

Anna Iwacewicz-Orłowska

Wyższa Szkoła Finansów i Zarządzania w Białymstoku, Polska ■ University of Finance and Management
in Białystok, Poland

Szkolenia międzynarodowe jako metoda pogłębienia umiejętności praktycznych przez nauczycieli przedmiotów zawodowych z branży gastronomicznej – studium przypadku Polski, Litwy i Łotwy

International trainings as a method of deepening skills by teachers of vocational courses from the catering industry – case study of Poland, Lithuania and Latvia

Streszczenie: Artykuł ma na celu analizę wpływu szkoleń międzynarodowych przeznaczonych dla nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach ponadpodstawowych na przykładzie branży gastronomicznej. Hipoteza postawiona w artykule brzmi: szkolenia międzynarodowe mają znaczny wpływ na pogłębienie umiejętności nauczycieli przedmiotów zawodowych. Niniejsze opracowanie zostało przygotowane na podstawie badań ankietowych przeprowadzonych na próbie 40 nauczycieli reprezentujących szkoły zawodowe o profilu gastronomicznym z Litwy, Łotwy oraz Polski. Wnioski z badań potwierdzają, iż kadra pedagogiczna ewidentnie potrzebuje szkoleń, które pozwoliłyby na poszerzenie posiadanej wiedzy teoretycznej, umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych. Nauczyciele przedmiotów zawodowych przede wszystkim zwrócili uwagę na fakt, że podstawową motywacją uczestnictwa w szkoleniu jest konieczność podniesienia kompetencji zawodowych w kontekście podstawy programowej szkół zawodowych o profilu gastronomicznym. Poza tym szkolenia w międzynarodowym zespole pozwalają na poznanie specyfiki kultury pracy i praktyk wykorzystywanych w różnych krajach. Należy dodać, że badania potwierdziły, iż zdaniem nauczycieli po szkoleniach nastąpił znaczny wzrost ich umiejętności zawodowych. Ma to wymierne przełożenie na późniejszą pracę z uczniami w szkole.

Abstract: The aim of the article is to analyse the role of international trainings for teachers of vocational courses from the catering industry. The hypothesis presented in the article is: international training has an impact on the improvement of skills of vocational teachers. This study was prepared on the basis of a survey conducted on a sample of 40 teachers representing vocational schools with a gastronomic profile from Lithuania, Latvia and Poland. The conclusions from the research confirm that the teaching staff clearly needs training that would allow them to expand their theoretical knowledge, practical skills and social competences. Teachers of vocational courses pointed out that the basic motivation for participation in the training is the necessity to raise professional competences in the context of the core curriculum of

vocational schools with a gastronomic profile. In addition, training in an international group allows them to get to know the specificity of the work culture and practices used in different countries. It should be added that the research confirmed that after the international training, according to teachers, there was a significant increase in their professional skills. This has a measurable impact on the later work with pupils at school.

Słowa kluczowe: branża gastronomiczna; kompetencje zawodowe; kształcenie zawodowe; szkolenie międzynarodowe

Keywords: catering industry; international training; professional competence; vocational training

Otrzymano: 14 października 2022

Received: 14 October 2022

Zaakceptowano: 29 listopada 2022

Accepted: 29 November 2022

Sugerowana cytacja/Suggested citation:

Iwaciewicz-Orłowska, A. (2022). Szkolenia międzynarodowe jako metoda pogłębienia umiejętności praktycznych przez nauczycieli przedmiotów zawodowych z branży gastronomicznej – studium przypadku Polski, Litwy i Łotwy. *Przedsiębiorczość – Edukacja [Entrepreneurship – Education]*, 18(2), 65–81. <https://doi.org/10.24917/20833296.182.4>

Wstęp

Współczesne uwarunkowania nakładają na nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach ponadpodstawowych konieczność zmierzenia się z wieloma problemami dydaktycznymi. Wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne w szybko zmieniającym się świecie powinny być stale uaktualniane i poszerzane. Postęp techniczny i innowacje wymuszają na pedagogach ciągłe monitorowanie postępujących zmian oraz doszkalanie się i poszerzanie własnych kompetencji. W tym celu powinni oni korzystać z bogatej oferty kursów, warsztatów i szkoleń, w tym również w miarę możliwości i znajomości języka obcego – szkoleń międzynarodowych. Szkolenia międzynarodowe poza tradycyjnymi wartościami dodanymi szkoleń krajowych poszerzają horyzonty o aspekty szkolnictwa zawodowego, pracy oraz specyfiki wybranej branży w kontekście międzynarodowym (Iwaciewicz-Orłowska, 2021; Starczewska, 2016).

Specyfika odróżniająca edukację ogólnokształcącą od kształcenia zawodowego to praktyczna nauka zawodu, która może odbywać się w postaci zajęć praktycznych oraz praktyk zawodowych, odbywanych np. u pracodawcy (Drogosz-Zabłocka, Stasiowski, 2019; Mazik-Gorzelańczyk, 2016). Konieczność poszerzania kompetencji nauczycieli szkół branżowych zauważa wielu autorów. Przykładowo zdaniem L. Pawelec idealny nauczyciel powinien nie tylko posiadać kompetencje merytoryczne, psychologiczno-pedagogiczne, komunikacyjne, negocjacyjne i autoedukacyjne, ale również osobowość twórczą, kreatywną i innowacyjną. Stracił bowiem monopol na przekazywanie wiedzy na rzecz pełnienia roli przewodnika po skomplikowanej rzeczywistości współczesnego świata. Jest inspiratorem, naukowym i duchowym opiekunem ucznia, który ma przygotować go do samodzielnego uczenia się, kształtowania umiejętności pozyskiwania informacji z różnych źródeł, ich selekcjonowania i wartościowania oraz budowania nowych wartości na podstawie otrzymanych informacji (Pawelec, 2017: 209). Motywacją do podnoszenia własnych kompetencji nie jest tylko chęć rozwoju własnych zainteresowań, ale również oddziaływanie czynników zawodowych. Nauczyciele podnoszący swoje kompetencje robią to przede wszystkim dlatego, że jest im

to potrzebne do wykonywania pracy (Worek, Jelonek, Kocór, 2017: 104). Badania pokazują, iż jakość szkoleń dla nauczycieli jest istotną determinantą jakości polskiego systemu edukacji. Za jakość szkoleń oferowanych nauczycielom odpowiadają poszczególne podmioty organizujące szkolenia, np. ośrodki doskonalenia nauczycieli. Działania te nie są jednak wystarczające (Fazlagić, 2012: 69–76).

Przegląd literatury potwierdza dużą lukę poznawczą w prezentowanym temacie. Motywem podjęcia przez autorkę niniejszej pracy problematyki szkoleń międzynarodowych nauczycieli szkół branżowych była chęć podniesienia rangi tematyki szkoleń kadry pedagogicznej szkół ponadpodstawowych. Jest to istotne w kontekście praktycznego kształcenia i stałego pogłębiania wiedzy oraz umiejętności pedagogów, a także ze względu na konieczność umiędzynarodowienia kształcenia i wymiany własnych doświadczeń zawodowych w pracy z uczniami.

Branża gastronomiczna będąca przedmiotem niniejszego artykułu związana jest z prowadzeniem działalności o charakterze gastronomicznym (tj. punktów gastronomicznych m.in.: restauracji, fast foodów, usług cateringowych, barów mlecznych). Specyfika kształcenia w tej branży to przede wszystkim konieczność współpracy z przedsiębiorstwami działającymi w tym sektorze. Współpraca w zakresie edukacji z firmami, w których uczniowie z branży gastronomicznej mogą odbywać praktyki, najczęściej ma miejsce na podstawie podpisanych umów ze szkołami.

