**ÉRTÉKELŐ JELENTÉS**

**BEVEZETŐ INFORMÁCIÓK A TRÉNER SZÁMÁRA**

AZ ÉRTÉKELŐ JELENTÉS EGY ADOTT PROJEKTHEZ VAGY KÉPZÉSHEZ TERVEZETT ÉRTÉKELÉSEK EREDMÉNYEINEK ÖSSZEFOGLALÁSA. A MINŐSÉGI ÉS MENNYISÉGI ADATOKAT EGYARÁNT TARTALMAZNIA KELL. BE KELL MUTATNIA AZ ADOTT KÉPZÉS SORÁN ÖSSZEGYŰJTÖTT ÖSSZES EREDMÉNYT. A JELENTÉS ÉRTÉKÉT NEMCSAK A TÉNYBELI ÉS INDIKATÍV RÉSZ BEFOLYÁSOLJA, HANEM A JÖVŐRE VONATKOZÓ EREDMÉNYEKET ÉS AJÁNLÁSOKAT SZEMLÉLTETŐ GRAFIKONOK IS. AZ OKTATÓ A JELENTÉS ÖSSZEÁLLÍTÁSÁT A MEGRENDELÉS ÉS A TERVEZETT KÉPZÉSI HATÁSOKOK IGÉNYEIHEZ IGAZÍTJA.

JELENTÉS TARTALMA:

* A képzés második kiadása után elért indikátorok
* A képzés második kiadásának indikátor értékelése

ÖSSZEÁLLÍTOTTA:

………………………………..

Krakow, 2018. október

**Bevezetés**

 A jelentés az értékelő tanulmány eredményeit foglalja össze:

…………………………………………………………………………………………………………………………………

A JELENTÉS FELÉPÍTÉSE A KÖVETKEZŐ

TARTALOMJEGYZÉK

BEINFORMÁCIÓ A TRÉNERNEK [3](#_Toc4600925)

[a) Tudás előtti és tudás utáni tesztek 3](#_Toc4600926)

[b) Önértékelő kérdőív a tréning értékelésével együtt 4](#_Toc4600927)

[c) Főszakács jelentés 5](#_Toc4600928)

[d) Értékelő kérdőív – a tréner és a trénin g minősítése 5](#_Toc4600929)

[Az UP-munka készségek értékelése a teammel és a munkaadóval együtt 5](#_Toc4600930)

[1. Azon tevékenységek anlízise, melyeket befejeztek a tréning második részében 6](#_Toc4600931)

[1.1. Az 1 – 9 modulok értékelése (9 konyha téma) 6](#_Toc4600932)

[1.1.1. A projektrésztvevők tudásának és készségeinek értékelése – tréning előtti és utáni tesztek a tudásszint felmérésére, önértékelő kérdőívek, trainer jelentései 6](#_Toc4600933)

[1.1.2. A TRÉNER KIÉRTÉKELÉSE – a tréner kérdőívek alapján 18](#_Toc4600934)

[1.1.3. TRAINING SZERVEZÉSE - a tréning végén kiadott kérdőívek alapján 20](#_Toc4600935)

[1.2. A következteések és ajánlatok kiértékelése 21](#_Toc4600936)

[CSATOLMÁNYOK 22](#_Toc4600937)

# BEVEZETŐ INFORMÁCIÓK A TRÉNER SZÁMÁRA

A jelentésben használt adatok összegyűjtésére monitoring és értékelési eszközöket használtak.

Az elfogadott projektértékelési módszertan nem tartalmazott önértékelési kérdőíveket, valamint előzetes és utólagos teszteket a résztvevők kényelme érdekében. Ugyanakkor a fenti értékelési dokumentumok kódolási rendszere lehetővé tette az egyes személyekkel kapcsolatban kapott mutatók ellenőrzését. A végrehajtott projektek tervezői tapasztalata azt mutatja, hogy a személyes felmérések, valamint az oktatást megelőző és oktatást követő tesztek használata a projekt célcsoportja között nem megfelelő választás, és szükségtelen stresszt okoz.

