	2,4
12.	Technologia piekarska	1,5
13.	Towaroznawstwo	1,5
14.	Dietetyka	1,2
15.	Produkcja piekarska	1,2
16.	Maszyny i urządzenia przetwórstwa spożywczego	1,2
17.	Analiza żywności	1,2
18.	Przedmioty rolnicze	1,2
19.	Marketing w gastronomii	0,9
20.	Wyposażenie techniczne piekarni	0,9
21.	Historia	0,6
22.	Chemia	0,6
23.	Geografia	0,6
24.	Specjalizacja	0,6
25.	Mikrobiologia żywności	0,6
26.	Sporządzanie potraw i napojów	0,6
27.	Przedmioty ekonomiczne	0,6
28.	Marketing w gastronomii	0,3

29.	Język niemiecki	0,3
30.	Technologia żywienia zbiorowego	0,3
31.	Wychowanie fizyczne	0,3
32.	Produkcja piekarsko-ciastkarska	0,3
33.	Zasady układania jadłospisów	0,3
34.	Produkcja cukiernicza	0,3
35.	Podstawy przetwórstwa żywności	0,3
36.	Technika żywienia i gospodarstwa domowego	0,3
37.	Procesy technologiczne w gastronomii	0,3
38.	Zajęcia koła gospodarstwa domowego	0,3
39.	Technika produkcji piekarskiej	0,3
40.	Gastronomia w praktyce	0,3
41.	Wychowanie fizyczne	0,3
42.	Technologie informacyjne	0,3
43.	Organizacja usług gastronomicznych	0,3
44.	Technika i bhp w gastronomii	0,3
45.	Podstawy turystyki	0,3
46.	Obsługa ruchu turystycznego	0,3
47.	Technika i bezpieczeństwo	0,3
48.	Warsztaty terapeutyczne	0,3
49.	Organizacja pracy w hotelarstwie	0,3
50.	Technika technologii wędliniarza	0,3
51.	Podstawy rachunkowości gastronomicznej	0,3
52.	Prawo	0,3
53.	Przysposobienie do pracy w zawodzie: kucharz małej gastronomii, piekarz, uczniów z niepełnosprawnością umysłową w stopniu lekkim	0,3

Zródło: Opracowanie własne

Kształcenie ustawiczne w kwestiach czysto teoretycznych oraz praktycznych, jest niezwykle ważne ze względu na kwestie motoryczne i metodyczne pojawiające się w ramach prowadzonego przedmiotu. Dlatego też, jedno z pytań w ankiecie badającej kompetencje dotyczyło odczuwania potrzeby doskonalenia zawodowego.

Wyniki są niezwykle budujące, ponieważ niemalże 100% respondentów udzieliło odpowiedzi, że odczuwa potrzebę doskonalenia swoich umiejętności zawodowych.

Aby kształcenie ustawiczne było efektywnie prowadzone, jego formy powinny być dostosowane do potrzeb odbiorców. Dlatego też, w ankiecie umieszczono pytania m.in. o formy kształcenia, z których najchętniej korzystają nauczyciele. Jest to też cenna uwaga, która pozwala dopasować sposób pracy, metody, pod konkretną grupę odbiorców.

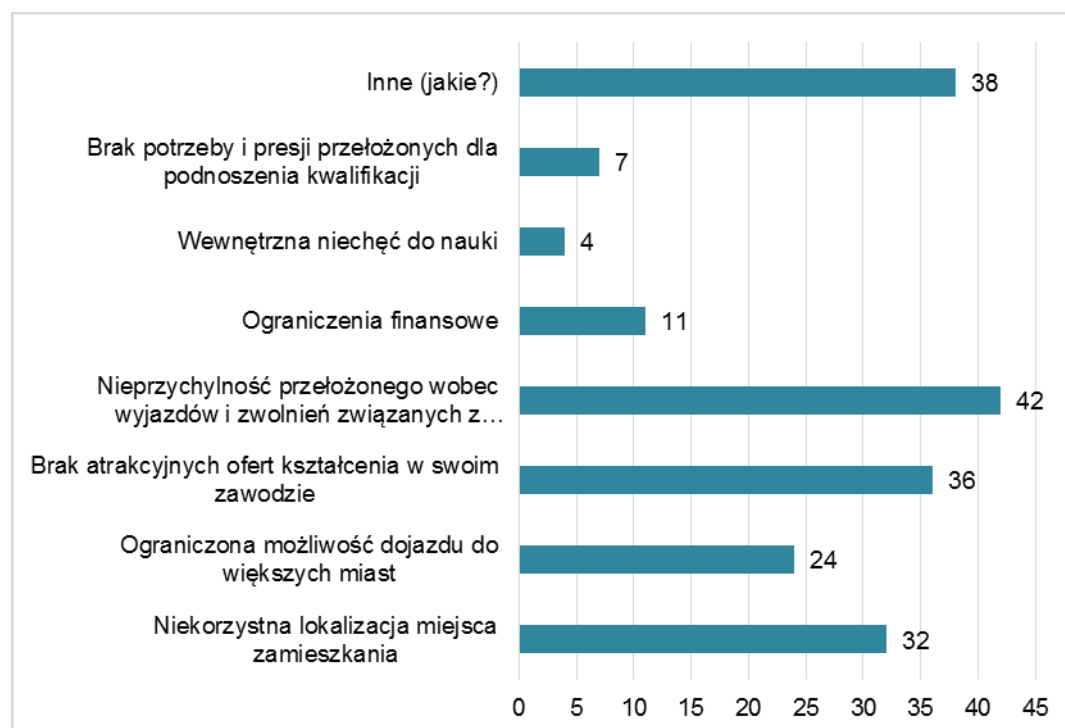
Tabela 3.2. Zestawienie najatrakcyjniejszych form zdaniem Uczestników Projektu

Forma doskonalenia zawodowego	Ilość wskazań w %
Warsztaty	67
Projekty	48
Konferencje	42
Praktyki zawodowe	37
Uczestnictwo w nieformalnych rozmowach	33
Kursy	25
Szkolenia	17
Granty	17
Programy podnoszące kwalifikacje	17
Seminaria	17
Mentoring	12

Źródło: Opracowanie własne

Warsztaty i projekty podnoszące kwalifikacje to najchętniej wybierane formy doskonalenia zawodowego wśród nauczycieli biorących udział w projekcie. Są to doskonałe formy rozwoju, ponieważ pozwalają podnieść kwalifikacje praktyczne, rozwijać nowe możliwości i poznać środowisko pracy. Niestety chęci nauczyciela nie zawsze idą w parze z możliwościami, często przeszkodą są ich zobowiązania rodzinne, czy też zbyt duża odległość miejsca odbywania praktyk od miejsca zamieszkania [Rys. 3.4]. Inną, równie ważną przeszkodą w podjęciu inicjatyw mających podnieść jakość kształcenia w szkole jest sama niechęć bezpośrednich

przełożonych do wyjazdu. Sytuacja ta najczęściej spowodowana jest szukaniem zastępstwa w miejsce delegowanego pracownika. Istotny jest fakt, że powodem niskiego uczestnictwa badanej grupy zawodowej w procesie kształcenia ustawicznego nie są przesłanki osobiste, t.j. wewnętrzna niechęć do nauki, tylko czynniki zewnętrzne. Zestawienie najczęściej występujących czynników wpływających na ograniczenie procesu doksztalcania zamieszczone zostały na rys 3.4



Rys. 3.4 Czynniki utrudniające doskonalenie zawodowe [%]

Źródło: Opracowanie własne

Nauczycielom zadano również pytanie o to, jakie formy i metody podnoszenia kwalifikacji uznają za najbardziej skuteczne. Zestawienie ich odpowiedzi zamieszczono w poniższej tabeli 3.2.

Tabela 3.2. Najefektywniejsze metody podnoszenia kwalifikacji

Forma/metoda podnoszenia kwalifikacji	Ilość wskazań [%]
Praktyki w nowoczesnych przedsiębiorstwach i instytucjach	72
Nawiązywanie współpracy z przedsiębiorstwami i instytucjami publicznymi	59
Nawiązywanie współpracy z innymi szkołami (zarówno w kraju jak i zagranicą)	49
Organizowanie form doskonalenia zawodowego umożliwiających nauczycielom różnych placówek edukacyjnych wymianę doświadczeń	46
Pakiety edukacyjne (programy, scenariusze lekcji, poradniki metodyczne)	45
Wizyty studyjne w nowoczesnych zakładach pracy (zarówno w kraju jak i zagranicą)	36
Organizowanie szkoleń na stanowisku pracy	24
Organizowanie branżowych spotkań zawodowych	21
Konferencje przedmiotowo-metodyczne dla nauczycieli przedmiotów branżowych (dwa razy w roku)	16
Inne (jakie?)	0

Źródło: Opracowanie własne

Według 72% uczestników wszystkich edycji praktyk, w projekcie „Od ziarenka do bochenka” najbardziej efektywną formą podnoszenia kwalifikacji zawodowych są praktyki, w nowoczesnych przedsiębiorstwach i instytucjach. Praktyki takie, w opinii respondentów, dają możliwość poznania środowiska pracy oraz wszelkich nowości, które obowiązują w danej gałęzi działalności. Uczestnicy mają możliwość zastosowania, wcześniej zdobytej, wiedzy w praktyce w rzeczywistych warunkach pracy zakładu. Podczas badania kwalifikacji nauczycieli i instruktorów przedmiotów zawodowych poruszona została również kwestia indywidualnych sukcesów oraz porażek zawodowych, w kontekście zadowolenia z dotychczasowego życia zawodowego.

Tabela 3.4. Przykładowe sukcesy zawodowe i porażki Uczestników Projektu

Mój sukces zawodowy	<ul style="list-style-type: none"> • Udział i uzyskiwanie dobrych wyników w olimpiadach kulinarnych. • Wykształcenie laureatów i finalistów Olimpiad wiedzy o żywności i żywieniu. • Osiągnięcie wysokiego poziomu nauczania. • Podjęcie pracy w zawodzie nauczyciela przedmiotów zawodowych. • Umiejętność połączenia wiedzy ze zdobytym doświadczeniem. • 100% zdawalność egzaminu zawodowego przez uczniów. • Zdobywanie dodatkowych kwalifikacji w postaci studiów podyplomowych. • Umiejętność nawiązywania kontaktu z młodzieżą. • Łatwość w przekazywaniu wiedzy. • Ciągłe doskonalenie zawodowe. • Zdobywanie doświadczenia praktycznego w branżowym przedsiębiorstwie. • Osiągnięcie kolejnego stopnia awansu zawodowego. • Ukończenie studiów z psychologii, aby łatwiej dotrzeć do ucznia.
Moja porażka zawodowa	<ul style="list-style-type: none"> • Brak 100% zdawalności egzaminu zawodowego (poziom zdawalności to 70-80%). • Ograniczone perspektywy zawodowe. • Brak pewności zatrudnienia. • Niskie praktyczne umiejętności. • Słaba zdawalność egzaminów zawodowych w technikum.

Źródło: Opracowanie własne

Analiza oczekiwań i obaw uczestników wobec realizowanego projektu

Wszyscy nauczyciele oraz instruktorzy, którzy rozpoczęli proces praktyk, zostali poddani badaniu ewaluacyjnemu, którego celem było wskazanie oczekiwań i obaw względem projektu. Niemalże każdy nauczyciel, miał jasno określone oczekiwania, co do efektów, jakie powinien osiągnąć w wyniku swojego uczestnictwa w projekcie. Na podstawie uzyskanych wyników stwierdzono, że główne założenie, które chcieli zrealizować uczestnicy tj.: podniesienie swoich kwalifikacji zawodowych oraz uzupełnienie wiedzy oraz umiejętności praktycznych zostało zrealizowane. 75% respondentów, poddanych badaniu, wskazała również, że udział w projekcie może wpłynąć na wzrost efektywności wykonywanej przez nich pracy. Działania te, umożliwią nauczycielom dążyć do jak najlepszego wykonywania powierzonych im obowiązków.

Aby spełnić oczekiwania uczestników, należało także wziąć pod uwagę ich obawy, w celu ich wyeliminowania. Największa część badanych uczestników (69%), wskazała, że nie ma żadnych obaw w związku z udziałem w projekcie. Wątpliwości pozostałej grupy uczestników, związane były przede wszystkim z obsługą nowoczesnego sprzętu. Uczestnicy mieli także możliwość sami zdefiniować swoje obawy, wskazując odpowiedź „inne”. Zdecydowana większość uczestników praktyk wskazała warunki socjalne oraz nieprzestrzeganie założeń harmonogramu, jako jedyne wątpliwości, które mieli przed rozpoczęciem praktyk.

W tabeli 3.5 i 3.6 przedstawiono szczegółowe zestawienie najczęściej występujących oczekiwań oraz obaw uczestników wobec realizowanego projektu.

Tabela 3.5. Procentowe zestawienie wskazań dotyczących oczekiwań uczestników względem projektu

Obszar oczekiwań	Wskaźnik [%]
Podniesienie kwalifikacji zawodowych	87
Aktualizacja umiejętności zawodowych	83
Zwiększenie efektywności w pracy	75
Rozwój osobistych predyspozycji	67
Zdobycie zaawansowanej wiedzy	67
Możliwość wymiany doświadczeń zawodowych z innymi Uczestnikami	63
Zwiększenie szans na sukces zawodowy	33
Wsparcie merytoryczne i korzystanie z doświadczenia Eksperta Kluczowego	33
Wypracowanie praktycznych rozwiązań problemów zawodowych we współpracy z Opiekunami Praktyk	33
Możliwość zdobycia certyfikatu	27
Utrzymanie pracy	21
Inne (jakie?)	0

Źródło: Opracowanie własne

Tabela 3.6. Procentowe zestawienie wskaźników dotyczących obaw uczestników względem projektu

Obszar obaw	Wskaźniki [%]
Nie mam żadnych obaw	69
Nie będę potrafił/a obsługiwać sprzętu	33
Nie znam się na nowoczesnej technologii	28
Nie podołam obowiązkom wynikającym z udziału w praktykach	14
Będzie za dużo teorii i za mało praktyki	13
Nie będę miał/a motywacji do udziału w zajęciach	12
Opiekunowie praktyk nie będą kompetentni	8
Atmosfera w grupie nie będzie sprzyjająca pracy	8
Opiekunowie praktyk nie będą pomocni i wyrozumiali	2
Będzie za dużo praktyki i za mało teorii	2
Inne obawy (jakie)	2

Źródło: Opracowanie własne

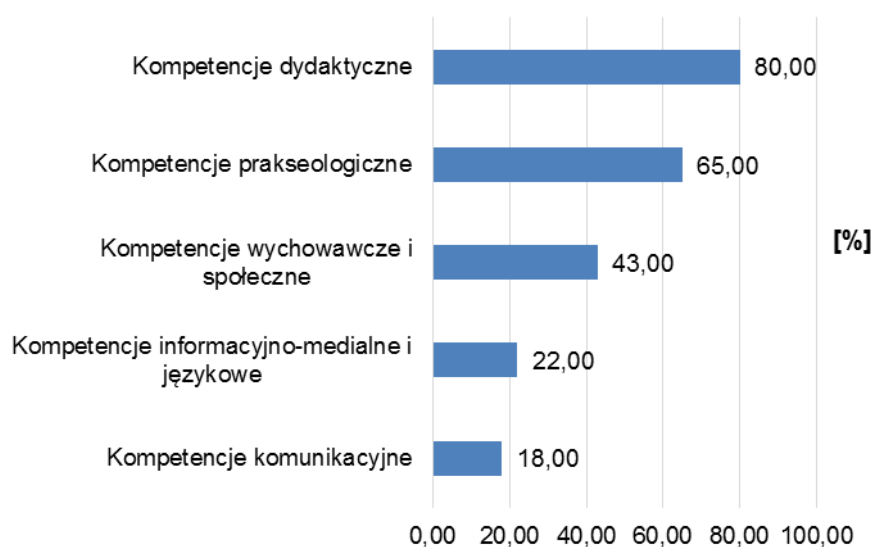
Analiza przydatności tematyki projektu

Podczas początkowego badania ewaluacyjnego uczestnicy zostali poproszeni o określenie przydatności tematyki realizowanych praktyk, w odniesieniu do możliwości aktualizacji obowiązujących programów nauczania. Ze względu na homogenizację grupy, udzielone odpowiedzi były zbliżone. Zdecydowana większość (86%) badanych uczestników uznała, że prowadzona tematyka szkoleń będzie mogła zostać wykorzystana w czasie zajęć. Niespełna 13% uczestników uznała, że program realizowanych praktyk będzie mało przydatny. Żaden z uczestników natomiast nie twierdzi, że tematyka zajęć jest mu zupełnie nie przydatna. Ponadto, poproszono uczestników o wskazanie, który z obszarów praktyk był dla nauczycieli najbardziej interesujący i znajdzie najprawdopodobniej odzwierciedlenie w ich codziennej pracy. Ponad 75% uczestników wskazało zajęcia prowadzone w cukierni, jako te najbardziej przydatne oraz niewiele mniej (50%) uczestników wykazało zajęcia prowadzone

w piekarni, jako te, które mogą być przydatne w ich pracy zawodowej. Analiza przeprowadzonych ankiet wykazała, że 25% respondentów uznała zajęcia, które były realizowane w młynie, jako te najmniej przydatne.

Analiza przyrostu kompetencji uczestników

Oprócz badania weryfikującego wpływ udziału w programie na poziom wiedzy nauczycieli, przeprowadzono badania w odniesieniu do ich kompetencji. Zadaniem uczestników było ocenienie swoich umiejętności z zakresów: dydaktycznego, prakseologicznego, wychowawczego, komunikacyjnego oraz informacyjnego w skali od 1 do 5. W wyniku analizy uzyskanych odpowiedzi respondentów stwierdzono, że największy wzrost dotyczył kompetencji dydaktycznych, najmniejszy zaś umiejętności informacyjnych.



Rys. 3.5. Średni przyrost kompetencji uczestników wszystkich edycji praktyk
Źródło: opracowanie własne

Analiza spełnienia oczekiwań uczestników projektu „Od ziarenka do bochenka”

Podczas końcowego etapu praktyk, uczestnicy zostali poproszeni o dokonanie oceny poszczególnych elementów składowych całego projektu. Poniższe tabele 3.7-3.15 są zestawieniami średnich ocen przyznawanych przez nauczycieli w zakresie spełnienia oczekiwań. Zrealizowane badanie dotyczyło: ogólnej oceny projektu, oceny warunków technicznych, miejsca praktyk, oceny praktyk, oceny promocji projektu,

oceny pomocy ze strony organizatorów oraz kompetencji opiekunów praktyk. Opinie wyrażane zostały w skali od 1 do 5, gdzie 1 to ocena najniższa, a 5 odpowiednio najwyższa.

Tabela 3.7. Satysfakcja uczestników projektu (ogólna ocena projektu)

Obszar oceny		Wskaźnik
1.	Lokalizacja miejsca praktyk i możliwość dojazdu	4,80
2.	Lokalizacja miejsca noclegu i możliwość dojazdu	4,85
3.	Jakość warunków akomodacji (zakwaterowanie)	4,90
4.	Jakość wyżywienia	4,85
5.	Jakość świadczonych usług transportowych i pralniczych	4,75

Źródło: Opracowanie własne

Tabela 3.8. Satysfakcja uczestników projektu (ocena warunków technicznych w miejscu odbywania praktyk)

Obszar oceny		Wskaźnik
1.	Warunki pracy (pomieszczenia, wyposażenie, oświetlenie) – w miejscu odbywania praktyk – Piekarnia	4,90
2.	Warunki pracy (pomieszczenia, wyposażenie, oświetlenie) – w miejscu odbywania praktyk – Cukiernia	4,80
3.	Warunki pracy (pomieszczenia, wyposażenie, oświetlenie) – w miejscu odbywania praktyk – Młyn	4,90
4.	Jakość materiałów szkoleniowych	4,90
5.	Jakość oferowanej odzieży roboczej	4,90

Źródło: Opracowanie własne

Respondenci w przeprowadzonej ankiecie zdecydowanie wykazali pełną satysfakcję z miejsca zakwaterowania, jak i również z organizacji praktyk.

Cyt. „Jesteśmy pod ogromnym wrażeniem całego przedsiębiorstwa, opiekunowie praktyk zapoznali nas z budową oraz zasadą działania urządzeń wchodzących w skład parku maszynowego piekarni oraz cukierni. Dużą zaletą jest posiadanie w pełni skomputeryzowanego systemu dostaw, co znacznie ułatwia prowadzenie przedsiębiorstwa.”

Tabela 3.9. Satysfakcja uczestników projektu (ocena praktyk)

Obszar oceny		Wskaźnik
1.	Czas trwania praktyk (10 dni)	4,90
2.	Godziny rozpoczęcia i zakończenia każdego dnia praktyk	4,90
3.	Zawartość merytoryczna programu praktyk	4,95
4.	Forma dzienników praktyk	4,80

Źródło: Opracowanie własne

Reasumując powyższe tabele stwierdzono, że czas trwania praktyk był odpowiednio dopasowany do ilości realizowanego materiału. Wykazano również pełne merytoryczne dopasowanie dostarczonych materiałów z realizowanym programem praktyk. Wielu respondentów, w swoich ankietach podkreśliło również możliwość bieżącej modyfikacji programu praktyk.

Tabela 3.10. Satysfakcja uczestników projektu (ocena promocji projektu)

Obszar oceny		Wskaźnik
1.	Ocena promocji projektu	4,90
2.	Wartość merytoryczna strony internetowej projektu	4,80
3.	Dostęp do informacji o terminach i miejscach praktyk	4,90

Źródło: Opracowanie własne

Sposób promocji oraz jakość merytoryczna materiałów zamieszczonych na stronie internetowej projektu i dostarczonych przez organizatorów została również bardzo wysoko oceniona. Potwierdzeniem, czego jest sumaryczne zestawienie uzyskanych wyników ankiet [Tab. 3.10].

Tabela 3.11. Satysfakcja uczestników projektu (ocena pomocy ze strony organizatorów)

Obszar oceny		Wskaźnik
1.	Pomoc ze strony organizatorów na etapie rekrutacji	4,95
2.	Pomoc ze strony organizatorów w trakcie praktyk	4,90
3.	Pomoc ze strony organizatorów przy zakończeniu praktyk	5,00

Źródło: Opracowanie własne

Uczestnicy projektu pozytywnie ocenili zaangażowanie organizatorów na każdym etapie projektu, począwszy od rekrutacji, przez całość trwania praktyk aż po ich zakończenie. Wielu respondentów, wielokrotnie podkreślało otwartość oraz profesjonalność opiekunów praktyk. Sam kontakt z biurem projektu uznawany był za bardzo profesjonalny. Analiza wyników oceny opiekunów wykazała, że pracownicy cukierni, w porównaniu do piekarni oraz młyna, wykazali się najwyższym zaangażowaniem w pracę z praktykantami.

Tabela 3.12. Poziom kompetencji i zaangażowania opiekunów praktyk (PIEKARNIA)

Obszar oceny				Wskaźniki
1.	Przygotowanie opiekuna praktyk (wiedza merytoryczna/kompetencje dydaktyczne)			5,00
2.	Metody pracy			4,95
3.	Otwartość na zmiany w programie praktyk			5,00
4.	Gotowość udzielania wyjaśnień			4,90
5.	Dostosowanie trudności zadań do poziomu wiedzy i predyspozycji uczestników praktyk			4,90
6.	Rozbudzenie zainteresowania omawianymi zagadnieniami			4,90
7.	Aktywizowanie uczestników praktyk			5,00

Źródło: Opracowanie własne

Tabela 3.13. Poziom kompetencji i zaangażowania opiekunów praktyk (CUKIERNIA)

Obszar oceny				Wskaźniki
1.	Przygotowanie opiekuna praktyk (wiedza merytoryczna/kompetencje dydaktyczne)			5,00
2.	Metody pracy			4,90
3.	Otwartość na zmiany w programie praktyk			5,00
4.	Gotowość udzielania wyjaśnień			5,00
5.	Dostosowanie trudności zadań do poziomu wiedzy i predyspozycji uczestników praktyk			4,90
6.	Rozbudzenie zainteresowania omawianymi zagadnieniami			5,00
7.	Aktywizowanie uczestników praktyk			5,00

Źródło: Opracowanie własne

Tabela 3.14. Poziom kompetencji i zaangażowania opiekunów praktyk (MŁYN)

Obszar oceny		Wskaźniki
1.	Przygotowanie opiekuna praktyk (wiedza merytoryczna/kompetencje dydaktyczne)	4,90
2.	Metody pracy	4,80
3.	Otwartość na zmiany w programie praktyk	4,90
4.	Gotowość udzielania wyjaśnień	5,00
5.	Dostosowanie trudności zadań do poziomu wiedzy i predyspozycji uczestników praktyk	4,90
6.	Rozbudzenie zainteresowania omawianymi zagadnieniami	4,80
7.	Aktywizowanie uczestników praktyk	4,8

Źródło: Opracowanie własne

Ocena korzyści wynikających z udziału w projekcie „Od ziarenka do bochenka”

W końcowym etapie badań, obok oceny opiekunów, uczestnicy mieli za zadanie ocenić poziom swoich kompetencji z zakresu technologii, sprzętu, organizacji, poziomu kompetencji dydaktycznych i na gruncie zawodowym oraz kompetencji osobowych. Skala ocen to również od 1 do 5. Szczegółowe zestawienie zawarte jest w poniższych tabelach.

Tabela 3.15. Analiza poziomu kompetencji w zakresie technologii, sprzętu oraz organizacji

Obszar oceny		Wskaźniki
1.	Nawiązanie kontaktów/współpracy z przedsiębiorcami z branży piekarsko-cukierniczej	4,70
2.	Zwiększenie wiedzy z zakresu technologii, sprzętu i organizacji nowoczesnych przedsiębiorstw piekarsko-cukierniczych	4,80
3.	Zdobycie praktycznych umiejętności zawodowych związanych z technologią piekarsko-cukierniczą w kompletnym systemie produkcji	4,80
4.	Poznanie profesjonalnych maszyn i urządzeń stosowanych w branży piekarsko-cukierniczej	4,80
5.	Pogłębienie ogólnej wiedzy z zakresu piekarsko-cukierniczego	4,90
6.	Poznanie profesjonalnego słownictwa z branży piekarsko-cukierniczej	4,80

7.	Pozyskanie doświadczenia w rzeczywistych warunkach pracy w branży piekarsko-cukierniczej w charakterze szeregowego pracownika	4,90
8.	Poznanie profesjonalnych technik pracy w branży piekarsko-cukierniczej	4,95

Źródło: Opracowanie własne

Tabela 3.16. Analiza poziomu kompetencji w zakresie dydaktycznym i na gruncie zawodowym.

Obszar oceny		Wskaźniki
1.	Pozyskanie materiałów dydaktycznych do pracy z uczniami	4,85
2.	Poznanie nowych trendów w branży piekarsko-cukierniczej	4,80
3.	Poznanie piekarzy, cukierników i młynarzy, możliwość obserwacji ich pracy	4,90
4.	Zwiększenie szans na uzyskanie awansu zawodowego	4,50
5.	Wzmocnienie swojej pozycji w oczach przełożonych	4,50
6.	Wzmocnienie swojej pozycji wśród współpracowników	4,50

Źródło: Opracowanie własne

Tabela 3.17. Analiza poziomu kompetencji osobowych.

Obszar oceny		Wskaźniki
1.	Wymiana doświadczeń z innymi uczestnikami i uczestniczkami	4,80
2.	Poszerzenie horyzontów	4,80
3.	Wzrost poczucia własnego profesjonalizmu	4,80
4.	Wzrost pewności siebie	4,70
5.	Wykreowanie nowych pomysłów dotyczących metod pracy z młodzieżą	4,80
6.	Poczucie optymizmu i zapału do pracy	4,75
7.	Wzrost poczucia satysfakcji z pracy	4,80

Źródło: Opracowanie własne

Analiza przyrostu wiedzy Uczestników.

W celu określenia stopnia posiadanej wiedzy teoretycznej, przed rozpoczęciem praktyk oraz po ich zakończeniu, uczestnicy poddani zostali szczegółowemu testowi. Dzięki temu można zobaczyć i ocenić przyrost wiedzy wszystkich osób, jak i całej grupy. Dla potrzeb zobrazowania zasadności i trafności zaproponowanego programu praktyk, jak i skuteczności przyjętych metod nauczania, dokonano analizy porównawczej wyników uzyskanych w poszczególnych testach uśrednionych dla całych grup uczestniczących w poszczególnych edycjach.

Ocena zbiorcza objęła 3 aspekty badań uśredniających przyrost wiedzy:

- całościowej,
- szczegółowej (technicznej) – technologia, sprzęt, organizacja,
- szczegółowej (technologicznej).

W wyniku analizy wyników testu eksperta kluczowego wykazano istotny wzrost wiedzy oraz kompetencji uczestników praktyk. Uczestnicy prezentowali zróżnicowany poziom wiedzy teoretycznej. Nauczyciele otrzymali również informację zwrotną z wynikami zarówno testu początkowego, jak i końcowego. W trakcie praktyk zostali wyposażeni w materiały, które uporządkowały zdobytą wiedzę.

Cyt. „Za duży plus realizowanych praktyk uważam to, że otrzymaliśmy podręczniki, które usystematyzują zdobytą podczas realizacji praktyk wiedzę. Nie każdy projekt, w którym mogłam brać udział, to gwarantował”.

Ewaluacji poddane zostały także wyniki wiedzy wykazane przez uczestników w zakresie 3 badanych obszarów: technologii – sprzętu – organizacji.

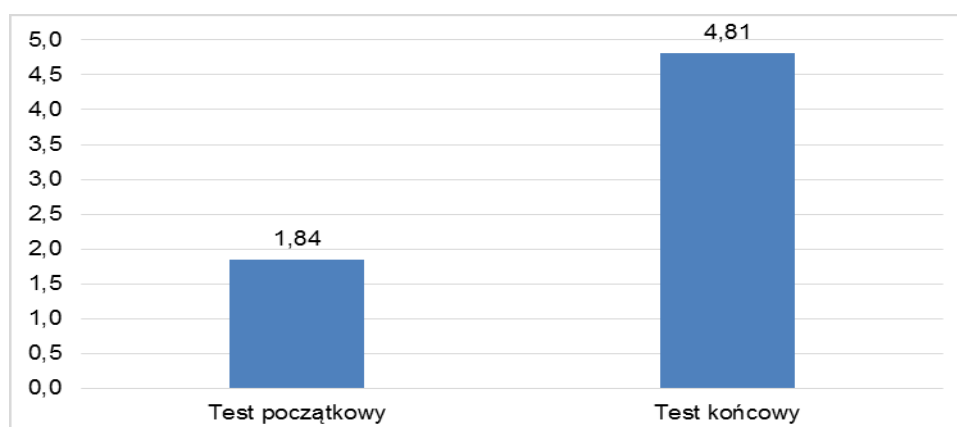
Test kompetencji został tak skonstruowany, by jedno pytanie zawierało w sobie aspekt z jednego, dwóch bądź nawet trzech obszarów. W przypadku uzyskania jednej oceny, ta była kilkakrotnie wykorzystywana do zestawienia i analizy ocenianych obszarów. Warto podkreślić, że w obu formach testu (dla 1 edycji i dla edycji 2-24) badane obszary oceniane były przez różne pytania.