W literaturze przedmiotu możemy znaleźć badania prezentujące ocenę przygotowani kadry do prowadzenia zajęć praktycznych. Uczestnicy badań zarzucali szkołom zbyt duże nastawienie na nauczanie teorii przy jednoczesnym braku odpowiedniej liczby zajęć praktycznych. Aby edukacja odpowiadała na potrzeby branży, respondenci proponowali zwiększenie liczby praktyk i staży dla uczniów, a także wprowadzenie większej liczby zajęć praktycznych w szkołach (Safin, 2018: 10). Wyniki badań potwierdzają również potrzebę organizacji szkoleń, praktyk i staży zawodowych dla nauczycieli oraz ich pozytywne zaangażowanie w ten proces (Markiewicz-Patkowska i in., 2016).

Kształcenie w zawodach związanych z prowadzeniem działalności o charakterze gastronomicznym jest o tyle istotne, iż stałym problemem branży gastronomicznej są braki kadrowe. W przypadku kucharzy, mimo wzrostu liczby absolwentów tego kierunku, specjalistów wciąż brakuje. Innym problemem branży gastronomicznej jest sezonowość związana z kumulacją świadczenia usług przez podmioty gospodarcze tej branży w określonych terminach (Geisler, 2018: 8).

Cel i pytania badawcze

Celem artykułu jest analiza roli szkoleń międzynarodowych przeznaczonych dla nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach ponadpodstawowych na przykładzie branży gastronomicznej. W artykule postawiono hipotezę: szkolenia międzynarodowe mają znaczny wpływ na pogłębienie umiejętności nauczycieli przedmiotów zawodowych. Niniejszy artykuł został opracowany na podstawie badań ankietowych przeprowadzonych wśród 40 nauczycieli pracujących w szkołach zawodowych o profilu gastronomicznym na Litwie, w Łotwie oraz Polsce.

Na potrzeby oceny poziomu umiejętności zawodowych nauczycieli oraz określenia ich potrzeb przygotowano badanie ankietowe, które zostało skierowane do uczestników międzynarodowego szkolenia przeprowadzonego w formule online i następnie stacjonarnie

w lokalu gastronomicznym w Białymstoku w maju 2022 r. Badanie ankietowe zostało pogłębione wywiadami swobodnymi z uczestnikami szkolenia.

Planując badanie, określono następujące pytania badawcze:

- Jakie są potrzeby nauczycieli kształcenia zawodowego z Litwy, Łotwy oraz Polski?
- Jakich nowych umiejętności praktycznych oczekują nauczyciele w ramach szkolenia międzynarodowego?
- Jaki jest poziom przydatności wiedzy zdobytej w ramach szkolenia online?
- Jaka jest ocena poziomu umiejętności zawodowych przed i po szkoleniu?
- Jakie były bariery odbywanych szkoleń, zarówno w formule zdalnej, jak i stacjonarnej?

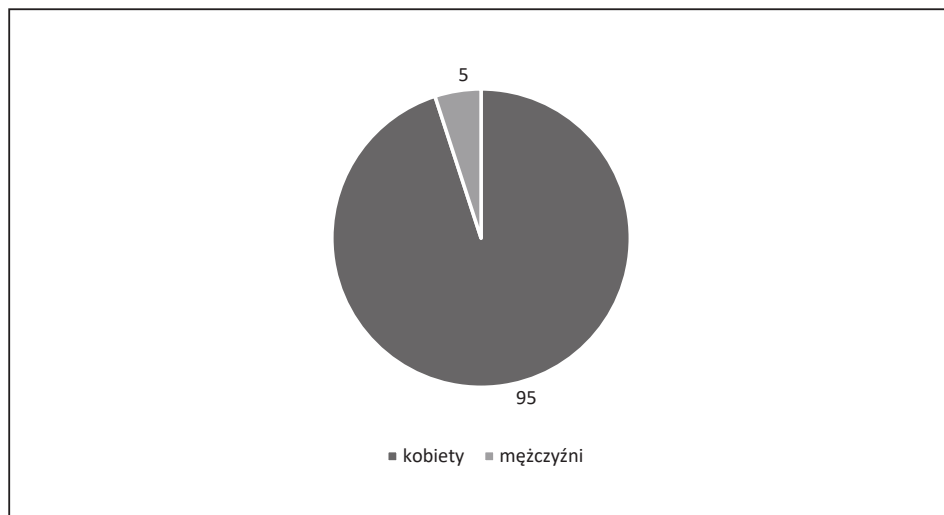
W jaki sposób wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne nabyte w trakcie realizacji międzynarodowego szkolenia praktycznego (zarówno na platformie online, jak i stacjonarnej) zostały wykorzystane w różnej formie w dalszej pracy nauczycieli szkół zawodowych?

Grupą uczestników szkolenia międzynarodowego było 40 nauczycieli zawodu z branży gastronomicznej reprezentujących szkoły zawodowe z północno-wschodniego terenu Polski (8 osób) oraz nauczyciele przedmiotów zawodowych ze szkół z Litwy i Łotwy (po 16 osób z każdego kraju). Dobór grupy badawczej był związany ze strukturą osób uczestniczących w szkoleniu. Badaniu poddani zostali wszyscy nauczyciele uczestniczący w szkoleniu.

W strukturze płci uczestników szkolenia dominowały kobiety (rycina 1.)

Biorąc pod uwagę staż pracy w szkole, wśród uczestników szkolenia dominowały dwie

Rycina 1. Struktura płci uczestników szkolenia

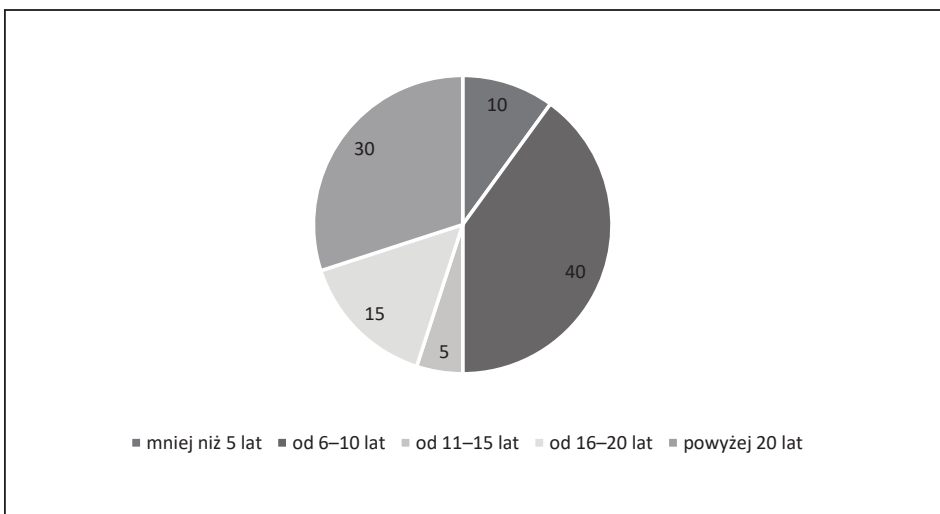


Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych ankiet

grupy. 40% uczestników stanowili nauczyciele, których staż pracy wynosił od 6 do 10 lat, natomiast 30% uczestników to nauczyciele ze stażem powyżej 20 lat pracy. 15% badanych to osoby ze stażem pracy w szkole od 16 do 20 lat.

Szczegółowy rozkład stażu pracy uczestników szkolenia przedstawia rycina 2.