Ugyanakkor a számokhoz való hozzárendelés rendszere elegendő az egyes résztvevők eredményeinek vizsgálatához (pl. 1.1. Szám - 1. csoport, 1. személy, a projekt szolgáltatója ismeri a nevét és a vezetéknevét).

Az elfogadott értékelési eszközök összhangban vannak az értékelési tanulmányok elvégzésének etikájával (Lengyel Értékelő Társaság, Értékelési Szabványok, 2011).

Az eljárási szabályok a következők voltak:

### 1. Annak biztosítása a válaszadó számára, hogy a beszélgetés névtelen legyen, kizárva annak lehetőségét, hogy azt a kutatási megbízottak, az eredmények címzettjei és más harmadik felek beazonosíthassák. Anonimitást nemcsak a vizsgálat elvégzésekor, hanem a kérdőívek összegyűjtésekor is biztosítani kell,

### 2. Információk csak a kutatás céljáról és az alkalmazott kutatási módszerekről és technikákról adhatók,

### 3. Minden szakaszban biztosítani kell a kutatásban való teljes önkéntes részvételt

### 4. A válaszadó azon jogának tiszteletben tartása, hogy megtagadhatja a kutatásban való részvételt vagy lemondjon a további részvételről). Az ilyen szabályok az ESZA-ban is hatályban vannak, mivel az ESZA értékelése valójában a társadalomtudományok módszerein alapul, és ebből származik

### a) előzetes és utólagos tudástesztek

A képzés előtti és utáni eredmények összehasonlítása 30 zárt kérdésből, egyszerű választásból 6 tematikus pozícióban (öt kérdés minden konyhától) lehetővé teszi az ismeretek növekedésének mértékét az egyes pozíciók tekintetében a résztvevők alapelveiben, mely termékeiben és ételeiben vesz részt a projektben.

Az előzetes teszteket az 1. találkozó elején végezték el minden csoportban, míg a utólagos teszteket az 5. találkozó végén végezték el az egyes csoportokban.

### Ezenkívül minden kötelező modulban: Élelmiszer költség (5 kérdés), Csapatmenedzsment - a séf szerepe (5 kérdés), Munka megszervezése és tervezése a mindennapi élet konyhájában (6 kérdés) külön előzetes és utólagos teszteket végeztek a képzés napján. Ez lehetővé tette a tudásnövekedés mértékének felmérését az elvégzett képzési modul után. A tervező a tesztet a képzés napján állította fel annak érdekében, hogy a képzés utolsó napján ne halmozzon fel túl sok kérdést.

### b) Önértékelő valamint képzésre vonatkozó kérdőívek

Az önértékelési kérdőívben a résztvevők kilenc pontos skálán értékelték kompetenciájuk növekedését (20% -ról 100% -ra). A növekedési skála 10% -onként 20% -ról kezdve, mivel ez a legkisebb szint, amelyet egy adott területről meg lehet szerezni. A képzésben való részvétel és a gyakorlati részvétel kisebb növekedése nem lehetséges. A résztvevők értékelték kompetenciájukat: elméleti ismeretek, gyakorlati készségek, szoft készségek, az élelmiszerköltség ismerete, az eljárások ismerete.

**Kérdések az önértékelő kérdőívben:**

|  |
| --- |
| * A gyakorlati ismeretek növelése a szállodai reggelinél
* A fűszeres konyha gyakorlati ismeretek növelése
* A gyakorlati ismeretek növelése a levesek területén
* A gyakorlati ismeretek növelése a halak és tenger gyümölcse területen
* A gyakorlati ismeretek növelése a hús-, vad- és baromfi ételek területén
* A gyakorlati ismeretek növelése a desszertek területen
* A munka szervezési készségek növelése
* A konyhai munka tervezés készségek növelése a napi konyhai munkában
* A konyhában végzett munka megszervezését támogató eljárásokról / iránymutatásokról szóló ismeretek növelése
* A csapatmunka menedzsment készségek növelése
* A csapatban betöltött szerepekről való tudás növelése
* A séf szükséges kompetenciáiról való tudás növelése
* Az ételek gasztronómiai értékével kapcsolatos tudás növelése
* A gasztronómával kapcsolatos megnövekedett ismeretek
* Az ételek költségelése és költségmódszerek tudásnövelése
 |