Wykaz poszczególnych pytań, mających na celu analizę poszczególnych obszarów zestawiono w tabeli 3.18.

Tabela 3.18. Zestawienie pytań w odniesieniu do badanego zakresu

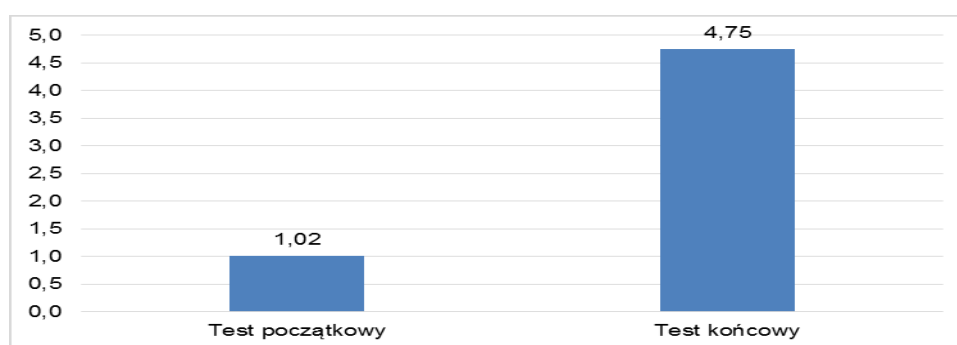
Edycja	Badany obszar	Nr pytania w teście
1	TECHNOLOGIA	1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29
	SPRZĘT	1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 27, 28, 29, 30
	ORGANIZACJA	1, 2, 3, 9, 12, 13, 21, 22, 27, 28, 30
2-24	TECHNOLOGIA	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 25
	SPRZĘT	4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 16, 18, 19, 22, 23, 24, 25
	ORGANIZACJA	6, 7, 8, 9, 14, 22, 23, 24, 25

Badana grupa uczestników, przed rozpoczęciem praktyk, charakteryzowała się niskim (1,84 pkt.) poziomem wiedzy teoretycznej obejmującej badane, ww. obszary. W wyniku 10 dni intensywnego szkolenia stwierdzono istotny (60%) wzrost specjalistycznej wiedzy (Rys. 3.6).



Rys. 3.6. Średnie punktów uzyskanych przez wszystkich uczestników z testu wiedzy początkowego i końcowego z zakresu technologii

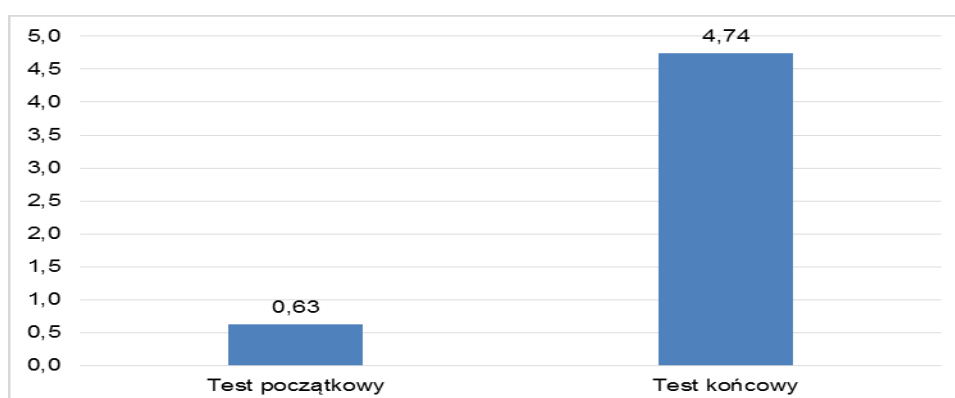
Badana grupa uczestników, przed rozpoczęciem praktyk, charakteryzowała się niskim (1,02 pkt.) poziomem wiedzy technicznej, związanej z budową i obsługą maszyn i urządzeń, wchodzących w skład parku maszynowego piekarni, cukierni oraz młyna. W wyniku 10 dni intensywnego szkolenia stwierdzono istotny (72%) wzrost specjalistycznej wiedzy (Rys. 3.7).



Rys. 3.7. Średnia punktów uzyskanych przez wszystkich uczestników z testu wiedzy początkowego i końcowego z zakresu sprzętu

Źródło: Opracowanie własne

Badana grupa uczestników, przed rozpoczęciem praktyk, charakteryzowała się bardzo niskimi (0,63 pkt.) umiejętnościami organizacyjnymi. W wyniku realizacji 10 dni praktyk stwierdzono istotny (83%) wzrost umiejętności organizacyjnych badanej grupy uczestników (Rys. 3.8).



Rys. 3.8. Średnia punktów uzyskanych przez uczestników z testu wiedzy początkowego i końcowego z zakresu organizacji

Źródło: Opracowanie własne

W celu lepszego zobrazowania procesu ewaluacji wyniki z wszystkich edycji projektu zostały uśrednione. Wskaźniki, które uzyskano podczas pierwszego i drugiego etapu ankiet dają pełen obraz, jak kształtował się przyrost wiedzy w danym

badanym obszarze. Warto podkreślić fakt, że niektóre, poruszane w czasie praktyk, zagadnienia były już wcześniej znane nauczycielom. Udział nauczycieli i instruktorów, w praktykach pozwolił usystematyzować zdobytą już wcześniej wiedzę. Z kolei obszary, w których ta wiedza była niewystarczająca, uległy znacznej poprawie. Dane dotyczące poszczególnych pytań zostały zawarte w poniższej tabeli.

Tabela 3.19. Zestawienie średnich punktów uzyskanych przez wszystkich uczestników praktyk w teście początkowym i końcowym.

Nr pytania	Treść pytania	Test początkowy	Test końcowy
1.	Jakie znasz metody prowadzenia ciasta pszennego?	4,05	4,97
2.	Opisz krótko prowadzenie ciasta pszennego metodą dwufazową.	3,40	4,95
3.	Jakie znasz środki spulchniające? Podaj ich znaczenie przy wypieku ciasta.	4,01	4,96
4.	W jakim celu stosuje się chłodzenie szokowe?	1,13	4,87
5.	W jakim celu stosuje się mrożenie szokowe?	0,90	4,86
6.	Wymień elementy pieców wsadowych.	1,10	4,73
7.	Co się składa na linię do produkcji chleba?	0,70	4,8
8.	Czym wyróżnia się sposób ważenia kęsów ciasta w linii do chleba typu Ceres?	0,05	4,82
9.	Co to jest walcówka? Zasada działania i przeznaczenie?	0,88	4,86
10.	Rodzaje ubijaczek stosowanych w zakładach cukierniczych.	0,73	4,34
11.	Jak przebiega proces temperowania czekolady i w jakim celu się go stosuje?	0,65	4,91
12.	Czym charakteryzuje się styl angielski w produkcji tortów?	1,34	4,73
13.	Proszę opisać proces produkcji blatów biszkoptowych.	1,89	4,58
14.	Opisz produkcję masy makowej do produkcji makowca.	1,55	4,62

15.	Czym różni się ciasto drożdżowe cukiernicze od piekarniczego?	1,61	4,73
16.	Jaka jest różnica pomiędzy mąką pszenną a żytnią?	2,17	4,73
17.	Wymień podstawowe składniki mlecza drożdżowego.	0,90	4,82
18.	Optymalna temperatura przechowywania żuru w „stanie uśpiania bakterii” to zakres:	2,27	5,00
19.	Optymalna temperatura przechowywania podmłody pszennej w „stanie uśpiania bakterii” to zakres:	2,02	4,98
20.	Zaznacz składniki potrzebne do wykonania ciasta francuskiego.	4,34	4,98
21.	Z czego składa się kruszonka cukiernicza?	4,43	4,96
22.	Jakie znasz systemy informatyczne przeznaczone dla piekarni, cukierni?	0,06	4,69
23.	Do czego służą systemy informatyczne dla piekarni, cukierni?	0,35	4,77
24.	Wymień cechy charakterystyczne organizacji nowoczesnych przedsiębiorstw piekarniczo – cukierniczych.	0,31	4,68
25.	Jak wygląda przygotowanie gotowych wyrobów do dystrybucji – omów na dowolnie wybranym przykładzie z branży piekarniczo-cukierniczej.	0,66	4,65
	Średnia	1,68	4,80

Źródło: Opracowanie własne na podstawie testów wiedzy

Analiza dzienników praktyk

W praktykach zawodowych uczestniczyło 286 nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu. Czas trwania praktyk zaplanowano na 80 godzin (8 godzin dziennie przez 10 dni roboczych).

Niniejsza analiza powstała w oparciu o analizę treści zawartych w dziennikach praktyk, wypełnianych przez praktykantów i ich opiekunów z ramienia przedsiębiorstwa przyjmującego. Wzór dziennika został opracowany na potrzeby projektu „*Od ziarenka do bochenka*” *doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych*.

Po wypełnieniu dziennik zawierał następujące informacje:

- Informacje ogólne – dane osobowe uczestników praktyk, dane personalne opiekunów praktyk, dane dotyczące instytucji przyjmującej, termin realizacji praktyki.
- Listę obecności uczestników, podpisaną przez opiekuna praktyk i eksperta kluczowego.
- Opis realizacji zadań przewidzianych w projekcie dla praktykanta w okresie dwóch tygodni, z terminarzem dziennym.
- Sprawozdanie dotyczące realizacji własnego, samodzielnego projektu zawodowego – autoewaluacja.
- Opinię eksperta kluczowego (m.in. odnośnie poziomu zaangażowania praktykanta, jego kompetencji i ewentualnych trudności w trakcie praktyk),
- Podpisane potwierdzenie odbycia praktyk.
- Opisane ewentualne wizytacje.

Dzienniki otrzymano od wszystkich uczestników. Należy przy tym podkreślić, że sposób i poziom dokładności zapisu poszczególnych informacji był bardzo zróżnicowany.

Zastosowano następujące kryteria dla analizy zebranych danych. W pierwszej kolejności przeprowadzono analizę pod względem wykonania poszczególnych zadań zgodnie z przewidzianym programem praktyk. Ponieważ celem praktyk zawodowych był nie tylko rozwój wiedzy teoretycznej i zwiększenie konkretnych kompetencji, ale przede wszystkim możliwość zastosowania ich w warunkach rzeczywistych. Oceny dokonano poprzez analizę autoewaluacji każdego z uczestników po odbyciu całego cyklu zajęć praktycznych.

Analiza dzienników uczestników praktyk wykazała 100% realizację programu praktyk. Wszyscy nauczyciele/instruktorzy charakteryzowali się tym samym zakresem wiedzy teoretycznej oraz posiadali podobne umiejętności praktyczne. Z racji, że uczestnicy wypełniali samodzielnie, we własnym zakresie dzienniki po zrealizowanych zajęciach, w dokumentach zamieszczona została różnorodna forma przekazu informacji zwrotnych. Część osób opisywała w sposób dokładny i szczegółowy poszczególne zrealizowane zadania, część robiła to powierzchownie, nakreślając tylko temat. Praktykanci byli dobrze poinformowani o założeniach i programie realizowanych w ramach projektu praktyk i w sposób świadomy w nim uczestniczyli.

Istotną kwestią, dotyczącą formy przekazu informacji przez uczestników praktyk jest stosowana terminologia. W zdecydowanej większości sformułowań, w rubryce dotyczącej opisu wykonywanej praktyki, używane są formy bezosobowe, zawierające słowa: „poznanie”, „udział w”, „produkcja”, „wypiek”, „zapoznanie się z”, „wykonanie”, „sprawdzanie”, „sporządzanie”. Wskazuje to na różnorodne i aktywne formy pracy uczestników. Potwierdzają to notatki dotyczące autoewaluacji zamieszczane po każdym dniu, w których beneficjenci wskazywali najczęściej na zdobyte doświadczenie jako „porównanie wiedzy z praktyką”.

Analiza wykorzystania możliwości wyćwiczenia zdobywanych/poszerzanych umiejętności przez uczestników projektu, w praktyce nauczycielskiej

Każdy z uczestników praktyk został poproszony o dokonanie oceny możliwości praktycznego wykorzystania nabytych umiejętności i kompetencji w realnej pracy nauczyciela. Zdaniem uczestników projektu, zdobyta wiedza oraz umiejętności nabyte podczas praktyk będą miały istotnie przełożenie na sposób prowadzenia zajęć z zakresu piekarnictwa i cukiernictwa.

Na pytanie *Czy są w otoczeniu uczestników występują jakieś ograniczenia, które mogłyby wpłynąć na wdrażanie zdobytej wiedzy i nabytych umiejętności w codzienność zawodową?* Zdecydowana większość uczestników wskazała brak środków finansowych, jakimi dysponuje szkoła, jako główne determinanty mogące wpłynąć na wdrażanie ww. zagadnień. Wg uczestników brakujące środki w dużej mierze powinny zostać przeznaczone na: modernizację lub zakup nowoczesnej aparatury pomiarowej oraz na organizację zajęć praktycznych dla uczniów. Żaden z uczestników nie wskazał problemów osobistych oraz braku chęci przełożonych, jako barier w realizacji programów nauczania.

Podsumowując dokonaną analizę, można stwierdzić, iż organizatorzy zapewnili odpowiedni poziom praktyk pod względem merytorycznym i praktycznym. Uczestnicy wykazali duże uznanie dla metod pracy stosowanych przez opiekunów praktyk. Nauczyciele i instruktorzy wypowiadali się także pozytywnie o możliwości pracy na nowoczesnych, zautomatyzowanych liniach produkcyjnych. Byli zadowoleni, z jakości zdobytej wiedzy teoretycznej i z możliwości przełożenia jej na praktykę. Zadeklarowali również chęć wzbogacenia praktycznej części zajęć o nowe umiejętności, nabyte podczas realizacji projektu, co w późniejszym czasie skutkować może wzrostem szans absolwentów na rynku pracy.

Istotny czynnik zadowolenia uczestników z zajęć stanowią odpowiedzi na ostatnie pytanie Autoewaluacji – *Czy ma Pan/Pani propozycje zmian programu praktyk?* Ok. 40% uczestników wskazało, że nie ma propozycji zmian. Pozostała część w sposób bardziej otwarty opisała, iż program był rozbudowany merytorycznie, zrealizowany w stopniu wyczerpującym i na wysokim poziomie. Ponadto, opierał się na zróżnicowanych metodach pracy, obejmował swym zakresem ciekawe i różnorodne zagadnienia.

Analiza raportów eksperta kluczowego

Ocenę stopnia realizacji założeń projektu, w odniesieniu do realizowanych praktyk, można było przeprowadzić na podstawie sporządzanych przez eksperta kluczowego raportu po zakończeniu każdej edycji praktyk.

Dla przykładu zamieszczono raport cząstkowy, wystawiony po VII edycji praktyk.

Tab. 3.20. Raport cząstkowy eksperta kluczowego z postępu realizacji projektu w zakresie zakładanych celów

Raport za okres	Od	15.07.2013	Do	26.07.2013
Część informacyjna				
1. Tytuł projektu	"Od Ziarenka do Bochenka" doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych			
2. Nazwa skrócona projektu	"Od Ziarenka do Bochenka"			
3. Priorytet	III. Wysoka jakość systemu oświaty			
4. Kody według kryteriów klasyfikacji	3.4. Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie			
5. Planowany termin rozpoczęcia realizacji projektu	01.10.2012			
6. Planowany termin zakończenia projektu	31.12.2014			
Dane składającego Raport				
7. Nazwa	Piekarnia Cukiernia Marek Szabelski			
8. Forma prawna	Osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą – średnie przedsiębiorstwo			
9. Adres	Zwycięstwa 36e, 11-710 Piecki			
10. Nr telefonu	89 742 13 04			
11. Strona internetowa	www.mszabelski.pl			
Osoba do kontaktu				
12. Imię i nazwisko	Marek Szabelski			
13. Telefon/ faks	89 742 13 04			

Część rzeczowa
14. Opis działań /etapów zrealizowanych w okresie sprawozdawczym
<p>Realizacja praktyk dla 12-tu nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu w Piekarni Cukierni Marek Szabelski w Pieckach:</p> <ul style="list-style-type: none">• Zapewnienie usług hotelarskich, gastronomicznych, surowców i materiałów,• Obsługa dokumentacji praktyk przez ZZP – przygotowanie umów, list obecności, list odbioru świadczeń etc.,• Zapewnienie uczestnikom praktyk strojów roboczych, ubezpieczenia, dzienników praktyk, zwrotu kosztów dojazdu, pranie odzieży roboczej, etc.• Kontrola merytoryczna wdrażania programów przez eksperta kluczowego, sporządzenie raportów indywidualnych dla każdego nauczyciela przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu,• Przygotowanie i wydanie certyfikatów udziału w praktykach.
15. Problemy napotkane w czasie realizacji projektu
<p>W trakcie realizacji praktyk nie napotkano żadnych problemów merytorycznych, organizacyjnych i logistycznych. Współpraca ZZP z podmiotami świadczącymi usługi hotelarskie, gastronomiczne, dostarczające surowce i materiały była zadawalająca. Opiekunowie praktyk wywiązali się ze swoich obowiązków zapewniając uczestnikom kompleksowe wsparcie merytoryczne. Żaden z uczestników nie zgłosił skargi na oferowane świadczenia, materiały, usługi, na opiekę opiekunów, wręcz przeciwnie, wyrażając swoje ogromne zadowolenia z przebiegu zajęć. W bezpośrednim kontakcie odnotowano pozytywne opinie i informacje zwrotne. Nie zgłaszano formalnych uwag do przewidzianego programu praktyk.</p>

Analiza wszystkich raportów eksperta kluczowego pozwala wysnuć wniosek, iż założenia projektu zostały w pełni zrealizowane, a wszelkie podjęte działania przeprowadzono zgodnie z zaplanowanym harmonogramem. Nie odnotowano żadnych problemów natury technicznej, organizacyjnej oraz metodycznej. Uwzględniając uwagi nauczycieli z pierwszych edycji praktyk, wszystkie działania związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem praktyk zostały dopracowane. W opinii eksperta nie było potrzeby wprowadzania zasadniczych zmian w programie praktyk, co potwierdzały opinie uczestników.

Ekspert kluczowy przygotowywał również wspomniane wcześniej indywidualne oceny uczestników praktyk, jako podsumowanie rozwoju kompetencji i umiejętności każdego nauczyciela/instruktora oraz zbiór wskazówek rozwojowych, które miały pomóc w dążeniu do optymalnego wykorzystania swojej wiedzy i umiejętności.

Dokument ten składał się z trzech części:

1. **Część I** – to podsumowanie, sporządzone na podstawie przeprowadzonych testów wiedzy początkowej i końcowej, z podziałem na obszary stosowanej wiedzy z zakresów: techniki, technologii oraz organizacji. Wskazano na obszary „mocne” oraz „wymagające wzmocnienia”.
2. **Część II** sporządzona została na podstawie obserwacji uczestnika przez opiekunów praktyk i eksperta kluczowego w trakcie przebiegu praktyk. Ocenie poddano jego umiejętności praktyczne w technologii produkcji piekarsko-cukierniczej. Wskazano na obszary „mocne” oraz „wymagające wzmocnienia”.
3. **Część III** zawiera wskazówki rozwojowe uczestnika projektu, które zostały opracowane na podstawie wniosków, ujętych we wcześniejszych częściach oceny.

Poniżej zamieszczony został przykład indywidualnej oceny uczestniczki projektu „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli przedmiotów zawodowych

Analiza wyników testu początkowego oraz końcowego.

W wyniku weryfikacji testu początkowego i końcowego obliczono średnią punktację, jaką uzyskała uczestniczka praktyk. Średnie wyniki z testów początkowego i końcowego pozwoliły ocenić przyrost jej wiedzy. W pięcio punktowej skali, uczestniczka projektu w teście początkowym uzyskała niespełna 1,28 punktu, a w teście końcowym 4,96, co daje istotny (74%) przyrost wiedzy, obejmującej zagadnienia poruszane podczas praktyk.

Tab. 3.21. Analiza wyników testu początkowego I końcowego

Nr. pytania	Ocena testu początkowego (In)	Ocena testu końcowego (Out)	Obszar wiedzy
1. Jakie znasz metody prowadzenia ciasta pszennego?	5	5	Technologia
2. Opisz krótko prowadzenie ciasta pszennego metodą dwufazową.	3	5	Technologia
3. Jakie znasz środki spulchniające? Podaj ich znaczenie przy wypieku ciasta.	5	5	Technologia
4. W jakim celu stosuje się chłodzenie szokowe?	0	5	Technologia Sprzęt
5. W jakim celu stosuje się mrożenie szokowe?	0	5	Technologia Sprzęt
6. Wymień elementy pieców wsadowych.	0	5	Sprzęt Organizacja Technologia
7. Co się składa na linię do produkcji chleba?	0	5	Sprzęt Organizacja
8. Czym wyróżnia się sposób ważenia kęsów ciasta w linii do chleba typu Ceres	0	5	Sprzęt Organizacja Technologia
9. Co to jest walcówka? Zasada działania i przeznaczenie?	0	5	Sprzęt Organizacja Technologia
10. Rodzaje ubijaczek stosowanych w zakładach cukierniczych?	0	5	Technologia Sprzęt
11. Jak przebiega proces temperowania czekolady i w jakim celu się go stosuje?	0	5	Technologia Sprzęt
12. Czym charakteryzuje się styl angielski w produkcji tortów?	2	5	Technologia
13. Proszę opisać proces produkcji blatów biszkoptowych.	1	5	Technologia Sprzęt
14. Opisz produkcję masy makowej do produkcji makowca.	0	5	Sprzęt Organizacja Technologia

15. Czym różni się ciasto drożdżowe cukiernicze od piekarniczego?	0	5	Technologia
16. Jaka jest różnica pomiędzy mąką pszenna a żytnią?	1	5	Technologia Sprzęt
17. Wymień podstawowe składniki mlecza drożdżowego	0	5	Technologia
18. Optymalna temperatura przechowywania żuru w „stanie uśpiania bakterii” to zakres:	5	5	Technologia Sprzęt
19. Optymalna temperatura przechowywania podmlody pszennej w „stanie uśpiania bakterii” to zakres:	0	5	Technologia Sprzęt
20. Zaznacz składniki potrzebne do wykonania ciasta francuskiego:	5	5	Technologia
21. Z czego składa się kruszonka cukiernicza?	5	5	Technologia
22. Jakie znasz systemy informatyczne przeznaczone dla piekarni, cukierni?	0	5	Sprzęt Organizacja
23. Do czego służą systemy informatyczne dla piekarni, cukierni?	0	5	Sprzęt Organizacja Technologia
24. Wymień cechy charakterystyczne organizacji nowoczesnych przedsiębiorstw piekarniczo – cukierniczych.	0	5	Organizacja Sprzęt
25. Jak wygląda przygotowanie gotowych wyrobów do dystrybucji - omów na dowolnie wybranym przykładzie z branży piekarniczo-	0	4	Sprzęt Organizacja Technologia
Średnia ocena	1,28	4,96	

Źródło: Opracowanie własne

Wiedza z zakresu Technologii: Uczestniczka wykazała się bardzo małą znajomością zagadnień obejmujących technologie powszechnie stosowane w zakładach o profilu piekarsko-cukierniczym. Otrzymała 32 punkty w teście początkowym na 110 możliwych do uzyskania. W teście końcowym badana uczestniczką otrzymała 109 punktów, co wskazuje na znaczny przyrost wiedzy w obszarze technologii stosowanych w nowoczesnych zakładach piekarsko-cukierniczych.

Wiedza z zakresu parku maszynowego używanego w przedsiębiorstwach: W teście początkowym uczestniczka uzyskała 7 punktów na 85 możliwych, co oznacza znikomy zasób wiedzy z badanej tematyki. W teście końcowym, stwierdzono istotny 90% wzrost wiedzy.

Wiedza z zakresu Organizacji: Uczestniczka wykazała się zerową wiedzą z zakresu organizacji pracy w nowoczesnym przedsiębiorstwie piekarsko-cukierniczym. Po odbyciu praktyk stwierdzono istotny wzrost kompetencji organizacyjnych uczestniczki. W wyniku przeprowadzonego testu końcowego uczestniczka otrzymała 44 punkty na 45 możliwych.

Ocena umiejętności praktycznych uczestnika w technologii produkcji piekarsko-cukierniczej (wskazanie „mocnych i słabych” stron).

MOCNE STRONY:

Uczestniczka dała się poznać, jako osoba dokładna i precyzyjna w wykonywanych zadaniach, przykładła dużą uwagę do przestrzegania receptur, polecane zadania wykonywała bardzo precyzyjnie i w skupieniu. Jest osobą chętną do współpracy i nastawioną na zdobycie nowych informacji. Bardzo szybko przyswaja nowe informacje i umiejętnie stosuje je w praktyce. Była bardzo zaciekawiona zarówno nowymi technikami wykorzystywanymi w pracy piekarza, jak i cukiernika. Szybko potrafiła przełożyć teorię na czynności praktyczne.

SŁABE STRONY:

W trakcie praktyk dało się zaobserwować niską wiedzę w zakresie

nowoczesnych technologii stosowanych zarówno w cukiernictwie, jak i piekarnictwie. Posiada małą wiedzę na temat asortymentu i możliwości produkcyjnych w nowoczesnych zakładach. Nie zna zastosowania powszechnie stosowanych w branży piekarniczej i cukierniczej dodatków do żywności, wykazała małą znajomości technik zdobnictwa.

Wskazówki rozwojowe dla uczestnika projektu.

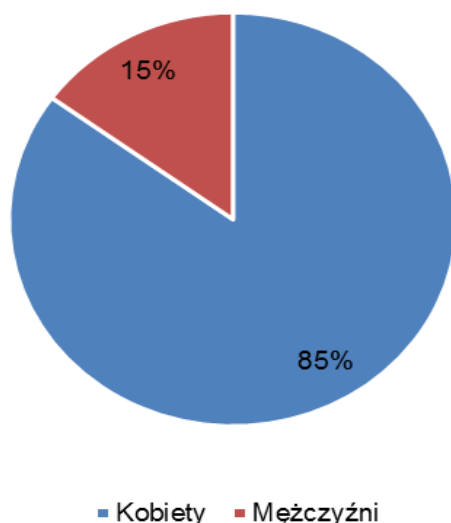
Uczestniczka powinna przede wszystkim pogłębić wiedzę z obszaru cukiernictwa. Zdobyte, w trakcie praktyk, doświadczenie oraz wiedza powinny być ciągle aktualizowane i utrwalane w warsztacie szkolnym i domowym. Zaleca się dalsze podnoszenie kwalifikacji uczestniczki praktyk poprzez udział w różnego rodzaju kursach i szkoleniach, które odzwierciedlają bieżące trendy z zakresu piekarnictwa i cukiernictwa. Warto, aby w codziennej pracy starała się nawiązywać kontakty z osobami, na co dzień pracującymi w zawodzie np. zapraszając na zajęcia szkolne pracowników piekarni czy cukierni.

Sporządził Ekspert Kluczowy

Marek Szabelski

Analiza podsumowująca

Ewaluacja *ex post*, w branżowej literaturze, nazywana jest również ewaluacją kończącą i ma charakter podsumowujący dla ewaluacji *ex ante* i *on going*.



Rys. 3.9. Struktura uczestników projektu wg kryterium płci

Źródło: Opracowanie własne

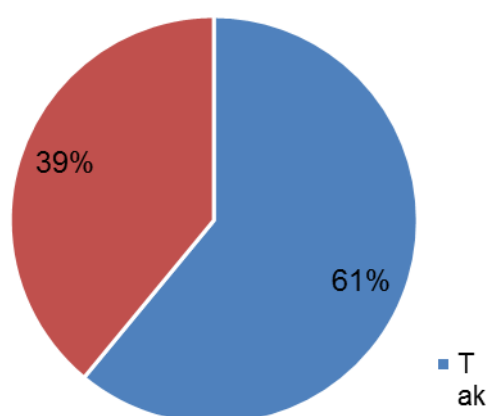
W projekcie „Od ziarenka do bochenka” wzięło udział 244 kobiet, co stanowiło 83% uczestników. Istotnie wyższy udział kobiet, a niżeli mężczyzn w realizowanym projekcie spowodowany był strukturą zatrudnienia w szkolnictwie. Projektodawca, mając na uwadze te dysproporcje, założył, że w projekcie weźmie udział 42 mężczyzn. Podstawą tego założenia była polityka równych szans w dostępie do edukacji dla kobiet i mężczyzn.

Ze względu na ciągły rozwój technologii oraz aktualizacje wiedzy, nauczyciele przedmiotów zawodowych oraz instruktorzy praktycznej nauki zawodu stanowią grupę zawodową, która potrzebuje ciągłego podnoszenia swoich kwalifikacji. Aby odpowiednio przygotować uczniów do wykonywania przyszłego zawodu, nauczyciele oraz instruktorzy muszą stale uczestniczyć w różnego rodzaju szkoleniach teoretycznych, jak i praktycznych. Z przeprowadzonych badań wynikało, że 61% uczestników projektu „Od ziarenka do bochenka” brała już udział w podobnym projekcie. W zasadzie każdy uczestnik, który udzielał pogłębionego wywiadu, jako czynnik decydujący o udziale w projekcie wskazywał chęć zwiększenia swoich kompetencji, jak i również możliwość aktualizacji posiadanej już wiedzy.

Dlaczego chcę wziąć udział w Projekcie?

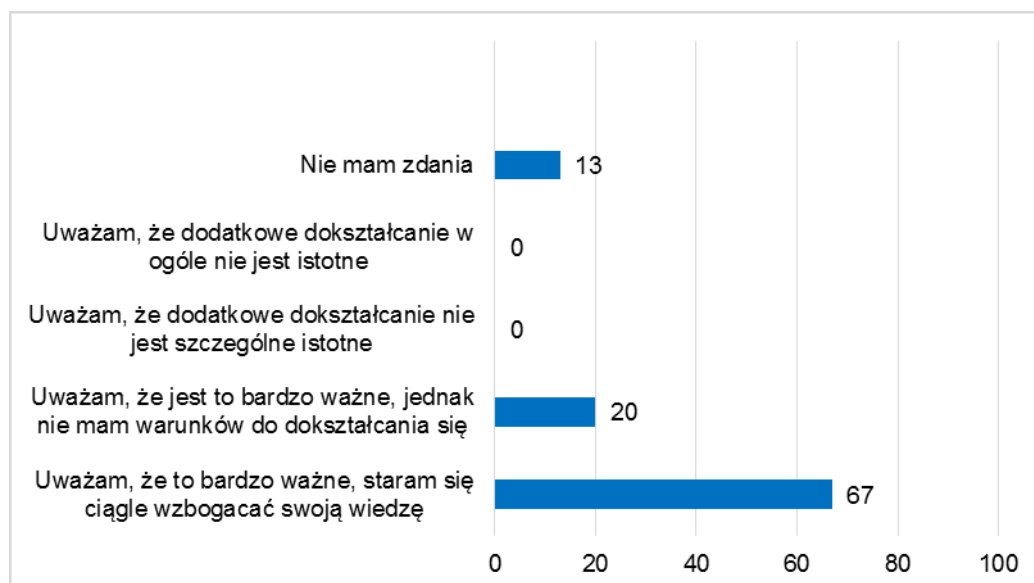
Cyt. 1 *Przede wszystkim to chęć nauczenia się czegoś nowego oraz zdobycie niezwykle ważnych umiejętności praktycznych, w takim innowacyjnym przedsiębiorstwie jak Piekarnia Cukiernia Marek Szabelski.*

Cyt. 2 *Do udziału w Projekcie zmotywowała mnie możliwość podniesienia swoich kompetencji, jak i również chęć zdobycia tak potrzebnej nam nauczycielom wiedzy praktycznej. Innym, równie istotnym czynnikiem jest możliwość zapoznania się z zasadami pracy w przedsiębiorstwie goszczącym.*



Rys. 3.10. Udział Uczestników Projektu „Od ziarenka do bochenka” w podobnym projekcie
Źródło: Opracowanie własne

W efekcie przeprowadzonej ankiety wykazano, wysokie zainteresowanie nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodów tematem kształcenia ustawicznego. Potwierdzeniem tego była deklaracja wcześniejszego udziału uczestników w projektach mających na celu podnoszenie posiadanych już kwalifikacji. Jednakże, kształcenie ustawiczne, to nie tylko projekty finansowane ze źródeł Unii Europejskiej, to także dodatkowe kursy, szkolenia oraz konferencje. Zdecydowana większość respondentów (87%) wskazała, że proces doskonalenia ustawicznego jest dla nich bardzo ważny.