Rycina 2. Staż pracy ankietowanych (% badanych)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań

Oczekiwania uczestników szkolenia

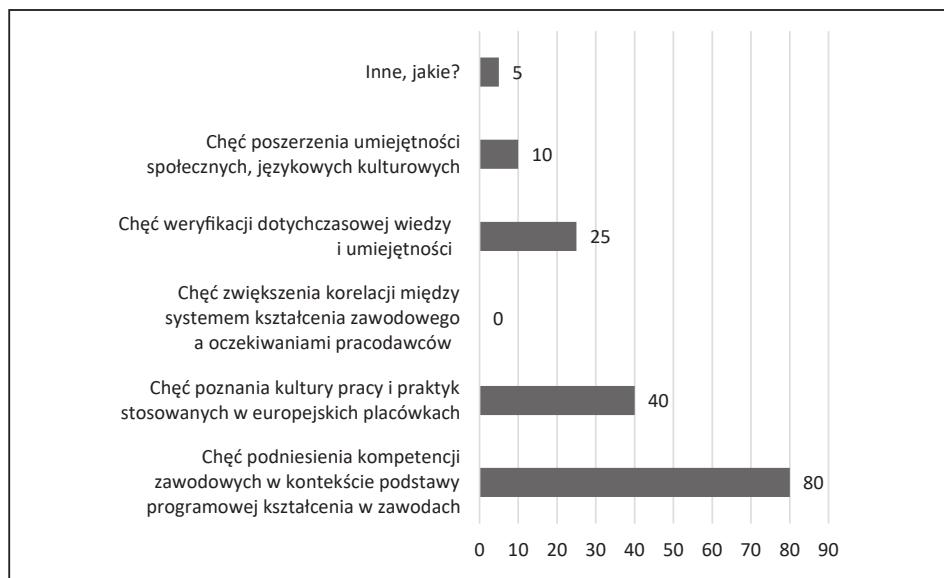
Analizując potrzeby nauczycieli przedmiotów zawodowych z branży gastronomicznej, należy stwierdzić, że najsilniejszą dla nich motywacją do uczestnictwa w szkoleniu międzynarodowym było podniesienie kompetencji zawodowych w kontekście podstawy programowej szkół zawodowych o profilu gastronomicznym. Odpowiedzi takiej udzieliło 80% ankietowanych. Drugim elementem, na który zwrócili uwagę nauczyciele, była chęć poznania kultury pracy i praktyk stosowanych w europejskich placówkach – uznało tak 40% ankietowanych. Co czwarty ankietowany podkreślił, że jego motywacja uczestnictwa w szkoleniu wynikała z chęci weryfikacji swojej dotychczasowej wiedzy i umiejętności. Co dziesiąty uczestnik uznał, że uczestniczy w stażu, gdyż chce rozszerzyć swoje umiejętności społeczne, językowe i kulturowe. Jedna z osób reprezentujących Łotwę dodatkowo podkreśliła, iż uczestnictwo w szkoleniu pozwoliło jej na zdobycie międzynarodowego doświadczenia.

Szczegółowe dane odpowiedzi na pytanie „Co skłoniło Cię do wzięcia udziału w szkoleniu międzynarodowym?” przedstawia rycina 3.

Nauczyciele, oceniając własne umiejętności zawodowe o charakterze praktycznym, określili, iż są one na poziomie średnim lub wysokim. Jedna uczestniczka z Łotwy uznała nawet, że jej poziom umiejętności zawodowych jest niski. Niewątpliwie poziom umiejętności praktycznych wśród nauczycieli jest bardzo istotnym elementem kształcenia zawodowego uczniów. Własna subiektywna ocena nauczyciela, którego zdaniem poziom jego umiejętności jest przeciętny, nie napawa optymizmem. Stąd konieczność szkoleń kadry pedagogicznej, które przyczyniają się znacząco do podnoszenia praktycznych umiejętności zawodowych. Szkolenia międzynarodowe ponadto sprzyjają wymianie i poszerzeniu międzynarodowych doświadczeń posiadanych przez nauczycieli reprezentujących różne kraje.

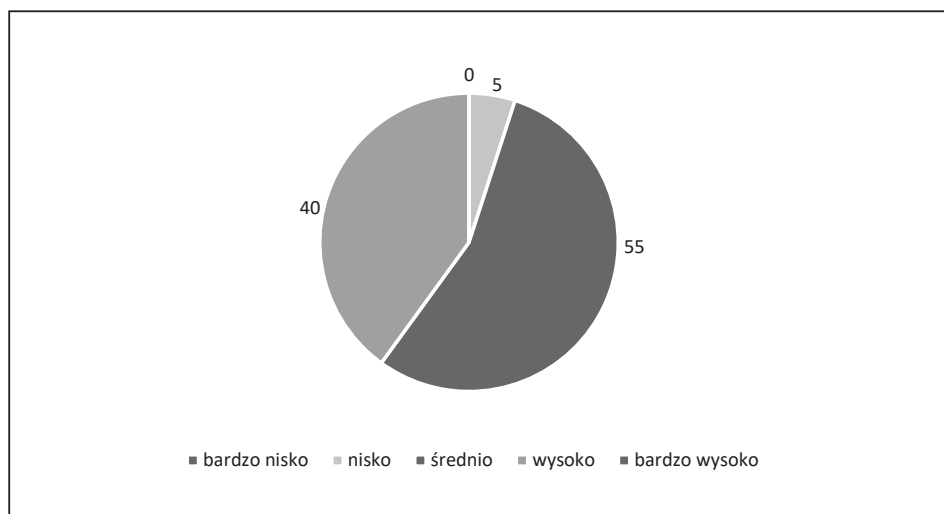
Pod względem oczekiwań dotyczących realizowanego szkolenia 100% jego uczestników uznało, że jest to przede wszystkim zdobycie praktycznego doświadczenia przydatnego

Rycina 3. Co skłoniło Cię do wzięcia udziału w szkoleniu międzynarodowym? (% badanych)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań

Rycina 4. Jak dziś przed rozpoczęciem szkolenia międzynarodowego oceniasz poziom swoich umiejętności zawodowych w ujęciu praktycznym? (% badanych)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań

w późniejszej pracy z uczniami. Nauczyciele są więc świadomi, iż sama wiedza teoretyczna w kształceniu zawodowym nie jest wystarczająca. Widzą więc oni konieczność podnoszenia własnych kompetencji praktycznych.

Ponadto przed rozpoczęciem szkolenia uczestnicy uznali, iż będzie miało ono korzystny wpływ na:

- podniesienie własnych kompetencji zawodowych do kształcenia uczniów (w kontekście zawodowej podstawy programowej) – uważało tak 95% ankietowanych,
- rozszerzenie wiedzy na temat innowacyjnych praktyk stosowanych w branży gastronomicznej – uważało tak 95% ankietowanych,
- zweryfikowanie swojej wiedzy i umiejętności dotyczących przedmiotów zawodowych – uważało tak 95% ankietowanych,
- rozwinięcie umiejętności dotyczących pracy w grupie – uważało tak 90% ankietowanych,
- przybliżenie aspektów kultury pracy i praktyk stosowanych w europejskich placówkach – uważało tak 90% ankietowanych,
- zwiększenie własnych szans na rynku pracy – uważało tak 80% ankietowanych,
- zwiększenie korelacji między systemem kształcenia zawodowego a oczekiwaniami pracodawców/przedsiębiorców w stosunku do absolwentów szkół kształcenia zawodowego – uważało tak 75% ankietowanych.

