

Raport z ewaluacji projektu
„Europejskie praktyki szansą na lepszą przyszłość”
Program Unii Europejskiej Erasmus+
SEKTOR: Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, AKCJA 1. Mobilność Edukacyjna
Nr projektu: 2015-1-PL01-KA102-015449
Okres realizacji: 01.06.2015 - 31.05.2017 Budżet: 63 286,00 EUR

Beneficjent: Zespół Szkół Zawodowych w Giżycku

Partnerzy: Tellus (Group) Wielka Brytania I ESMOVIA - Sistema Practices s.l – Hiszpania

1. Przedmiot badań:

Ocena przydatności i skuteczności podejmowanych działań dydaktycznych, wychowawczych i opiekuńczych w odniesieniu do założonych szczegółowych celów projektu oraz organizacja praktyk zawodowych, wpływ stażu na uczestnika, współpraca pomiędzy partnerami projektu i jej rezultaty oraz zarządzanie poszczególnymi etapami projektu z zachowaniem zasad promowania równości między mężczyznami i kobietami, wspierania walki z wszelkimi formami dyskryminacji ze względu na płeć, przynależność rasową, etniczną, religię, wyznanie, niepełnosprawność, wiek czy orientację seksualną.

2. Cele badań:

- ocena stopnia, w jakim przyjęte cele projektu odpowiadają rzeczywistym potrzebom i oczekiwaniom beneficjenta
- ocena, czy partner projektu wykonuje zadania zgodnie z jego rolą i kompetencjami oraz czy robi to we właściwy sposób
- ocena, czy realizowane działania są prowadzone w optymalny sposób, tzn. czy ich koszty (finansowe, czasowe) równoważą korzyści z nich płynące
- ocena roli partnera w osiągnięciu założonych celów
- ocena stopnia, w jakim zostały osiągnięte cele projektu, zdefiniowane na etapie planowania
- ocena czy i w jakim stopniu realizacja projektu będzie mogła oddziaływać na otoczenie i wywoływać w nim zmiany
- ocena, czy zapoczątkowana współpraca stron będzie kontynuowana po zakończeniu projektu

3. Metody i narzędzia ewaluacji:

- Wniosek aplikacyjny uczestnika
- Student Application Form
- CV Europass
- Ankiety dla uczestników przed wyjazdem na staż
- Students Information Vouchers – Tellus Plymouth i Esmovia Valencia
- Ankiety po przygotowaniu PKJ
- Wyniki testów językowych
- Ankiety ewaluacyjne partnerów zagranicznych uczestników praktyk
- Karty oceny dla pracodawcy,
- Karty samooceny,
- Karta oceny zadania praktycznego
- Ankiety dla uczestników po przyjeździe ze stażu
- Indywidualny wykaz osiągnięć ECVET
- Zaświadczenie o uzyskanych efektach kształcenia
- Wywiad fokusowy
- Opinie partnerów
- Ankiety dla nauczycieli

4. Sposób prezentacji wyników:

- Prezentacja raportu z ewaluacji na Radzie Pedagogicznej
- Przekazanie raportu organowi prowadzącemu i partnerom projektu Tellus (Group) Wielka Brytania I ESMOVIA - Sistema Practices s.l – Hiszpania
- Umieszczenie raportu na stronie internetowej szkoły

Zbiór wyników badań dołączono do raportu w formie załączników:

- Załącznik Nr 1 – Wniosek aplikacyjny uczestnika dla obu grup
- Załącznik Nr 2 – Student Application Form (przykładowe wnioski dla obu zawodów)
- Załącznik Nr 3 - CV Europass (przykładowe wnioski dla obu zawodów)
- Załącznik Nr 4- analiza ankiety dla uczestników przed wyjazdem na staż , grupa pierwsza – maj 2106
- Załącznik Nr 5- analiza ankiety dla uczestników przed wyjazdem na staż ,grupa druga – październik 2016
- Załącznik Nr 6 – analiza ankiety po przygotowaniu PKJ - grupa pierwsza – maj 2106
- Załącznik Nr 7 – analiza ankiety po przygotowaniu PKJ - grupa druga październik 2016
- Załącznik Nr 8 - Students Information Voucher – Tellus Plymouth
- Załącznik Nr 9 - Students Information Voucher – Esmovia Valencia
- Załącznik Nr 10- Karta Oceny Dla Pracodawcy- Evaluation card for the employer
technik hotelarz (jęz polski i angielski)
- Załącznik Nr 11 - Karta Oceny Dla Pracodawcy- Evaluation card for the employer
technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz(jęz polski i angielski)
- Załącznik Nr 12 - Karta Samooceny - technik hotelarstwa
- Załącznik Nr 13 - Karta Samooceny - technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz
- Załącznik Nr 14 – Końcowy raport ewaluacyjny Tellus – grupa pierwsza – maj 2106
- Załącznik Nr 15 – Końcowy raport ewaluacyjny – Esmovia grupa druga październik 2016
- Załącznik Nr 16 - analiza ankiety dla uczestników po przyjeździe ze stażu– grupa pierwsza – maj 2106
- Załącznik Nr 17- analiza ankiety dla uczestników po przyjeździe ze stażu, grupa druga październik 2016
- Załącznik Nr 18- przykładowy raport ucznia w systemie Mobility Tool
- Załącznik Nr 19 - Karta Oceny Zadania Praktycznego - technik hotelarstwa
- Załącznik Nr 20 - Karta Oceny Zadania Praktycznego -technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz
- Załącznik Nr 21 - Indywidualny Wykaz Osiągnięć ECVET - technik hotelarstwa
- Załącznik Nr 22 - Indywidualny Wykaz Osiągnięć ECVET - technik hotelarstwa-technik żywienia
i usług gastronomicznych, kucharz
- Załącznik Nr 23 - Zaświadczenie o uzyskanych efektach kształcenia
- Załącznik Nr 24 – analiza ankiet nauczycieli obu wyjeżdżających grup

W trakcie, przed i po zakończeniu realizacji projektu ewaluacja odgrywała bardzo ważną rolę. Była ona użyteczna do badania potrzeb uczestników projektu, wspomagała podejmowanie decyzji dotyczących bieżących działań w projekcie, była użyteczna przy podnoszeniu skuteczności i efektywności działań, sygnalizowała pojawiające się problemy, a przede wszystkim była użyteczna przy określaniu stopnia zgodności realizacji i rezultatów projektu, z przyjętymi założeniami. Ewaluacji podlegał stopień osiągnięcia założonych szczegółowych celów projektu oraz organizacja praktyk. W przypadku rezultatów twardych wskaźnikiem weryfikacji było uzyskanie 32 Certyfikatów i 32 dokumentów „Europass Mobilność”. W przypadku rezultatów miękkich techniką badawczą były ankiety, wypowiedzi – subiektywne oceny uczestników, obserwacje opiekunów takie jak: wniosek aplikacyjny uczestnika, student application form, CV Europass, ankieta dla uczestników przed wyjazdem na staż, students information vouchers – Tellus Plymouth i Esmovia Valencia, ankieta po przygotowaniu PKJ, wyniki testów językowych, ankiety ewaluacyjne partnerów zagranicznych uczestników praktyk, karty oceny dla pracodawcy, karty samooceny, karta oceny zadania praktycznego, indywidualny wykaz osiągnięć ECVET, zaświadczenie o uzyskanych efektach kształcenia, ankieta dla uczestników po przyjeździe ze stażu, ankieta dla nauczycieli, wywiad fokusowy i opinie partnerów.

Zdecydowano się na formę partnerską ewaluacji, czyli ewaluację dokonywaną we współpracy przez wszystkich partnerów, przy zachowaniu dobrej komunikacji i podziału zadań oraz ocenę samych

uczestników projektu. Ewaluacja miała miejsce na różnych etapach trwania projektu: -przed jego rozpoczęciem, w trakcie przygotowania kulturowo-językowego i po zakończeniu mobilności. Ewaluacja ex ante miała postać zebrania informacyjnego, na którym rodzice uczestników zadawali pytania, czy projekt jest dobrze przygotowany, jakie są warunki uczestnictwa, jaki jest stopień trudności, jak zapewniono warunki bezpieczeństwa, ilu będzie opiekunów i wreszcie jakie korzyści przyniesie uczniom wyjazd oraz jakie koszty (finansowe, czasowe) będą się z tym wiązać. Następnie ewaluację ex ante kontynuowano w postaci ankiet rekrutacyjnych, dzięki którym poznano sytuację kandydatów, ich stan zdrowia, osiągnięcia w nauce zawodu i wysokość kompetencji językowych. Przy ich pomocy określono potrzeby programu i dostosowano go do potencjalnych uczestników.