A felmérés mellett hozzáadták a képzés végrehajtásának értékelésének egy részét, amely kérdéseket tartalmazott a képzés szervezésével kapcsolatban. A projektgazda ötvözte mindkét felmérést azok befejezésének dátuma, azaz a képzés utolsó napja miatt. A felmérést ötpontos skálán értékelték (ahol 1 azt jelenti - nagyon alacsony, 2 - alacsony, 3 - elegendő, 4 - magas, 5 - nagyon magas).

A felmérés nyitott kérdéseket is tartalmazott

1) Mi volt a képzés legnagyobb előnye? Miért?

2) Mit változtatna / adna hozzá a képzéshez? Miért?

### c) Mesterséf jelentés

Az oktató – Mesterséf jelentéseiben az oktatók egy adott gyakorlati képzési modul végén ismertetik, hogy milyen tartalmat és gyakorlati képességeket mutattak be a képzés során, véleményt nyilvánítottak az adott pozícióval vagy tantárgyakkal kapcsolatos ismeretek bővítéséről, valamint véleményüket a következőkről: a résztvevők gyakorlati készségeinek bővítése egy adott pozícióra vonatkozóan. A jelentés végén az oktatók megadták a résztvevők kompetenciájának százalékos növekedését (25% -ról 100% -ra) a képzési blokk területén - az egész képzési csoport átlagát figyelembe véve.

### d) Értékelő kérdőívek – tréner- és képzés értékelés

Az értékelő kérdőívben a résztvevők öt pontos skálán értékelték a trénert és az oktatást (ahol 1 azt jelenti - nagyon alacsony, 2 - alacsony, 3 - elegendő, 4 - magas, 5 - nagyon magas), azaz a tréningcsoporttal való kapcsolattartás, szemlélet és az ételek elkészítésének pontossága, az oktató lelkesedése, az adott receptek hasznossága szakmai munkájuk során. Azt is meghatározták, hogy mi érdekli őket, ha másodszor vesznek részt egy adott oktató által vezetett workshopban. Ezenkívül a résztvevők a képzést a következők körében értékelték: a képzési program koherenciája és logikája, megfelelve a bemutatott tartalommal szemben támasztott lényegi elvárásoknak, valamint a munkahelyi képzés során megszerzett tudás hasznosságának. A harmadik rész a tananyagokkal kapcsolatos kérdéseket tartalmazta: hasznos információk, a minőség és a bemutatott tartalommal való összhang. A felmérés végén volt hely további észrevételekre a résztvevők részéről.

e) INTERJÚK A MUNKÁLTATÓKKAL A RÉSZTVEVŐK KÉPESÍTÉSÉRŐL

A munkaadókkal folytatott interjúk négy zárt kérdésből állnak (IGEN vagy NEM), amelyeket egy hónappal a gyakorlati képzés vége után végeztek, és amelyek lehetővé teszik:

1. megnövekedett készségek a mindennapi munkában használt konyhai eszközök / szerszámok / technikák használatához, a képzésben résztvevő alkalmazottak kiképzése után;
2. a munkavállalók által a munkahelyen megfigyelt gyakorlati készségek növekedése a konyhában végzett munka megszervezésében;
3. a csapatmunka képességeinek javulása az alkalmazottak körében: kapcsolattartás kollégákkal, kapcsolatok a csapatban; az alkamlazottak tudásának növekedése az élelmiszer költségekről;