Rys. 1.11. Opinia uczestników praktyk na temat kształcenia ustawicznego [%]

Źródło: Opracowanie własne

Analizując zgromadzony materiał badawczy, dotyczący realizacji praktyk, we wszystkich edycjach w ramach projektu „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych, można stwierdzić, że zakładany cel główny, czyli wypracowanie w ścisłej współpracy z przedsiębiorstwami i szkołami zawodowymi nowego podejścia do nauczania praktycznego, w branży piekarsko-cukierniczej w kompleksowej koncepcji „od pola do stołu” oraz opanowanie przez nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu deficytowych kompetencji, pozwalających im kształcić uczniów zgodnie z potrzebami regionalnego rynku pracy i regionalnych pracodawców, został osiągnięty. Ma to swoje odzwierciedlenie w wynikach przyrostu wiedzy uczestników, opracowanych na bazie testów przed i po zakończeniu praktyk.

Pomyślnie zostały także zrealizowane cele szczegółowe. Udzielono wsparcia dla dydaktycznej działalności nauczycieli przedmiotów zawodowych, wyposażając ich w umiejętności obsługi nowoczesnych linii produkcyjnych, czy też wiedzę dotyczącą obowiązujących trendów w cukiernictwie. Według deklaracji uczestników, wiedza i kompetencje, które zostały nabyte w czasie realizacji praktyk znajdują bezpośrednie odzwierciedlenie w programie nauczania przedmiotów zawodowych. Wartością dodaną projektu było nawiązanie współpracy pomiędzy uczestnikami, a przedsiębiorstwami biorącymi udział w realizacji projektu. Dodatkowo, część

uczestników wyraziła również chęć nawiązania współpracy z lokalnymi, dla nich, piekarniami oraz cukierniami, której zasadniczym celem miałyby być ciągle podnoszenie praktycznych umiejętności.

Zebrane dane jakościowe i ilościowe posłużyły również do oceny projektu w oparciu o powzięte kryteria ewaluacyjne.

Kryterium trafności.

Praktyki zorganizowane w ramach projektu „Od ziarenka do bochenka” odpowiadają potrzebom systemu oświaty w kontekście podnoszenia kwalifikacji zawodowych pracowników placówek kształcących zawodowo – zgłębiono wiedzę praktyczną oraz wypracowano podstawy nowego podejścia ścisłej współpracy z przedsiębiorstwami i szkołami zawodowymi w odniesieniu do praktycznego nauczania w branży piekarniczo-cukierniczej. Przeważająca część uczestników praktyk uważa, iż poszerzanie własnej wiedzy branżowej oraz rozwijanie umiejętności praktycznych są niezwykle ważne w procesie kształcenia oraz przygotowania uczniów do rzeczywistych warunków pracy. Ponadto, nauczyciele i instruktorzy uzyskali informacje dotyczące pożądaných przez przedsiębiorców kompetencji, które są wymagane od przyszłych absolwentów szkół zawodowych (twórcze myślenie, wiedza poparta praktyką, otwartość na podnoszenie własnych kwalifikacji zawodowych).

Jak już wcześniej zostało wspomniano, w opinii respondentów projekt spełnił ich oczekiwania. Dotyczyły one zazwyczaj chęci podniesienia kwalifikacji zawodowych, zaktualizowania wiedzy, nabycia nowych umiejętności i zwiększenia efektywności w pracy, poznania nowych innowacyjnych technologii. Można dostrzec, że z oczekiwaniami łączyły się także obawy uczestników, które dotyczyły głównie obsługi nowoczesnych urządzeń.

Ankiety końcowe oraz wywiady z uczestnikami wskazały na zasadność realizowanego projektu, w tym program praktyk, który był dopasowany niemalże idealnie do potrzeb uczestników. Konstrukcja programu umożliwiała każdemu z praktykantów na wnoszenie sugestii odnośnie zawartości programu.

Warto również wspomnieć, iż w opinii praktykantów, opiekunowie praktyk przekazywali wiedzę w taki sposób, by można ją było przekazywać podczas zajęć szkolnych mimo braku funduszy czy materiałów. Jest to potwierdzenie, że

realizowany projekt wpisał się w ideę zmiany tendencji nauczania w szkołach zawodowych, zwiększył kompetencje pracowników oświaty kształcących w kierunkach piekarniczych i cukierniczych.

Kryterium efektywności.

W trakcie całego projektu swoje kompetencje podniosło 286 nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu. Ten wygenerowany przyrost obrazują testy początkowe i końcowe, a potwierdzają go opinie praktykantów. W wyniku analizy początkowego i końcowego poziomu kompetencji uczestników projektu można stwierdzić, iż każdy z nich podniósł swoje kwalifikacje zawodowe.

Największy wzrost zanotowano w kompetencjach dydaktycznych, prakseologicznych, komunikacyjnych, np. planowanie zadań w czasie czy dobór zadań w oparciu o indywidualne umiejętności uczniów. Ponadto wzrosła świadomość uczestników projektu dotycząca aktualnych potrzeb pracodawców.

Nowe podejście do nauczania praktycznego w branży piekarsko-cukierniczej w kompleksowej koncepcji „od pola do stołu” ma szansę na kształcenie przez uczestników projektu nowych, profesjonalnych kadr.

Zaangażowanie uczestników i poziom kształcenia jest współmierny do nakładów czasowych i ludzkich poniesionych przez organizatora praktyk. Podczas projektu rozwiane zostały początkowe obawy nauczycieli i instruktorów względem całości projektu, dotyczące odpowiednich umiejętności i kompetencji kadry oraz statycznej realizacji praktyk.

Opiekunowie praktyk i ekspert kluczowy, w przeprowadzonej ankiecie, zostali ocenieni wysoko. Ich postawa i zaangażowanie przekładały się na relacje w grupie i atmosferę sprzyjającą kształceniu. Warto również wspomnieć o pracownikach przedsiębiorstwa Piekarnia Cukiernia Marek Szabelski, którzy, idąc za przykładem przełożonych, byli otwarci i chętni do niesienia pomocy mniej doświadczonym praktykantom. Wypracowany program zajęć, warunki akomodacji i atmosfera panująca w przedsiębiorstwie, stanowiły swoistą całość, która motywowała nauczycieli do ciężkiej pracy.

Kryterium skuteczności.

Można ocenić, że wszystkie przedstawione cele ewaluacji *ex ante* i cele samego projektu, przedstawione na etapie planowania projektu, zostały osiągnięte. Głównym celem ewaluacji projektu była ocena jego jakości w zakresie stopnia opanowania przez nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu deficytowych kompetencji, pozwalających im kształcić uczniów zgodnie z potrzebami regionalnego rynku pracy. Ewaluacja dostarczyła odpowiedzi na pytania dotyczące kompetencji uczestników praktyk, ich oczekiwań względem projektu, jak i również realizacji projektu, w tym praktyk opartych na wypracowanym programie. Poprzez szczegółową analizę realizacji projektu i stosowanych narzędzi przekazywano informację zwrotną bezpośrednio zespołowi realizującemu projekt. Były to zidentyfikowane słabe i mocne strony w realizacji projektu, określono stopień zgodności realizacji celów i rezultatów projektu z przyjętymi założeniami oraz poddano ocenie stopień osiągnięcia rezultatów projektu (twardych i miękkich). Informację tę pozwoliły na bieżącą modyfikację w przygotowaniu i przeprowadzeniu poszczególnych edycji praktyk.

Dzięki możliwości udziału w projekcie, uczestnicy praktyk mogli zapoznać się z korzyściami płynącymi ze współpracy przedsiębiorstw ze szkołami zawodowymi w wypracowaniu nowego podejścia w nauczaniu praktycznego w branży piekarsko-cukierniczej, w kompleksowej koncepcji „od pola do stołu”. Dzięki tym doświadczeniom, mogli oni rozpocząć taką współpracę z przedsiębiorstwami w miejscu swojej pracy. W wyniku realizacji projektu zostały podniesione kwalifikacje profesjonalne przez 286 czynnych zawodowo nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu kształcących w systemie oświaty w szkołach prowadzących kształcenie zawodowe z całej Polski.

Kryterium oddziaływania.

Odnosząc się do wywiadów indywidualnych (IDI), można wnioskować, iż nauczyciele i instruktorzy po zakończeniu udziału, w projekcie i powrocie do swoich obowiązków zawodowych, zostaną ambasadorami wzrostu jakości kształcenia w kontekście podnoszenia kwalifikacji profesjonalnych przez pracowników placówek kształcenia zawodowego.

Większość respondentów wykazała postawę otwartą do wdrażania nowych rozwiązań w swoich placówkach, do aktywizowania przełożonych i do poszukiwania rozwiązań dla pełniejszego wdrożenia nabytych nowych umiejętności.

Kryterium trwałości efektów

Wszyscy uczestnicy projektu zadeklarowali, chęć wykorzystania zdobytej wiedzy i umiejętności w swoim środowisku zawodowym, co przełoży się na zmiany w dotychczasowy systemie kształcenia, wypracowanych metodach współpracy instytucjonalnej. Działania te z pewnością przyczynią się do trwałości osiągniętych rezultatów w ramach projektu.

Ewaluatorom udało się również uzyskać odpowiedzi na pytania, które postawiono w momencie tworzenia metodologii badań, tj.:

1. Projekt „Od ziarenka do bochenka” przyczynił się do poprawy jakości prowadzonych przez nauczycieli zajęć poprzez wzrost zdobytej wiedzy i umiejętności uczestników. Praktyczne rozwiązania wykorzystywane w piekarni, cukierni i młynie znacznie uzupełniły wiedzę praktykantów i ułatwiły rozwiązywanie problemów pojawiających się podczas zajęć (np. pytania wychodzące poza program nauczania czy brak umiejętności praktycznych w zakresie działalności piekarni, cukierni czy młyna).
2. Oczekiwania nauczycieli związane były przede wszystkim z podniesieniem kwalifikacji zawodowych, m.in. poprzez uzupełnienie wiedzy oraz nabycie nowych umiejętności praktycznych.
3. Program praktyk realizowany przez zespół profesjonalnie wyszkolonych opiekunów, którzy na bieżąco modyfikowali program zajęć celem jak najlepszego jego dopasowania do wymagań uczestników był odpowiedzią na potrzeby pracowników oświaty w systemie kształcenia zawodowego.
4. Część uczestników wyraziła chęć dalszej współpracy z lokalnymi przedsiębiorcami z branży piekarniczej i cukierniczej.
5. Uczestnicy znali źródło finansowania projektu, bardzo pozytywnie oceniali zawartość strony internetowej, pomoc organizatorów na każdym etapie projektu.
6. Trudności, jakie napotkano podczas realizacji projektu, miały zwykle związek z

zobowiązaniami nauczycieli w ich miejscu pracy. Dyrekcja niechętnie delegowała swoich pracowników na tak długie szkolenie praktyczne. Wiąże się to z koniecznością zmiany organizacji pracy, jaka powstaje w momencie nieobecności jednego z nauczycieli.

Wnikliwa analiza materiału badawczego pozwoliła także uzyskać informację, związane z efektywnością realizowanego projektu oraz mogącymi wystąpić zagrożeniami. Poniżej przedstawiona zostaje ocena, w skali od 1 do 5 punktów, przez wszystkich uczestników projektu:

- Realizacja projektu - 4,83,
- Warunki techniczne w miejscu odbywania praktyk - 4,88,
- Realizacja praktyk - 4,89,
- Ocena promocji projektu - 4,87,
- Ocena pomocy organizatorów na każdym z etapów projektu - 4,95,
- Ocena stopnia zaangażowania i kompetencji opiekunów praktyk – PIEKARNIA - 4,95,
- Ocena stopnia zaangażowania i kompetencji opiekunów praktyk – CUKIERNIA - 4,97,
- Ocena stopnia zaangażowania i kompetencji opiekunów praktyk – MŁYN - 4,87,
- Analiza poziomu kompetencji z zakresu sprzęt, technologia, organizacja - 4,83,
- Analiza poziomu kompetencji w zakresie dydaktycznym i na gruncie zawodowym - 4,68,
- Analiza poziomu kompetencji osobistych - 4,78.

Aby zapewnić organizację i przebieg projektu na odpowiednim poziomie, w każdym z głównych raportów ewaluacji *on going* (po VII i XV edycji praktyk) dokonywano zestawienia rekomendacji. Rekomendacje z kolei powstawały w oparciu o rozmowy z uczestnikami i organizatorami projektu. Z kolei raport z ewaluacji *ex-post* zawiera zestawienie wszystkich rekomendacji, które powstały w trakcie projektu. Rekomendacje były na bieżąco rozpatrywane i wdrażane, dzięki czemu widoczna była efektywność działań.

Tab. 3.22. Zestawienie rekomendacji z ewaluacji *on-going*

Lp.	Obszar problemowy	Kwestia problemowa	Wniosek	Rekomendacja	Sposób wdrożenia	Adresat
1.	Program praktyk	Brak zastrzeżeń dla tego elementu projektu od strony merytorycznej.	Można przyjąć, że program praktyk został odpowiednio do potrzeb uczestników projektu. Jednakże ubogie wyposażenie szkolnych pracowni i ograniczenia finansowe mogą spowodować niepełne wykorzystanie w życiu zawodowym nowych umiejętności.	Program praktyk skonstruowany na potrzeby Projektu „Od ziarenka do bochenka” może służyć jako modelowy program zajęć. Jego zawartość merytoryczna oraz rozkład czasowy praktyk, okazały się sukcesem.	Rozpowszechnienie programu jako dobrej praktyki.	Organizatorzy praktyk
		Uczestnicy mieli możliwość modyfikowania planu praktyk. Żaden jednak	Analizując rozmowy z uczestnikami, można uznać, że część zmian, które tyczyły się rozszerzenia programu	Zaleca się zwrócić uwagę, czy pewne rozszerzenia programu powtarzają się systematycznie w grupach.	Wdrożenie systemu doboru uczestników o podobnych potrzebach, o które należałoby poszerzyć tematykę	Organizatorzy praktyk, opiekunowie praktyk

		nie wskazał konkretów, o które program w danej grupie został poszerzony.	pojawiały się naturalnie, przy okazji omawianego tematu. Każdy uczestnik miał także możliwość pracy indywidualnej z opiekunem praktyk lub ekspertem kluczowym nad szczególnie interesującym go tematem, co pozwoliło zrealizować indywidualne potrzeby nauczycieli.		prowadzonych praktyk. który stosowałiby Monitoring potrzeb mógłby pozwolić na włączenie ich w program praktyk. Wspomniany monitoring mógłby zapewnić również informacji na temat bieżących potrzeb systemu kształcenia zawodowego.	
2.	Organizacja praktyk	Długość trwania praktyk, tj. zbyt długi czas oraz zajęte weekendy (sugestia uczestników I edycji praktyk).	Uważa się, że czas (10 dni) trwania praktyk, jest optymalnym dla przekazywanej wiedzy i umiejętności dla nauczycieli. Weekendy spędzane w miejscu odbywania praktyk stanowią wartość dodaną dla każdego uczestnika (kularowe rozmowy, wymiana poglądów, pomysłów realizowanych w codziennej pracy). Natomiast organizatorom	Zaleca się monitorowanie tego aspektu podczas każdej edycji praktyk.	Na moment zakończenia XXIV edycji praktyk rekomendacja ta nie została wdrożona, ponieważ nie było sugestii ze strony uczestników edycji II-XXIV w tym zakresie.	Organizatorzy praktyk

			pozwalają na utrzymanie płynności zajęć przed i po weekendzie.			
		Podział uczestników na podzespoły.	Dla lepszej i bardziej efektywnej współpracy uczestnicy zostali podzieleni na podzespoły, niezależnie od stopnia awansu zawodowego czy stażu pracy. To pozwoliło na wymianę doświadczeń pomiędzy nimi.	Zaleca się zwrócić uwagę, czy podzielenie uczestników na podzespoły, które będą grupowały nauczycieli z podobnymi doświadczeniami, nie wpłynie pozytywnie na efektywność ich pracy oraz kształcenia się.	Analiza kompetencji uczestników.	Organizatorzy praktyk
		Nieprzychylność dyrekcji dla delegowania pracowników na czas 2 tygodni.	Nauczyciele nie mieli uwag do 10-dniowych praktyk, należy jednak pamiętać, iż ich przełożeni niechętnie delegowali swoich podwładnych na praktyki/ Głównym powodem był napięty program nauczania, który należało przepracować z uczniami. Nie pozwala on na dłuższą nieobecność nauczyciela w miejscu pracy.	Ze względu na ilość obowiązków zawodowych w pierwszym miesiącu roku szkolnego, a także w okresie matur i egzaminów zawodowych nie zaleca się organizacji w tym okresie praktyk dla nauczycieli i instruktorów. Najlepszym czasem dla realizacji praktyk jest okres wakacji i ferii zimowych. W odniesieniu do promocji praktyk, warto zadbać o odpowiedni kontakt z dyrektorami szkół.	Organizowanie praktyk głównie w miesiącach letnich, odpowiednio w trakcie ferii z uwzględnieniem ich rozkładu w poszczególnych województwach. Zmiany w promocji projektu opisane we wcześniejszej kolumnie.	Organizatorzy praktyk

				Oprócz informacji o realizowanych praktykach, należy wspomnieć o korzyściach dla szkoły, płynących z wykwalifikowanych nauczycieli, w szczególności w odniesieniu do jakości prowadzonych zajęć. Twarde dane mogą wpłynąć na decyzję o oddelegowaniu pracownika na praktyki.		
3.	Realizacja praktyk	Godzinowy wymiar praktyk	Można przyjąć, że realizacja praktyk przebiega odpowiednio do potrzeb uczestników projektu. Praktyki realizowane były w ciągu zmian dziennych. Dla lepszego zapoznania z realnym środowiskiem pracy warto, by choć jeden dzień praktyk realizowany był w trakcie nocnej zmiany.	Praktyki i sposób ich realizacji mogą posłużyć jako modelowe działanie, będące przykładem, jak można połączyć realną pracę z edukacją w środowisku pracy, bez szkody dla pracowników i uczestników praktyk. Warto jednak, by choć jeden dzień realizowany był w trakcie nocnej zmiany. Prowadzone w ten sposób praktyki ukażą całe spektrum pracy w przedsiębiorstwie.	Rozpowszechnienie informacji o projekcie jako dobrej praktyki, przynoszącej skutki w edukacji dorosłych i następnie edukacji młodzieży. Wprowadzenie do programu praktyk minimum 1 dnia spędzonego na nocnej zmianie.	Organizatorzy praktyk

4.	Promocja projektu	Zbyt mały zakres promowania projektu, który może spowodować nierówny dostęp potencjalnych uczestników.	<p>Akcja promocyjna projektu oparta została na:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozmowach bezpośrednich z nauczycielami, instruktorami i dyrektorami szkół, - stronach www projektu, a także branżowych, - informacjach w prasie branżowej, - akcji mailingowej, - komunikatach do kuratoriów, - współpracy z cechami rzemiosła. <p>Część z tych działań została wdrażana w trakcie realizacji projektu i uwzględniała uwagi uczestników praktyk.</p>	Zaleca się poszerzenie działań informacyjnych i promocyjnych, by zwiększyć możliwość dostępu do informacji potencjalnym uczestnikom.	<p>Dobranie odpowiednich form i treści materiałów promocyjnych, dotyczących realizowanych praktyk.</p> <p>Prowadzenie akcji promocyjnej, zapewniającej dostęp do informacji osób zainteresowanych.</p> <p>Zmiana sposobu prowadzenia rozmów z dyrektorami szkół, zgodnie z uwagami opisanymi w punkcie 2 tabeli.</p>	Organizatorzy praktyk
5.	Ewaluacja projektu	Zbyt rozbudowane ankiety początkowe, z otwartymi pytaniami.	Wstępna treść ankiet początkowych, badających oczekiwania uczestników, miał na celu wydobycie jak najwięcej informacji, które pozwoliłyby	Dostosowano treści ankiet, by poruszały wszystkie kluczowe problemy związane z realizacją praktyk, przy jednocześnie prostej, zamkniętej formie.	Po I edycji praktyk wprowadzono zmiany w arkuszach ankiet	Zespół ewaluacyjny.

			dostosować zajęcia i całą organizację praktyk do potrzeb ich uczestników. Długi czas, który należało poświęcić na uzupełnienie ankiety, a także problemy z ustandaryzowaniem odpowiedzi wpłynęły na zmianę treści ankiet.	W efekcie, czego proces wypełniania ankiet był prostszy i szybszy.		
		Zbadanie trwałości i efektywności projektu.	Aby sprawdzić trwałość i efektywność Projektu „Od ziarenka do bochenka” potrzebny jest czas, pozwalający na wdrożenie nowych umiejętności przez nauczycieli i przełożenie ich na pracę z uczniami. Niemożliwym jest zdiagnozowanie, w jakim stopniu projekt przyczyni się do wzrostu umiejętności również wśród uczniów.	Aby zbadać trwałość i efektywność projektu należy dokonać kolejne badanie ewaluacyjne.	W celu sprawdzenia trwałości efektywności praktyk, zaleca się dokonanie ponownego badania ewaluacyjnego, analizującego efektywność i trwałość realizacji praktyk w rok po ich zakończeniu. Analiza ta powinna ocenić stopień implementacji zdobytej wiedzy i umiejętności do programu nauczania wraz z jej determinantami.	Zespół ewaluacyjny

Należy nadmienić, że powyższe rekomendacje są wskazówkami, optymalizującymi działania związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem praktyk. Nie należy ich rozpatrywać w kategoriach błędów organizatorów praktyk.

Podsumowanie

1. W opinii uczestników i wszystkich organizatorów projektu „Od ziarenka do bochenka” cel główny projektu, czyli wypracowanie w ścisłej współpracy z przedsiębiorcami i szkołami zawodowymi nowego podejścia do nauczania praktycznego w branży piekarsko-cukierniczej, w kompleksowej koncepcji „od pola do stołu” został osiągnięty. Udział w projekcie przyczynił się do wzrostu świadomości nauczycieli odnośnie możliwości nawiązania współpracy z lokalnymi przedsiębiorstwami z branży piekarniczo-cukierniczej.
2. Uczestnicy praktyk, ze względu wyposażeń ich w pakiet materiałów będą mogli w istotnym stopniu zweryfikować treści prowadzonych przez siebie zajęć. Trudności w pozyskiwaniu środków finansowych mogą być istotnym problemem przy wdrażaniu nowych, zaktualizowanych programów nauczania.
3. W środowisku nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu zaleca się udział w różnego rodzaju szkoleniach, kursach, studiach podyplomowych (minimum co 5 lat) celem aktualizacji posiadanej już wiedzy teoretycznej oraz nabyciem nowych umiejętności praktycznych. Ma to związek z rozwojem technologii produkcji, ale również z ciągle zmieniającymi się trendami.
4. Zgodnie z opiniami nauczycieli, projekt był realizowany na wysokim poziomie pod względem merytorycznym. Jednakże pojawiły się propozycje, by w przyszłości zrealizować kontynuację tego działania, na poziomie bardziej zaawansowanym, w odniesieniu do projektu „Od ziarenka do bochenka”.
5. Zgodnie z analizą wypowiedzi nauczycieli, obok kontynuacji projektu „Od ziarenka do bochenka”, zaproponowano, realizację projektu o takim samym zakresie merytorycznym dla uczniów szkół zawodowych. Praktyki, w nowoczesnym przedsiębiorstwie, pod okiem kompetentnych opiekunów i wykwalifikowanej załogi, mogą okazać się bardziej efektywne niż te, które odbywane były do tej pory, w ramach praktyk przewidzianych programem nauczania. Wielu nauczycieli zadeklarowało chęć dalszej współpracy z ekspertem kluczowym po zakończeniu projektu, a także chęć rozwinięcia współpracy swoich placówek oświatowych z lokalnymi przedsiębiorstwami cukierniczymi i piekarniczymi.

6. Materiały zgromadzone podczas ewaluacji pozwalają stwierdzić, że cele szczegółowe projektu również zostały zrealizowane. Do celów tych zalicza się przede wszystkim wsparcie dydaktycznej działalności proinnowacyjnej nauczycieli przedmiotów zawodowych, czyli np. ukazanie konkretnych rozwiązań, które nauczyciele mogą wykorzystać podczas lekcji czy wskazanie kierunków rozwoju dla współpracy na linii szkoła – przedsiębiorstwo.
7. Uczestnicy podczas praktyk wymieniali się poglądami między sobą, szukali nowych pomysłów, które będą mogli realizować w swojej pracy zawodowej. Istotną wartością dodaną są nawiązane kontakty interpersonalne, które w przyszłości będą mogły skutkować współpracą pomiędzy ośrodkami kształcenia zawodowego.
8. Zaleca się, by te pomysły, które „materializują się” podczas nieformalnych rozmów uczestników, zostały spisane w formalne opracowania. Zespół realizujący projekt powinien być rozbudowany o specjalistów, którzy by czuwali nad realizacją tego działania.
9. Działania mające na celu promocję projektu zostały przeprowadzone zgodnie z wymogami. Niejednokrotnie uczestnicy wskazywali na profesjonalizm strony internetowej, bardzo bogatej w treść oraz prostej w obsłudze. Istotne było, że na każdym etapie praktyki uczestnicy mieli stały dostęp do informacji, dotyczących realizacji praktyk.
10. Ewaluacja projektu – brak zastrzeżeń dla tego aspektu. Po 1 edycji praktyk dokonano zmian w testach ewaluacji początkowej i końcowej. Aby uzyskać konieczne informacje dokonano zmiany pytań otwartych na pytania zamknięte, zachowując ich wcześniejszy sens.
11. Sugeruje się, aby ze względu na ciągle zmieniające się wymagania prawne w kwestii stosowanych dodatków do żywności, przyszłe programy praktyk, wzbogacić o zagadnienia prawa żywnościowego.
12. Praktyki powinny być również rozbudowane o moduł dotyczący przygotowywania materiałów dydaktycznych i konspektów zajęć w oparciu o zdobytą wiedzę i umiejętności.

ZAŁĄCZNIKI

Wywiady ewaluatora z uczestnikami projektu

1. Co zmotywowało Panią/Pana do udziału w projekcie?

Uczestniczka 1 (36 lat): Najważniejszy powód, dla którego tutaj jestem, to możliwość aktualizacji wiedzy. Dziedzina, której nauczam stosunkowo szybko się rozwija, a uczniom należy przekazywać aktualne i realne informacje.

Uczestniczka 2 (46 lat): Może najpierw, kto – moja koleżanka. A jeśli chodzi o inne motywy, to chciałam skorzystać z możliwości zwiększenia wiedzy, kompetencji. Poza tym bardzo lubię się uczyć nowych rzeczy, więc dlaczego nie skorzystać z takiej nadarzającej się okazji?

Uczestnik 3 (41 lat): Chęć zdobycia nowej wiedzy, żeby jak najlepiej móc dopasować się do trendów edukacyjnych. Lubię zdobywać nowe umiejętności, a tu mam doskonałe ku temu warunki.

Uczestnik 4 (34 lata): Przede wszystkim chęć wnikliwego poznania pracy w cukierni i piekarni. A dodatkowo chęć poszerzenia własnej wiedzy teoretycznej jak i również praktycznej.

Uczestniczka 5 (41 lat): Stwierdziłam, że to, co proponuje się nam w tym projekcie, bardzo mi się przyda. Wiedza praktyczna to klucz do naszego sukcesu edukacyjnego.

Uczestniczka 6 (38 lat): Przede wszystkim podwyższenie kwalifikacji.

Uczestniczka 7 (43 lata): To jest mój pierwszy projekt, nie uczestniczyłam jeszcze w żadnym projekcie dla nauczycieli. Koleżanki z pracy były we wcześniejszej grupie, znalazłam informację na stronie i w ten sposób się tutaj znalazłam.

Uczestniczka 8 (38 lat): Przede wszystkim dalsze doszkąłcanie się w tej branzy.

Uczestniczka 9 (52 lata): Bardzo chciałam udoskonalic swoje kompetencje zawodowe.

Uczestnik 10 (47 lat): Motywatorów bylo duzo, ale przede wszystkim zainteresowala mnie poruszana tematyka z zakresu cukiernictwa i piekarnictwa. Mam oczywiscie swoje powody, poniewaz w szkole, w ktorej nauczam, od niedawna pojawil się wlasnie aspekt piekarnictwa i cukiernictwa. Zalezy mi, wiec na tym, by zobaczyc, jak to wyglada w praktyce a nie tylko w teorii.

Uczestniczka 11 (28 lat): Pierwszy powód to to, że jestem początkującym nauczycielem - mój staż pracy to niecałe 4 lata. Kolejnym powodem było to, że pracuję w szkole, na kierunku Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych, prowadzę zajęcia w klasach, gdzie jedno z zajęć, to właśnie wyroby cukiernicze. Nie ukrywam, że ciężko by mi było poprowadzić te zajęcia nie mając wcześniej takiego doświadczenia, jakie zdobyłam tutaj, przez minione dwa tygodnie. Muszę przyznać, że uczyłam młodzież bardzo teoretycznie, bałam się pokazywać im różne nowinki, wyroby, bo sama nie potrafiłam ich robić. Jak więc mogę pokazywać je komuś? Bardzo długo szukałam projektu, który pozwoliłby mi nauczyć się tych wszystkich nowości, tych elementów dekoracyjnych różnych ciast. I przede wszystkim samej poćwiczyć i nauczyć się. Dlatego właśnie skorzystałam z tego projektu.

2. Czy zrealizowane zajęcia spełniły Pani/Pana oczekiwania sprzed przystąpienia do projektu?

Uczestniczka 1: Tak, jak najbardziej tak. Poszerzyłam swoją wiedzę, zapoznałam się z nowościami, zaktualizowałam sobie również wiele informacji. Co ważne, poznałam wiele rozwiązań, które ułatwią mi prowadzenie zajęć w szkolnej pracowni. To bardzo ważne, kiedy nie ma się do dyspozycji bogatego wyposażenia.

Uczestniczka 2: Oczywiście. Moje główne oczekiwanie sprzed projektu to zwiększenie wiedzy. Spełnione. Poznanie nowych metod, technik pracy – również spełnione. Rozwiano też moje obawy, było sporo praktyki, mniej teorii, opiekunowie praktyk kompetentni. Ogólna organizacja projektu na bardzo wysokim poziomie.