Załącznik 1 – wniosek aplikacyjny uczestnika dla obu grup.

Załącznik 2 - Student Application Form

Załącznik 3 - CV Europass

Dzięki danym zawartych we wnioskach aplikacyjnych wypełnionych nie tylko przez uczniów, ale też ich rodziców i wychowawców; koordynatorzy projektu zdobyli informacje, które ułatwiły późniejsze działania projektowe. Po przeprowadzeniu rekrutacji z zachowaniem równości szans płci i wyłonieniu uczestników wyjazdu obu grup przeprowadzono ankietę wstępną, która pomogła organizatorom określić dalsze zadania i ich sposób realizacji. Odpowiedzi zawarte w ankiecie miały wpływ na dostosowanie zajęć przygotowujących uczestników do wyjazdu na staż. Dzięki temu zajęcia były przystosowane do każdej z grup. Wyniki ankiety wstępnej umożliwiły wysłanie na staż uczestników projektu świadomych swoich własnych oczekiwań, ale i wymogów stawianych przez ich pracodawców, przygotowanych do pracy w warunkach stresu spowodowanego obcym środowiskiem, wrażliwych na różnice zwyczajów i kultury pracy, dających sobie radę w zespole pracowniczym, potrafiących się komunikować w języku stażu. Następnie uczniowie wypełniali Student Application Form oraz CV Europass, które zostały przekazane przez organizację przyjmującą Tellus i Esmovia pracodawcom w hotelach i restauracjach w Plymouth i Walencji w celu wyboru odpowiedniego miejsca praktyk dla każdego z uczniów.

Załącznik 4- analiza ankiety dla uczestników przed wyjazdem na staż - grupa pierwsza maj 2016

Załącznik 5- analiza ankiety dla uczestników przed wyjazdem na staż – grupa druga październik 2016

Kolejną z ankiet przeprowadzono po zakończeniu przygotowania pedagogiczno – językowo – kulturowego. Ankiety te posłużyły do sprawdzenia stopnia przygotowania do wyjazdu, ocenie organizacji zajęć, jakości otrzymanych materiałów i przydatności przekazanej wiedzy oraz osób prowadzących zajęcia i na ile zdobyta wiedza i umiejętności pomogą w dalszym radzeniu sobie na praktyce zawodowej.

Załącznik 6 - ankieta po przygotowaniu PKJ - grupa pierwsza – maj 2016

Załącznik 7 - ankieta po przygotowaniu PKJ - grupa druga - październik 2016

Przed każdym wyjazdem każda z szesnastoosobowych grup uczestniczyła w zajęciach językowo-pedagogiczno-kulturowych - w 22 godzinnym kursie branżowym języka angielskiego i 3 godzinnym przygotowaniu pedagogicznym. Celem zajęć było przede wszystkim podniesienie znajomości języka angielskiego, poznanie podstawowych zwrotów hiszpańskich dla drugiej grupy, pokonanie stresu, barier językowych, podniesienie poziomu wiedzy oraz utrwalenie zdobytego materiału.