# A CSAPATMUNKA KÉSZSÉGEK KIALAKÍTÁSÁNAK FELMÉRÉSE A CSOPORTTAL ÉS A MUNKÁLTATÓKKAL

Csapatmunka-készségek felmérése a főzésben két alkalommal: a tréning előtt és után. A felmérést ötpontos skálán értékelték (ahol 1 azt jelenti - nagyon alacsony, 2 - alacsony, 3 - elegendő, 4 - magas, 5 - nagyon magas). Értékelés a munkáltatók és munkatársak között 10 kérdés területén:

1. Kommunikációs képesség egy csapatban;
2. Döntési képesség;
3. Csapatmunka készségek;
4. Képesség kapcsolatok létrehozására egy csapatban;
5. Képesség konfliktusok megoldására;
6. Együttműködési képesség a munkáltatóval;
7. Képesség a konyhában történő munka megszervezésére;
8. Képesség fenntartani a munka egyensúlyát a költségek, valamint a kiváló minőségű ételek és az adagok méretének fenntartása között;
9. Képesség az áruk kezelésére a helyiségben;
10. Az ételköltség megtervezés ismeretek.

# A KÉPZÉS II KIADÁSÁNAK TEVÉKENYSÉGEK ELEMZÉSÉVEL VALÓ KIEGÉSZÍTÉSE

A képzés második kiadása részeként végzett tevékenységek elemzését három fő részre bontották.:

1. Az állomásmodulok (9 tematikus pozíció) értékelése - három részre tagolódik: a projekt résztvevőinek tudásnövekedésének és készségeinek felmérése, a képzést végző oktatók értékelése, képzési szervezet értékelése.
2. A kötelező modulok értékelése (3 tematikus modul).
3. Az elvégzett tevékenységek átfogó értékelése.

Az elemzéshez felhasznált mennyiségi adatokat százalékban mutatjuk be, hogy az eredményeket részletesebben szemléltessük. A bemutatott adatok átláthatóságának fenntartása érdekében az eredményeket kerekítjük. Ezért 1% eltérések fordulhatnak elő kerekítés és az egyedi adatok hozzáadása miatt.

## AZ 1-9 MODUL ÉRTÉKELÉSE (9 KONYHAI TEMATIKA)

###  A PROJEKT RÉSZTVEVŐINEK TUDÁSA ÉS A KÉSZSÉGEK ÉRTÉKELÉSE – az előzetes és utólagos tudásfelmérések vizsgálata önértékelő kérdőívek, oktatói jelentések alapján

A RÉSZLETES KÉPZÉSI CÉLKITŰZÉSEKET TÁRGYALÓ ESZKÖZÖK

A project a következő érdemi ereményeket vállalta:

* A kiválasztott konyhákban (fűszeres konyhák, levesek, szószok, desszertek, stb.) készült ételek elkészítésének gyakorlati készségeinek növelése 70% -kal a 201 UP-ig, 2018. január 31-ig.
* A konyhai fő alapelvek, termékek és ételek ismerete 70% -kal, 2018.01.31-ig 70% -kal.
* A szakácscsoportban végzett munka készségeinek, a konyhai munka megszervezésének és az élelmiszer költségek ismeretek készsége 60% -kal növekszik, 201 UP-ig 31-ig.
* A modern konyhai felszerelés használatának képességének 40% -os növekedése a 120 (UP-nál) 2018. január 31-ig

A fenti eszközök (a táblázatokban bemutatott eredmények) elemzése lehetővé teszi a feltételezett eredmények, a konkrét célok elérését a projekt második kiadásában résztvevők számára.

Valamennyi résztvevő megfigyelte az ételek készítésével, főzésével, a kiválasztott pozíciók elméleti részének ismeretével vagy a szoft készségekkel kapcsolatos ismeretek és készségek általános növekedését.

***ELŐZETES ÉS UTÓLAGOS TUDÁSTESZTEK***

A 4 csoportban elvégzett előzetes és utólagos tesztek eredményeinek összehasonlítása azt a következtetést vonta maga után, hogy a képzéseken való részvétel miatt a résztvevők a tervezett szinten kibővítették tudásukat az egyes pozíciók körében.