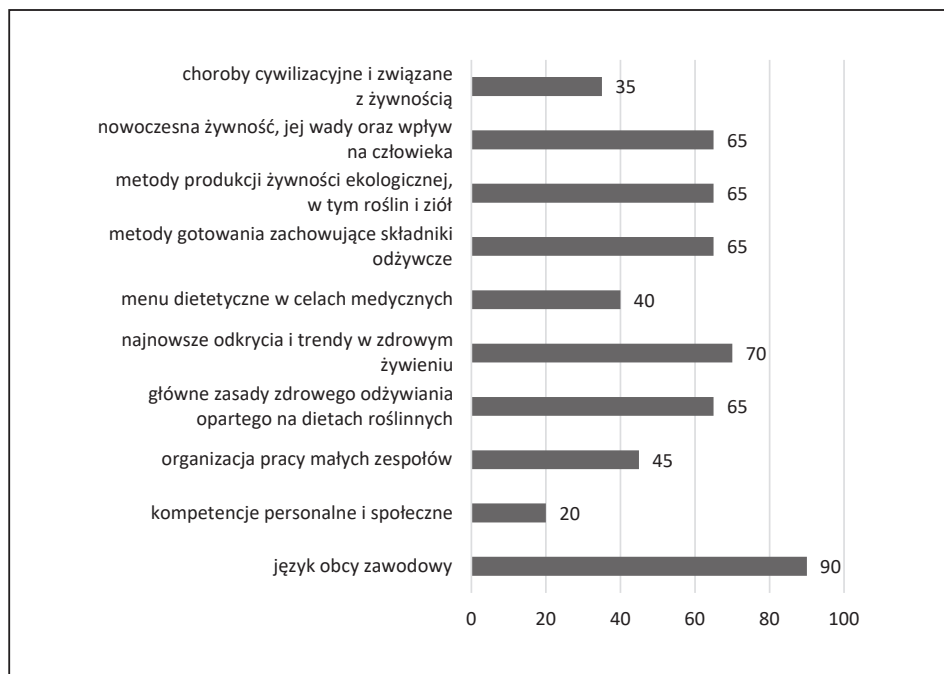
Na pytanie dotyczące obszarów umiejętności praktycznych, których udoskonalenia oczekują uczestnicy szkolenia, należy zauważyć, że praktycznie wszystkie zaproponowane obszary znalazły wysokie uznanie wśród jego uczestników. Najważniejsze umiejętności zdaniem kadry pedagogicznej to udoskonalenie zawodowego języka obcego (90% ankietowanych) oraz najnowsze odkrycia i trendy w zdrowym żywieniu (70% ankietowanych). Pozostałe wysoko ocenione kwestie, które zdaniem uczestników należałoby udoskonalić, to: główne zasady zdrowego odżywiania opartego na dietach roślinnych, metody gotowania zachowujące składniki odżywcze, metody produkcji żywności ekologicznej, w tym roślin i ziół, nowoczesna żywność – jej wady oraz wpływ na człowieka. Na te aspekty zwróciło uwagę 65% nauczycieli uczestniczących w szkoleniach. 45% badanych wyraziło chęć pogłębienia wiedzy i umiejętności na temat organizacji pracy małych zespołów, 40% – na możliwość wykorzystania menu dietetycznego w celach medycznych, 35% na informacje dotyczące chorób cywilizacyjnych i związanych z żywnością.

Szczegółowe zestawienie oczekiwań wobec działań zaplanowanych w ramach szkolenia przedstawiono na rycinie 5.

Szkolenie składało się z dwóch etapów. Podczas pierwszego z nich treści szkoleniowe zostały przedstawione w sposób interaktywny na przygotowanej platformie zdalnego kształcenia (platformie online). Etap drugi był to intensywny tygodniowy kurs praktyczny zorganizowany w lokalu gastronomicznym w Białymstoku.

Analizując skuteczność kształcenia za pośrednictwem platformy zdalnego zdobywania wiedzy, należy stwierdzić, że subiektywna ocena poziomu zdobytej wiedzy i umiejętności praktycznych uczestników szkolenia znacznie wzrosła. Wszyscy uczestnicy ocenili poziom swoich umiejętności zawodowych w ujęciu praktycznym w równomiernym rozkładzie jako bardzo wysoki (35% ankietowanych), wysoki (35% ankietowanych) i średni (30% ankietowanych), co świadczy pozytywnie o poziomie przygotowanych materiałów edukacyjnych, skuteczności szkolenia oraz dopasowaniu do grupy odbiorców. Należy podkreślić, że nikt z ankietowanych po szkoleniu online nie ocenił swoich umiejętności na poziomie niskim i bardzo niskim. Warto też zaznaczyć, że najwyżej swoje umiejętności ocenili nauczyciele litewscy, wśród których aż 75% badanych uznało, że ich umiejętności są na poziomie bardzo wysokim.

Rycina 5. Jakie umiejętności praktyczne zostaną udoskonalone w trakcie szkolenia? (% badanych)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań

Uczestnicy szkolenia potwierdzili to, podkreślając, że poziom materiałów przygotowanych w ramach kursu online był bardzo wysoki, zawierał interesujące treści programowe oraz aktualne informacje dotyczące branży gastronomicznej. Materiały te nauczyciele będą wykorzystywali w późniejszej pracy zawodowej z uczniami, co na pewno będzie miało duży wpływ na poprawę atrakcyjności zajęć w ramach grupy przedmiotów zawodowych w szkołach branżowych.

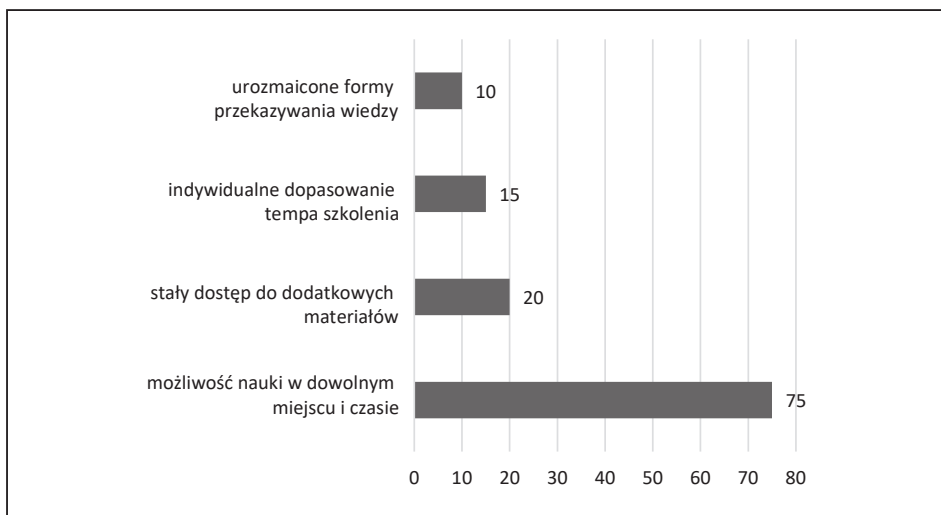
Potwierdzeniem uzyskanych wyników była także odpowiedź ankietowanych na pytanie, czy kurs zrealizowany w ramach zdalnego zdobywania wiedzy (platformy online) spełnił ich oczekiwania. W odpowiedzi 80% nauczycieli odpowiedziało twierdząco, natomiast 20% badanych uznało, że z różnych względów jest im trudno udzielić na to pytanie odpowiedzi.

W odpowiedziach na kolejne pytanie nauczyciele musieli określić stopień przydatności wiedzy zdobytej w trakcie kursu online. 70% badanych uznało wiedzę za bardzo przydatną, a 30% badanych za przydatną. Nikt z ankietowanych nie uznał, że wiedza, którą nabył w trakcie kształcenia zdalnego, nie przyda mu się w dalszej pracy zawodowej z uczniami w szkole. Jest to kolejny element potwierdzający raz jeszcze wysoką jakość materiałów zaprezentowanych nauczycielom na platformie nauczania zdalnego.