W czasie kursu każdy z uczniów otrzymał nieodpłatnie pakiet materiałów i pomocy dydaktycznych do zajęć, takich jak książki, słowniki i przybory papiernicze. Celem zajęć było poszerzenie struktur językowych oraz wprowadzenie nowych zagadnień istotnych z punktu widzenia stażu, szczególnie z uwzględnieniem słownictwa branżowego niezbędnego do udziału w stażu. Na intensywnym, branżowym kursie językowym z języka angielskiego i podstawowym z języka hiszpańskiego dla drugiej grupy. Hotelarze ćwiczyli dialogi, scenki z gościem, uczyli się słownictwa branżowego m. in. podczas procedury

check-in i check-out, przyjmowania zamówienia od gościa itp. Przypominali wszystkie procedury hotelowe, wykazy działań housekeepingu, wypełniali formularze rezerwacji oraz przykładowe oferty hotelu. Kucharze analizowali słownictwo angielskie (i podstawowe hiszpańskie – druga grupa), pomocne w obróbce wstępnej warzyw i owoców, sporządzaniu surówek, zupy i sosów, potraw z mięsa, drobiu i ryb, i napojów, deserów i ciast oraz dekorowaniu potrawy. Analizowali oryginalne recepty kulinarne, ćwiczyli dialogi i scenki z przywitaniem, obsługą właściwą, rozliczeniem i pożegnaniem gości, utrwalali strukturę gramatyczną i wymowę. Zapoznali się ze strukturą organizacyjno–prawną, zarządzeniami, regulaminami, instrukcjami i przepisami bhp i ppoż., zakładu i jego poszczególnych działów. Na zajęciach były omawiane zasady obsługi sprzętu gastronomicznego, omawiano pracę na indywidualnych stanowiskach w różnych działach produkcyjnych. Na zajęciach kulturowych uczniowie poznali typowe potrawy kuchni angielskiej i śródziemnomorskiej, elementy historii, geografii, sztuki, muzyki i turystyki tych państw, zapoznali się z ich kulturą i tradycjami.

Na zajęciach przygotowania pedagogicznego uczestnicy nauczyli się, jak panować nad stresem podczas trudnych sytuacji, które mogą przydarzyć się w hotelu podczas odbywania stażu jak i na ulicy. Dowiedzieli się również jak radzić sobie w nowym otoczeniu i środowisku pracy, jak pracować w grupie, poznali gesty niewerbalne i co one oznaczają. Zapoznali się z zarządzeniami, regulaminami, ze strukturą organizacyjno–prawną zakładu i jego poszczególnych działów, instrukcjami i przepisami BHP i PPOŻ zakładu i jego działów. Uczniowie po zakończeniu cyklu zajęć ocenili swoje umiejętności językowe za wystarczające. Przed wyjazdem na staż partnerzy przysłali w Students Information Voucher – Tellus Plymouth oraz Students Information Voucher – Esmovia Valencia szczegółowe informacje na temat oferty edukacyjnej swojej organizacji, numerów kontaktowych, miejsc zakwaterowań, miejsc praktyk, czasu wolnego oraz innych potrzebnych informacji w mieście.

Załącznik Nr 8 - Students Information Voucher – Tellus Plymouth

Załącznik Nr 9 - Students Information Voucher – Esmovia Valencia

Główną metodą użytą do ewaluacji efektów uczenia się na praktyce zawodowej za granicą były: Karta Oceny Dla Pracodawcy- Evaluation card for the employer, Karta Samooceny i Dziennik Praktyk Ucznia, w szkole macierzystej zaś Karta Oceny Zadania Praktycznego. Uczniowie w czasie stażu wykonywali zadania zawodowe przewidziane w podstawie programowej kształcenia w danym zawodzie. na tej podstawie w porozumieniu z angielskimi i hiszpańskimi pracodawcami został opracowany program praktyk z wybranymi efektami uczenia się. Oceniała to Karta Oceny Dla Pracodawcy- Evaluation card for the employer (wypełniana przez angielskich i hiszpańskich pracodawców) i Karta Samooceny Ucznia – wypełniana przez samego ucznia.

Karta obserwacji efektów uczenia się dla technika hotelarza zawierała efekty uczenia się w ramach kwalifikacji T.12:

Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa: T.12. Obsługa w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie:

1. Utrzymanie czystości i porządku w jednostce mieszkalnej.
2. Przygotowanie i podawanie śniadań.
- 1- rozróżnia stanowiska pracy w dziale służby pięter;
- 2- rozróżnia rodzaje jednostek mieszkalnych oraz ich wyposażenie;
- 3- rozróżnia rodzaje prac porządkowych;
- 4- dobiera techniki sprzątnia w jednostkach mieszkalnych, odpowiednie urządzenia, sprzęt i środki do rodzaju wykonywanych prac porządkowych;
- 5- obsługuje urządzenia i sprzęt do utrzymywania czystości;
- 6- stosuje środki czyszczące i dezynfekcyjne;
- 7- przygotowuje jednostki mieszkalne do przyjęcia gości;
- 8- utrzymuje czystość i porządek w części ogólnodostępnej obiektu;

- 9- przestrzega zasad odpowiedzialności materialnej dotyczącej wyposażenia obiektu i mienia gości;
- 10- przestrzega procedur postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gości.