Uczestnik 3: Myślę, że tak. Wiem więcej, mam głowę pełną pomysłów, dużo zapału do pracy. Poznałem też wielu ciekawych ludzi. Czy trzeba chcieć czegoś więcej?

Uczestnik 4: Tak, jestem w pełni usatysfakcjonowany całym Projektem i sposobem przekazywania wiedzy teoretycznej i praktycznej.

Uczestniczka 5: Tak, jestem pozytywnie zaskoczona wysokim poziomem organizacji tego projektu. Bardzo zróżnicowana tematyka zajęć bezsprzecznie przyczyniła się do zwiększenia moich kompetencji.

Uczestniczka 6: Tak!

Uczestniczka 7: Tak, jak najbardziej.

Uczestniczka 8: Tak, tego się spodziewałam mniej więcej. Chodziło mi o praktyczne zastosowanie mojej wiedzy, szczególnie w branży piekarskiej.

Uczestniczka 9: Oczywiście, dawno nie spotkałam tak dobrze przygotowanego projektu. Wszystko jest super zorganizowane. Opiekunowie o bardzo wysokich kompetencjach i umiejętnościach. Bardzo mi pomógł ten projekt w moim rozwoju.

Uczestnik 10: Jak najbardziej. Jak już zostało nadmienione, że chciałbym poznać funkcjonowanie zakładów od strony praktycznej. Podczas praktyk, mamy czynny kontakt z produkcją, dodatkowo, istnieje możliwość poznania konstrukcji oraz zasady działania danego urządzenia. Z pełną, więc odpowiedzialnością mogę potwierdzić, że realizowany projekt spełnił moje oczekiwania.

Uczestniczka 11: Tak, jak najbardziej tak. Mogliśmy jednocześnie pracować i zadawać pytania. Było ich bardzo dużo, ale żadne nie pozostało bez odpowiedzi. Opiekunowie byli przygotowani na bardzo wysokim poziomie merytorycznym.

3. Jak 10 dni praktyk, Pani/Pana zdaniem, wpłynie na pracę zawodową i w jaki sposób przełoży Pani/Pan tę wiedzę w swojej praktyce edukacyjnej?

Uczestniczka 1: Jak już wspomniałam, podczas praktyk tutaj nauczyłam się wielu nowych rzeczy, przypominałam i wypracowałam pewne metody, które ułatwią mi pracę z uczniami w pracowni. Poznałam także „od podszewki” tryb pracy w piekarni, cukierni, młynie, więc będzie mi łatwiej ukierunkowywać swoich uczniów, by wiedzieli, co ich czeka w przyszłej pracy.

Uczestniczka 2: Poszerzyłam swój warsztat, jestem bardziej pewna wiedzy, którą posiadam. Wiem, że jest to odzwierciedlenie rzeczywistości a nie teoria, która nie ma realnego podparcia. To z pewnością da mi większe pole do działania na linii ja – uczeń.

Uczestnik 3: Poznałem rzeczywiste warunki pracy, a to jest niezwykle ważne, bym mógł ukierunkować swoich uczniów. Podciągnąłem swoją wiedzę praktyczną, której niedociągnięcia dostrzegałem na co dzień. Generalnie wiem więcej, a po to właściwie tu przyjechałem.

Uczestnik 4: Na pewno podniosłem moją wiedzę teoretyczną, co urozmaici moje zajęcia praktyczne o wszystkie aspekty, które tutaj poznałem. Jest jeden mankament – w szkole nie mamy takiego sprzętu jak tu. Ale nasi opiekunowie tak nam pokazywali wszystkie rzeczy, że bez problemu możemy odwzorować je na takim sprzęcie, na takich urządzeniach, które mamy w szkole. I to na pewno, nie tylko mi, ale też pozostałym uczestnikom, podniesie jakość nauczania

Uczestniczka 5: Jak już wspomniałam, bardzo zróżnicowana tematyka zajęć spowodowała, że udoskonaliłam swój warsztat zawodowy. Z pewnością pomoże mi to wprowadzić pewne nowe metody uczenia moich uczniów. Będę w stanie więcej im pokazać, bardziej ich zainteresować.

Uczestniczka 6: Na pewno połączę zdobytą wiedzę praktyczną z teorią, którą już wcześniej poznałam i którą wykladałam podczas pracy z uczniem.

Uczestniczka 7: Na pewno wykorzystam na zajęciach, zarówno z teorii jak i praktyki. Mamy akurat w mojej szkole cukierników, prowadzę też zajęcia z branży piekarsko-cukierniczej, także Projekt idealnie dopasowany do moich potrzeb. Wiedzę wykorzystam również układając programy z tego względu, że mamy w mojej szkole taką możliwość, że możemy sobie sami układać programy. Nie korzystamy z gotowych, więc na pewno część tematów wykorzystam w przyszłości.

Uczestniczka 8: Wprowadzę pewne zagadnienia na zajęciach praktycznych, szczególnie formowanie chałek. Ale też te wszystkie piekarnicze aspekty, których nie znałam, cukiernicze receptury, które tutaj dostaliśmy. To są takie realne działania, które można przełożyć na zajęcia praktyczne z uczniami. Mam również sporo dokumentacji zdjęciowej z zajęć, więc będę miała możliwość pokazać dzieciom zakład inny od tego, w którym są na szkolnej praktyce.

Uczestniczka 9: Najbardziej ucieszy się młodzież, że będą mieli tak świetnego fachowca, praktyka. Będą mogli z tego korzystać. Polepszy się jakość prowadzonych przeze mnie zajęć, ponieważ wszystko, co tutaj robiliśmy jest bardzo przydatne.

Uczestnik 10: Zdobyta przeze mnie wiedza jak najbardziej wpłynie na moją pracę zawodową. Przede wszystkim umożliwi zorganizowanie zajęć w nieco inny sposób, niż do tej pory. Będę mógł zwrócić większą uwagę na manualne zajęcia, a także w większym stopniu urozmaicić te i inne ćwiczenia. Czyli nie tylko tradycyjne wyroby, które są objęte klasycznym programem nauczania, ale mogę wyjść poza ramy programu nauczania.

Uczestniczka 11: Będę starała się przekazać uczniom wszystko to, czego się tutaj nauczyłam. Będę im demonstrować swoje umiejętności i będziemy próbowali też wspólnie je rozwijać.

4. Jakie trudności bądź ograniczenia we wdrożeniu zdobytej wiedzy może Pani/Pan napotkać w przekazywaniu tej wiedzy uczniom?

Uczestniczka 1: Na obecną chwilę na pewno finansowe. Pracownie szkolne nie są wyposażone w nowoczesny sprzęt, dodatkowo realizacja zajęć dydaktycznych bardzo często związana jest z zakupem różnych produktów spożywczych. Jakkolwiek, postaram się wprowadzić kilka zmian do programu nauczania, aby stał się on bardziej interesujący i praktyczny.

Uczestniczka 2: O motywację i chęć współpracy ze strony uczniów raczej się nie obawiam, natomiast problem może sprawić brak pieniędzy na wyposażenie pracowni w szkole. Ale w tym zakresie też postaram się coś zdziałać

Uczestnik 3: Mam nadzieję, że moi uczniowie będą chcieli ze mną współpracować, liczę na nich i wierzę w nich. Bardziej boję się tego, że nie będziemy mieli na czym pracować. Każdy zna realia szkolnych pracowni, każdy wie, jak są wyposażone. Ale mam nadzieję, że i tu coś uda się zaradzić.

Uczestnik 4: Problemem wyłącznie jest sprzęt specjalistyczny do produkowania tego wszystkiego. Ale tu powtórzę, opiekunowie tak przekazali nam wiedzę, że te braki możemy starać się ominąć w konkretny sposób i korzystać ze sprzętu, który mamy w placówkach oświatowych.

Uczestniczka 5: Nie mam takich możliwości sprzętowych i produktowych w mojej szkole.

Uczestniczka 6: Nasze główne trudności pojawiają się w kwestii wyposażenia, sprzętu, części surowców, które nie są ogólnie dostępne uczniom. Pozyskanie ich jest

możliwe ewentualnie przy zakupie większych partii przez zakłady produkcyjne. Nie będzie natomiast problemu z zaangażowaniem uczniów.

Uczestniczka 7: Z pewnością finansowe, nie będę mogła sobie pozwolić, żeby kupić takie surowce czy półprodukty. No i drugie, dotyczy to wyposażenia, ponieważ nie mam takiej pracowni, jak tutaj.

Uczestniczka 8: Największym problemem zawsze są surowce. Moje zajęcia prowadzone są w takim systemie, że nikt nie funduje nam produktów, dzieci mają ograniczone fundusze. W ciągu miesiąca muszą mieć pieniądze by zabezpieczyć 4 lekcje. A surowce w branży cukierniczej są bardzo drogie, przykładem może być czekolada. Staram się więc prowadzić te zajęcia w formie pokazowej. Ten aspekt jest dla mnie najbardziej problematyczny. Poza tym wyposażenie techniczne pracowni, w szkole nie ma urządzenia typu temperówka do czekolady czy inne, specjalistyczne, do zdobienia ciast. Zupełnie inaczej pracuje się na sprzęcie do produkcji przemysłowej.

Uczestniczka 9: Niestety wyposażenie naszych pracowni w szkołach jest na bardzo niskim poziomie. A druga rzecz, to surowce, które bardzo trudno zakupić. one są niestety bardzo drogie. I to jest największa przeszkoda, że młodzież nie będzie mogła na nich pracować.

Uczestnik 10: Podstawowy problem w szkole to kłopoty ze zdobyciem produktów oraz z dostępnością do maszyn. To jest największa bolączka, ponieważ pracujemy na sprzęcie przestarzałym a na fotografii czy ilustracji nie da się wszystkiego pokazać tak, jak to wygląda w realnym świecie. I to jest główny problem, bo po udziale w projekcie będziemy mieć znacznie większe umiejętności. Ale możemy nie mieć możliwości wykorzystać ich w pełni. Mimo wszystko postaramy się wykorzystać jak najlepiej się uda.

Uczestniczka 11: Na pewno brak środków i to, co się z tym wiąże, czyli niedostosowanie i nieodpowiednie wyposażenie pracowni gastronomicznych. Mimo

wszystko spróbujemy sobie z tym radzić. Jest jeszcze problem związany z tym, że młodzież, z którą prowadzę zajęcia praktyczne, nie ma wystarczających możliwości finansowych, by kupować składniki na zajęcia praktyczne.

5. W jaki sposób może Pani/Pan przeciwdziałać tym trudnościom, ograniczeniom. Czy w ogóle Pani/Pan może?

Uczestniczka 1: Zbyt dużych możliwości niestety nie mam. Przedstawię propozycję dyrekcji, może uda się np. nawiązać współpracę z lokalnymi zakładami. Sprawa jest otwarta, więc przekonam się o tym dopiero.

Uczestniczka 2: Na pewno porozmawiam z władzami mojej szkoły, czy są jakieś realne pieniądze, które można przeznaczyć na doposażenie pracowni. Teraz tylko to przychodzi mi do głowy, ale na pewno będę starała się szukać też inne rozwiązania.

Uczestnik 3: Braki w wyposażeniu na pewno postaram się uzupełnić tymi rozwiązaniami, jakie nam pokazywano podczas praktyk. To bardzo sensowne i pomocne. Liczę również na przychyłność dyrekcji i być może poszukamy źródeł finansowania na doposażenie pracowni.

Uczestnik 4: Tak, jak wspomniałem, tylko i wyłącznie problemem jest sprzęt specjalistyczny do produkowania tego wszystkiego. Ale tu powtórzę, opiekunowie tak przekazali nam wiedzę, że te braki możemy starać się ominąć w konkretny sposób i korzystać ze sprzętu, który mamy w placówkach oświatowych.

Uczestniczka 5: Po powrocie z projektu, będę chciała usiąść z dyrekcją i koledzami pracy do stołu i przemyśleć, jakie działania moglibyśmy podjąć wspólnie. Bez zaangażowania dyrekcji i pracowników, sama nic nie zdziałam.

Uczestniczka 6: W jakiś sposób na pewno bym mogła, współpracując z zakładami typu piekarnia, typu cukiernia. Ewentualna współpraca mogłaby polegać na tym, że

możemy częściej i więcej wysyłać uczniów do wyznaczonych zakładów pracy. Albo współpracować na zasadzie sponsoringu surowców.

Uczestniczka 7: Chyba mam niewielki wpływ jako jedna osoba aczkolwiek pewnie przedstawię problem na Komisji Przedmiotów Zawodowych. W szkole podyskutujemy na ten temat.

Uczestniczka 8: Staram się skutecznie pewne rzeczy, ponieważ mam kontakt z firmami branżowymi, czyli np. hurtownikami dla branży cukierniczej i piekarskiej. Staram się często wykorzystywać te znajomości i pozyskiwać surowce. Dostajemy je na konkretną lekcję.

Uczestniczka 9: Mogłyby na to wpłynąć projekty unijne, wtedy zostałyby wyposażone szkoły. Przydałby się też sponsoring zewnętrzny, który dałby nam szansę na wykorzystanie niektórych surowców, na które na pewno młodzieży nie będzie stać.

Uczestnik 10: Jak najbardziej tak. Cały czas zgłaszamy zapotrzebowanie na składniki, sprzęt, bierzemy udział, przynajmniej w mojej szkole, w różnych projektach, które pozwalają na dofinansowanie i wyposażenie bazy sprzętowej. Uczestniczyliśmy w projekcie gastronomicznym, w którym miasto dokupiło nam taki sprzęt, że szkoła zwyczajnie nie byłaby w stanie sfinansować go sobie sama. Staramy się robić to, na co pozwala nam i czas i możliwości.

Uczestniczka 11: Staram się szukać jakiś rozwiązań, sponsoringu, by w pewnym stopniu pozyskać te surowce, które młodzież musi wykorzystywać, by przygotować te dania. Ale też nie wszystko mogę zorganizować. Podstawowym problemem jest to, że młodzież często nie ma pieniędzy na takie codzienne składki. Staramy się to jakoś rozwiązywać, np. poprzez pracę grupową a nie indywidualną, gdzie składka rozkłada się na kilka osób i jest odpowiednio niższa.

6. Czy została Pani zachęcona/Pan zachęcony przez organizatorów do wyrażenia opinii o programie, wprowadzenia zmian?

Uczestniczka 1: Tak, jak najbardziej, mieliśmy taką możliwość, aczkolwiek nie zauważyłam jakiejś większej potrzeby, żeby coś zmieniać, poprawiać. Program był obszerny ale dostosowany do czasu, jaki tu spędziliśmy. Drobne rozszerzenia programu wychodziły naturalnie, podczas zajęć.

Uczestniczka 2: Tak, mogliśmy przedstawiać swoje sugestie, ale myślę, że program jest optymalny, nie trzeba w nim nic zmieniać.

Uczestnik 3: Tak, ale nic nie sugerowałem, bo nie było takiej potrzeby.

Uczestnik 4: Tak, jednak nie czułem takiej potrzeby, by coś modyfikować.

Uczestniczka 5: Tak, oczywiście.

Uczestniczka 6: Tak, na bieżąco.

Uczestniczka 7: Tak, oczywiście.

Uczestniczka 8: Z mojej strony żadnych sugestii nie było, praktyki są ciekawe, jestem mile zaskoczona. To moje drugie bądź trzecie praktyki, tutaj się nami zajmują, nikt nie traktuje nas jak zło konieczne. Bardzo otwarci ludzie, odpowiadają na wszystkie nasze pytania, nie mają przed nami tajemnic.

Uczestniczka 9: Tak, w zasadzie na każdym kroku.

Uczestnik 10: Jak najbardziej. Mogliśmy zgłaszać własne inicjatywy, pomimo tego, że realizowany program był bardzo ambitny. Zawierał wszystkie te nowości, które obowiązują obecnie w piekarnictwie i cukiernictwie.

Uczestniczka 11: Jak najbardziej tak. I korzystaliśmy z tego, pomimo obszerności stworzonego programu.

7. Czy poznała Pani/ poznał Pan potrzeby przedsiębiorców w zakresie kompetencji absolwentów?

Uczestniczka 1: Tak, w jakiejś części na pewno. Podczas praktyk w cukierni, piekarni i młynie miałam możliwość poznania „od podszewki”, jak wygląda praca w tych zakładach oraz czego się oczekuje od pracownika. Dzięki temu będę wiedziała, na co zwrócić uwagę, kiedy będę prowadzić zajęcia.

Uczestniczka 2: Tak, będę wiedziała, na co zwrócić szczególną uwagę. Uczniowie muszą zacząć poruszać się w rzeczywistym środowisku pracy, by po zakończeniu szkoły być konkurencyjnym na rynku pracy.

Uczestnik 3: Tak, sporo już wiedziałem, ponieważ starałem się być na bieżąco. Jednak wejście w to środowisko „od kuchni” dało mi lepszy obraz oczekiwań wobec uczniów jako przyszłych pracowników.

Uczestnik 4: Tak, poznaliśmy ich bardzo wiele. Potrzeby są takie, żeby więcej młodych ludzi zachęcać do pracy w piekarni, w cukierni, bo to jest naprawdę fajna i kreatywna praca. Jest ciężka, ale bardzo motywujące było to, kiedy rozmawialiśmy z pracownikami, nie tylko z opiekunami. Kiedy patrzyliśmy, jak oni pracują. W zasadzie wszyscy wyrażali się pozytywnie o swojej pracy. Będziemy się starać w naszych placówkach oświatowych promować możliwość pójścia na kierunek piekarnictwo-cukiernictwo.

Uczestniczka 5: Tak, poznałam. W takich zakładach jak ten, potrzeba młodych, myślących ludzi. Bardzo istotna jest wiedza praktyczna, ale są to też rzeczy, których młody pracownik może się nauczyć.

Uczestniczka 6: Tak, na pewno wymagania wobec uczniów, przyszłych pracowników w tych zawodach sprowadzają się do wytrzymałości fizycznej i umiejętności dostosowania się do różnych sytuacji. I przede wszystkim odpowiedzialność. Odpowiedzialność powinna być w zasadzie na pierwszym miejscu.

Uczestniczka 7: Akurat w mojej szkole dosyć ściśle współpracujemy z przedsiębiorcami, organizujemy regularnie spotkania, monitorujemy te potrzeby, bo nasi uczniowie uczestniczą w innych programach unijnych. Jesteśmy więc na bieżąco, jeśli chodzi o wymagania pracodawców.

Uczestniczka 8: Ogólnie znam te potrzeby, ponieważ mam codzienny kontakt z przedsiębiorcami. Głównie działa to na zasadzie zwracania uwagi, czego uczeń jeszcze nie potrafi. Należy pamiętać, że wszystko w zasadzie zależy od zakładu, który szkoli. Ja wiem, jakie powinny być wymagane kwalifikacje, programy znamy wszyscy dokładnie. Natomiast to, że nie wszystko uda się osiągnąć realizując cały program, np. wiedzę teoretyczną, jest też nie do końca zależne od nas. Ciężko przygotować do egzaminu kogoś, kto nie był na 70% zajęć. To samo dzieje się na praktykach. Uczniowie opuszczają zajęcia. Normą jest, że praktyki zaczyna się od zajęć pomocniczych, uczeń nie dostaje od razu do wykonania tortu. Uważam, że jeśli ktoś chce się nauczyć, to to zrobi, musi tylko wykazać inicjatywę.

Uczestniczka 9: Myślę, że tak. Powołam się przede wszystkim na kompetencje miękkie, czyli praca w grupie. W takich zakładach raczej ciężko o pracę indywidualną. Ponadto lojalność wobec pracodawcy i pracowitość. To są według mnie najważniejsze cechy, które powinien posiadać pracownik

Uczestnik 10: Tak, udało się poznać oczekiwania względem absolwentów. Przede wszystkim samo narzuca się, że konieczna jest znajomość nowych urządzeń wykorzystywanych w zakładach produkcyjnych. Pracodawcy oczekują, że uczeń, choć w minimalnym zakresie będzie potrafił poruszać się wokół tego nowoczesnego sprzętu. No a szkoła nie jest niestety w stanie przygotować go do tego tak, jakbyśmy sobie tego wszyscy życzyli.

Uczestniczka 11: Tak, jak najbardziej tak. Wydaje mi się, że ważna jest znajomość, nawet niewielka, nowego sprzętu. Najlepsze jest to, że będąc tu mogę robić zdjęcia i dokumentować wszystko to, co mogłam zobaczyć. Choć w ten sposób postaram się pokazać to wszystko uczniom.

8. Czy Pani/Pana zdaniem działania przewidziane w projekcie pozwolą na wypracowanie w ścisłej współpracy z przedsiębiorcami i szkołami zawodowymi nowego podejścia do nauczania praktycznego w branży piekarsko-cukierniczej?

Uczestniczka 1: Tak, potrzebnych jest trochę chęci z obydwu stron – szkół i przedsiębiorców. Każda ze stron na tym skorzysta, może przedsiębiorcy bardziej, ponieważ na rynek zostaną wypuszczeni pracownicy o kwalifikacjach odpowiadających potrzebom pracodawców.

Uczestniczka 2: Liczę, że tak właśnie będzie. Jeśli przedsiębiorcy wyciągną do nas rękę, to na pewno z tego skorzystamy i będziemy nawiązywać współpracę. Sami na pewno też wyjdziemy z inicjatywą, ponieważ każdy doskonale wie, jak ważna jest wiedza praktyczna.

Uczestnik 3: Wydaje mi się, że tak. Działania te były tak zaplanowane, by przyniosły zamierzone skutki. Wierzę, że tak będzie.

Uczestnik 4: Sądzę, że tak, ponieważ tu na praktykach jest bardzo duży nacisk właśnie na ćwiczenia praktyczne, co ma dla mnie dużą wartość merytoryczną. My jako nauczyciele mamy większą bazę teoretyczną, tu poznaliśmy nowe rzeczy od strony praktycznej. Usłyszeliśmy wiele informacji i wskazówek, co robiliśmy źle, a opiekunowie pokazali nam, jak wykonywać to odpowiednio dobrze. Te wszystkie informacje przekażemy uczniom, by zmotywować ich do zawodów z zakresu piekarnictwa, cukiernictwa i praktyk w nowoczesnych przedsiębiorstwach.

Uczestniczka 5: Zapewne tak. Przedsiębiorcy, mam nadzieję, będą bardziej otwarci na naszych uczniów, na pokazywanie im zakładów pracy. Im też zależy na tym, by spod naszych skrzydeł wychodziła wykwalifikowana kadra.

Uczestniczka 6: Trudno mi jest stwierdzić po 10-dniowych praktykach, czy byłabym w stanie jako jedna osoba, jako jeden nauczyciel z mojego Zespołu Szkół, wpłynąć na zacieśnienie takiej współpracy. Myślę, że jeżeli większość nauczycieli odbywałaby takie praktyki z pewnością byłoby o niebo łatwiej znaleźć jakąś nić porozumienia. Ale bodziec do działania jest, chociażby w kwestii wysyłania uczniów na praktyki czy na zwiedzania takich zakładów pracy. Aczkolwiek nie wszystkie zakłady są chętne, żeby uczniowie mogli choć odwiedzić na jeden dzień i zobaczyć linię technologiczną na przykład. Ale widzę takie możliwości, choć to w większości są chęci pracodawcy, nie do końca zależne od nas.

Uczestniczka 7: Na pewno pomogą.

Uczestniczka 8: Nad tym myślą wielcy, my mamy dopiero podstawy programowe trzeci rok. Ktoś napisał te podstawy, są lepsze, gorsze, my jako nauczyciele musimy się do nich dostosować. Tak samo muszą się do nich dostosować przedsiębiorcy, u których odbywają się zajęcia praktyczne. Uważam, że niewiele się zmieni, jestem w tej branży od 30 lat i bez różnicy. Pomimo tych nowości ja ciągle uczę tego samego. Wiedza zmienia się w aspekcie technologicznym, uczeń musi znać maszyny, produkty, jak reagują, jak można na nich pracować. Musi się nauczyć zawodu i przede wszystkim myśleć.

Uczestniczka 9: Myślę, że jak najbardziej tak. Natomiast wspólnych projektów jest zdecydowanie za mało. Na rynku ciągle coś się zmienia, a nauczyciele muszą tę wiedzę zdobywać, aktualizować. Uważam, że jest to jedna z lepszych form, wyjazdowa, integracyjna, zapoznawcza, z wymianą zdań między różnymi środowiskami, z różnych części kraju.

Uczestnik 10: Mam nadzieję. W naszej szkole również, po poznaniu tej gałęzi działalności, będziemy chcieli nawiązać ściślejszą współpracę z sektorem piekarzy, może jakimiś mniejszymi zakładami. Jak najbardziej tak!

Uczestniczka 11: Tak, uważam, że tak. Nawet to, że taki zakład jak Pana Szabelskiego umożliwia w ogóle zobaczenie go „od kuchni”. Poszukiwałam dla młodzieży miejsc na praktyki ale niektóre zakłady nie zgadzają się i nie chcą współpracy. Nie wiem, czym jest to spowodowane. Ale są też miejsca, gdzie młodzież może praktykować.

9. Jak Zespół Zarządzający Projektem i Opiekunowie praktyk przyczynili się do podtrzymania bądź wzrostu Pani/Pana motywacji do pracy na obecnym poziomie?

Uczestniczka 1: Byli przede wszystkim bardzo otwarci na nas, chętni do pomocy, do udzielania wskazówek. A czym nas motywowali? Na pewno tym, że ciągle robiliśmy nowe rzeczy, więc nie było czasu na znużenie.

Uczestniczka 2: Otwartość i chęć wsparcia, to przede wszystkim. No i ciekawe zajęcia, to dla mnie najważniejsze. Dzięki ciągłym nowościom nie było czasu na nudę. Czasami ciężko było opuścić swoje stanowisko pracy, tak się angażowaliśmy.

Uczestnik 3: Tutaj ukłon z mojej strony w kierunku wszystkich organizatorów projektu. Wszyscy niezwykle otwarci na nasze potrzeby, czasem fanaberie. Każdy pomagał nam z chęcią, a my dzięki temu nie zniechęcaliśmy się. Motywacji mieliśmy sporo w sobie, bo zajęcia były na tyle ciekawe, że nie mieliśmy czasu się nudzić. Początkowo bałem się, że nie podołam, że nie będę wiedział, co robić. Wiedza teoretyczna nie gwarantuje odnalezienia się w praktyce, aczkolwiek pomaga, co do tego nie mam wątpliwości. Moje obawy zostały jednak rozwiane a ja bardzo pozytywnie wspominam i będę wspominał minione 2 tygodnie.

Uczestnik 4: Na sukces pełnej motywacji składają się starania całego zespołu. Wszystkie problemy, nawet te najmniejsze, były natychmiastowo rozwiązywane. Cały zespół był dla nas a to dawało bezpieczeństwo, że nawet, kiedy popełnimy jakiś błąd, oni pomogą nam go zniwelować.

Uczestniczka 5: Swoją otwartością na nasze uciążliwe i permanentne zadawanie pytań. Każdy służył nam pomocą, poza tym, jak mówiłam wcześniej, zajęcia były tak różnicowane, że nie było mowy o utracie motywacji.

Uczestniczka 6: Duże zaangażowanie, przede wszystkim opiekunów, naszych trenerów oraz organizacja biura wpłynęła bardzo pozytywnie na nasz odbiór działań realizowanych w ramach projektu. Na pewno będę polecać Wasz Projekt innym nauczycielom.

Uczestniczka 7: Od samego początku, kiedy się komunikowałam z organizatorami nie było żadnych problemów z informacją zwrotną. Mailowo, telefonicznie, zarówno biuro jak i później tutaj.

Uczestniczka 8: Motywację mam dużą. Dzięki praktykom wiem, nad czym muszę jeszcze popracować. Projekt ten dał mi też sygnał, że jeszcze mogę się wielu rzeczy nauczyć. Jestem teoretykiem, więc mogłam poznać to wszystko od strony praktycznej. Okazuje się, że wcale nie muszę się bać tego ciasta, potrafię formować chałki. Jeśli sama to przećwiczę, będę mogła spokojnie wyjść, stanąć przed młodzieżą i nie będę się bała tego demonstrować.

Uczestniczka 9: Wiele jest takich czynników, przede wszystkim bardzo miła, sympatyczna atmosfera. Zespół bardzo otwarty, chętny do współpracy, dzielący się informacjami, pomocny.

Uczestnik 10: Otoczyli wszystkich szeroką opieką, od dnia przyjazdu a nawet wcześniej, żeby w pełni sił przyjechać do pracy.

Uczestniczka 11: Pierwszą sprawą jest to, że koordynatorzy są przyjaźnie do nas nastawieni. Do projektu ciężko jest się dostać, ponieważ są limity miejsc a dużo chętnych. Ja jestem młodym nauczycielem, bez wypracowanego jeszcze doświadczenia. Kiedy telefonowałam, by zapytać o miejsce, zaproponowano mi wpisanie na listę osób rezerwowych. Sam późniejszy kontakt, niemalże comiesięczny, kiedy to pani z biura projektu informowała mnie, o postępkach w mojej sprawie. Współpraca między nami była super, każdy pomagał rozwiązywać mi pojawiające się problemy. To mój trzeci projekt, ale chyba do tej pory najlepszy.

10. Czy w Pani ocenie działania informacyjno-promocyjne prowadzono zgodnie z założeniami projektu i wymogami Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki? Czy uczestnicy praktyk znają źródło finansowania projektu?

Uczestniczka 1: Tak, uważam, że tak. Znam źródło finansowania projektu, logo UE i instytucji finansującej projekt zamieszczone zostały zarówno w dzienniczku praktyk, jak i również na odzieży ochronnej.

Uczestniczka 2: Z tego, co wiem, tak. Poinformowano nas o źródłach finansowania, więc mogę uznać, że tak.

Uczestnik 3: Oj, nie jestem specjalistą w tej dziedzinie, ale źródło finansowania projektu znam, logo też.

Uczestnik 4: Działania informacyjno-promocyjne były na dobrym poziomie – przykładem jest świetna strona internetowa. Dostęp do tej strony internetowej, możliwość pobrania wszystkich załączników potrzebnych do wysłania aplikacji, to jest na naprawdę wysokim poziomie.

Uczestniczka 5: Tak.

Uczestniczka 6: Tak.

Uczestniczka 7: Tak, jak najbardziej.

Uczestniczka 8: Tak, znam również źródło finansowania projektu.

Uczestniczka 9: Myślę, że tak.

Uczestnik 10: Tak. Jak najbardziej, przynajmniej w tym środowisku, w którym ja się obracam był pozytywny oddźwięk. Do szkoły przychodziły ulotki, foldery, do których można było zajrzeć, jakieś materiały. Poza tym poczta pantoflowa, ludzie informowali się wzajemnie o realizowanym projekcie.

Uczestniczka 11: Tak. Bardzo wygodne jest to, że wszystkiego możemy się dowiedzieć ze strony internetowej. Jest bogata, obszerna.

11. Czy wzięłaby Pani/wziąłby Pan udział w podobnym projekcie raz jeszcze?

Uczestniczka 1: Oczywiście, w miarę moich możliwości czasowych, jak najbardziej tak.

Uczestniczka 2: Pewnie, że tak, czekam na kolejne działania.

Uczestnik 3: Pewnie! A planują już coś nowego?

Uczestnik 4: Od razu!