Jako dominującą zaletę realizowanego kursu w formule zdalnej uznano możliwość nauki w dowolnym miejscu i czasie. Zgodziło się z tym 3/4 nauczycieli biorących udział w szkoleniu. Drugą zaletą tej formy kształcenia był stały dostęp do dodatkowych materiałów. Nauczyciele podkreślali również, że przygotowane materiały uzupełniające będą mogli wykorzystać w swojej pracy w szkole, co bardzo urozmaici prowadzone przez nich zajęcia

kształcenia praktycznego z uczniami. Odpowiedzi takiej udzieliło 20% ankietowanych. Jako elementy pozytywne uznano również indywidualne dopasowanie tempa szkolenia (15% badanych) oraz urozmaicone formy przekazywania wiedzy (10% ankietowanych). Zmienne tempo szkolenia jest o tyle istotne, że może ono zostać dopasowane do indywidualnych potrzeb pedagogów w kwestii organizacji czasu pracy.

Rycina 6. Jaka jest najważniejsza zaleta kursu realizowanego w formule online? (% badanych)



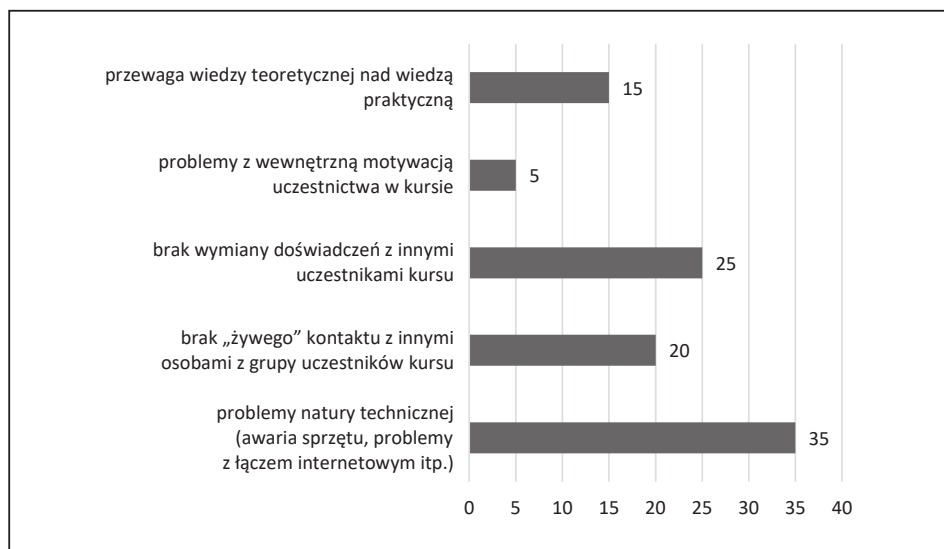
Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań

Uczestnicy szkolenia zmierzali się również z barierami i ograniczeniami związanymi z realizacją kursu w formule zdalnej.

Największymi barierami były problemy natury technicznej. Jako przykładowe podano problemy ze sprzętem komputerowym oraz brak dostępu do szybkiego Internetu lub jego awaryjność. Odpowiedzi takiej udzieliło 35% ankietowanych. Kolejne problemy, z którymi zetknęli się nauczyciele, to brak „żywego” kontaktu z innymi osobami z grupy uczestników szkolenia (uznało tak 20% ankietowanych) oraz brak możliwości wymiany doświadczeń z innymi uczestnikami. W tym przypadku uznało tak 25% ankietowanych. Niewielkiej grupie nauczycieli (5% ankietowanych) doskwierały problemy z wewnętrzną motywacją do uczestnictwa w kursie. 15% ankietowanych za barierę, z którą się zmierzali w trakcie szkolenia, uznało przewagę wiedzy teoretycznej nad wiedzą praktyczną. Strukturę udzielonych odpowiedzi przedstawia rycina 7.

W badaniach ankietowych domykających problematykę pierwszego etapu szkolenia (w formule online) poproszono uczestników o określenie swoich oczekiwań związanych z kursem praktycznym w formule stacjonarnej zaplanowanego na wiosnę 2022 roku. Wszystkie zaproponowane aspekty szkolenia praktycznego w zakresie branży gastronomicznej zostały uznane przez uczestników za ważne i bardzo ważne. To istotne, bo świadczy o faktycznym zainteresowaniu nauczycieli szkoleniem praktycznym i dużych oczekiwaniach co do ich efektów.

Rycina 7. Jakie były podstawowe bariery napotkane w ramach realizacji kursu online? (% badanych)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań

Jako efekt szkolenia praktycznego nauczyciele w szczególności oczekiwali:

- podniesienia kompetencji zawodowych (95% badanych),
- zdobycia dodatkowych umiejętności praktycznych dotyczących innowacyjnych praktyk stosowanych w branży gastronomicznej (95% badanych),
- nabycia praktycznego doświadczenia w restauracjach zagranicznych (95% badanych),
- pogłębienia wiedzy na temat nowatorskich praktyk stosowanych w branży gastronomicznej (90% badanych),
- zapoznania się z aspektami kultury pracy i praktyk stosowanych w europejskich placówkach gastronomicznych (85% badanych),
- praktycznego zweryfikowania wiedzy nabytej w trakcie kursu online (80% badanych).

Zalety i ograniczenia związane z uczestnictwem w szkoleniu

Drugim etapem szkolenia międzynarodowego dla nauczycieli szkół zawodowych o profilu gastronomicznym był kurs praktyczny przeprowadzony w formule stacjonarnej wiosną 2022 r. w lokalach gastronomicznych w Białymstoku. Jego uczestnicy odnieśli się do skuteczności i poziomu merytorycznego przeprowadzonych zajęć praktycznych. W odpowiedziach na pytanie o ocenę poziomu własnych umiejętności praktycznych po zakończonym szkoleniu wyraźnie widać, iż następuje ciągły progres umiejętności zawodowych uczestników szkolenia. Widać to wyraźnie zwłaszcza w opiniach nauczycieli przekazanych po zakończonym kursie praktycznym.

Po zakończonym szkoleniu praktycznym nauczyciele ocenili poziom swoich umiejętności jako wysoki (45% badanych) i bardzo wysoki (50% badanych). Tylko 5% ankietowanych subiektywnie oceniło swoje umiejętności jako poziom średni. Przed szkoleniem żaden z uczestników nie określił swoich umiejętności zawodowych na poziomie bardzo

wysokim. Przeważająca większość uczestników (55%) uważała, że ma umiejętności na poziomie średnim. Subiektywna ocena własnych umiejętności praktycznych pokazuje wyraźnie, iż zdaniem nauczycieli szkolenie w międzynarodowym zespole było przyczynkiem do wyraźnej poprawy kompetencji zawodowych, co przełoży się na poziom kształcenia młodzieży w szkołach branżowych.