2. Przygotowanie i podawanie śniadań.

- 1- przestrzega zasad przechowywania żywności;
- 2- przestrzega zasad sporządzania jadłospisów;
- 3- rozróżnia rodzaje śniadań hotelowych;
- 4- rozróżnia metody i techniki przygotowania śniadań;
- 5- dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
- 6- użytkuje sprzęt i urządzenia pomocnicze do przygotowywania i podawania potraw i napojów;
- 7- przygotowuje potrawy i napoje;
- 8- rozróżnia formy i przestrzega zasad podawania śniadań;
- 9- dobiera formy podawania śniadań do potrzeb gości i możliwości obiektu;
- 10- rozróżnia bieliznę i zastawę stołową;
- 11- stosuje techniki nakrywania stołu;
- 12- dobiera sprzęt i zastawę stołową do ekspedycji śniadań;
- 13- przygotowuje salę konsumpcyjną do obsługi gości;
- 14- stosuje przepisy sanitarno-epidemiologiczne dotyczące sporządzania potraw

Karta obserwacji efektów uczenia się dla technika żywienia i usług gastronomicznych zawierała efekty uczenia się w ramach kwalifikacji T.6.:

T.6. Sporządzanie potraw i napojów

1. Przechowywanie żywności

2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów

- 1-rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
- 2- przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;
- 3- przestrzega zasad gospodarki odpadami;
- 4- przestrzega zasad racjonalnego żywienia;
- 5- posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
- 6- rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;
- 7- przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;
- 8 - określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;

T.6. Sporządzanie potraw i napojów

1.Przechowywanie żywności

- 1 - ocenia żywność pod względem towaroznawczym;
 - 2- klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
 - 3- przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
 - 4. dobiera warunki do przechowywania żywności;
 - 5- rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
 - 6- rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
 - 7-dobiera metody utrwalania żywności;
 - 8- użytkuje urządzenia do przechowywania żywności.
- #### **2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów**
- 3- stosuje receptury gastronomiczne;
 - 4-rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
 - 5-dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
 - 6- sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
 - 7- przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
 - 9- rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
 - 10- użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
 - 11- ocenia organoleptycznie żywność;

12- dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;

13-porcjuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;

Dokumentacja z zajęć praktycznych (dzienniczek praktyk) prowadzony był w sposób systematyczny i uporządkowany przez wszystkich uczestników stażu. Opiekun praktyki systematycznie kontrolował dokumentację dotyczącą osiągnięć każdego ucznia (codzienne wpisy do dzienniczka praktyk).

Efekty uczenia się zostały zapisane w Karcie Oceny Dla Pracodawcy każdego ucznia, który zawierał zakres wiedzy, umiejętności i kompetencji dla poszczególnych jednostek efektów uczenia się wymaganych od uczniów odbywających staż oraz w Karcie Samooceny.

Załącznik Nr 10- Karta Oceny Dla Pracodawcy- Evaluation card for the employer,
technik hotelarz (język polski i angielski)

Załącznik Nr 11- Karta Oceny Dla Pracodawcy - Evaluation card for the employer
technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz(jęz polski i angielski)

Załącznik Nr 12 - Karta Samooceny - technik hotelarstwa

Załącznik Nr 13 - Karta Samooceny - technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz

Dokumenty te pozwoliły ocenić czy właściwe kompetencje –efekty uczenia się wymagane dla danej jednostki zostały osiągnięte. Uczestnicy programu zorganizowanego przez Tellus i Esmovię byli monitorowani przez opiekunów z organizacji przyjmujących , którzy odpowiadali za: przywitanie grupy po przyjeździe, pokazanie uczestnikom „użytecznych" miejsc w pobliżu zakwaterowania, pokazanie uczestnikom centrum miasta i głównych miejsc, przedstawienie uczestników w firmach pierwszego dnia, organizację wizyt monitorujących raz tygodniu podczas całego pobytu, przeprowadzanie wizyt monitorujących / telefonów do firm w celu sprawdzenia stażu, ocenę stażystów i ewaluację stażu.