Uczestniczka 5: Z wielką przyjemnością.

Uczestniczka 6: Oczywiście, że tak.

Uczestniczka 7: Tak, gdyby to zależało tylko ode mnie, to jak najbardziej.

Uczestniczka 8: Jak najbardziej. Jestem za takim projektem.

Uczestniczka 9: Oczywiście, że tak.

Uczestnik 10: Jak najbardziej! Oby tylko pasowały terminy i była zgoda dyrekcji.

Uczestniczka 11: Oczywiście, jak najbardziej.

Wywiad ewaluatora z opiekunem praktyk – Maciejem Szabelskim

- 1. Jak ocenia Pan realizację praktyk pod względem merytorycznym i praktycznym, czy udało się wypracować przyjęte wcześniej założenia współpracy z praktykantami?**

Maciej Szabelski: Ze względu na jednolity program praktyk, zajęcia w poszczególnych grupach wyglądały niemalże identycznie. Różnice zależały od ciekawości nauczycieli, pytań, które zadawali, czy też dodatkowych zagadnień, które chcieli poruszyć. Każda edycja była na bardzo wysokim poziomie merytorycznym i praktycznym. Co do założeń, to oczywiście, udało się je wypracować. Po zrealizowaniu tyłu edycji praktyk niewiele mogło nas zaskoczyć.

- 2. Jak wyglądała Pana współpraca z uczestnikami praktyk, czy często zadawali pytania dotyczące tego, czym się aktualnie zajmowali?**

Maciej Szabelski: Niemalże wszyscy nauczycieli byli chętni to zgłębiania wiedzy. Nie przeszkadzało im, że pracują fizycznie. Pytania, oczywiście, pojawiały się. Jak już wspomniałem, ich natężenie i kierunki zależały od grupy. Nauczyciele wykorzystywali to, co im proponowaliśmy w 120%.

- 3. Jak ocenia Pan zaangażowanie i motywację nauczycieli do poznawania nowego dla nich aspektu wiedzy praktycznej, czy są chętni do pracy fizycznej?**

Maciej Szabelski: Byli bardzo zmotywowani, choć początkowo nieco obawiali się, czy poradzą sobie np. z obsługą urządzeń. Ale radzili sobie z naszą pomocą i swoim zaangażowaniem. Jeśli chodzi o pracę fizyczną dostosowywali obowiązki do swoich sił.

4. Jak wyglądała pana współpraca z ekspertem kluczowym?

Maciej Szabelski: W zasadzie mam zastrzeżeń. Na przestrzeni tylu edycji praktyk wypracowaliśmy sobie pewien schemat działania, który powtarzaliśmy codziennie i sprawdził się. Ekspert kluczowy wspierał nas.

5. Czy z perspektywy wszystkich edycji praktyk pojawiły się jakieś wnioski, refleksje?

Maciej Szabelski: Na pewno takie, że zrobiliśmy dużo dobrego. Nauczyciele chcieli tu być, angażowali się i uczyli. Ważne jest, by teraz tę wiedzę wykorzystali.

Wywiad ewaluatora z ekspertem kluczowym – Markiem Szabelskim

- 1. *Jak ocenia Pan realizację projektu w Pańskim przedsiębiorstwie, czy udało się zachować przyjęte wcześniej reguły współpracy praktykantami i program kształcenia?***

Marek Szabelski: Nie powiem zapewne nic odkrywczego, ale tak, udało nam się zrealizować założenia i zachować reguły współpracy z praktykantami. Sama współpraca układała się bardzo dobrze, nauczyciele byli zdeterminowani, chcieli się uczyć, myśmy te potrzeby starali się zaspokoić. Owszem, zdarzały się pewne niedociągnięcia. Ale porządkowaliśmy je na bieżąco, staraliśmy się, by nie zakłócały nawet w najmniejszym stopniu przebiegu praktyk.

- 2. *Jak wyglądała Pańska współpraca z uczestnikami praktyk, czy często przychodzili po radę i wsparcie?***

Marek Szabelski: Rozmawialiśmy ze sobą codziennie, codziennie rano też spotykaliśmy się, ustalaliśmy plan pracy, doradzaliśmy. Zdarzało się również i tak, że nauczyciele wracali do nas, np. z rodziną, by pokazać miejsce praktyk. Po zakończeniu praktyk zdarzają się również telefony z prośbą o opinię, czy pomoc.

- 3. *Jak ocenia Pan zaangażowanie i motywację nauczycieli do poznawania nowego dla nich aspektu wiedzy praktycznej, czy są chętni do pracy fizycznej czy trzeba ich dodatkowo zachęcać?***

Marek Szabelski: Nauczyciele są teoretykami, zdają sobie sprawę, że muszą posiadać też wiedzę praktyczną, która jest wręcz niezbędna. Jeśli dobrze przekazywać wiedzę, muszą poznać przedsiębiorstwo niemalże od podszewki. Duża ich rola w tym, byśmy wykształcili odpowiednią kadrę zawodową. Nam też na tym zależy, więc robiliśmy, co mogliśmy. Praca fizyczna ich nie odstraszała.

- 4. Czy zdarzyło się Panu, że któryś z uczestników poprzedniej edycji już po zakończeniu praktyk kontaktował się z Panem, bądź z opiekunami praktyk i potrzebował jakiegoś wsparcia i uzupełnienia zdobytych informacji?**

Marek Szabelski: Jak najbardziej, mamy kontakt z uczestnikami. Cieszy nas niezmiernie, gdy ktoś dzwoni, pyta. To bardzo przyjemne móc zbudować taki autorytet, że nawet po projekcie nauczyciele myślą o nas jak o tych, którzy im pomogą i ich wesprą.

- 5. Jak przebiegała współpraca między Panem, a opiekunami praktyk dotycząca aspektów kształcenia uczestników, czy pojawiły się jakieś rozbieżności w wizji przekazywania wiedzy czy jest ona wspólna dla wszystkich Państwa?**

Marek Szabelski: Współpraca była na dobrym poziomie, mieliśmy wypracowany sposób działania. Rozbieżności również nie było. Przez tak wiele edycji pewne rzeczy udało się zniwelować.

- 6. Jak ocenia Pan na bazie własnej obserwacji, kontaktów z uczestnikami – czy uda się osiągnąć główny cel projektu, tzn. wypracować w ścisłej współpracy z przedsiębiorcami i szkołami zawodowymi nowego podejścia do nauczania praktycznego w branży piekarsko-cukierniczej w kompleksowej koncepcji „od pola do stołu”?**

Marek Szabelski: Taką mam nadzieję. Przez ten cały czas w to wierzyliśmy i wierzymy nadal. Chcemy pokazać, jako przedsiębiorstwo, że można dobrze funkcjonować jednocześnie ucząc innych. Oby to było taką dobrą praktyką, która będzie odwzorowywana przez nauczycieli również lokalnie.

- 7. Jak Pan ocenia, czy projekty edukacyjne, takie jak „Od ziarenka do bochenka” skierowane do nauczycieli przedmiotów zawodowych są**

odpowiedzią na potrzeby rynku pracy czy należałoby podjąć inne działania w celu wypracowania nowego podejścia do nauczania praktycznego w branży piekarsko-cukierniczej?

Marek Szabelski: Uważam, że tak, są odpowiedzią, ale trzeba wziąć pod uwagę również to, że finansowanie kiedyś może się skończyć, dlatego dobrze by było wypracować pewne strategie na linii przedsiębiorstwo – szkoła.

8. Czy w trakcie Projektu pojawiły się jakieś refleksje, wnioski, które chciałby Pan przytoczyć?

Marek Szabelski: Projekt był dużym przedsięwzięciem, również wyťažającym, ale daliśmy radę. Liczę, że uda się przełożyć to na rozwój nowego podejścia do nauczania w branży piekarniczo – cukierniczej.

Wywiad z członkami zespołu zarządzającego projektem – Maciejem Kamińskim, Izabelą Toryfter

1. Skąd wziął się pomysł na realizację Projektu „Od ziarenka do bochenka”?

Zespół zarządzający: Genezy projektu należy szukać w Piekarni Cukierni Marek Szabelski. Właściciel firm z wieloletnim stażem, która przyjmowała na praktyki uczniów z pobliskiej szkoły zawodowej, obeznana w problemach środowiska branżowego, w tym dotyczącego kształcenia zawodowego, chciał wpłynąć na jakość kształcenia w szkołach zawodowych. Zgodnie z założeniem, wykwalifikowani nauczyciele mieli przygotować do pracy w przedsiębiorstwie swoich uczniów, w sposób odpowiadający potrzebom pracodawcy, jakim jest m. in. Pan Marek Szabelski.

2. Jak układała się współpraca z ekspertem kluczowym, opiekunami praktyk? Czy odległość biura projektu od miejsca praktyk miała jakiś wpływ na tę współpracę?

Zespół zarządzający: Mieliśmy tę przyjemność, że współpracowaliśmy z firmą rodzinną, czyli ludźmi, którzy współpracują ze sobą wiele lat, są zgranym zespołem. I tak naprawdę z przepływem informacji nie było żadnego programu.

3. Jak układała się współpraca w biurze Projektu? Czy był jasny podział obowiązków? Czy może z perspektywy czasu zmieniliby Państwo coś w systemie swojej pracy?

Zespół zarządzający: Oczywiście, mieliśmy jasny podział obowiązków. Jednak ze względu na to, specyfikę pracy i prace wykonywane poza biurem, musieliśmy się uzupełniać. Wspomagaliśmy się w taki sposób, by wszystko było zrealizowane należycie.

4. Jak wyglądała rekrutacja? Czy był jakiś konkretny klucz, schemat postępowania?

Zespół zarządzający: Jeżeli chodzi o rekrutację, to trzeba promocję ułożyć tak, by dotrzeć do grupy docelowej, czyli do każdego uczestnika praktyk, którego musieliśmy zrekrutować. Najważniejsza była kwestia zdiagnozowania środków komunikacji marketingowej, która najbardziej odpowiadała nauczycielom oraz instruktorom. Początkowo posługiwaliśmy się Internetem narzędziami w nim dostępnymi, które są bardziej powszechne wśród młodszego pokolenia. Natomiast w naszym przypadku najlepsze efekty w rekrutacji dały stare kanały dystrybucji informacji, czyli opisy projektu wysłane pocztą, bezpośrednie rozmowy z nauczycielami, instruktorami oraz ich przełożonymi.

5. Z jakimi wyzwaniem musieli się Państwo zmierzyć na etapie rekrutacji?

Zespół zarządzający: Pierwszym problemem, były zmiany personalne w całym zespole zarządzających, co miało znaczny wpływ na prowadzenie działań promocyjnych i rekrutacyjnych. Po dokonanych zmianach, obecny skład zespołu zarządzającego poddał analizie dotychczasowy, nieefektywny przebieg rekrutacji i wprowadził zmiany w całej akcji promocyjnej projektu. Było to jedno z największych wyzwań tego projektu. Ważnym było to określenie, jakie formy przekazu będą tymi, które dotrą do naszej grupy docelowej. Tutaj mieliśmy dwie rzeczy, które musieliśmy osiągnąć. Chcieliśmy dotrzeć do dyrektorów, czyli decydentów i równolegle musieliśmy działać na płaszczyźnie samych przyszłych uczestników praktyk. Nauczycielom oraz instruktorom musieliśmy przedstawić projekt jako korzyść w odniesieniu do podniesienia własnych kwalifikacji, które będą owocowały w późniejszej pracy nauczyciela, m.in. pozwalając prowadzić zajęcia na wyższym poziomie. Trzeba było też przekonać dyrekcję, że praktyki realizowane w ramach projektu są naprawdę merytoryczne i potrzebne.

6. Jak układała się współpraca z uczestnikami projektu?

Zespół Zarządzający: Współpraca z nauczycielami generalnie była pomyślna, z pewnymi małymi personalnymi wyjątkami. Ale jeśli pracuje się z tak dużą liczbą osób, nie jesteśmy w stanie tego uniknąć. Poza tym biorąc pod uwagę wyniki ankiet, czy stronę projektu na facebook'u, to zdecydowana większość nauczycieli oraz instruktorów jest naprawdę zadowolonych z udziału w projekcie.

7. Czy wielu nauczycieli musiało odrzucić możliwość udziału w projekcie? Jeśli tak, to jakie były tego powody?

Maciej Kamiński: Bardzo duża grupa zainteresowanych nie mogła brać udziału w projekcie, ponieważ realizowany był w sposób ciągły przez 10 dni. Związane było to ze zmianą podstawy programowej, która zmieniła się w trakcie trwania projektu, czego nikt na początku nie zakładał na etapie planowania przebiegu praktyk. Problem była zmiana w jakościowym systemie rozliczania nauczycieli. I to właśnie spowodowało drastyczny spadek nauczycieli oraz instruktorów, którzy mogli skorzystać z tego. Jeśli były szkoły, w których był więcej niż jeden nauczyciel czy instruktor danego przedmiotu, był to mniejszy problem. Natomiast jeśli był tylko jeden, to uniemożliwiało mu to możliwość wzięcia udziału w projekcie. Na czas nieobecności takiego nauczyciela dyrekcja musiałaby zatrudnić kogoś z zewnątrz, a to nie wchodziło w rachubę. Tak naprawdę to ta podstawa programowa była takim największym problemem, który uniemożliwił nam skuteczną rekrutację przez cały czas. Częściowym rozwiązaniem tej sytuacji po części była organizacja praktyk w terminie letnimi w czasie ferii zimowych, to one cieszyły się największym zainteresowaniem, gdzie nauczyciele mogli dysponować swoim własnym czasem według uznania. Jednak i to rozwiązanie nie pozwoliło przyjąć wszystkich chętnych, ze względu na ograniczenia czasowe i logistyczne – podczas 1 edycji projekt mógł przyjąć tylko 12 osób, zapewniając odpowiedni poziom praktyk.

8. Jak reagowano na sam udział w projekcie? Zarówno dyrektorzy jak i nauczyciele.

Zespół zarządzający: Po pierwszych edycjach to jest tak, że dobre produkty bronią się same, więc z nauczycielami nie mieliśmy żadnego problemu. Cichy marketing zadziałał doskonale i ta wiedza o projekcie została przekazana pocztą pantoflową. Natomiast problem z dyrekcją był taki, że część dyrektorów traktowała udział nauczycieli w projekcie w sposób negatywny. Panowało przekonanie, że nauczyciele tutaj więcej odpoczywają niż się uczą. Jeżeli dochodziło do jakiejś konstruktywnej rozmowy, to wtedy dopiero można było przekonać dyrekcję, przedstawiając twarde argumenty, czyli jaki materiał i w jaki sposób był realizowany. Przedstawialiśmy także wszystkie możliwe korzyści, jakie płynęły z udziału nauczycieli i instruktorów dla placówki szkolenia zawodowego. To pozwoliło dyrektorom zrozumieć całą ideę projektu. Mieliśmy większy problem z przekonywaniem samej dyrekcji niż praktykantów.

9. Czy mają Państwo jakieś informacje zwrotne od nauczycieli, którzy skończyli Projekt?

Zespół zarządzający: Oczywiście, poza licznymi telefonami i mailami, które dostajemy od zadowolonych uczestników, spora część nauczycieli zadaje nam pytania dotyczące realizowanych w przyszłości podobnych projektów. Spotykamy się raczej z miłymi słowami, natomiast trochę mniej mamy informacji zwrotnych na temat tego, czy tak naprawdę te praktyki przydały się w ich życiu zawodowym.

10. Jak się Państwo ustosunkowujecie do propozycji nauczycieli, by stworzyć kontynuację kończącego się projektu „Od ziarenka do bochenka” jako poziomu zaawansowanego?

Zespół zarządzający: Myślę, że bardziej sensownym rozwiązaniem jest stworzyć system edukacji czy system szkoleń dla nauczycieli i uczniów, którzy mogliby pozyskiwać konkretną wiedzę, ułatwiającą im potem start w życie zawodowe i bycie bardziej konkurencyjnym na rynku pracy. Na szkoleniach tego typu przekazujemy nauczycielom esencję tego, co jest im w danej dziedzinie najbardziej potrzebne. Warto więc byłoby się zastanowić nad tym, żeby nauczyciel razem z uczniem, czy grupą uczniów brał udział w projekcie z racji tego, że i nauczyciel mógłby podszkolić umiejętności nie tylko zawodowe ale również dydaktyczne a uczniowie zdobywaliby konkretną wiedzę, która później na pewno owocowałaby na rynku pracy. Należy pamiętać, że nie wszystkie piekarnie, czy cukiernie dysponują tak nowoczesnym zapleczem technicznym, jak Piekarnia Cukiernia Marek Szabelski.

Szanowni Państwo!

Niniejszy test, ma na celu określenie poziomu wiedzy i umiejętności z zakresu objętego projektem „Od ziarenka do bochenka” – doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych.

Proszę o udzielenie odpowiedzi zgodnie z posiadaną wiedzą i umiejętnościami. Jeśli jakieś kwestie są Państwu nieznane, należy je pominąć lub wpisać zwrot „nie wiem”.

Dziękuję.

Marek Szabelski, Ekspert kluczowy

Imię i nazwisko

Numer grupy

.....

.....

1) Jakie znasz metody prowadzenia ciasta pszennego?

.....
.....
.....
.....
.....

2) Opisz krótko prowadzenie ciasta pszennego metodą dwufazową.

.....
.....
.....
.....
.....

3) Jakie znasz środki spulchniające? Podaj ich znaczenie przy wypieku ciasta.

.....
.....

.....
4) W jakim celu stosuje się chłodzenie szokowe?
.....
.....
.....
.....
.....
.....

5) W jakim celu stosuje się mrożenie szokowe?
.....
.....
.....
.....
.....

6) Wymień elementy pieców wsadowych.
.....
.....
.....
.....
.....
.....

7) Co się składa na linię do produkcji chleba?
.....
.....
.....
.....
.....
.....

8) Czym wyróżnia się sposób ważenia kęsów ciasta w linii do chleba typu Ceres?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

9) Co to jest walcówka? Zasada działania i przeznaczenie?

.....

.....

.....

.....

10) Rodzaje ubijaczek stosowanych w zakładach cukierniczych?

.....

.....

.....

.....

11) Jak przebiega proces temperowania czekolady i w jakim celu się go stosuje?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

12) Czym charakteryzuje się styl angielski w produkcji tortów?

.....

.....

.....

13) Proszę opisać proces produkcji blatów biszkoptowych.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

14) Opisz produkcję masy makowej do produkcji makowca.

.....

.....

.....

.....

15) Czym różni się ciasto drożdżowe cukiernicze od piekarniczego?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

16) Jaka jest różnica pomiędzy mąką pszenna a żytnią?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

17) Wymień podstawowe składniki mlecza drożdżowego.

.....
.....
.....

18) Optymalna temperatura przechowywania żuru w „stanie uśpienia bakterii” to zakres:

- a) 1 – 3°C b) 6-10 °C c) 12-16 °C d) 16 – 21°C

19) Optymalna temperatura przechowywania podmlody pszennej w „stanie uśpienia bakterii” to zakres:

- a) 1 – 3°C b) 6-10 °C c) 12-16 °C d) 16 – 21°C

20) Zaznacz składniki potrzebne do wykonania ciasta francuskiego:

- a) woda, mąka sól, jaja, margaryna
b) mąka, drożdże, sól, margaryna, jaja
c) mąka, jaja, cukier, olej, drożdże

21) Z czego składa się kruszonka cukiernicza?

- a) tłuszcz, mąka, cukier
b) cukier, margaryna
c) mąka, cukier, jaja

22) Jakie znasz systemy informatyczne przeznaczone dla piekarni, cukierni?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

23) Do czego służą systemy informatyczne dla piekarni, cukierni?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

24) Wymień cechy charakterystyczne organizacji nowoczesnych przedsiębiorstw piekarniczo-cukierniczych.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

25) Jak wygląda przygotowanie gotowych wyrobów do dystrybucji - omów na dowolnie wybranym przykładzie z branży piekarniczo-cukierniczej.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

DZIĘKUJEMY ZA WYPEŁNIENIE ANKIETY

Ankieta 1

Ankieta badająca potrzeby edukacyjne oraz poziom kwalifikacji profesjonalnych uczestników projektu „od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych.

Szanowni Państwo!

Niniejsza ankieta, ma na celu zebranie informacji o kwalifikacjach profesjonalnych nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu, opinii i refleksji na temat przebiegu rozwoju zawodowego oraz deklaracji związanych z dalszym rozwojem zawodowym. Ponadto pozwoli zdiagnozować, w jakim stopniu działania przewidziane w ramach projektu „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych, wychodzą na przeciw Państwa pragnieniom edukacyjnym.

Ankieta ma charakter anonimowy, dlatego też prosimy o udzielenie szczerych i przemyślanych odpowiedzi.

Dziękujemy!

Płeć	<input type="checkbox"/> K	<input type="checkbox"/> M		
Wiek	<input type="checkbox"/> 26-30	<input type="checkbox"/> 31-35	<input type="checkbox"/> 36-40	<input type="checkbox"/> powyżej 50 lat
Staż pracy w zawodzie nauczyciela/instruktora	<input type="checkbox"/> 0-5 lat	<input type="checkbox"/> 6-10 lat	<input type="checkbox"/> 11-15 lat	<input type="checkbox"/> 16-20 lat
Staż pracy poza szkołą	<input type="checkbox"/> 0-5 lat	<input type="checkbox"/> 6-10 lat	<input type="checkbox"/> 11-15 lat	<input type="checkbox"/> 16-20 lat
Stopień awansu zawodowego	<input type="checkbox"/> stażysta	<input type="checkbox"/> mianowany	<input type="checkbox"/> kontraktowy	<input type="checkbox"/> dyplomowany

Miejsce wykonywania pracy poza szkołą (Proszę wskazać branżę, krótką charakterystykę w zakresie wykonywanych czynności i doświadczenia)

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Przedmioty, których Pan/i naucza:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

1) Jakie posiada Pan/i kwalifikacje, niezbędne/przydane w pracy w szkole:

a) Ukończony kierunek studiów, jaki?

.....

b) Studia podyplomowe, jakie?

.....

c) Kursy zawodowe, jakie?

.....

d) Szkolenia zawodowe, jakie?

.....

Szkolenia podnoszące kompetencje miękkie (zakres szkoleń)

.....

.....

.....

e) Inne, jakie?

.....

- 2)** Czy odczuwa Pan/i potrzebę doskonalenia zawodowego?
- a) Tak
 - b) Nie
 - c) Trudno powiedzieć
- 3)** W jakich formach doskonalenia zawodowego najczęściej Pan/i uczestniczy (można zaznaczyć więcej niż jedną odpowiedź)
- a) Badanie indywidualne lub zespołowe
 - b) Hospitacja
 - c) Konferencje i seminaria
 - d) Kursy
 - e) Mentoring
 - f) Programy podnoszące kwalifikacje
 - g) Uczestniczenie w nieformalnych rozmowach
 - h) Udział w sieci współpracy nauczycieli
 - i) Warsztaty
 - j) Wizyty obserwacyjne w innych szkołach
 - k) Inne, jakie

.....

- 4)** Które z wymienionych form doskonalenia zawodowego są dla Pana/i najatrakcyjniejsze i dlaczego?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

- 5)** Co utrudnia Panu/i dostęp do form doskonalenia zawodowego?
- a) Niekorzystna lokalizacja miejsca zamieszkania
 - b) Ograniczona możliwość dojazdu do większych miast
 - c) Brak atrakcyjnych ofert kształcenia w swoim zawodzie
 - d) Nieprzychylność przełożonego wobec wyjazdów i zwolnień związanych z kształceniem
 - e) Ograniczenia finansowe
 - f) Wewnętrzna niechęć do nauki
 - g) Brak potrzeby i presji przełożonych podnoszenia kwalifikacji
 - h) Inne,
jakie?.....)
- 6)** Które formy i metody podnoszenia kwalifikacji uznaje Pan/i za najbardziej skuteczne?
- a) Nawiązywanie współpracy z przedsiębiorstwami i instytucjami publicznymi
 - b) Nawiązywanie współpracy z innymi szkołami (zarówno w kraju jak i zagranicą)
 - c) Organizowanie branżowych spotkań zawodowych
 - d) Organizowanie form doskonalenia zawodowego umożliwiających nauczycielom różnych placówek edukacyjnych wymianę doświadczeń
 - e) Organizowanie szkoleń na stanowisku pracy
 - f) Praktyki w nowoczesnych przedsiębiorstwach i instytucjach
 - g) Wizyty studyjne w nowoczesnych zakładach pracy (zarówno w kraju jak i za granicą)
 - h) Pakiety edukacyjne (programy, scenariusze lekcji, poradniki metodyczne)
 - i) Konferencje przedmiotowo-metodyczne dla nauczycieli zawodów branżowych (dwa razy w roku)
 - j) Inne
(jakie?).....)
- 7)** Czy jest Pan/i zadowolony/a ze swojego dotychczasowego rozwoju zawodowego?
- a) Tak
 - b) Nie

c) Trudno powiedzieć

8) Co uznałby/uznałaby Pan/i za swój sukces w dotychczasowym rozwoju zawodowym?

.....

9) Co uznałby/uznałaby Pan/i za swoje niepowodzenie w dotychczasowym rozwoju zawodowym?

.....

10) Na jakim poziomie ocenia Pan/i swoje kwalifikacje profesjonalne w zawodzie nauczyciela? (1 – ocena najniższa, 5 – ocena najwyższa)

Kwalifikacje profesjonalne	1	2	3	4	5
Dydaktyczne					
Posiadanie aktualnej branżowej wiedzy o organizacjach, technologiach stosowanych w realnych warunkach pracy i umiejętność przenoszenia jej na grunt edukacyjny					
Posiadanie aktualnej wiedzy na temat potrzeb, wymagań przedsiębiorców wobec absolwentów szkół zawodowych i umiejętność przenoszenia jej na grunt edukacyjny					
Przełożenie podstaw programowych na autorskie wersje programów nauczania					
Różnicowanie projektów kształcenia w zależności od podmiotowych możliwości uczniów i warunków materialnych w procesie kształcenia					
Dokonywanie wyboru koncepcji dydaktycznej własnej pracy, godząc preferencje osobiste, zespołu klasowego oraz oczekiwania rodziców i środowiska lokalnego					
Dobieranie odpowiednio do celów i warunków metod nauczania					
Wychowawcze i społeczne					
Poszukiwanie, kreowanie nowych rozwiązań					

Inspirowanie innych do zmian, do poszukiwania nowych rozwiązań					
Liczenie się z argumentami innych					
Otwartość na innych					
Uwzględnianie potrzeb innych					
Inicjatywa, motywowanie, angażowanie innych					
Rozwijanie w uczniach dociekliwości poznawczej					
Przygotowanie uczniów do rozpoznawania wartości moralnych, dokonywania wyborów i hierarchizacji wartości					
Przygotowanie uczniów do samodzielności w życiu zawodowym					
Prakseologiczne					
Planowanie zadań w czasie					
Przydzielanie ról według stopnia trudności zadań					
Konkretyzacja celu					
Ustalanie ram czasowych, priorytetów					
Organizacja środków. Przewidywanie zagrożeń					
Monitorowanie zadań					
Rozwiązywanie konfliktów					
Stosowanie różnorodnych form kontroli i oceny osiągnięć szkolnych uczniów, interpretowanie tych osiągnięć na tle indywidualnych możliwości uczniów					
Komunikacyjne					
Stosowanie różnych technik komunikacji					
Dostosowywanie typu i sposobu przekazywania komunikatu do odbiorców					
Empatyczne rozumienie intencji i treści wypowiedzi uczniów					
Zadawanie pytań					

Słuchanie					
Budowanie autorytetu					
Wpływ na innych					
Argumentacja własnych decyzji, opinii etc.					
Informacyjno-medialne					
Wykorzystanie technologii informatycznej do wspomagania własnych i uczniowskich procesów uczenia się (Filmy etc.)					
Umiejętność korzystania z komputera					
Zdolność korzystania z Arkuszy kalkulacyjnych, przetwarzanie tekstów					
Wykorzystanie Internetu					
Językowe					
Znajomość co najmniej jednego języka obcego w stopniu zaawansowanym					

11) Które z powyższych kwalifikacji profesjonalnych mogą Pana/i zdaniem zostać podwyższone, dzięki udziałowi w niniejszym projekcie? W jaki sposób?

Dydaktyczne.....

Wychowawcze i społeczne.....

Prakseologiczne.....

Komunikacyjne.....

Informacyjno-medialne.....

Językowe

DZIĘKUJEMY ZA WYPEŁNIENIE ANKIETY

Ankieta 2

Ankieta badająca oczekiwania uczestników projektu „od ziarenka do bochenka” – doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych (7. Edycja)

Szanowni Państwo!

Niniejsza ankieta ma na celu poznanie Państwa oczekiwań dotyczących zakresu praktyk, sposobu ich prowadzenia, jak i pozostałych składowych dotyczących organizacji projektu „Od ziarenka do bochenka” – doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych.

Poznanie Państwa opinii umożliwi podjęcie działań, dzięki którym kolejne edycje będą bardziej dopasowane do potrzeb i preferencji Uczestników.

Ankieta ma charakter anonimowy. Wszystkie odpowiedzi zostały przedstawione w formie uniemożliwiającej identyfikację autora, dlatego też prosimy o udzielenie szczerych i przemyślanych odpowiedzi.

Dziękujemy

- 1) Czy kiedykolwiek brał/a Pan/i udział w projektach o podobnej tematyce?
 - a) Tak
 - b) Nie

- 2) Jaki jest Pana/i stosunek do kształcenia ustawicznego?
 - a) Uważam, że to bardzo ważne, staram się ciągle wzbogacać moją wiedzę.
 - b) Uważam, że jest to ważne, jednak nie mam warunków do dokończenia się.
 - c) Uważam, że dodatkowe dokończenie nie jest szczególnie istotne.
 - d) Uważam, że dodatkowe dokończenie w ogóle nie jest istotne.
 - e) Nie mam zdania.

- 3) Czego oczekuje Pan/i od uczestnictwa w projekcie i praktykach? (można zaznaczyć więcej niż jedną odpowiedź)
 - a) Podniesienie kwalifikacji zawodowych.
 - b) Możliwość zdobycia certyfikatu.

- c) Rozwój osobistych predyspozycji.
- d) Zdobywania zaawansowanej wiedzy.
- e) Utrzymania pracy.
- f) Zwiększenia szans na sukces zawodowy.
- g) Zwiększenia efektywności w pracy.
- h) Aktualizacji umiejętności zawodowych.
- i) Możliwości wymiany doświadczeń zawodowych z innymi uczestnikami projektu.
- j) Wsparcia merytoryczne i korzystania z doświadczenia Eksperta Kluczowego.
- k) Wypracowanie praktycznych rozwiązań problemów zawodowych we współpracy z Opiekunami Praktyk.

4) Skąd dowiedział/a się Pan/i o projekcie?

- a) Plakat informacyjny
- b) Ogłoszenie prasowe
- c) Strona internetowa projektu
- d) Ulotka informacyjna
- e) Przekaz słowny
- f) Akcja mailingowa
- g) Inne źródło (jakie?.....)

5) Jak ocenia Pan/i przydatność tematyki praktyk w wykonywaniu swoich zawodowych?

(1 – oznacza nie przydatna, 5 – bardzo przydatna)

.....