A kötelező modulok vonatkozásában a résztvevők a tervezett szinten kibővítették tudásukat a főzőcsoportban végzett munka készségeivel, a konyhában végzett munka megszervezésével és az élelmiszerköltségekkel kapcsolatos ismeretek terén.

A második kiadás résztvevői által elért eredmények köre: T

* Munkaállomás-modulok mindkét teszt 70–100% közötti (mindegyik kérdés 30);
* Kötelező modulok mindkét teszt 60–100% -a közötti (minden modulban).
* Az alábbiakban bemutatjuk a részletes eredményeket, egyes résztvevőkre osztva, egyes csoportokban.

**1 CSOPORT**

|  |
| --- |
| **MUNKASZERVEZÉS ÉS TERVEZÉS A MINDENNAPI KONYHAI MUNKA SORÁN** |
| teszt előtt | teszt után | Növekedés |
|  | sorsz. | Nem | Megszerzett pontok |  | sorsz. | Nem | Megszerzett pontok |
| 1 | 1.1 | F | 1 | 1 | 1.1 | F | 5 | 67% |
| 2 | 1.2 | F | 1 | 2 | 1.2 | F | 6 | 83% |
| 3 | 1.3 | M | 1 | 3 | 1.3 | M | 6 | 83% |
| 4 | 1.4 | M | 1 | 4 | 1.4 | M | 6 | 83% |
| 5 | 1.5 | M | 0 | 5 | 1.5 | M | 6 | 100% |
| 6 | 1.6 | M | 0 | 6 | 1.6 | M | 4 | 67% |
| 7 | 1.7 | F | 1 | 7 | 1.7 | F | 5 | 67% |
| 8 | 1.8 | M | 0 | 8 | 1.8 | M | 6 | 100% |
| 9 | 1.9 | F | 0 | 9 | 1.9 | F | 4 | 67% |
| 10 | 1.10 | F | 1 | 10 | 1.10 | F | 5 | 67% |