Uczestnicy programów byli monitorowani również przez nauczyciela (z ZSZ), który odpowiadał za monitorowanie zadań wykonywanych przez uczestnika, ewaluację uczestników na koniec pobytu i kontaktowanie się z opiekunem Tellus lub Esmovii w przypadku problemów związanych z uczniami. Organizacje przyjmujące w połowie praktyki przeprowadzili ankiety wśród uczestników, mające na celu wyłowienie nieprawidłowości w realizacji projektu. Ankiety została powtórzona na koniec pobytu grupy, następnie partnerzy opracowali raport z ewaluacji całkowitej w Plymouth i w Walencji.

Załącznik Nr 14 – Końcowy raport ewaluacyjny Tellus – grupa pierwsza – maj 2106

Załącznik Nr 15 – Końcowy raport ewaluacyjny Esmovia - grupa druga październik 2016

Po zakończeniu projektu przeprowadzono jeszcze ewaluację końcową, pozwalającą wyciągnąć ostateczne wnioski z przeprowadzonego projektu. Badanie pokazywało stopień zadowolenia uczestników, mocnych i słabych stron przygotowania organizacji przyjmującej i wysyłającej oraz uwagi.

Załącznik Nr 16 - ankiety dla uczestników po przyjeździe ze stażu– grupa pierwsza – maj 2016

Załącznik Nr 17 - ankiety dla uczestników po przyjeździe ze stażu,grupa druga - październik 2016

Po powrocie do Polski uczestnicy stażu musieli w terminie 30 dni również wypełnić on – line raporty ze stażu w systemie Mobility Tool. Był to warunek konieczny zaliczenia stażu i otrzymania unijnego dokumentu Europass Mobilność. Dzięki tym raportom zarówno realizator projektu, jak i Agencja Narodowa, zdobyli wiedzę na temat oceny przez stażystów wszystkich elementów projektu: przygotowania, stażu, rezultatów projektu, organizacji podróży i pobytu za granicą, oceny pomocy zorganizowanej przez Zespół Szkół Zawodowych w Giżycku, sposobów spędzania wolnego czasu, a nawet zaleceń dla innych uczestników projektów. Ocena wypadła dobrze.

Analiza materiałów ewaluacyjnych pozwala stwierdzić, że zakładane rezultaty projektu zostały osiągnięte. Doświadczenia wyniesione z realizacji projektu, uwypuklone dzięki działaniom ewaluacyjnym, zostaną wykorzystane przy realizacji kolejnego projektu – ERASMUS +, w którego ramach na dwutygodniowe

staże zagraniczne do Plymouth i Walencji wyjedzie 16 uczniów ZSZ w Giżycku reprezentujących zawody: technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz.

Załącznik Nr 18: Przykładowy raport ucznia w systemie Mobility Tool

Walidacja i uznawanie efektów uczenia się nastąpiła po powrocie stażystów do instytucji macierzystej. Podstawą walidacji w szkole macierzystej były: Karta Oceny Dla Pracodawcy, Karta Samooceny, Dziennik Praktyk Ucznia i Karta Oceny Zadania Praktycznego, wykonywanego przez uczniów w dzień upowszechniania rezultatów projektu – podczas Dnia Kuchni Angielsko-Hiszpańskiej. Zespół nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz szkolny opiekun praktyk w ZSZ zapoznali się z opisem efektów kształcenia i potwierdzili osiągnięcie określonych jednostek efektów kształcenia uwzględniając to w ogólnej ocenie praktyk oraz w Indywidualnym Wykazie Osiągnięć ECVET, na podstawie którego wystawiono Zaświadczenie o uzyskanych efektach kształcenia. Po zakończeniu staży ZSZ wraz z partnerami zagranicznymi wystąpił do Krajowego Centrum Europass o wystawienie dokumentu.