Tabela 1. Ocena poziomu umiejętności zawodowych przed i po międzynarodowym szkoleniu praktycznym (% badanych)

Ocena poziomu praktycznych umiejętności zawodowych	Przed szkoleniem	Po szkoleniu
Bardzo niska	0	0
Niska	5	0
Średnia	55	5
Wysoka	40	45
Bardzo wysoka	0	50

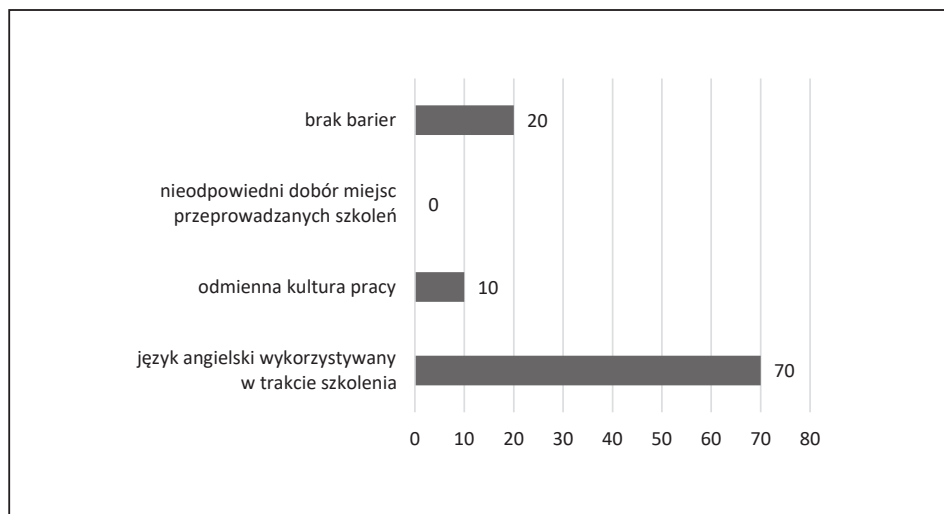
Zródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań

Na pytanie o ocenę stopnia przydatności wiedzy zdobytej w trakcie zajęć praktycznych wiedzę i umiejętności zdobyte w trakcie międzynarodowego kursu oceniono wysoko i bardzo wysoko. Bardzo wysoko przydatność zdobytej wiedzy oceniło 85% uczestników, zaś wysoko – 15%. Należy dodać, że bardzo wysoko nabytą wiedzę ocenili wszyscy uczestnicy kursu, którzy przyjechali z Litwy. 100% uczestniczących w szkoleniu nauczycieli uznało również, że jest zadowolonych z merytorycznej strony szkolenia. Na tym przykładzie widać wyraźnie, jak bardzo fakt stałego doskonalenia swojej wiedzy oraz nabywania nowej wiedzy i umiejętności jest ważny w zawodzie nauczyciela. To, na co zwrócili uwagę nauczyciele, to ograniczenia językowe. Podstawową barierą, zdaniem nauczycieli, był język angielski wykorzystywany w trakcie szkolenia. Uznało tak 70% ankietowanych nauczycieli. Jest to wynik dość spory i w przyszłości należałoby się zastanowić nad szkoleniem z wykorzystaniem osoby tłumaczącej przekazywane treści. O ile w przypadku szkolenia online nauczyciel pracujący w odpowiednim dla siebie tempie jest w stanie przyswoić tekst w języku angielskim, korzystając np. z elektronicznego tłumacza, o tyle szkolenie zagraniczne w formule stacjonarnej może wymagać zaangażowania dodatkowej osoby tłumaczącej przekazywane treści w ten sposób, aby uczestnik szkolenia lepiej przyswoił przekazywany materiał. Na pewno byłoby to znacznie efektywniejsze dla osoby szkolącej się.

10% nauczycieli uczestniczących w szkoleniu uznało, iż istotną barierą była odmienna kultura pracy cechująca lokale gastronomiczne funkcjonujące w innym kraju niż kraj, z którego pochodzili nauczyciele. Należy podkreślić, że 20% ankietowanych nie dostrzegło żadnych barier w trakcie realizacji szkolenia. Nikt również nie uznał, że miejsce odbywanego szkolenia było dobrane nieodpowiednio.

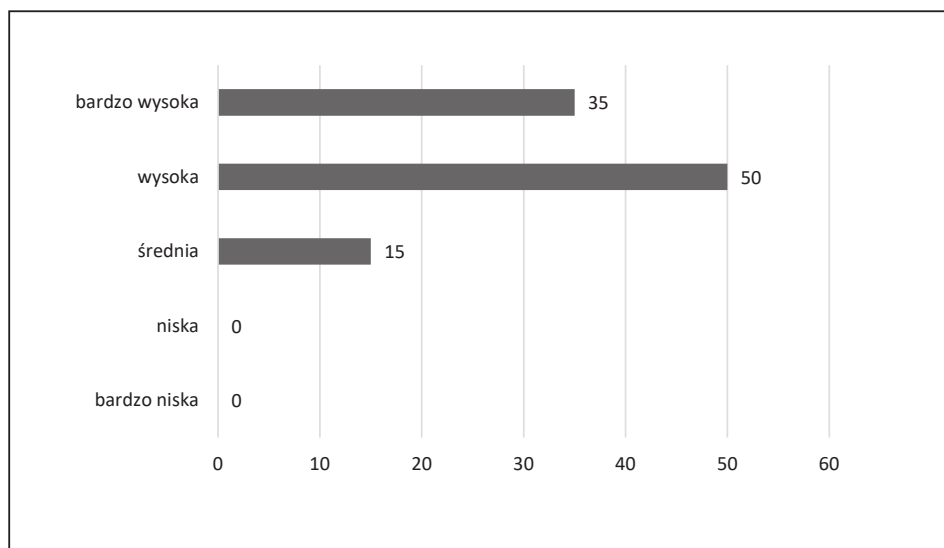
Po zakończonych szkoleniach nauczyciele ocenili poziom swoich umiejętności zawodowych w ujęciu praktycznym. Zdaniem badanych ich praktyczne umiejętności zawodowe kształtowały się na poziomie wysokim i bardzo wysokim. Na poziomie wysokim swoje umiejętności oceniło 50% badanych, zaś na poziomie bardzo wysokim – 35%. Tylko 15% ankietowanych oceniło swoje umiejętności w ujęciu praktycznym na poziomie średnim.

Rycina 8. Jaka była największa bariera odbywanych szkoleń? (% badanych)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań

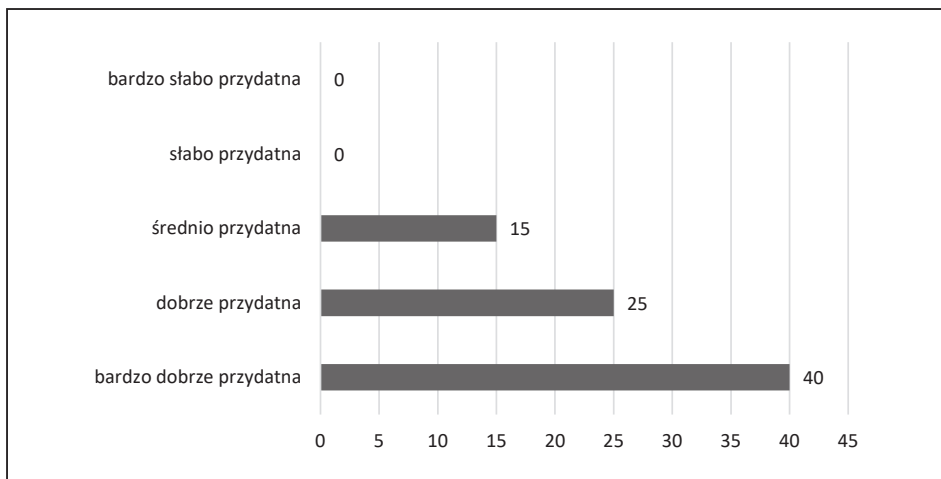
Rycina 9. Jaka jest ocena poziomu umiejętności zawodowych w ujęciu praktycznym po zakończonym szkoleniu? (% badanych)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań

Nauczyciele, oceniając poziom przydatności wiedzy zdobytej w trakcie realizacji szkolenia, uznali w 40%, że zdobyta wiedza jest im bardzo przydatna. Zdaniem 25% ankietowanych jest ona przydatna, a zdaniem 15% – jest przydatna w stopniu średnim.