6) Czy w trakcie prowadzenia zajęć z przedmiotów zawodowych spotkał się Pan/i z problemami, których rozwiązanie może znaleźć podczas praktyk?

Jeśli tak, to z jakimi?

.....
.....

- 7) Który zakres jest w szczególności dla Pana/i interesujący w ramach programu praktyk?
- a) Praca w cukierni
 - b) Praca w młynie
 - c) Praca w piekarni
 - d) Żaden
 - e) Konkretny aspekt (jaki?.....)
- 8) Jakie ma Pan/i obawy wobec projektu?
- a) Nie podołam obowiązkowi wynikającemu z udziału w praktykach.
 - b) Opiekunowie praktyk nie będą kompetentni.
 - c) Opiekunowie praktyk nie będą pomocni i wyrozumiali.
 - d) Będzie za dużo teorii i za mało praktyki.
 - e) Będzie za dużo praktyki i za mało teorii.
 - f) Atmosfera w grupie nie będzie sprzyjająca pracy.
 - g) Nie będę potrafił/a obsługiwać sprzętu.
 - h) Nie znam się na nowoczesnej technologii.
 - i) Inne obawy (jakie?.....)
 - j) Nie mam żadnych obaw.
- 9) Jak często korzysta Pan/i w pracy zawodowej z wiedzy i umiejętności, które będą doskonalone podczas praktyk?
(1- oznacza nigdy, 5 – bardzo często)
.....
- 10) Poszerzenie swoich kompetencji interpersonalnych i wymiana doświadczeń podczas projektu pozwoli mi zwiększyć szansę na sukces zawodowy i wzmocnienie mojego warsztatu zawodowego.
- a) Zdecydowanie się zgadzam (to stwierdzenie jest całkiem trafne).
 - b) Zgadzam się (to stwierdzenie raczej trafne).
 - c) Trudno powiedzieć.
 - d) Nie zgadzam się (to stwierdzenie jest raczej nietrafne).
 - e) Zdecydowanie się nie zgadzam (to stwierdzenie jest całkowicie nietrafne).

Ankieta 3

Ankieta badająca poziom kwalifikacji profesjonalnych uczestników po zakończeniu udziału w projekcie „od ziarenka do bochenka” – doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych (7. Edycja)

Szanowni Państwo!

Niniejsza ankieta ma na celu zebranie informacji o kwalifikacjach profesjonalnych Nauczycieli przedmiotów zawodowych. Ponadto pozwoli zdiagnozować, w jakim stopniu działania przewidziane w ramach projektu „Od ziarenka do bochenka” – doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych, przyczyniły się do podwyższenia poziomu Państwa kwalifikacji profesjonalnych.

Ankieta ma charakter anonimowy, dlatego też prosimy o udzielenie szczerych i przemyślanych odpowiedzi.

Dziękujemy!

Płeć	<input type="checkbox"/> K	<input type="checkbox"/> M		
Wiek	<input type="checkbox"/> 26-30	<input type="checkbox"/> 31-35	<input type="checkbox"/> 36-40	
	<input type="checkbox"/> 41-45	<input type="checkbox"/> 46-50	<input type="checkbox"/> powyżej 50 lat	
Staż pracy w zawodzie nauczyciela	<input type="checkbox"/> 0-5 lat	<input type="checkbox"/> 6-10 lat	<input type="checkbox"/> 11-15 lat	
	<input type="checkbox"/> 16-20 lat	<input type="checkbox"/> powyżej 20 lat		
Staż pracy poza szkołą	<input type="checkbox"/> 0-5 lat	<input type="checkbox"/> 6-10 lat	<input type="checkbox"/> 11-15 lat	
	<input type="checkbox"/> 16-20 lat	<input type="checkbox"/> powyżej 20 lat		
Stopień awansu zawodowego	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	stażysta	mianowany	kontraktowy	dyplomowany

- 1) Na jakim poziomie ocenia Pan/i swoje kwalifikacje profesjonalne w zawodzie nauczyciela? (1 – ocena najniższa, 5 – ocena najwyższa)

Kwalifikacje profesjonalne	1	2	3	4	5
Dydaktyczne					
Posiadanie aktualnej branżowej wiedzy o organizacjach, technologiach stosowanych w realnych warunkach pracy i umiejętność przenoszenie jej na grunt edukacyjny					
Posiadanie aktualnej wiedzy na temat potrzeb, wymagań przedsiębiorców wobec absolwentów szkół zawodowych i umiejętność przenoszenie jej na grunt edukacyjny					
Przełożenie podstaw programowych na autorskie wersje programów nauczania					
Różnicowanie projektów kształcenia w zależności od podmiotowych możliwości uczniów i warunków materialnych w procesie kształcenia					
Dokonywanie wyboru koncepcji dydaktycznej własnej pracy, godząc preferencje osobiste, zespołu klasowego oraz oczekiwania rodziców i środowiska lokalnego					
Dobieranie odpowiednio do celów i warunków metod nauczania					
Wychowawcze i społeczne					
Poszukiwanie, kreowanie nowych rozwiązań					
Inspirowanie innych do zmian, do poszukiwania nowych rozwiązań					
Liczenie się z argumentami innych					
Otwartość na innych					
Uwzględnianie potrzeb innych					
Inicjatywa, motywowanie, angażowanie innych					

Rozwijanie w uczniach dociekliwości poznawczej					
Przygotowanie uczniów do rozpoznawania wartości moralnych, dokonywania wyborów i hierarchizacji wartości					
Przygotowanie uczniów do samodzielności w życiu zawodowym					
Prakseologiczne					
Planowanie zadań w czasie					
Przydzielanie ról według stopnia trudności zadań					
Konkretyzacja celu					
Ustalanie ram czasowych, priorytetów					
Organizacja środków. Przewidywanie zagrożeń					
Monitorowanie zadań					
Rozwiązywanie konfliktów					
Stosowanie różnorodnych form kontroli i oceny osiągnięć szkolnych uczniów, interpretowanie tych osiągnięć na tle indywidualnych możliwości uczniów					
Komunikacyjne					
Stosowanie różnych technik komunikacji					
Dostosowywanie typu i sposobu przekazywania komunikatu do odbiorców					
Empatyczne rozumienie intencji i treści wypowiedzi uczniów					
Zadawanie pytań					
Słuchanie					
Budowanie autorytetu					
Wpływ na innych					
Argumentacja własnych decyzji, opinii etc.					
Informacyjno-medialne					
Wykorzystanie technologii informatycznej do					

wspomagania własnych i uczniowskich procesów uczenia się (Filmy etc.)					
Umiejętność korzystania z komputera					
Zdolność korzystania z Arkuszy kalkulacyjnych, przetwarzanie tekstów					
Wykorzystanie Internetu					
Językowe					
Znajomość co najmniej jednego języka obcego w stopniu zaawansowanym					

2) Które z powyższych kwalifikacji profesjonalnych zostały podwyższone w największym stopniu, dzięki udziałowi w niniejszym projekcie? Jakie czynniki miały na to wpływ?

- a) Dydaktyczne.....
- b) Wychowawcze i społeczne.....
- c) Prakseologiczne.....
- d) Komunikacyjne.....
- e) Informacyjno-medialne.....
- f) Językowe

Dodatkowe uwagi

.....

.....

.....

DZIĘKUJEMY ZA WYPEŁNIENIE ANKIETY

Ankieta 4**Ankieta badająca poziom spełnienia oczekiwań uczestników projektu „od ziarenka do bochenka” – doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych (7.edycja)**

Szanowni Państwo!

Niniejsza ankieta ma na celu poznanie, w jakim stopniu zostały spełnione Państwa oczekiwania dotyczące zarówno programu praktyk, sposobu ich prowadzenia, jak i organizacji projektu „Od ziarenka do bochenka” – doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych.

Poznanie opinii umożliwi podjęcie działań, dzięki którym kolejne edycje będą bardziej dopasowane do potrzeb i preferencji uczestników.

Ankieta ma charakter anonimowy. Wszystkie odpowiedzi zostały przedstawione w formie uniemożliwiającej identyfikację autora, dlatego też prosimy o udzielenie szczerych i przemyślanych odpowiedzi.

Dziękujemy

Ocena organizacji projektu

Proszę o dokonanie oceny posługując się skalą ocen od 1 do 5, gdzie: 1 – bardzo niski, 2 – niski 3 – średni, 4 – wysoki, 5 – bardzo wysoki						
Obszar oceny		1	2	3	4	5
1.	Lokalizacja miejsca praktyk i możliwość dojazdu					
2.	Lokalizacja miejsca noclegu i możliwość dojazdu					
3.	Jakość warunków akomodacji (zakwaterowanie)					
4.	Jakość żywienia					
5.	Jakość świadczonych usług transportowych i pralniczych					
6.	Warunki pracy (pomieszczenia, wyposażenie, oświetlenie) – w miejscu odbywania praktyk – Piekarnia					
7.	Warunki pracy (pomieszczenia, wyposażenie, oświetlenie) – w miejscu odbywania praktyk – Cukiernia					

8.	Warunki pracy (pomieszczenia, wyposażenie, oświetlenie) – w miejscu odbywania praktyk – Młyn					
9.	Czas trwania praktyk (10 dni)					
10.	Godziny rozpoczęcia i zakończenia każdego dnia praktyk					
11.	Ocena promocji projektu					
12.	Wartość merytoryczna strony internetowej projektu					
13.	Dostęp do informacji o terminach i miejscach praktyk					
14.	Pomoc ze strony organizatorów na etapie rekrutacji					
15.	Pomoc ze strony organizatorów w trakcie praktyk					
16.	Pomoc ze strony organizatorów przy zakończeniu praktyk					
17.	Zawartość merytoryczna programu praktyk					
18.	Forma dzienników praktyk					
19.	Jakość materiałów szkoleniowych					
20.	Jakość oferowanej odzieży roboczej					

Ocena kompetencji i zaangażowania ze strony opiekunów praktyk

Proszę o dokonanie oceny posługując się skalą ocen od 1 do 5, gdzie: 1 – bardzo niski, 2 – niski 3 – średni, 4 – wysoki, 5 – bardzo wysoki						
Obszar – PIEKRNIA		1	2	3	4	5
1.	Przygotowanie opiekuna praktyk (wiedza merytoryczna/kompetencje dydaktyczne)					
2.	Metody pracy					
3.	Otwartość na zmiany w programie praktyk					
4.	Gotowość udzielania wyjaśnień					
5.	Dostosowanie trudności zadań do poziomu wiedzy i predyspozycji uczestników praktyk					
6.	Rozbudzenie zainteresowania omawianymi zagadnieniami					
7.	Aktywizowanie uczestników praktyk					

Proszę o dokonanie oceny posługując się skalą ocen od 1 do 5, gdzie: 1 – bardzo niski, 2 – niski 3 – średni, 4 – wysoki, 5 – bardzo wysoki						
Obszar – CUKIERNIA		1	2	3	4	5
1.	Przygotowanie opiekuna praktyk (wiedza merytoryczna/kompetencje dydaktyczne)					
2.	Metody pracy					
3.	Otwartość na zmiany w programie praktyk					
4.	Gotowość udzielania wyjaśnień					
5.	Dostosowanie trudności zadań do poziomu wiedzy i predyspozycji uczestników praktyk					
6.	Rozbudzenie zainteresowania omawianymi zagadnieniami					
7.	Aktywizowanie uczestników praktyk					
Proszę o dokonanie oceny posługując się skalą ocen od 1 do 5, gdzie: 1 – bardzo niski, 2 – niski 3 – średni, 4 – wysoki, 5 – bardzo wysoki						
Obszar – MŁYN		1	2	3	4	5
1.	Przygotowanie opiekuna praktyk (wiedza merytoryczna/kompetencje dydaktyczne)					
2.	Metody pracy					
3.	Otwartość na zmiany w programie praktyk					
4.	Gotowość udzielania wyjaśnień					
5.	Dostosowanie trudności zadań do poziomu wiedzy i predyspozycji uczestników praktyk					
6.	Rozbudzenie zainteresowania omawianymi zagadnieniami					
7.	Aktywizowanie uczestników praktyk					

Korzyści osobiste wynikające z udziału w projekcie

Proszę o dokonanie oceny posługując się skalą ocen od 1 do 5, gdzie: 1 – bardzo niski, 2 – niski 3 – średni, 4 – wysoki, 5 – bardzo wysoki						
Poziom spełnienia oczekiwań		1	2	3	4	5
1.	Nawiązanie kontaktów/współpracy z przedsiębiorcami z branży piekarsko-cukierniczej					
2.	Zwiększenie wiedzy z zakresu technologii, sprzętu i organizacji nowoczesnych przedsiębiorstw piekarsko-cukierniczych					
3.	Zdobycie praktycznych umiejętności zawodowych związanych z technologią piekarsko-cukierniczą w kompletnym systemie produkcji					
4.	Pozyskanie materiałów dydaktycznych do pracy z uczniami					
5.	Poznanie profesjonalnych maszyn i urządzeń stosowanych w branży piekarsko-cukierniczej					
6.	Pogłębienie ogólnej wiedzy z zakresu piekarsko-cukierniczego					
7.	Poznanie profesjonalnego słownictwa z branży piekarsko-cukierniczej					
8.	Poznanie nowych trendów w branży piekarsko-cukierniczej					
9.	Poznanie piekarzy, cukierników i młynarzy, możliwość obserwacji ich pracy					
10.	Pozyskanie doświadczenia w rzeczywistych warunkach pracy w branży piekarsko-cukierniczej w charakterze szeregowego pracownika					
11.	Poznanie profesjonalnych technik pracy w branży piekarsko-cukierniczej					
12.	Wymiana doświadczeń z innymi uczestnikami i uczestniczkami					
13.	Poszerzenie horyzontów					
14.	Wzrost poczucia własnego profesjonalizmu					
15.	Wzrost pewności siebie					

16.	Wykreowanie nowych pomysłów dotyczących metod pracy z młodzieżą						
17.	Poczucie optymizmu i zapału do pracy						
18.	Wzrost poczucia satysfakcji z pracy						
19.	Zwiększenie szans na uzyskanie awansu zawodowego						
20.	Wzmocnienie swojej pozycji w oczach przełożonych						
21.	Wzmocnienie swojej pozycji wśród współpracowników						
22.	Inne (jakie?)						

Czy w przyszłości zamierza Pani/Pan brać udział w jakichś formach doształcania i/lub doskonalenia (szkolenia, staże itp.)?

TAK NIE NIE WIEM

Dodatkowe uwagi, sugestie, propozycje, które pomogą zweryfikować działania przewidziane w ramach projektu, dostosowując je bardziej do potrzeb i preferencji uczestników

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

DZIĘKUJEMY ZA WYPEŁNIENIE ANKIETY

Charakterystyka zakładu pracy

Marek Szabelski, ekspert kluczowy

Maciej Szabelski, opiekun praktyk

Organizacja (struktura zakładu pracy)

W skład przedsiębiorstwa wchodzi dwa nowoczesnie wyposażone zakłady produkcyjne, które składają się z trzech głównych działów (technologiczny, socjalny i biurowy).

Kompleks Piekarnia Ciastkarnia Marek Szabelski składa się z 5 sekcji:

- ✓ magazynowej
- ✓ produkcyjnej
- ✓ socjalnej
- ✓ ekspedycyjnej
- ✓ biurowej

Sekcja magazynowa

Właściwie zorganizowana gospodarka magazynowa stanowi jeden z ważniejszych elementów, niezbędnych do sprawnego zarządzania przedsiębiorstwem. Jest to o tyle istotne, iż obiekty magazynowe stanowią jeden z podstawowych elementów infrastruktury logistycznej przedsiębiorstwa, przez który, w systemie ciągłym, następuje przepływ surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych pomiędzy klientami oraz dostawcami.

Procesy magazynowe zachodzące wewnątrz przedsiębiorstwa skupiają się przede wszystkim wokół czynności transportowych, przechowalniczych, przepływu informacji, jak i również zabezpieczenia wyrobów gotowych, a także zapewnienia odpowiedniej jakości zapasów. Dodatkowo, procesy zachodzące w tej części przedsiębiorstwa mają znaczący wpływ na: ograniczenie redukcji kosztów

ponoszonych przez przedsiębiorstwo, jak i utrzymywanie zapasów produktów gotowych, czy niewykorzystanych przestrzeni magazynowych. Dzięki właściwie zorganizowanej gospodarce magazynowej klient otrzymuje towar w wyznaczonym terminie, zgodny ze składaną specyfikacją oraz uzgodnionej cenie.

Wraz z rozwojem technik informatycznych na rynku pojawia się coraz więcej programów, których podstawowym przeznaczeniem jest odpowiednie zarządzanie ww. działem m.in. poprzez: eliminację zbędnych czynności manipulacyjnych, zapewnienie ciągłego przepływu informacji pomiędzy poszczególnymi działami organizacyjnymi przedsiębiorstwa (logistyka, produkcja, reklama, sprzedaż). Istotną zaletą automatycznych systemów informatycznych jest skrócenie czasu przepływu informacji pomiędzy poszczególnymi działami, a tym samym przyspieszenie procesów przyjmowania, składowania, wydawania oraz dokumentowania i archiwizacji poczynionych czynności magazynowych. W zależności od specyfiki przedsiębiorstwa może ono posiadać jeden lub też kilka pomieszczeń magazynowych, które ze względu na układ przestrzenny spełniają określone funkcje dostosowane do indywidualnych potrzeb przedsiębiorstwa⁷.

W literaturze przedmiotowej⁸ magazynem określa się zespół pomieszczeń, których zasadniczym celem jest magazynowanie/ przechowywanie dóbr materialnych (surowców, materiałów, półproduktów) czasowo wyłączonych z użycia, dysponujących wyodrębnioną przestrzenią oraz środkami ruchomymi przeznaczonymi do przemieszczania oraz ich obsługi.

^{7,11} Wasilewski M. 2004. Ekonomiczno-organizacyjne uwarunkowania gospodarowania zapasami w przedsiębiorstwach rolniczych. Wydawnictwo SGGW

W skład przedsiębiorstwa Piekarnia Cukiernia Marek Szabelski wchodzi 4 magazyny:

Magazyn surowców

Miejsce służące do przechowywania surowców wykorzystywanych do produkcji piekarniczo-cukierniczej. W magazynie tym przechowywane są: materiały spożywcze (olej, cukier, mąka, proszki do pieczenia itp.), służące do dalszej przeróbki, półprodukty i produkty gotowe. W magazynie surowców znajduje się wydzielona przestrzeń magazynowa wyposażona w układy chłodzące, niezbędne do przechowywania surowców z krótkim terminem przydatności (mleko, śmietana, masło itp.).

Magazyn opakowań

Miejsce przechowywania wszystkich opakowań papierowych, foliowych, plastikowych, kartonów itp.

Magazyn mączny

Magazyn mączny składa się z kompleksu 4 silosów (zbiornik ze stali nierdzewnej, zaopatrzonego w system wentylacyjny oraz kontroli temperatury), w których przechowywana jest mąka typu 500, 720 oraz 750. Zastosowanie metody nadmuchowej oraz elektronicznego systemu kontrolno-pomiarowego zapewnia dokładne i szybkie napełnianie silosów.

Magazyn wyrobów gotowych

W piekarni funkcję magazynu produktów gotowych pełni część spedycyjna zakładu. Natomiast w cukierni, wyroby gotowe przechowywane są w części magazynu wyposażonego w układ chłodzenia, zapewniając tym samym wysoką jakość oraz akceptowalność sensoryczną produktów.

Sekcja produkcyjna

Schemat organizacyjny działów produkcji:

Ciastownia

Dział piekarni zajmujący się przetwarzaniem surowców na półprodukty, tj.: rozczyny, zakwasy i ciasta. Główne wyposażenie ciastowni stanowią: młynki do surowców, przesiewacz do mąki, żurównia oraz mieszarka do sporządzania ciast itp.

Formiernia (odrabialnia)

Wydzielona część zakładu, w której dokonuje się dzielenia i kształtowania ciasta. Zasadnicze wyposażenie stanowią: stalowe stoły produkcyjne, sprzęty do formowania ciasta oraz dzielarki, wałkowiarki. W dziale tym znajduje się również zautomatyzowana linia technologiczna do produkcji produktów cukierniczo-piekarniczych.

Piecownia

Miejsce, w obrębie którego znajdują się piece piekarnicze przeznaczone do wypieku m.in. pieczywa. W pobliżu piecowni powinna znajdować się komora garownicza prowadząca do końcowej fermentacji lub też fermentowania.

Fermentownia

Wydzielona część zakładu, w której zachodzi fermentacja wcześniej ukształtowanych kęsów ciasta.

Deserownia

Zasadniczym wyposażeniem deserowni są: regały, stoły, szafy chłodnicze, drobny sprzęt (noże, woreczki do wyciskania kremów, stojaki cukiernicze itp.).

Myjnia

Pomieszczenie służące do mycia wszelkich naczyń i sprzętów, które używane są podczas produkcji. W skład zasadniczego wyposażenia wchodzi: wieszaki na sprzęt, zlewozmywaki, myjki ciśnieniowe oraz myjki ultradźwiękowe.

Sekcja socjalna

Sekcja socjalna została w pełni zaadoptowana do wymogów systemu HACCP. Pomieszczenia szatni „brudnej” i „czystej” oraz toalety i umywalnie są osobne dla

kobiet i mężczyzn. Umywalnie wyposażone są w prysznice oraz umywalki z ciepłą i zimną wodą. W pomieszczeniu tym znajduje się komplet środków czystości, które są niezbędne do zachowania higieny osobistej pracownika. Pokój „przerw” jest wyposażony w komplet urządzeń, niezbędnych do przygotowania oraz spożywania posiłków.

Sekcja ekspedycyjna

W dziale tym zachodzą wszystkie fizyczne czynności, których zasadniczym celem jest wydanie produktów gotowych z magazynu dla ustalonego odbiorcy wraz z potwierdzeniem przekazania dóbr przez wydającego i odbierającego. Proces ten jest operacją, która kończy proces magazynowania.

Do zasadniczych procesów w tym dziale zaliczyć należy:

- ✓ pakowanie oraz formowanie ustalonych jednostek transportowych, które wytworzone zostały w procesie kompletowania i nie zostały wcześniej spakowane i uformowane w fazie kompletacji.
- ✓ kontrola wydawania, której zasadniczym celem jest sprawdzenie wcześniej przygotowanego towaru z dokumentami wydania. Kontroli podlega kompletność przygotowanych jednostek transportowych. Załadunek środków transportu następuje na podstawie pozytywnego wyniku kontroli. Jednostki ładunkowe zostają grupowane w partie wydań według kierunków, tras i odbiorców

Sekcja biurowa

Głównym zadaniem tej sekcji jest prowadzenie: akt osobowych, ewidencji czasu pracy pracowników, spraw związanych z dyscypliną pracy, ewidencji delegacji służbowych, sprawozdawczości zatrudnienia, ewidencji zwolnień lekarskich w formie pisemnej i elektronicznej itp., jak i również do kompetencji tego działu należy opracowywanie projektów umów o pracę, sporządzanie świadectw pracy oraz prowadzenie pełnego spisu z natury.

Maszyny i urządzenia wykorzystywane w procesie produkcji w przedsiębiorstwie piekarniczo-cukierniczym

Marek Szabelski, ekspert kluczowy

Maciej Szabelski, ekspert cukiernictwa

Marcin Jagalla, ekspert piekarnictwa

Prawidłowy przebieg procesów technologicznych zachodzących w Piekarni Cukierni Marek Szabelski zapewniony jest przez innowacyjny i w pełni zmodernizowany park maszynowy. Podczas realizacji 2-tygodniowego programu praktyk uczestniczy mieli możliwość zapoznać się z organizacją, rozmieszczeniem oraz zasadą działania wszystkich urządzeń. Niniejsze opracowanie zawiera wykaz i stanowi krótką charakterystykę najważniejszych urządzeń znajdujących się w przedsiębiorstwie goszczącym.

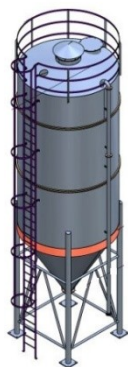
Silosy



Rys. 2 Silos zewnętrzny,
źródło: <http://expedientmeans.com/>

Silosy są jednym z nowocześniejszych i powszechnie stosowanych metod składowania mąki w przemyśle piekarniczym. Zastosowanie tego systemu wpływa m.in. na: likwidację tzw. rozkurzu mąki i skażenia pomieszczeń piekarni roztoczami znajdującymi się w mące, ograniczenie zapylenia pomieszczeń – wpływając tym samym na poprawę warunków pracy stanu zdrowotnego załogi, a także - obniżają koszty własne piekarni poprzez zmniejszenie zatrudnienia w dziale magazynowym.

Silosy wewnętrzne na mąkę, są to zbiorniki o kształcie prostopadłościanu lub walca zbudowane najczęściej ze stali nierdzewnej lub aluminium (a także – o ścianach z wielowarstwowej tkaniny zawieszanej na stalowym szkielecie) - o zróżnicowanej



Rys. 3 Silosy wewnętrzne,
źródło: <http://www.italmarco.pl/>

pojemności. Ze względu na modułową konstrukcję istnieje możliwość dobrania pod indywidualne potrzeby wielkości silosów stosownie do indywidualnych potrzeb i zainstalowanie ich praktycznie w każdym większym pomieszczeniu piekarni o standardowej wysokości. Zawarta w konstrukcji silosów instalacja transportu, wagi oraz elektroniczny system pomiarowy precyzyjny pomiar ilości mąki przekazywanej wprost do dzieży.

Niezależnie od posiadanych silosów na mąkę, w każdej piekarni powinien znajdować się magazyn workowy, w którym składowane są inne, sporadycznie używane gatunki mąk, tj.: mąka typu graham, mąka sitkowa, mąka razowa itp. Wymagania budowlane i instalacyjne pomieszczeń, w których przewidziane jest zainstalowanie silosów magazynowych na mąkę są analogiczne, jak dla magazynu workowego mąki.

Ilość mąki w silosie, ze względu na wbudowany czuły układ pomiarowy, kontrolowana jest w sposób ciągły umożliwiając optymalizację organizacji dostaw i sterowania zapasami w procesach logistycznych zakładu produkcyjnego. Mąka przechowywana jest w zbiornikach wykonanych ze stali nierdzewnej wyposażonych w system aktywnego napowietrzania. Istotnym aspektem związanym z budową silosów jest ich właściwe wykończenie. Powierzchnie wewnętrzne powinny być dokładnie wygładzone i pozbawione ostrych kątów, które mogłyby stać się przyczyną zbijania się surowca, jak i również zagrożeń mikrobiologicznych. Dużą zaletą zbiorników jest posiadanie systemu aktywnego napowietrzania z wykorzystaniem sprężonego powietrza. Zastosowanie tego systemu w istotnym stopniu wpływa na przyspieszenie procesu dojrzewania maki oraz zmniejszanie ryzyka wystąpienia tzw. leja, który tworzy się w momencie pobierania surowca do produkcji.

Zbiorniki wykorzystywane w piekarnictwie

Żuownik



Jest urządzeniem przeznaczonym do produkcji oraz przechowywania biologicznie aktywnych luźnych zakwasów chlebowych. Proces fermentacji rozpoczyna się poprzez dodanie kultur starterowych do mieszaniny wody technologicznej i mąki żytniej rozpoczyna się w maceczniku lub oddzielnej dzieży. Dojrzały żur z macecznika przelewamy do żuownika

Rys. 4 żuownik,
źródło: <http://bakerlink.pl/>

i przerabiamy zgodnie ze obowiązującym w przedsiębiorstwie schematem technologicznym. Po zakończonej fermentacji żuownik automatycznie chłodzi żur. Dojrzały żur pobieramy grawitacyjnie poprzez zawór klapowy lub za pomocą pompy wirnikowej z wykorzystaniem modułu wagowego. Żuownik to zbiornik dwupłaszczowy, wykonany ze stali nierdzewnej z mieszadłem, wyposażony w układy grzewczy i chłodzący gwarantujący uzyskanie produktu najwyższej jakości z możliwością przechowywania nawet przez 48 godzin od zakończenia dojrzewania. Za prawidłową pracę żuownika odpowiada mikroprocesorowy sterownik.

Wykorzystanie żuownika w produkcji przyczynia się do otrzymania produktu charakteryzującego się jednorodną strukturą, porowatością oraz wysoką elastycznością^{9,10}.



Rys. 5 Pszennik,
źródło <http://www.bagmasz.com/>

Pszennik

Jest urządzeniem ułatwiającym przygotowanie luźnej podmlody wykorzystywanej w różnych technologiach przygotowania ciast pszennych. Zastosowanie w produkcji

luźnych podmlód wpływa na znaczne ułatwienie zróżnicowania wypieków. Proces wytwarzania

⁹ <http://www.italmarco.pl/> (stan 10/11/2014)

¹⁰ <http://www.bagmasz.com/> (stan 10/11/2014)

podmłody odbywa się dwuetapowo. Po wstępnym ukwaszeniu środowiska przygotowywana jest właściwa podmłoda. Konstrukcja zbiornika urządzenia i jego wyposażenie są analogiczne do konstrukcji żurownika. Odmiennym elementem roboczym urządzenia jest mieszadło wraz z napędem. Jego ukształtowanie oraz odpowiednio dobrane obroty zabezpieczają przed wypłukiwaniem i niszczeniem glutenu. Zapewnione jest szybkie powstanie jednorodnej mieszaniny wody i mąki w fazie mieszania, zaś w fazie fermentacji i przechowywania powoduje intensywną wymianę ciepła, gwarantując jednakową temperaturę w całej masie. Dzięki zastosowaniu odpowiedniej budowy nie występuje opadanie drobin mąki z zawiesiny na dno zbiornika. Urządzenie do przygotowania podmłody sterowane jest za pomocą mikroprocesorowego terminalu. Sterownik realizuje stabilizację temperatury w fazie dojrzewania i magazynowania oraz kontroluje czas trwania fermentacji.

Drożdźownik

Urządzenie umożliwiające przygotowanie i przechowywanie mlecza z drożdży suchych lub prasowanych. Zastosowanie urządzenia w znacznym stopniu obniża ilość drożdży stosowanych do ciast, zapewniając jednocześnie oczekiwaną, wysoką jakość produktu. Drożdźownik, zastosowany w przedsiębiorstwie umożliwia szybką rehydratację i namnożenie komórek drożdży. Przy zachowaniu odpowiednich parametrów umożliwia wysoką (ok 50%) oszczędność drożdży. Drożdźowniki charakteryzują się doskonałą wytrzymałością mechaniczną zapewniającą wysoką trwałość i bezpieczne użytkowanie. Materiały, z których zostały wykonane spełniają najwyższe wymagania w przemyśle spożywczym. Układ chłodzenia daje gwarancję uzyskania mlecza drożdżowego najwyższej jakości z możliwością przechowywania nawet do 72 godzin¹¹.

¹¹ <http://www.bagmasz.com/> (stan 10/11/2014)

Komora fermentacyjna



Rys. 6 komora fermentacyjna
Źródło: <http://kiev.all.biz/>

Komora dwudrzwiowa przeznaczona do fermentacji ciasta przed wypiekiem, zapewniająca idealne warunki do rozrostu ciasta. Wykonana w wersji o podwyższonym standardzie. Szczególnie przydatna w wąskich pomieszczeniach produkcyjnych. Zespół do produkcji pary oraz kanały rozprowadzające powietrze i parę wykonane są ze stali nierdzewnej INOX. Elementy konstrukcyjne komory i ściany wykonane są z aluminium malowanego na biało. Drzwi komory złożone z 4 elementów stalowych profilowanych wykonane w całości ze stali nierdzewnej INOX. Drzwi wyposażone w automat samo-domykający, umieszczony w środkowej części.