Załącznik Nr 19 - Karta Oceny Zadania Praktycznego dla technika hotelarstwa

Załącznik Nr 20 - Karta Oceny Zadania Praktycznego

dla technika żywienia i usług gastronomicznych, kucharza

Załącznik Nr 21 - Indywidualny Wykaz Osiągnięć ECVET dla technika hotelarstwa

Załącznik Nr 22 - Indywidualny Wykaz Osiągnięć ECVET dla technika żywienia
i usług gastronomicznych, kucharza

Załącznik Nr 23 - Zaświadczenie o uzyskanych efektach kształcenia

Należy dodać, że opinie wyrażone przez stażystów zgadzają się z obserwacjami opiekunów obu grup wyjazdowych, a także nauczycieli i dyrekcji szkoły dokonany już po powrocie stażystów do Polski. Uczestnicy projektu są bardziej pewni siebie, swoich umiejętności zawodowych, podejmują skuteczne próby zdobycia pracy, w czym często pomagają referencje otrzymane od włoskich pracodawców. Stażyści mają wyższą samoocenę, nie boją się publicznych wystąpień, nabywają przeświadczenia, że poradzą sobie w różnych trudnych sytuacjach życiowych.

Załącznik Nr 24 – analiza ankiet nauczycieli obu wyjeżdżających grup

WYWIAD FOKUSOWY

Wywiad przeprowadzony był podczas wizyt monitorujących. Uczestnicy stażu chętnie opowiadali o zdobytych doświadczeniach, o swoich sukcesach w zakładach pracy, o swoich pracodawcach. Najczęściej były to opinie bardzo pozytywne. Kolejne wywiady przeprowadzone zostały podczas wizyt monitorujących z pracodawcami. Podkreślali oni duże zaangażowanie stażystów, ich punktualność, chęć do pracy, bezbłędne wykonywanie zadań i wiele innych pozytywnych cech. Wskazywali oni, że bariera językowa, która była widoczna w pierwszych dniach praktyk powoli zostawała pokonywana. Wywiadu udzielili też partnerzy zagraniczni Tellus i Esmovia, który podkreślili szerokie kompetencje koordynatora projektu, jego zaangażowanie, szybkie reagowanie na wszelkie pytania, wątpliwości. Wszyscy ocenili realizację projektu i współpracę na bardzo wysokim poziomie.

REALIZACJA BADAŃ

Zespół ewaluacyjny przygotował odpowiednie narzędzia, przeprowadził badania i wyciągnął wnioski, ustalił rekomendacje. Badania przeprowadzono oddzielnie dla pierwszej wyjeżdżającej na praktyki zagraniczne do Plymouth jak i drugiej grupy wyjeżdżającej do Hiszpanii. Wnioski ustalone po powrocie grupy pierwszej pozwoliły lepiej zaplanować i zorganizować wyjazd grupy drugiej. Końcowe wnioski i rekomendacje pozwoliły promować rezultaty projektu przez partnerów oraz planować i organizować kolejne projekty mobilności do Anglii i Hiszpanii.

Zbiór wyników badań dołączono do raportu w formie załączników.

WNIOSKI:

1. Uczestnicy stażu przed wyjazdem oczekiwali przede wszystkim podniesienia kwalifikacji zawodowych w oparciu o europejskie standardy obowiązujące w branży hotelarsko-gastronomicznej, poszerzenia wiedzy teoretycznej zdobytej na zajęciach szkolnych i zastosowania jej w praktyce w renomowanych hotelach i restauracjach niemieckich, poszerzenia umiejętności posługiwania się językiem angielskim branżowym, elementami języka hiszpańskiego (grupa druga) oraz poznania zabytków i kultury naszych sąsiadów. Przeprowadzone badania po powrocie wskazują, że wszystkie cele zostały osiągnięte, uczniowie poznali funkcjonowanie hoteli i lokali gastronomicznych w Plymouth i Walencji, obsługiwali sprzęt w recepcji, restauracji, kuchni hotelowej, wykonywali prace praktykanta, poszerzyli swoje słownictwo branżowe, stali się bardziej otwarci, aktywni, tolerancyjni na nowych ludzi, obcą kulturę, poszerzyli kompetencje zawodowe.
2. Uczestnicy bardzo dobrze oceniają swoich pracodawców i partnerów zagranicznych, wskazując na ich życzliwość, zaangażowanie, chęć niesienia pomocy.
3. Stażyści zostali dobrze przygotowani do odbycia stażu poprzez zajęcia pedagogiczno – językowo - kulturowe oraz indywidualne i grupowe spotkania.
4. Pracodawcy angielscy i hiszpańscy bardzo dobrze ocenili polskich praktykantów, ich punktualność, pracowitość i chęć do pracy, zaangażowanie w wykonywane zadania.
5. Nauczyciele zauważyli u praktykantów zdecydowany wzrost kompetencji zawodowych, językowych, umiejętności organizowania sobie czasu, zadań, pracy w grupie. Znacznie wzrosła aktywność i motywacja tych uczniów, którzy byli na praktyce zawodowej w Plymouth i Walencji.
6. Partnerzy współpracowali bez przeszkód, realizowali zaplanowane zadania zgodnie z planem, wspierali się, osiągnęli zamierzone rezultaty.

REKOMENDACJE:

1. Kontynuować współpracę pomiędzy partnerami Tellus i Esmovią na dotychczasowych zasadach.
2. Organizować wyjazd kolejnej grupy według podobnych standardów.
3. Zarządzać projektem stosując dotychczasowe metody i zasady.
4. Przy organizacji transportu wybrać jak najlepszą możliwość przewoźnika, który dostarczy i odbierze grupę bezpośrednio z miejsca zakwaterowania, zlecić opiekunom negocjacje w sprawie wyżywienia i warunków w miejscu zakwaterowania.
5. Przeprowadzić rozmowy z wyjeżdżającymi o radzeniu sobie ze stresem spowodowanym wyjazdem.

WNIOSKI KOŃCOWE

1. Badania wykazały, że projekt przyniósł wiele korzyści zarówno uczestnikom, partnerowi polskiemu i angielskiemu i hiszpańskiemu, jak i całemu otoczeniu szkół.
2. Partnerzy znani kolejny raz się sprawdzili, zacieśniły się więzi, zapadły już decyzje o dalszej współpracy i wspólnych działaniach.
3. Beneficjent podniósł swój prestiż dzięki udanej promocji projektu i jego rezultatów.
4. Efektem tej promocji jest już kolejny projekt mobilności Erasmus + (dla 16 osób) realizowany w szkole i duże zainteresowanie wśród uczniów i rodziców kolejnymi.
5. Projekt dał też szansę na zdobycie wielu cennych umiejętności Dyrektorowi szkoły i nauczycielom z zakresu zarządzania.
6. Staże zagraniczne pozwoliły też docenić pracodawcom angielskim i hiszpańskim zdolności i cechy polskich uczniów, ich pozytywny obraz da im w przyszłości duże szanse na znalezienie pracy.
7. Wszystkie cele zamierzone w projekcie zostały zrealizowane, w ramach podsumowania projektu uczniowie zorganizowali Dzień Kuchni Angielsko-hiszpańskiej i przygotowali potrawy kuchni regionalne, podzielili się informacjami o kulturze i obyczajach, dla uczniów szkoły przygotowali quizy i konkursy



promujące kuchnię angielską i śródziemnomorską i hiszpańską, do pracodawców przesłali Poradnik Kulinaryny Kuchni Angielskiej i Hiszpańskiej, opracowali branżowe słowniczki, umożliwiające naukę słownictwa dla innych uczniów. Na uroczystościach rozdania Europass Mobilność w obecności zaproszonych gości za pomocą prezentacji multimedialnych opowiedzieli o przeżytych doświadczeniach, wrażeniach i zdobytych doświadczeniach z wyjazdu, różnicach i podobieństwach pomiędzy ludźmi i kulturami.

Opracowali koordynatorzy projektu:
Marzena Dyndul, Marta Tyszko, Natalia Rommel