Rycina 10. Jaka jest ocena stopnia przydatności wiedzy zdobytej w trakcie realizacji szkolenia? (% badanych)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań

Połowa uczestników szkolenia uznała, że jest bardzo zadowolona z zagadnień poruszanych w trakcie szkolenia, a także z materiałów otrzymanych w trakcie kursu. Nikt z uczestników nie stwierdził, że nie jest usatysfakcjonowany uczestnictwem w kursie. Ponadto 95% uczestników kursu uznało, że zagadnienia merytoryczne poruszane w jego trakcie były i będą im bardzo pomocne w przyszłej pracy z uczniami w szkołach branżowych.

Nauczyciele w szczególności stwierdzili, że oba elementy szkolenia, tzn. zarówno wykorzystanie platformy zdalnego zdobywania wiedzy, jak i zajęcia praktyczne w lokalu gastronomicznym w Białymstoku były równie wartościowe. Z tą odpowiedzią zgodziło się 75% badanych. 20% ankietowanych odpowiedziało, że bardziej wartościowe były zajęcia praktyczne realizowane stacjonarnie w lokalach gastronomicznych w Białymstoku, zaś 5% wybrało wykorzystanie platformy zdalnego nauczania. Zdaniem nauczycieli możliwość praktycznego pogłębienia posiadanej wiedzy i umiejętności jest znacznie bardziej wartościowa i efektywna niż kształcenie w formule zdalnej. Zamieszczone na platformie e-learningowej materiały, filmy instruktażowe, przepisy dań mogą zostać później wykorzystane w pracy z uczniami, jednakże nic tak nie podnosi kompetencji zawodowych nauczyciela, jak szkolenie praktyczne.

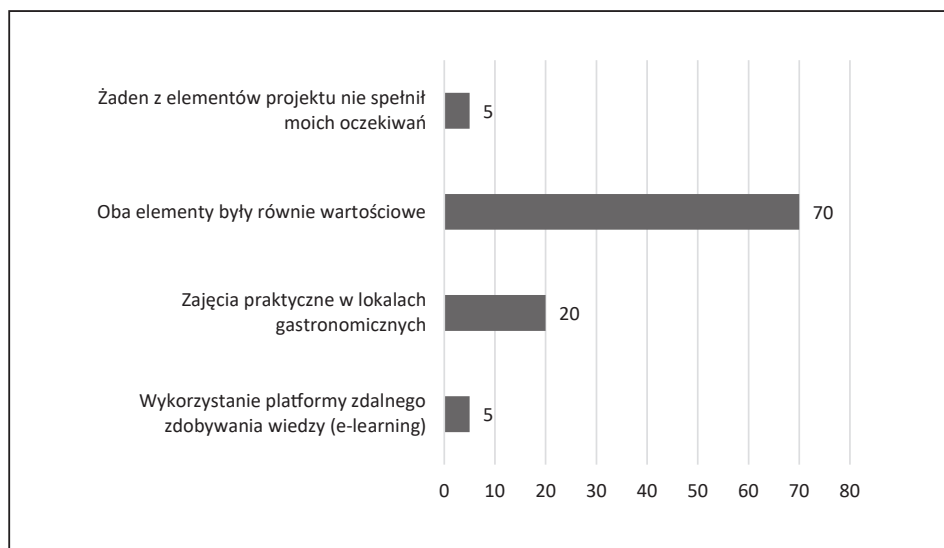
Zdaniem nauczycieli najbardziej wartościowym elementem szkolenia była możliwość poznania praktycznych rozwiązań wykorzystywanych w krajach Unii Europejskiej. 95% ankietowanych uznało, że to bardzo ważna zaleta organizowanego szkolenia. Pozostałe zalety wymieniane przez nauczycieli to możliwość:

- pogłębienia wiedzy na temat innowacyjnych praktyk stosowanych w branży gastronomicznej,
- zapoznania się z aspektami kultury pracy i praktyk stosowanych w firmach funkcjonujących na rynku Unii Europejskiej,
- poznania innowacyjnych praktyk stosowanych w branży gastronomicznej,
- bezpośredniego kontaktu z praktykami z branży gastronomicznej,
- podniesienia kompetencji zawodowych.

Z każdym z wymienionych punktów zgodziło się 80–85% uczestników szkolenia.

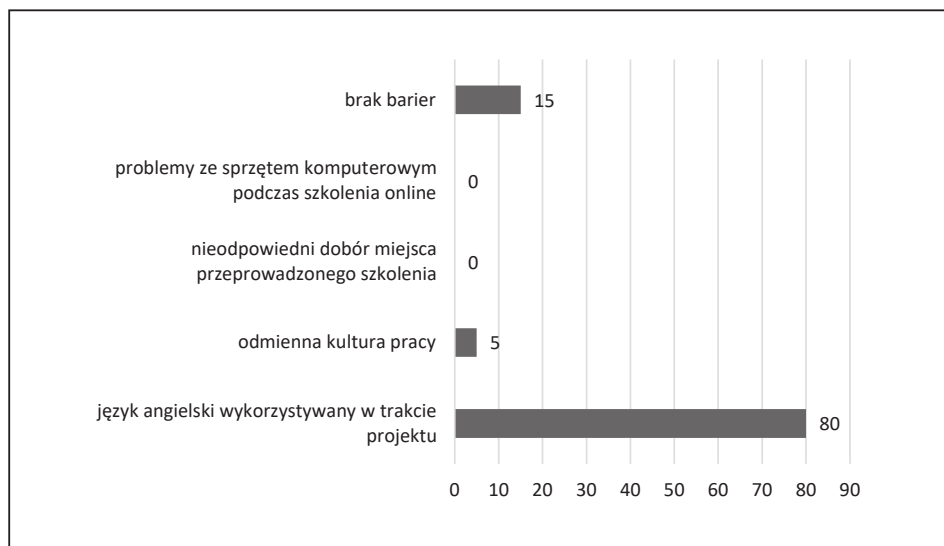
Nauczyciele uczestniczący w szkoleniu zmierzali się również z barierami, o które zapytano ankietowanych. Rozkład uzyskanych odpowiedzi przedstawiono na rycinie 12.

Rycina 11. Który element szkolenia był szczególnie wartościowy, biorąc pod uwagę nabycie nowych umiejętności praktycznych oraz poszerzenie wiedzy merytorycznej? (% badanych)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań

Rycina 12. Co stanowiło największą barierę podczas szkolenia? (% badanych)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań

Zdaniem ankietowanych największą barierą w trakcie realizacji szkolenia był język angielski wykorzystywany w trakcie jego realizacji. Uznało tak 80% ankietowanych. 5% ankietowanych nauczycieli uznało, iż barierą była również odmienna kultura pracy. Warto podkreślić, iż 15% ankietowanych nauczycieli nie dostrzegło żadnych barier podczas szkolenia. Być może podczas organizacji kolejnych kursów należałoby zastanowić się nad zasadnością wykorzystania osoby tłumaczącej symultanicznie szkolenie praktyczne. Na pewno pomogłoby to w głębszym zrozumieniu przekazywanych treści szkolenia.

W ankiecie ewaluacyjnej poproszono również o podanie, na podstawie własnego doświadczenia, przykładów praktycznego wykorzystania wiedzy i umiejętności nabytych w trakcie szkolenia. Cytując wypowiedzi nauczycieli, przykłady praktycznego wykorzystania wiedzy podane przez nich to:

- „Szkolenie dało mi możliwość spojrzenia bardziej globalnie na wykorzystanie roślin w przetwórstwie spożywczym. W naszej szkole ucę przetwórstwa słodczy i czekolady. Rośliny mogą służyć jako dekoracja na produkt lub jako jego składnik. Na przykład zrobienie batonów z suszonymi płatkami kwiatów, pianek z miętą, mleczy w karmelu”.
- „Zdobyta wiedza i praktyczne doświadczenie pomagają nauczycielom tworzyć nowoczesne i ciekawe treści kształcenia wykorzystywane na zajęciach praktycznych”.
- „Wiedza jest przekazywana młodzieży w formie prezentacji, opisów, filmów itp. na zajęciach teoretycznych w pracy zawodowej nauczycieli”.