Komora dwudrzwiowa przeznaczona do fermentacji ciasta przed wypiekiem, zapewniająca idealne warunki do rozrostu ciasta. Wykonana w wersji o podwyższonym standardzie. Szczególnie przydatna w wąskich pomieszczeniach produkcyjnych. Zespół do produkcji pary oraz kanały rozprowadzające powietrze i parę wykonane są ze stali nierdzewnej INOX. Elementy konstrukcyjne komory i ściany

Schładzacz i dozowniki wody

Schładzacz wody



Rys. 7 Automatyczny schładzacz wody,
źródło: <http://www.italmarco.pl/>

Stabilne prowadzenie ciast wymaga nie tylko wysokiej jakości sprzętu i dobrych technologii lecz również odpowiednich warunków otoczenia. Wysoka temperatura na zewnątrz oraz w piekarni powoduje nagrzewanie się wody technologicznej, co może skutkować szybkim przypaleniem się ciasta, aby temu zapobiec w zakładach piekarniczych montowane są schładzacz wody. Urządzenie na własnej podstawie i na kółkach. Pobór wody schłodzonej odbywa się automatycznie przez mieszalnik - dozator do wody. Urządzenie pracuje w zakresie temperatur: od + 25 do + 3°C. Zbiornik wewnętrzny oraz elementy strukturalne wykonane są ze stali nierdzewnej. Zbiornik zewnętrzny izolowany jest pianką poliuretanową przeciwdrobinową. Schładzacz napęlnia się po każdym poborze wody automatycznie. Zbiornik zawsze jest pełen, jednak woda schłodzona miesza się ze świeżo napuszczoną. Zaletą stosowania schładzaczy

schłodzonej odbywa się automatycznie przez mieszalnik - dozator do wody. Urządzenie pracuje w zakresie temperatur: od + 25 do + 3°C. Zbiornik wewnętrzny oraz

zbiornikowych jest dostępność wody (w litrach odpowiadających pojemności zbiornika) zawsze w takiej samej, stałej temperaturze. Jest to dość ważne w przypadku precyzyjnie prowadzonych ciast. Wadą schładzaczy zbiornikowych jest mała „wydajność godzinowa” i, w przypadku dużego zapotrzebowania na wodę, konieczność zakupu dużej instalacji ze zbiornikiem zabezpieczającym zapotrzebowanie na wodę co najmniej na 2-3 h ciągłego cyklu produkcyjnego.¹²

Piece piekarnicze



Rys. 8 Piec wsadowy,
Źródło: <http://www.toreuse.pl/>

Piec wsadowy

Jest to piec, w którym szybko i z łatwością można przygotować wiele różnych produktów, dzięki genialnie prostemu systemowi cyklotermicznego ogrzewania wpływającego na równomierne rozłożenie temperatury na całej powierzchni komory wypiekowej. Dzięki zastosowaniu 2 generatorów pary możliwe jest szybkie osiągnięcie zadanej temperatury wypieku.

Piec obrotowy



Rys. 9 Piec obrotowy rotor
techno,
źródło: <http://www.italmarco.pl/>

Jest to piec konwekcyjny, do którego wprowadza się wielopoziomowy wózek z blachami, na których znajduje się przeznaczony do wypieku produkt. Wózek jest podtrzymywany i obracany wokół własnej osi przy pomocy elektromechanicznego systemu, w jaki wyposażony jest piec. Wypiek następuje poprzez przejście wokół produktu nagrzanego powietrza pochodzącego z wymiennika ciepła spalinowego lub zasilanego elektrycznie. Powietrze wprawione w ruch wentylatorem przechodzi przez wymiennik i zostaje wprowadzone do komory wypiekowej przez regulowane, pionowe usytuowane

¹² Anonim. Metody zapobiegania "przepalania" ciast w okresie letnim, Metody zapobiegania przepalania ciast w okresie letnim, Przegląd Piekarniczo czukierniczy, 2011,5.

szczeliny, zlokalizowane w tylnej części komory, kierując strumień ciepłego powietrza w stronę wózka. Z przeciwnej strony komory, przez inną szczelinę jest zasysane powietrze, również przy pomocy wentylatora i wysyłanie do wymiennika ciepła. W ten sposób powietrze do wypieku przemieszcza się w obiegu zamkniętym, niezależnym od obiegu spalin.

Wałkownica



Rys. 10 wałkownica ciasta,
źródło: <http://www.rondo-online.com/>

Urządzenie wykorzystywane zarówno w produkcji cukierniczej, jak i piekarniczej. Działanie urządzenia oparte jest na rozwałkowywaniu ciasta na płaty o odpowiedniej, wcześniej zadanej grubości. Możliwość wałkowania ciast kruchych, drożdżowych oraz półfrancuskich. W skład urządzenia wchodzi: korpus wałkowarki, zespół: napędowy i sterujący, stół taśmowy. Urządzenie wyposażone jest w dźwignię umożliwiającą ręczne sterowanie procesem wałkowania. Konstrukcja wykonana jest ze stali nierdzewnej. Ma gładkie powierzchnie i praktycznie nie widoczne wkręty i śruby. Wszystko to, wraz z sprawdzony system zgarniaczy, sprawia, że czyszczenie maszyny jest bardzo szybkie i łatwe.

Linia do bułek



Rys. 11 Linia do bułek Koenig
<http://www.koenigusa.com/>

Linia do bułek Koenig skonstruowane są według najnowszych trendów w technologii piekarniczej. Urządzenie umożliwia bardzo dużo zakres produkcji, np.: bułek okrągłych, formowanych, znakowanych, wydłużanych lub spłaszczanych. Dlatego

w zależności od typu urządzenia, kęsy ciasta zostają

przekazane do indywidualnych części maszyny. Ciasto dostarczone do jednostki głównej jest porcjowane, dzielone a następnie posypane mąką. Taśma wylotowa jednostki głównej przekazuje, wcześniej uformowane, kęsy ciasta do rolki wydłużającej lub bezpośrednio do korytek garowni. Okrągłe kęsy ciasta o maksymalnej wadze do 125g spadają na taśmę dolną rolki wydłużającej. Płyta spłaszczająca jest umieszczona w pobliżu dolnej taśmy do produkcji wydłużonych kęsów ciasta. Taśma dolna rolki wydłużającej automatycznie przekazuje kęsy ciasta do korytek garowni. Korytka, które są przymocowane do ogniw łańcucha, przekazują kęsy do garowni, w której następuje proces garowania. Po zakończonym procesie, produkty spadają z korytek na taśmę doprowadzającą i są następnie przekazywane do kolejnych części urządzenia. Kęsy ciasta są znakowane wymaganą znakownicą w stacji znakującej. W stacji formującej zamontowanej na taśmie dolnej, kęsy ciasta mogą być formowane dalej na potrzebę oczekiwanego produktu, np. bułki wydłużone lub spłaszczone. Jednostka odkładająca ustawia uformowane lub znakowane półgotowe produkty na blachach piekarniczych. Odstępy między poszczególnymi rzędami kęsów ciasta na blachach piekarniczych mogą być modyfikowane i ustawiane według potrzeb w zależności od produktu.

Linia do chleba



Rys. 12 Linia do chleba Koenig
<http://www.koenigusa.com/>

Linia produkcyjna służąca do ważenia i formowania bochenków chleba, które spełniają największe wymagania klientów. Bezstresowe procedury dzielenia i zaokrąglania można zastosować do wszystkich gatunków chleba. Podstawowy moduł składa się z wywrotnicy wraz ze zintegrowanym zgarniaczem do ciasta, który ułatwia rozładunek dzieży z bardzo luźnych ciast. Opatentowany system grawitacyjny dzielący ciasto, zawiera moduł ważący kęsy w sposób elektroniczny, co sprawia, że kęsy dzielone są równo i przy tym delikatnie. Wstęga ciasta jest formowana wyłącznie w sposób grawitacyjny, za pomocą ruchomego dna leja. To innowacyjne rozwiązanie

sprawia, że czas rozrostu ciasta nie ma wpływu na poprawność wagi kęsa. Dzielenie ciasta odbywa się poprzez swobodne wypływanie ciasta przez szczelinę tworzącą się w dnie leja. Wagę ciasta jak i szerokość wstęgi ustawia się tylko raz na początku pracy w programie produktu za pomocą dotykowego panelu kontrolnego. Następnie ciasto opada na taśmę transportującą i jest przenoszone do modułu ważącego. Kiedy osiąga żadaną wagę gilotyna odcina kęsy, bez użycia sił ssących. Wielką zaletą dzielarki jest możliwość tworzenia pełnego wachlarza produktów (pieczywo żytnie, razowe, wieloziarniste, orkisz jak i mieszane). Nawet połowa tego asortymentu nie może być produkowana na dzielarkach objętościowych, gdyż lepkość tych ciast uniemożliwia normalną pracę tych urządzeń. W przypadku dzielarek tłokowych w 90% konieczna jest zmiana receptury ciasta na mniej wydajną. Powstaje wówczas również potrzeba dozowania tak zwanych polepszaczy, które w znacznym stopniu podrażają koszty surowca. Przy zastosowanej linii nie ma takiej potrzeby, tak więc wypracowane przez lata receptury nie ulegają zmianie. Mimośrodowe urządzenie zaokrąglające wykonane jest z higienicznych materiałów. Nadaje kęsom okrągły kształt w sposób delikatny - tak jak przy zaokrąglaniu ręcznym. Z zaokrąglarki mimośrodowej taśmy transportowe mogą przenosić kęsy do następnej stacji, na przykład do międzygarowni. Natomiast ze względu na specjalny projekt linii, która traktuje ciasto niezwykle delikatnie, w większości przypadków użycie międzygarowni nie jest konieczne. W takim przypadku, można dokonać natychmiastowej obróbki ciasta - ręcznie lub też przy użyciu jakiegokolwiek wydłużarki. Jako opcję można zastosować taśmę bezpośredniego transferu, aby ominąć zaokrąglarkę i odłożyć kęsy do form wypiekowych¹³.

¹³ <http://www.linie-do-chleba.pl/> (stan 11/11/2014)

Mieszarki i ubijarki do ciast



Rys. 13 Mieszadło źródło
www.bagmasz.com/

przy niewielkiej ich ilości w dzieży. Zastosowane elektroniczne systemy sterowania pozwalają na zaprogramowanie dowolnego cyklu pracy i zachowanie go w pamięci mieszarki. Dodatkowym rozwiązaniem stosowanym w mieszarkach jest pomiar temperatury ciasta znajdującego się w dzieży. Materiał, z którego wykonane są elementy mające kontakt ze składnikami i gotowym ciastem wykonane są ze stali kwasoodpornej.

Mieszarka służy do przygotowania ciasta do wypieku pieczywa. Najbardziej rozpowszechnionym sposobem wykonywania ciast jest mieszanie składników potrzebnych do produkcji pieczywa w mieszarkach spiralnych. Są one nowoczesnymi urządzeniami wykorzystywanymi do mieszania wszystkich rodzajów ciast. Spiralny kształt mieszadła zapewnia intensywną i wydajną pracę a także uzyskanie najlepszych parametrów technologicznych

ciasta poprzez napowietrzenie i spulchnienie wraz z dokładnym wymieszaniem składników, nawet

Temperówka czekolady



Rys. 14 Urządzenie do temperowania jest czekolady
źródło: mistrzbranzy.pl

Jest to uniwersalne urządzenie do rozpuszczania i temperowania czekolady i polew czekoladowych. W zależności od zastosowanego wyposażenia umożliwi oblewanie całych produktów jak również tylko spodów i ich dekorowanie liniami prostymi lub w "zig - zag". System ogrzewania zbiornika z czekoladą sterowany elektronicznie co umożliwi utrzymanie czekolady w stanie płynnym o zadanej temperaturze przez nieograniczony okres czasu. Z systemem grzania połączona jest pompa ślimakowa, której wydajność jest regulowana za pomocą falownika. Dzięki zastosowaniu elektrycznego systemu schładzania czekolady istnieje możliwość temperowania

czekolady przy określonej temperaturze. Istotną zaletą urządzenia jest zaimplementowany system sterowania wibracyjnym stołem do produkcji pralin.

Tunel chłodniczy



Rys. 15 Tunel chłodniczy
źródło www.colosus.pl

Tunel chłodniczy Colosus to innowacyjny tunel chłodniczy. Ze względu na innowacyjne rozwiązania konstrukcyjne 2 metrowy tunel zastępuje tradycyjne 12-16 metrowe tunele chłodnicze. Sterowanie tunelem jest zintegrowane ze sterowaniem oblewarki do czekolady VENONA bądź może być niezależne, co z kolei pozwala zastosować go do oblewarek innych producentów. Ergonomiczna budowa,

wydajność na poziomie 1-2 ton na dobę sprawia, że staje się bez konkurencyjny w stosunku do tradycyjnych tuneli chłodniczych zajmujących minimum 12m² powierzchni. Unikatowa budowa sprawia, że energia elektryczna zużyta do chłodzenia powierzchni czynnej tunelu przetworzona na energię cieplną może być zastosowana do ogrzewania hali produkcyjnej cukierni w zimie¹⁴.

¹⁴ <http://enigma.przeworsk.pl/> (stan 11/11/2014)

Prawa i obowiązki uczestników praktyk

Marek Szabelski, ekspert kluczowy

Maciej Szabelski, ekspert cukiernictwa

Marcin Jagalla, ekspert piekarnictwa

Wiesław Kuropatwa, ekspert młynarstwa

Organizator projektu zapewniał:

- ✓ Transport uczestników do miejsca odbywania praktyk.
- ✓ Zakwaterowanie i wyżywienie w hotelu na czas realizacji praktyk.
- ✓ Profesjonalny strój roboczy i niezbędne do realizacji praktyk akcesoria.
- ✓ Dziennik praktyk, służący do ciągłej archiwizacji wykonywanych czynności.
- ✓ Zwrot kosztów dojazdu na podstawie okazanych biletów lub do ich wysokości (na podstawie wniosku o refundację kosztów dojazdu - załącznik do umowy).
- ✓ Zaświadczenie potwierdzające ukończenie praktyk – uczestnik otrzyma zaświadczenie po zakończeniu praktyk (udział, w co najmniej 80% godzin zajęć) i wypełnieniu testu końcowego.

Obowiązki uczestników:

Uczestnicy zobowiązani są do:

- ✓ Przedstawienia niezbędnych (podanych wcześniej) dokumentów celem potwierdzenia ich: wykształcenia, kwalifikacji zawodowych i pedagogicznych.
- ✓ Zapoznania się, akceptacji i przestrzegania wszystkich zapisów umowy uczestnictwa w projekcie „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
- ✓ Przestrzegania wszelkich zasad obowiązujących na poszczególnych etapach realizacji projektu w szczególności uwzględniając zasady BHP i Ppoż.
- ✓ Noszenia odzieży ochronnej podczas trwania praktyki.

-
- ✓ Nieopuszczania miejsca praktyk lub oddalania się od grupy bez wcześniejszej zgody Opiekuna Praktyk.
 - ✓ Posiadania przy sobie, w każdym dniu praktyk, dzienniczka praktyk oraz dokumentu potwierdzającego tożsamość uczestnika.
 - ✓ Uczestniczenia, w prowadzonych w ramach projektu, zajęciach zgodnie z przedstawionym na początku realizacji praktyk harmonogramem. Praktyki uważa się za zaliczone, jeżeli absencja uczestnika na praktykach nie była większa niż 20%.
 - ✓ Każdorazowego potwierdzenia swojej obecności na zajęciach poprzez podpisanie listy obecności własnoręcznym podpisem.
 - ✓ Wypełnienia ankiet monitorujących przeprowadzonych w ramach projektu.

Wskazówki dla uczestników praktyk

Marek Szabelski, ekspert kluczowy

Maciej Szabelski, ekspert cukiernictwa

Marcin Jagalla, ekspert piekarnictwa

Wiesław Kuropatwa, ekspert młynarstwa

Przed praktykami

Przed rozpoczęciem praktyk uczestnicy mają obowiązek zastanowić się nad swoimi oczekiwaniami względem zajęć. Nauczyciele szkół zawodowych powinni zabrać z sobą na miejsce praktyk aktualnie obowiązującą podstawę programową i rozkłady materiałów nauczanych przedmiotów zawodowych. Minimum tydzień przed praktykami osoby zakwalifikowane do udziału w projekcie są zobowiązani do podanie rozmiarów odzieży oraz nr buta celem najlepszego dopasowania ubiorów roboczych do sylwetki.

Przed przyjazdem na praktyki uczestnicy praktyk otrzymają (drogą elektroniczną) od pracowników Biura Projektu materiały z informacjami dotyczącymi projektu oraz firm, w których będą się odbywały praktyki, z którymi powinni się zapoznać przez przyjazdem.

Podczas trwania praktyki

Uczestnik najpóźniej w dniu rozpoczęcia praktyk jest zobowiązany do ustalenia z Opiekunami praktyk dopuszczalnego na terenie firmy sposobu gromadzenia dokumentacji, informacji w formie zdjęć oraz nagrań. Podczas pierwszego dnia uczestnicy przeszkoleni zostali z: BHP, Ppoż, jak i również z przepisami i zasadami obowiązującymi w przedsiębiorstwie.

Uczestnicy praktyk zobowiązani zostali do stosowania się do przepisów obowiązujących w zakładach, w których będą odbywać się praktyki, jak i również do

wykonywania poleceń zgodnie ze wskazówkami i instrukcjami przekazywanymi przez opiekunów praktyk.

Prowadzenie Dziennika Praktyk

W celu lepszego usystematyzowania zdobytej wiedzy Dziennik praktyk powinien być wypełniany codziennie, każdorazowo po zakończonych zajęciach.

Karta przebiegu praktyk – służy do archiwizacji wszystkich czynności wykonywanych w czasie praktyki, ze szczególnym uwzględnieniem dnia i godziny.

Kolumna „Wnioski własne odnośnie przebiegu praktyk” – miejsce do zapisywania własnych spostrzeżeń wyciągniętych na podstawie realizowanych czynności.

Karta „Autoewaluacja” - służy do lepszego usystematyzowania zdobytych umiejętności.

Dzienniczek praktyk

ZADANIE 1: REALIZACJA PRAKTYK

Projekt: „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych

Termin realizacji praktyk _____

Miejsce realizacji praktyk _____

Nazwisko i imię

Uczestnika/czki _____

LISTA OBECNOŚCI

L.p.	data realizacji praktyk (dzień-miesiąc-rok)	Czytelny podpis uczestnika/czki
1		
2		
3		
4		
5		
6		

Czytelny podpis opiekuna/opiekunki praktyk: _____

Czytelny podpis eksperta kluczowego: _____

Karta przebiegu praktyk

TYDZIEŃ I

Dzień I Miejsce odbywania praktyki: _____

Data (dzień-miesiąc-rok) _____ Czas praktyk: 8 h

Przewidziany do realizacji zakres tematyczny:

- ✓ Przedstawienie programu praktyk
- ✓ Przedstawienie opiekunów
- ✓ Wydanie strojów, oraz materiałów pomocniczych
- ✓ Szkolenie BHP
- ✓ Zwiedzanie zakładów piekarni, cukierni oraz lodziarni z instruktążem przy poszczególnych urządzeniach
- ✓ Przejazd do sklepów firmowych i prezentacja technik sprzedaży produktów

Data i godzina	Opis wykonanej praktyki	Wnioski własne odnośnie przebiegu praktyki

Czytelny podpis uczestnika /czki praktyk: _____

Czytelny podpis opiekuna/opiekunki praktyk: _____

AUTOEWALUACJA DZIEŃ I

Zdobyta wiedza, nabyte umiejętności i kompetencje podczas realizacji praktyk.	
Możliwości zastosowania zdobytej wiedzy oraz nabytych umiejętności w codziennej pracy nauczyciela/ instruktora.	
Uwagi, obserwacje oraz wnioski uczestnika co do realizowanego programu praktyk.	

Czytelny podpis uczestnika /czki praktyk: _____

Czytelny podpis opiekuna/opiekunki praktyk: _____

Dzień II Miejsce odbywania praktyki: _____

Data (dzień-miesiąc-rok) _____ Czas praktyk: 8 h

Przewidziany do realizacji zakres tematyczny:

- ✓ Przedstawienie programu praktyk
- ✓ Przedstawienie opiekunów
- ✓ Wydanie strojów, oraz materiałów pomocniczych
- ✓ Szkolenie BHP
- ✓ Zwiedzanie zakładów piekarni, cukierni oraz lodziarni z instruktązem przy poszczególnych urządzeniach
- ✓ Przejazd do sklepów firmowych i prezentacja technik sprzedaży produktów

Data i godzina	Opis wykonanej praktyki	Wnioski własne odnośnie przebiegu praktyki

Czytelny podpis uczestnika /czki praktyk: _____

Czytelny podpis opiekuna/opiekunki praktyk: _____

AUTOEWALUACJA DZIEŃ I

Zdobyta wiedza, nabyte umiejętności i kompetencje podczas realizacji praktyk.	
Możliwości zastosowania zdobytej wiedzy oraz nabytych umiejętności w codziennej pracy nauczyciela/ instruktora.	
Uwagi, obserwacje oraz wnioski uczestnika co do realizowanego programu praktyk.	

Czytelny podpis uczestnika /czki praktyk: _____

Czytelny podpis opiekuna/opiekunki praktyk: _____

AUTOEWALUACJA

Jak wpłynie 10 dni odbytych praktyk na Pan/i pracę zawodową ?

Ograniczenia, które mogą wystąpić przy wdrażaniu zdobytej wiedzy i nabytych umiejętności i kompetencji.

Sugestie dotyczące modyfikacji realizowanego programu praktyk.

Opinia eksperta kluczowego

Czytelny podpis eksperta kluczowego: _____

WIZYTACJE

Lp.	Zakres wizytacji	Data	Imię i nazwisko oraz stanowisko wizytującego	Podpis

WYMAGANIA OGÓLNE DLA POMIESZCZENIA, STANOWISKA PRACY I PRACOWNIKA.

Daniel Jakubas, ekspert BHP

Agnieszka Jakubas, ekspertka BHP

Wymagania ogólne dla pomieszczenia, stanowiska pracy i pracownika:

Podłoga - z materiałów gładkich, trwałych, zmywalnych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków dezynfekcyjnych oraz bez progów pomiędzy pomieszczeniami.

Ściany pomieszczeń - powinny być łatwo zmywalne i umożliwiające dezynfekcję. W pomieszczeniach wymagających częstej dezynfekcji lub utrzymania aseptyki ściany na całej wysokości powinny być wyłożone płytkami z materiałów gładkich, trwałych, zmywalnych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków dezynfekcyjnych.

Kubatura - minimum 13m^2 wolnej objętości pomieszczenia na jednego pracownika.

Powierzchnia robocza - minimum 2m^2 wolnej powierzchni podłogi (niezajętej przez urządzenia, sprzęt itp.) na jednego pracownika.

Rozmieszczenie urządzeń, szaf - takie, aby przejścia między nimi wynosiły:

- 75 cm - w przypadku jednego pracownika (w uzasadnionych przypadkach dopuszcza się 50 cm),
- 100 cm - w przypadku ruchu dwukierunkowego.

Drogi transportowe:

- $b = a + 30\text{ cm}$ - dla ruchu jednokierunkowego,
- $b = 2a + 60\text{ cm}$ - dla ruchu dwukierunkowego,

gdzie: a - szerokość ładunku niesionego przez pracownika b - szerokość drogi

transportowej

Szerokość dróg transportowych, wykorzystywanych do transportu bezsilnikowymi środkami transportu (wózki do transportu chorych, wózki dla osób niepełnosprawnych), powinny być zgodne z Polską Normą.

UWAGA:

Jeżeli drogi komunikacyjne są jednocześnie drogami ewakuacyjnymi, to ich szerokość nie może być mniejsza niż 140 cm lub 120 cm, jeżeli są przeznaczone do ewakuacji nie więcej niż 20 osób.

Oświetlenie

- naturalne dzienne, najlepiej górne, w przypadku oświetlenia bocznego (okna) powinien być zachowany stosunek wielkości powierzchni okien w świetle ościeżnic do powierzchni podłogi jak 1:8 (to znaczy 1 m okna na 8 m podłogi).
- sztuczne (elektryczne) - w zależności od rodzaju pracy minimum:
 - ✓ sala produkcji pieczywa - 200 lx,
 - ✓ korytarze w całym budynku - 100 lx.

Wentylacja - naturalna. W każdym pomieszczeniu powinien być indywidualny kanał wentylacji grawitacyjnej wyprowadzony ponad dach i zapewniający 1,5 krotną wymianę powietrza na godzinę.

Temperatura - pomieszczenie pracy piekarza najczęściej ma temperaturę powyżej 50°C.

Stanowisko pracy

Przez stanowisko pracy rozumie się przestrzeń pracy wraz wyposażeniem w środki i przedmioty pracy, w której pracownik lub zespół pracowników wykonują pracę. Stanowisko pracy powinno spełniać podstawowe wymogi w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Organizacja stanowiska pracy

Prawidłowa i racjonalna organizacja pracy wpływa na zwiększenie wydajności przy jednoczesnym zmniejszeniu zagrożenia pracownika dzięki zastosowaniu

odpowiedniej ochrony przed czynnikami niebezpiecznymi (urazowymi), szkodliwymi i uciążliwymi (hałas, oświetlenie, mikroklimat, duże i zbędne obciążenie pracownika). Stanowisko pracy powinno w przypadkach koniecznych mieć oprzyrządowanie pomocnicze (urządzenia podnoszące, transportowe, narzędzia specjalne itp.). Rozmieszczenie wyposażenia powinno zapewniać bezpieczne wykonanie czynności. Na prawidłową organizację stanowiska pracy ma wpływ:

- Prawidłowo rozmieszczona aparatura terapeutyczna i urządzenia na stanowisku pracy.
- Wyposażenie pomieszczeń w narzędzia i środki umożliwiające utrzymanie higieny pracy.
- Kolejność i metody wykonywania czynności.
- Rytmika i czas pracy.
- Sposób przestrzennego powiązania z innymi stanowiskami pracy.
- Warunki środowiska działające na środowisko pracy.

Zakres obowiązków piekarza-cukiernika (z uwzględnieniem stanowiska dla osób niepełnosprawnych)

Do zakresu obowiązków piekarza/cukiernika należą czynności związane zarówno z przygotowaniem ciasta, jak i samym wypiekiem pieczywa.

Pracownik:

- Odmierza poszczególne składniki (np.: mąkę, drożdże, jaja, tłuszcze, mleko, itp. oraz dodatki np.: sól, cukier, przyprawy) potrzebne zgodnie z recepturą do przygotowania: rozczynu (rzadkie ciasto), ciast, farszu (wypełniaczy) oraz lukru - używając wagi i odpowiednich skalowanych naczyń.
- Wyrzuca z opakowań składniki do maszyny miksującej lub kociołka do mieszania.
- Wałkuje, tnie i nadaje kształt ciastu.
- Ponadto pracownik zatrudniony na stanowisku piekarza:
 - ✓ Umieszcza ciasto w rondlach, brytfannach, formach lub na blachach,
 - ✓ Nadzoruje pieczenie,
 - ✓ Stosuje glazurę cukierniczą, lukier lub inne wykończenie upieczonego pieczywa,
 - ✓ Czyści wykorzystywane maszyny i sprzęta stanowisko pracy.

Zabronione jest wykonywanie przez piekarza napraw i remontów pieców oraz maszyn i urządzeń piekarskich. Pracownik odpowiada za wykonanie pracy w terminie, zgodnie z procedurami i recepturami w wymaganej jakości.

Wyposażenie stanowiska pracy

Piekarnia jest wyposażona w następujące maszyny i urządzenia piekarskie:

- piec piekarniczy wsadowy,
- piec piekarniczy obrotowy,
- dozownik wody,
- zbiornik do fermentacji,
- maszyny miksujące,
- komora garownicza,
- zgrzewarka,
- linia do bułek Combi Line,
- linia do chleba Ceres 2.0 S walcarka,
- centrala dozująca WP30,
- schładzacz wody,
- zbiornik do produkcji żuru,
- zbiornik do produkcji mlecza drożdżowego,
- zbiornik do produkcji kwasu chlebowego,
- młynek wilk,
- komory chłodnicze,
- nadziewarka do pączków,
- elektryczna smaźalnia do pączków,
- maszyna do ciastek Multidrop,
- nadziewarka do bułek,
- miesiarki,
- wywrotnice do masy ciastowej,
- krajalnica taśmowa półautomatyczna do chleba,
- młynek do bułki tartej,
- ubijaczka do kremu,
- pasteryzator.

Piekarz, wykorzystuje w pracy także:

- mikser,
- kociołek do mieszania i do gotowania na parze,
- szczotki, łopatkę, szpatułki i pędzle, noże,
- wałki, miski i sitka,
- wagi (szalkowe, uchylne i pomostowe),
- formy do wycinania,

Stosowane ochrony indywidualne na stanowisku pracy piekarz-cukiernik (z uwzględnieniem stanowiska dla osób niepełnosprawnych)

- czepek biały, chusta lub czapka biała
- komplet piekarniczy (białe spodnie i bluza),
- fartuch przedni tkaninowy,
- rękawice żaro-ochronne (dyżurne),
- rękawice tekstylne,
- fartuch przedni wodochronny,
- półmaska przeciwpyłowa (według potrzeb).

Organizacja pracy

Na stanowisku pracy powinny się znajdować instrukcje dotyczące:

- Obsługi maszyn i innych urządzeń technicznych,
- Postępowania z materiałami szkodliwymi dla zdrowia i niebezpiecznymi,
- Udzielania pierwszej pomocy,
- Zasad postępowania w razie powstania nieprzewidzianych sytuacji powodujących poważne zagrożenia dla pracowników.

Instrukcje powinny określać:

- Czynności do wykonania przed rozpoczęciem danej pracy,
- Zasady i sposoby bezpiecznego wykonywania danej pracy,
- Czynności do wykonywania po jej zakończeniu,
- Zasady postępowania w sytuacjach awaryjnych stwarzających zagrożenia dla życia lub zdrowia pracowników.

Wymagany jest regulamin określający zasady higieny i bezpiecznej pracy w pomieszczeniach wzmożonego ryzyka czynnikami biologicznymi.

Instalacja i urządzenia elektryczne

Instalacja elektryczna powinna być sprawna. Powinny być okresowo przeprowadzone pomiary ochrony przeciwporażeniowej instalacji elektrycznej przez uprawnionych elektryków - nie rzadziej niż co 5 lat.

Pomiary czynników szkodliwych i uciążliwych

Pracodawca nie później niż w terminie 30 dni od rozpoczęcia działalności, jest obowiązany do wykonania badań i pomiarów czynnika szkodliwego dla zdrowia w środowisku pracy.