Wszyscy uczestnicy szkolenia międzynarodowego podkreślali, że nabytą wiedzę i umiejętności praktyczne wykorzystają zarówno w życiu zawodowym, jak i w życiu osobistym. W życiu zawodowym nauczyciele przełożą wiedzę i umiejętności uczniom na zajęciach praktycznych dzięki materiałom zamieszczonym na platformie online (filmy, prezentacje), zaś w życiu prywatnym – przyrządzając posiłki na podstawie zasad zdrowego żywienia.

Zakończenie

Celem artykułu była analiza roli szkoleń międzynarodowych przeznaczonych dla nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach ponadpodstawowych na przykładzie branży gastronomicznej. Hipoteza postawiona w artykule została zweryfikowana pozytywnie, co potwierdzają wyniki przeprowadzonego badania. Pokazują one, iż nauczyciele szkół branżowych ewidentnie potrzebują szkoleń, które na bieżąco uzupełniałyby posiadaną przez nich wiedzę, umiejętności praktyczne i kompetencje społeczne.

Podsumowując analizę potrzeb nauczycieli przedmiotów zawodowych z branży gastronomicznej, należy stwierdzić, że podstawową ich motywacją do uczestniczenia w szkoleniu międzynarodowym była możliwość podniesienia kompetencji zawodowych w kontekście podstawy programowej szkół zawodowych o profilu gastronomicznym. Drugim elementem, na który zwrócili uwagę nauczyciele, była chęć poznania kultury pracy i praktyk stosowanych w europejskich instytucjach gastronomicznych. Ponadto uczestnicy szkolenia uznali, iż będzie miało ono korzystny wpływ na kształcenie uczniów w ramach przedmiotów zawodowych. Bariery, na które zwrócili uwagę nauczyciele, to ograniczenia językowe utrudniające im sprawne przyswajanie materiału. Umiejętności językowe, zwłaszcza znajomość języka angielskiego specjalistycznego, to jedna z potrzeb, na którą wskazali uczestnicy jeszcze przed stażem.

Po zakończonym szkoleniu zarówno w formule online, jak i stacjonarnej w lokalu gastronomicznym w Białymstoku nauczyciele ocenili poziom swoich umiejętności jako wysoki i bardzo wysoki. Warto zaznaczyć, że przed szkoleniem nikt z jego uczestników nie określił swoich umiejętności zawodowych na poziomie bardzo wysokim. Ponad połowa uczestników oceniła swoje umiejętności na poziomie średnim. Subiektywna ocena własnych umiejętności praktycznych pokazuje wyraźnie, iż zdaniem nauczycieli szkolenie w międzynarodowym gronie było przyczynkiem do wyraźnej poprawy kompetencji zawodowych, które będą miały wymierne przełożenie na poziom kształcenia młodzieży w szkołach branżowych. Należy dodać, że ograniczenia związane z doбором próby badawczej i jej liczebnością mogą rzutować na wnioski uzyskane w badaniu. W związku z tym wnioski te należy formułować ostrożnie w odniesieniu do wszystkich nauczycieli przedmiotów branżowych.

Literatura

References

- Drogosz-Zabłocka, E., Stasiowski, J. (2019). Kształcenie zawodowe w Polsce – przemiany, organizacja, efekty. W: U. Sztanderska, E. Drogosz-Zabłocka (red.), *Wyszkolenie zawodowe. Perspektywa systemu edukacji i rynku pracy*, Seria Naukowa, t. 9. Warszawa: Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji, 66–101.
- Fazlagić, J. (2012). Jakość szkoleń dla polskich nauczycieli. *E-mentor*, 4, 69–76.
- Geisler, R. (2018). Zapotrzebowanie na kwalifikacje w wybranych obszarach kształcenia zawodowego – obszar turystyczno-gastronomiczny, branża hotelarsko-turystyczno-gastronomiczna. Kraków: Małopolskie Obserwatorium Rozwoju Regionalnego Departament Polityki Regionalnej Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego.
- Iwacewicz-Orłowska, A. (2021). Motywy i korzyści z uczestnictwa w zagranicznych praktykach zawodowych uczniów szkół ponadpodstawowych z województwa podlaskiego. *Przedsiębiorczość – Edukacja*, 17(2), 137–150.
- Markiewicz-Patkowska, J. Oleśniewicz, P. Lasota, S. Sołtysik, M. (2016). Środki wsparcia z Unii Europejskiej a diagnoza potrzeb edukacyjnych i rozwój innowacyjnych form kształcenia dla branży turystycznej. *Ekonomiczne Problemy Turystyki*, 2.
- Mazik-Gorzelańczyk, M. (2016). *Kształcenie zawodowe w Polsce w perspektywie zmian i potrzeb gospodarki*. Warszawa: Friedrich-Ebert-Stiftung, Przedstawicielstwo w Polsce.
- Pawelec, L. (2017). Kursy, szkolenia i warsztaty dla nauczyciela – wymóg czasów współczesnych. *Annales Universitatis Mariae Curie – Skłodowska Lublin – Polonia, Sectio J, Paedagogia – Psychologia*, 3, 205–216.
- Safin, K. (2018). *Analiza branży hotelarsko-gastronomicznej w województwie lubelskim. Raport końcowy z badań ilościowych i jakościowych*. Lublin: Wojewódzki Urząd Pracy w Lublinie.
- Starczewska, M. (2016). Projekty mobilności finansowane z funduszy unijnych jako przykład współczesnej formy kształcenia kadr dla potrzeb obsługi ruchu turystycznego. *Ekonomiczne Problemy Turystyki*, 33, 125–134.
- Worek, B., Jelonek, M., Kocór, M. (2017). Czy nauczyciele uczą się przez całe życie? Kompetencje i aktywność edukacyjna nauczycieli. *Edukacja*, 1(104), 85–107.

Anna Iwacewicz-Orłowska, dr, prof. WSiFiZ, Wyższa Szkoła Finansów i Zarządzania w Białymstoku, Wydział Nauk Ekonomicznych. Autorka jest zatrudniona na stanowisku dziekana Wydziału Nauk Ekonomicznych Wyższej Szkoły Finansów i Zarządzania w Białymstoku. Oprócz prowadzenia zajęć dydaktycznych z przedmiotów ekonomicznych realizuje prace badawcze z zakresu problematyki zrównoważonego rozwoju, dysproporcji dochodowych oraz nierówności społecznych. Jest autorką licznych publikacji krajowych i zagranicznych oraz uczestnikiem konferencji naukowych oraz staży w instytucjach zagranicznych.

Anna Iwacewicz-Orłowska, PhD, professor of University of Finance and Management in Białystok, Faculty of Economics Sciences. The author is the Dean of the Faculty of Economics Sciences at the University of Finances and Management in Białystok. Apart from conducting lectures in economics, she conducts research in the field of sustainable development, income disproportions and social inequalities. She is an author of many national and international publications and a participant of scientific conferences and internships in foreign institutions.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6283-9862>

Adres/Address:

Wyższa Szkoła Finansów i Zarządzania w Białymstoku
Wydział Nauk Ekonomicznych
ul. Ciepła 40
15-472 Białystok, Poland
e-mail: anna.orlowska@wsfiz.edu.pl