- badań i pomiarów czynnika szkodliwego dla zdrowia występującego w środowisku pracy nie przeprowadza się, jeżeli wyniki dwóch ostatnio przeprowadzonych badań i pomiarów nie przekroczyły 0,1 NDS/NDN, a w procesie technologicznym lub w warunkach występowania danego czynnika nie dokonała się zmiana mogąca wpływać na wysokość stężenia lub natężenia czynnika szkodliwego dla zdrowia,
- w przypadku występowania w środowisku pracy czynnika szkodliwego dla zdrowia (innego niż rakotwórczy) badania i pomiary przeprowadza się:
 - ✓ Co najmniej raz w roku, jeżeli krotność NDS, NDN jest większa od 0,5,
 - ✓ Co najmniej raz na dwa lata, jeżeli krotność NDS, NDN zawiera się w przedziale 0,1-0,5,
- W każdym przypadku wprowadzenia zmiany w warunkach występowania tego czynnika,
- W przypadku występowania w środowisku pracy czynnika o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, badania i pomiary przeprowadza się:
 - ✓ Co najmniej raz na 3 miesiące, jeżeli krotność NDS jest większa od 0,5,
 - ✓ Co najmniej raz na 6 miesięcy, jeżeli krotność NDS zawiera się w przedziale 0,1-0,5,
 - ✓ W każdym przypadku wprowadzenia zmiany w warunkach występowania tego czynnika.

Przygotowanie zawodowe pracownika

- Powinien mieć ukończoną szkołę zawodową lub posiadać papiery czeladnicze (mistrzowskie) z zakresu piekarstwa.
- Powinien przejść: szkolenie wstępne, instruktaż stanowiskowy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, szkolenie okresowe z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Powinien posiadać aktualne badania lekarskie.
- Niezależnie od tego piekarz/cukiernik musi posiadać aktualne orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania zawodu ze względów epidemiologiczno-sanitarnych.

Zagrożenia na stanowisku piekarz-cukiernik (z uwzględnieniem stanowiska dla osób niepełnosprawnych)

- Gorące powierzchnie i przedmioty
- Niebezpieczne napięcie w instalacji elektrycznej
- Ruchome elementy obsługiwanych maszyn i urządzeń, w tym także narzędzi ręcznych
- Ostre narzędzia
- Chropowate powierzchnie
- Niestabilne przedmioty
- Przedmioty umieszczone na wyższym poziomie
- Wystające nieruchome przedmioty
- Zapylenie
- Olejki eteryczne
- Obciążenie dynamiczne narządów ruchu / przeciążenie układu mięśniowo - szkieletowego
- Obciążenie statyczne
- Hałas
- Pożar, wybuch
- Wysoka temperatura i wilgotność względna powietrza
- Zagrożenia biologiczne

Podsumowanie

Podstawowe informacje o ryzyku zawodowym na analizowanym stanowisku pracy piekarz - cukiernik (z uwzględnieniem stanowiska dla osób niepełnosprawnych).

Istota, rodzaj ryzyka: zagrożenia: wypadkowe, zagrożenia wybuchem, pożarem, porażenie prądem elektrycznym, potłuczenia (złamania), typowe urazy mechaniczne takie jak: skaleczenia dłoni, rąk, stłuczenia, otarcia naskórka, możliwości, poślizgnięcia się na drogach komunikacyjnych, poparzenia, urazy typowe dla branży gastronomicznej, wypadki wynikające z niesprawności technicznej obsługiwanych maszyn i urządzeń AGD, urządzeń stanowiących wyposażenie piekarni.

Cechy ryzyka: z uwagi na specyfikę wykonywanych czynności, zagrożeń wynikających z obsługi urządzeń w piekarni szacowane ryzyko na analizowanym stanowisku pracy kształtuje się na poziomie ryzyka **małego (dopuszczalnego)**.

Zapobieganie zagrożeniom: codzienna kontrola stanowiska pracy, stanu wyposażenia, oględzin instalacji, stanu przejść i dojść do stanowisk pracy, bezwzględne przestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa pożarowego, instrukcji stanowiskowych oraz stosowanie bezpiecznych metod pracy, instruktaże, szkolenia podnoszące u pracowników świadomość istniejącego zagrożenia, badania lekarskie, częste kontrole kierownictwa. Każdorazowe stwierdzenie nieprawidłowości należy określić w sposób jednoznaczny z umiejscowieniem wystąpienia tej nieprawidłowości i niezwłocznie usunąć lub powiadomić przełożonego.

Sposób reagowania w sytuacjach zagrożenia: stwierdzone nieprawidłowości w czasie codziennej kontroli miejsca pracy przed jej podjęciem oraz w czasie pracy, niezwłocznie zgłaszać przełożonemu, pracodawcy. Nieprawidłowości stanowiące bezpośrednie zagrożenie należy usuwać w trybie natychmiastowym lub po dokonaniu zabezpieczeniu miejsca (stanowiska pracy), na którym występuje zagrożenie. W przypadku usuwania i wyeliminowania niebezpieczeństwa we własnym zakresie, o podjętych działaniach niezwłocznie należy powiadomić bezpośredniego przełożonego.

Lp.	Zagrożenia	Źródła zagrożenia (przyczyna)	Działania korygujące ograniczające prawdopodobieństwo i skutki wydarzenia
		Możliwe skutki zagrożenia	
1	Gorące powierzchnie i przedmioty	<p>Gorące elementy pieca piekarskiego, wyjmowane gorące przedmioty (formy, pieczywo), gorący tłuszcz, para wodna.</p> <p>Poparzenia termiczne I i II stopnia najczęściej skóry rąk.</p>	Zapewnienie i stosowanie na stanowisku ochron osobistych (rękawic), zachowanie odpowiedniego tempa pracy, wzmożona uwaga.
2	Niebezpieczne napięcie w instalacji elektrycznej	<p>Instalacja elektryczna. Maszyny i urządzenia piekarskie zasilane energią elektryczną. Lampy oświetleniowe komór piekarskich.</p> <p>Poparzenia, zwęglenia skóry, uszkodzenia narządu wzroku, zaburzenia układu nerwowego i krwionośnego, w skrajnych przypadkach śmierć na skutek porażenia.</p>	Okresowe kontrole skuteczności i ochrony przeciw porażeniowej, dokonywanie napraw urządzeń elektrycznych, instalacji przez osoby uprawnione, okresowe kontrole urządzeń zasilanych elektrycznie, wycofanie z eksploatacji urządzeń niesprawnych i zużytych, szkolenia bhp, zapoznanie pracowników z zagrożeniami.
3	Ruchome elementy obsługiwanych maszyn i urządzeń, w tym także narzędzi ręcznych.	Sita przesiewaczy, wirujące elementy maszyn miksujących i mielących, dzieże wywrotnic, ślimacznice przenoszące ciasto oraz podajnik taśmowy formierko-dzielarek, mieszadła mieszarek.	Stosowanie właściwych i sprawnych osłon elementów ruchomych oraz urządzeń ochronnych blokujących ruchy niebezpieczne przy otwartych lub uchylonych osłonach i pokrywach. Zakaz pracy w odzieży luźno

		Urazy mechaniczne kończyn górnych, najczęściej otarcia i inne uszkodzenia skóry, ale też zmiżdżenie, obcięcie, zgniecenie, uderzenie, pochwycenie. Niebezpieczne urazy głowy. W skrajnych przypadkach śmierć w wyniku doznanych ciężkich zewnętrznych obrażeń ciała.	zwisającej (rękawy, poły, szaliki, itp.).
4	Ostre narzędzia. Chropowate powierzchnie.	Wykorzystywane narzędzia ręczne (noże, formy do wycinania). Opakowania. Skaleczenia, zakłucia, otarcia - najczęściej dłoni (szczególnie palców).	Działania ograniczające pośpiech. Przeprowadzanie codziennych przeglądów narzędzi, usuwanie na bieżąco usterek, eliminowanie niesprawnych narzędzi ręcznych, itp.
5	Niestabilne przedmioty	Nieprawidłowo składowane na niższych poziomach lub w stosach przedmioty w magazynie, a także podczas transportu (np. worki z mąką czy cukrem). Urazy w wyniku uderzenia, przygniecenia. Najczęściej potłuczenia, złamania kończyn.	Szkolenia z zasad składowania i transportowania worków z surowcami do produkcji. Ograniczanie pośpiechu. Zachowanie ostrożności.
6	Przedmioty umieszczone na wyższym poziomie -	Źle składowane przedmioty na wyższych półkach magazynu. Bałagan na stanowisku pracy, porzucane narzędzia.	Szkolenia z zasad rozmieszczania towarów na wyższych półkach regałów magazynowych. Zakaz przechowywania na stanowisku pracy

	możliwość spadnięcia.	Skaleczenia, zadrapania, stłuczenia, złamania lub zwichnięcia kończyn	narzędzi w danej chwili niewykorzystywanych.
7	Wystające nieruchome przedmioty	Elementy konstrukcji budynku piekarni (zwłaszcza w okolicy wejść) i jego wyposażenia (np. meble, urządzenia i maszyny). Urazy głowy oraz kończyn górnych i dolnych (najczęściej stłuczenia i skaleczenia).	Zapewnienie prawidłowych parametrów przejść i dojść do pomieszczenia piekarni oraz w samym jej wnętrzu. umożliwiającej swobodny i bezpieczny dostęp podczas czynności obsługowych). Zakaz składowania w przejściach jakichkolwiek materiałów i surowców. Ograniczenie zbędnego pośpiechu przez właściwą organizację pracy. Zalecenie ostrożności.
8	Poruszanie się (chodzenie) po niewłaściwym podłożu.	Nierówne, śliskie powierzchnie podłóg, podestów, progów. Najczęściej zabrudzone (rozlana woda, tłuszcz). Niewłaściwe obuwie. Z reguły niewielkie urazy powierzchniowe, najczęściej: stłuczenia ciała, ale też złamania, zwichnięcia kończyn, naciągnięcia mięśni.	Stosowanie odpowiedniego obuwia roboczego (antyślizgowe podeszwy). Dbłość o ład i porządek w miejscu pracy. Regularna kontrola stanu nawierzchni i usuwanie wszelkich zanieczyszczeń mogących powodować poślizgnięcie (m.in.: ciasto do wypieku pieczywa, woda, tłuszcz, itp.). Likwidacja zbędnych progów i różnic poziomu nawierzchni komunikacyjnej. Zalecenie ostrożności. Ograniczenie zbędnego pośpiechu.

		Pył mączny podnoszący się podczas transportu mąki, przy obsłudze przesiewaczy, mieszarek, itp.	Dbłość o stan opakowań mąki (worki). Zachowanie staranności i ostrożności przy transportowaniu i przesypywaniu mąki do maszyn i urządzeń piekarskich. Użytkowanie przesiewaczy zgodnie z instrukcją producenta.
9	Zapylenie	Uszkodzenia i choroby układu oddechowego, zaproszenie oczu, choroby skóry. Alergie.	Dbłość o ład i porządek w pomieszczeniach pracy. Nie wolno zatrudniać osób uczulonych na działanie mąki. Natychmiast odsunąć od pracy osoby, u których uczulenie stwierdzono już w trakcie zatrudnienia.
10	Enzymy	Środki spulchniające.	Nie wolno zatrudniać osób uczulonych na działanie enzymów zawartych w środkach spulchniających. Odsunąć od pracy osoby, u których uczulenie stwierdzono w trakcie zatrudnienia.
		Astma oskrzelowa.	
11	Olejki eteryczne.	Wykorzystywane przyprawy, w tym korzenne, dodatki do ciast.	Stosowanie środków ochrony układu oddechowego w celu uniknięcia wchłaniania pyłów lub aerozoli. Kontrola sprawności wentylacji.
		Przewlekłe zapalenia spojówek, chroniczny katar. Przy dłuższym narażeniu możliwość częstych infekcji układu oddechowego (np. przewlekłego zapalenia oskrzeli) oraz astmy oskrzelowej. Nadwrażliwość na określone	

		zapachy prowadząca do uzależnienia lub niesmaku.	
12	Obciążenie dynamiczne narządów ruchu / przeciążenie układu mięśniowo szkieletowego	Ręczne prace transportowe, w szczególności transport surowców w workach i przesypywanie mąki, wkładanie ciasta i wyjmowanie gotowego pieczywa za pomocą łychy. - Przeciążenie mięśni, stawów, kręgosłupa. Możliwości urazów, szczególnie naciągnięcia mięśni i ścięgien, zwichnięcia stawów, stłuczenia ciała.	Przestrzeganie norm i zasad dźwigania ciężarów. Mechanizacja prac transportowych (stosowanie wózków i podnośników). Szkolenia z zasad podnoszenia, przenoszenia ciężkich przedmiotów.
13	Obciążenie statyczne.	Wykonywanie czynności powtarzalnych, wymuszona pozycja ciała (np. siedzenie lub stanie przez długie godziny). Dolegliwości wynikające z przeciążenia układu mięśniowo-szkieletowego, zwyrodnienia stawów.	Stosowanie przemiennej pozycji ciała (stanie - siedzenie). Wykorzystywanie sprzętu pomocniczego eliminującego konieczność długotrwałego trzymania ciężkich przedmiotów. Zmienność stanowisk pracy i wykonywanych czynności. Stosowanie przerw w pracy.
14	Hałas.	Odgłosy pochodzące z pracujących maszyn i urządzeń, szczególnie: mieszarek do ciasta, pieców, podajników, młynków, wentylatorów.	Kontrola sprawności wykorzystywanego sprzętu, w tym wentylacji. Regularne czyszczenie i naprawy.

		Obniżenie sprawności ogólnej, zmęczenie, możliwość uszkodzenia słuchu.	
15	Pożar, wybuch	zwarcie instalacji elektrycznej budynku, zaproszenie ognia, nieprzestrzeganie instrukcji eksploatacji w trakcie użytkowania urządzeń zasilanych elektrycznie.	zapewnić odpowiednie składowanie preparatów, materiałów łatwopalnych, dokonywać okresowych przeglądów środków gaśniczych.
		Podrażnienia, poparzenia, śmierć	okresowe kontrole instalacji odgromowej, przeszkolić osoby, które w razie pożaru będą koordynować akcją ewakuacyjną, przeprowadzić okresowe kontrole i konserwacje urządzeń i instalacji elektrycznych przez elektryków z uprawnieniami, przeszkolić wszystkich pracowników w zakresie zapobiegania pożarom i postępowania w razie wystąpienia pożaru (zgodnie z opracowaną instrukcją bezpieczeństwa pożarowego)
16	Wysoka temperatura i wilgotność względna powietrza.	Praca w pomieszczeniach, gdzie znajdują się piece piekarnicze, zbiorniki do przechowywania roztworu, fermentacji. Przegrzania organizmu. Choroby układu oddechowego.	Zainstalowanie skutecznej wentylacji wywiewnej i klimatyzacji w celu zapobiegania zanieczyszczeniu powietrza i stresowi cieplnemu.

17	Praca zmianowa. Praca w nocy.	Zmęczenie i znużenie mogące powodować popełnianie błędów w trakcie wykonywania czynności w warunkach normalnych, a szczególnie w przypadku awaryjnej pracy pieca.	Dopuszczanie do samodzielnej pracy wyłącznie piekarzy posiadających wymagane przygotowanie zawodowe, zapoznanych
		Choroby układu krążenia, zmęczenie, brak koncentracji. W konsekwencji piekarz może stworzyć zagrożenie dla życia i zdrowia własnego oraz innych osób przebywających w piekarni lub w jej sąsiedztwie.	z instrukcjami obsługi technicznej pieca piekarskiego oraz obsługiwanych maszyn i urządzeń piekarskich. Prawidłowa organizacja pracy, w szczególności przestrzeganie wymiaru i rozkładu czasu pracy.

18	Zagrożenia biologiczne	Źródła zagrożenia (przyczyna)	Działania korygujące ograniczające prawdopodobieństwo i skutki wydarzenia.
		Możliwe skutki zagrożenia	
18/1	<i>Pantoea agglomerans</i> , <i>Enterobacter agglomerans</i> (bakterie) GRUPA ZAGROŻENIA-2	Rośliny, produkty roślinne (zwłaszcza ziarno zbóż), pył. Droga zakażenia powietrzno-pyłowe.	Ochrony osobiste, redukcja zapylenia, oświata zdrowotna.
		Alergie, reakcje immunotoksyczne wywołane wdychaną endotoksyną	
18/2	<i>Aspergillus candidus</i> (kropidlak biały) GRUPA ZAGROŻENIA-2	Surowce roślinne (zwłaszcza zboże i produkty zbożowe), pył, powietrze. Droga zakażenia powietrzno-pyłowa.	Ochrona produktów roślinnych przed spleśnieniem, ochrony osobiste (respiratory), redukcja zapylenia, doskonalenie wentylacji.
		Kandydoza paznokci, skóry, alergia.	
18/3	<i>Aspergillus Niger</i> (kropidlak czarny) GRUPA ZAGROŻENIA-2	Gleba, surowce roślinne, pył, zakłady biotechnologiczne. Droga zakażenia powietrzno-pyłowe, powietrzno-kropelkowe.	Ochrona produktów roślinnych przed spleśnieniem, ochrony osobiste (respiratory), redukcja zapylenia, doskonalenie wentylacji.
		Zakażenie ucha, układu oddechowego, alergia układu oddechowego.	
18/4	<i>Candida albicans</i> (bielnik biały) GRUPA ZAGROŻENIA-2	Ludzie, zwierzęta. Droga zakażenia bezpośrednia.	Stosowanie mydeł i zasypek z dodatkiem środków przeciwgrzybiczych.
		Kandydoza paznokci, skóry, alergia.	

18/5	<i>Penicillium</i> sp. (Pędzlak) GRUPA ZAGROŻENIA-2	Surowce roślinne i zwierzęce, gleba, pył, powietrze. Droga zakażenia powietrzno-pyłowa.	Ochrona produktów roślinnych przed spleśnieniem, ochrony osobiste (respiratory), redukcja zapylenia, doskonalenie wentylacji.
		Alergia, astma oskrzelowa, alergiczny nieżyt nosa.	
18/6	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (drożdże piekarnicze) GRUPA ZAGROŻENIA-2	Zakłady przemysłu spożywczego. Droga zakażenia powietrzno-pyłowa.	Ochrony osobiste (respiratory), redukcja zapylenia, doskonalenie wentylacji.
		Alergia układu oddechowego.	
18/7	<i>Ephestia kuehniella</i> (Mklik mączny) GRUPA ZAGROŻENIA-2	Mąka, produkty mączne. Droga zakażenia powietrzno-pyłowa	Zwalczanie mklików -szkodników mąki, ochrony osobiste, oświata zdrowotna.
		Alergiczny nieżyt nosa, astma oskrzelowa, alergiczne zapalenie spojówek i skóry.	

Lp.	Zagrożenia	Prawdopodobieństwo	Skutki	Ryzyko oszacowane
1	Gorące powierzchnie i przedmioty	Mało prawdopodobne	Średnie	Małe (dopuszczalne)
2	Niebezpieczne napięcie w instalacji elektrycznej	Mało prawdopodobne	Duże	Średnie (dopuszczalne)
3	Ruchome elementy obsługiwanych maszyn i urządzeń, w tym także narzędzi ręcznych.	Mało prawdopodobne	Duże	Średnie (dopuszczalne)
4	Ostre narzędzia. Chropowate powierzchnie.	Prawdopodobne	Małe	Małe (dopuszczalne)
5	Niestabilne przedmioty	Mało prawdopodobne	Średnie	Małe (dopuszczalne)
6	Przedmioty umieszczone na wyższym poziomie - możliwość spadnięcia.	Mało prawdopodobne	Średnie	Małe (dopuszczalne)
7	Wystające nieruchome przedmioty	Prawdopodobne	Małe	Małe (dopuszczalne)

8	Poruszanie się (chodzenie) po niewłaściwym podłożu	Prawdopodobne	Małe	Małe (dopuszczalne)
9	Zapylenie	Prawdopodobne	Małe	Małe (dopuszczalne)
10	Enzymy	Prawdopodobne	Małe	Małe (dopuszczalne)
11	Olejki eteryczne	Prawdopodobne	Małe	Małe (dopuszczalne)
12	Obciążenie dynamiczne narządów ruchu.	Prawdopodobne	Średnie	Średnie (dopuszczalne)
13	Obciążenie statyczne.	Prawdopodobne	Średnie	Średnie (dopuszczalne)
14	Hałas	Mało prawdopodobne	Średnie	Małe (dopuszczalne)
15	Pożar, wybuch	Mało prawdopodobne	Duże	Średnie (dopuszczalne)
16	Wysoka temperatura i wilgotność względna powietrza.	Prawdopodobne	Małe	Małe (dopuszczalne)
17	Praca zmianowa. Praca w nocy.	Prawdopodobne	Małe	Małe (dopuszczalne)
18/1	<i>Pantoea agglomerans</i> , <i>Enterobacter agglomerans</i> (Bakterie) Grupa zagrożenia -2	Mało prawdopodobne	Średnie	Małe (dopuszczalne)

18/2	<i>Aspergillus candidus</i> (kropidlak biały) Grupa zagrożenia -2	Mało prawdopodobne	Średnie	Małe (dopuszczalne)
18/3	<i>Aspergillus Niger</i> (kropidlak czarny) Grupa zagrożenia -2	Mało prawdopodobne	Średnie	Małe (dopuszczalne)
18/4	<i>Candida albicans</i> (bielnik biały) Grupa zagrożenia -2	Mało prawdopodobne	Średnie	Małe (dopuszczalne)
18/5	<i>Penicillium</i> sp. (Pędzlak) Grupa zagrożenia -2	Mało prawdopodobne	Średnie	Małe (dopuszczalne)
18/6	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (drożdże piekarnicze) Grupa zagrożenia -2	Mało prawdopodobne	Średnie	Małe (dopuszczalne)
18/7	<i>Ephestia kuehniella</i> (Mklik mączny) Grupa zagrożenia -2	Mało prawdopodobne	Średnie	Małe (dopuszczalne)

PRASA O PROJEKCIE

Przegląd Piekarski i Cukierniczy styczeń 2013

Nauczyciele zawodu, to coś dla Was

Projekt „Od ziarenka do bochenka”

Projekt „Od ziarenka do bochenka” to bardzo dobry sposób na doskonalenie nauczycieli zawodu. Istotą nauki cukiernictwa i piekarstwa jest dobra podbudowa teoretyczna, ale przede wszystkim praktyka i doświadczenie zdobyte przez ucznia w zakładzie. Dzięki temu projektowi nauczyciele mają niepowtarzalną okazję do sprawdzenia się w praktyce poprzez pracę w poszczególnych działach piekarni i cukierni, jak również mogą oni uaktualnić swoją wiedzę i zdobyć doświadczenie - mówi Leszek Truskolawski, prezes SCKiL RP, właściciel Zakładu Cukierniczego „u Lecha”.

Piekarnia „Piecki” Marka Szabelskiego realizuje projekt „Od ziarenka do bochenka” - doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych. Celem projektu jest wypracowanie, w ścisłej współpracy z przedsiębiorcami i szkołami zawodowymi, nowego podejścia do nauczania praktycznego w branży piekarsko- -cukierniczej oraz podniesienie kwalifikacji 264 nauczycieli zawodowych z całej Polski. Okres realizacji projektu: 01.10.2012r. - 31.12.2014r. Należy tu dodać, że „Piecki” zrealizowały już projekt Doskonalenie „Chlebem Powszednim”.

Uczestnikom zapewnia się: zakwaterowanie w Hotelu MERCURE w Mrągowie, 10-dniowe praktyki w nowoczesnym przedsiębiorstwie, materiały szkoleniowe, ubezpieczenie, strój roboczy, zwrot kosztów dojazdów.

Uczestnikami praktyk mogą być nauczyciele przedmiotów zawodowych z całej Polski kształcący w zawodach: Kucharz oraz Technik Technologii Żywności (w tym piekarstwa i cukiernictwa) i pokrewnych.

Na konferencji podsumowującej jeden i otwierającej drugi projekt (26-27 października w Mrągowie) spotkały się dwie zainteresowane strony: rzemieślnicy i nauczyciele

zawodu. Zdaniem Leszka Truskolawskiego konferencja przyczyniła się do ciekawej dyskusji na temat: jakie umiejętności i wiedza zawodowa są najważniejsze dla przyszłego fachowca, by potem dobrze odnajdywał się na rynku pracy. Efektem konferencji jest aktualizacja i uszczegółowienie programu szkoleń dla nauczycieli, dzięki czemu m.in. dokładnie określono jakie umiejętności i zadania musi umieć wykonać cukiernik, a jakie piekarz.

Leszek Truskolawski: Mam nadzieję, że największymi beneficjentami tych szkoleń staną się, pośrednio, przede wszystkim uczniowie szkół zawodowych. Ich nauczyciele, mając uaktualnioną wiedzę praktyczną, będą bardziej efektywni w nauczaniu młodzieży.

Projekt swoim zasięgiem obejmuje już znaczną grupę nauczycieli. Jednak wydaje się, że warto w przyszłości kontynuować tę ideę i przygotować kolejne edycje, o wyższym stopniu zaawansowania, osobno dla piekarstwa i cukiernictwa. Dodatkową podpowiedzią dla autorów projektu jest uzupełnienie szkolenia o krótką wizytę studyjną w kilku zakładach o zróżnicowanym stopniu zaawansowania parku maszynowego i zróżnicowanej ofercie wyrobów. Taka jednodniowa wizyta na zakończenie szkolenia dałaby nauczycielom szersze spojrzenie na branżę, wgląd w miejsca, gdzie odbywają praktyki ich uczniowie oraz jak wyglądają potencjalne miejsca pracy dla absolwentów szkół zawodowych.

ARCHIWUM FOTOGRAFICZNE REALIZOWANYCH PRAKTYK

Zdjęcia: Mariusz Orłowski



Fot. 1 Piekarnia - wyrabianie ciasta



Fot. 2 Piekarnia – dzielenie ciasta na kęsy



Fot. 3 Piekarnia – dzielenie ciasta na kęsy



Fot. 4 Piekarnia - formowanie bułek



Fot. 5 Piekarnia – omawianie budowy pieca piekarniczego



Fot. 6 Piekarnia – wyrobienie wyrobów garmażeryjnych



Fot. 7 Piekarnia – obsługa pieca piekarniczego



Fot. 8 Piekarnia – omawianie planu zajęć na dany dzień.



Fot. 9 Piekarnia – wyrabianie bułek drożdżowych



Fot. 10 Piekarnia – wyrabianie wyrobów francuskich i półfrancuskich



Fot. 11 Piekarnia – wyrobienie wyrobów francuskich i półfrancuskich



Fot. 12 Piekarnia – rzemieślnicza produkcja pieczywa pszenno-żytniego, w tym przypadku ozdobnego



Fot. 13 Piekarnia – Omówienie zasad działania panelu sterującego produkcją. Proces produkcji żuru oraz podmłody pszennej. Produkcja mlecza drożdżowego



Fot. 14 Piekarnia – rzemieślnicza produkcja pieczywa dla diabetyków – o niskim indeksie glikemicznym



Fot. 15 Piekarnia – rzemieślnicza produkcja pieczywa dla diabetyków – o niskim indeksie glikemicznym



Fot. 16 Piekarnia – rzemieślnicza produkcja pieczywa żytniego



Fot. 17 Cukiernia – produkcja tortów



Fot. 18 Cukiernia – produkcja tortów



Fot. 19 Cukiernia – dekorowanie tortów



Fot. 20 Piekarnia – produkcja plecionek i chałek



Fot. 21 Piekarnia – produkcja plecionek i chałek



Fot. 22 Piekarnia - formowanie wyrobów z ciasta półfrancuskiego



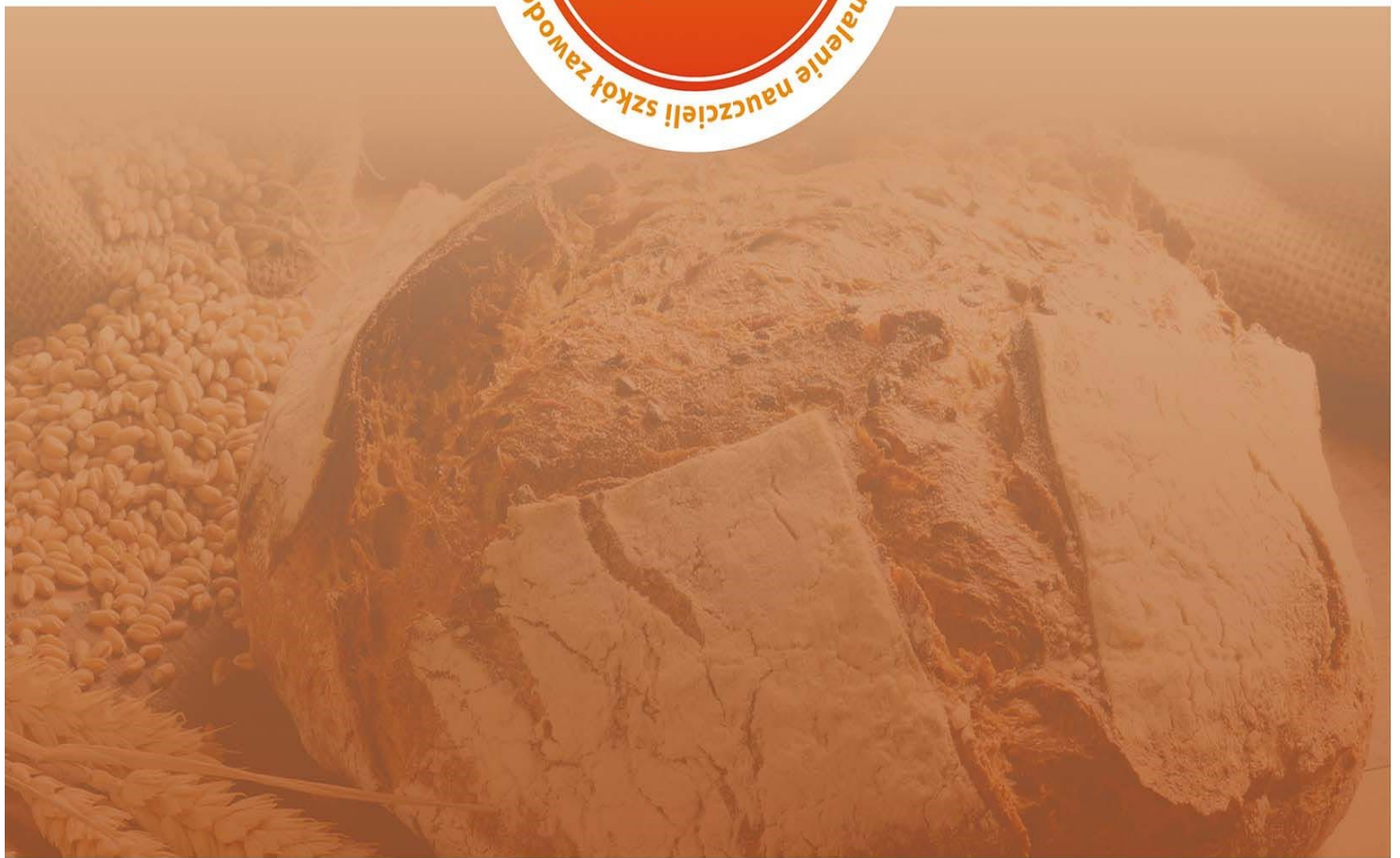
Fot. 23 Piekarnia - formowanie wyrobów z ciasta półfrancuskiego



Fot. 24 Piekarnia – mechaniczna metoda wyrobienia pieczywa pszenno-żytniego



Fot. 25 Piekarnia – produkcja plecionek i chałek



www.odziarenkadobochenka.pl