|  |
| --- |
| **CSAPAT MENEDZSMENT – A SÉF SZEREPE** |
| teszt előtt | teszt után | Nöevekedés  |
|  | sorsz. | Nem | Megszerzett pontok |  | sorsz. | Nem |  Megszerzett pontok |
| 1 | 1.1 | F | 2 | 1 | 1.1 | F | 6 | 80% |
| 2 | 1.2 | F | 1 | 2 | 1.2 | F | 4 | 60% |
| 3 | 1.3 | M | 1 | 3 | 1.3 | M | 5 | 80% |
| 4 | 1.4 | M | 0 | 4 | 1.4 | M | 5 | 100% |
| 5 | 1.5 | M | 1 | 5 | 1.5 | M | 5 | 80% |
| 6 | 1.6 | M | 2 | 6 | 1.6 | M | 5 | 60% |
| 7 | 1.7 | F | 0 | 7 | 1.7 | F | 5 | 100% |
| 8 | 1.8 | M | 1 | 8 | 1.8 | M | 5 | 100% |
| 9 | 1.9 | F | 1 | 9 | 1.9 | F | 5 | 80% |
| 10 | 1.10 | F | 1 | 10 | 1.10 | F | 6 | 100% |
| **ÉLELMISZER KÖLTSÉGEK** |
| teszt előtt | teszt után | Növekedés |
|  | sorsz. | Nem | Megszerzett pontok |  | sorsz. | Nem | Megszerzett pontok |
| 1 | 1.1 | F | 2 | 1 | 1.1 | F | 5 | 60% |
| 2 | 1.2 | F | 0 | 2 | 1.2 | F | 3 | 60% |
| 3 | 1.3 | m | 2 | 3 | 1.3 | m | 5 | 60% |
| 4 | 1.4 | m | 0 | 4 | 1.4 | m | 4 | 80% |
| 5 | 1.5 | m | 2 | 5 | 1.5 | m | 5 | 60% |
| 6 | 1.6 | m | 2 | 6 | 1.6 | m | 5 | 60% |
| 7 | 1.7 | F | 2 | 7 | 1.7 | F | 5 | 60% |
| 8 | 1.8 | m | 1 | 8 | 1.8 | m | 5 | 80% |
| 9 | 1.9 | F | 0 | 9 | 1.9 | F | 4 | 80% |
| 10 | 1.10 | F | 0 | 10 | 1.10 | F | 5 | 100% |
|  |
| **FŐZŐ MODULOK** |
| teszt előtt | teszt után | Növekedés |
|  | sorsz. | Nem | Megszerzett pontok |  | sorsz. | Nem | Megszerzett pontok |
| 1 | 1.1 | F | 0 | 1 | 1.1 | F | 30 | 100% |
| 2 | 1.2 | F | 2 | 2 | 1.2 | F | 28 | 93% |
| 3 | 1.3 | m | 4 | 3 | 1.3 | m | 29 | 83% |
| 4 | 1.4 | m | 7 | 4 | 1.4 | m | 30 | 77% |
| 5 | 1.5 | m | 0 | 5 | 1.5 | m | 30 | 100% |
| 6 | 1.6 | m | 2 | 6 | 1.6 | m | 25 | 77% |
| 7 | 1.7 | F | 4 | 7 | 1.7 | F | 28 | 80% |
| 8 | 1.8 | m | 0 | 8 | 1.8 | m | 28 | 93% |
| 9 | 1.9 | F | 1 | 9 | 1.9 | F | 28 | 90% |
| 10 | 1.10 | F | 2 | 10 | 1.10 | F | 29 | 90% |
| **ÉLELMISZER KÖLTSÉGEK** |
| teszt előtt | teszt után | Növekedés |
|  | sorsz | Nem | Megszerzett pontok |  | sorsz. | Nem | Megszerzett pontok |
| 1 | 4.1 | F | 0 | 1 | 4.1 | k | 4 | 80% |
| 2 | 4.2 | m | 0 | 2 | 4.2 | m | 4 | 80% |
| 3 | 4.3 | m | 1 |  | 4.3 | m | 4 | 60% |
| 4 | 4.4 | m | 0 | 4 | 4.4 | m | 4 | 80% |
| 5 | 4.5 | m | 0 | 5 | 4.5 | m | 4 | 80% |
| 6 | 4.6 | m | 1 | 6 | 4.6 | m | 4 | 60% |
| 7 | 4.7 | m | 1 | 7 | 4.7 | m | 4 | 60% |
| 8 | 4.8 | m | 1 | 8 | 4.8 | m | 5 | 80% |

ÖNÉRTÉKELÉS KILÉPÉSKOR

A kilépésre vonatkozó önértékelések eredményei összesen 39 UP-ban készültek (ez arra enged következtetni, hogy a képzésben való részvétel miatt a résztvevők jelentősen javították gyakorlati készségeiket az egyes tematikus modulokhoz viszonyítva).

A résztvevők által elért végső eredmény 70,00% és 100,00% között lehet. Minden önértékelés megfelel a meghatározott értékeknek, meghatározott céloknak, valamint a feltételezett szintű tudásnak és készségeknek. A végeredmény a 16 egyedi kérdés eredményeinek átlaga.

Az alábbiakban bemutatjuk a részletes eredményeket, egyes résztvevőkre osztva, egyes csoportokban.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |  |
|   | % | % | % | % | % | % | % | % | % | % | % | % | % | % | % | **ÁTLAG** |
| 1.1 | 80% | 80% | 80% | 80% | 80% | 60% | 60% | 60% | 60% | 60% | 60% | 80% | 80% | 80% | 80% | 72,00% |
| 1.2 | 80% | 60% | 70% | 80% | 80% | 80% | 80% | 60% | 80% | 80% | 80% | 70% | 80% | 50% | 80% | 74,00% |
| 1.3 | 90% | 80% | 70% | 90% | 90% | 90% | 100% | 90% | 90% | 90% | 70% | 100% | 90% | 90% | 90% | 88,00% |
| 1.4 | 90% | 90% | 80% | 90% | 80% | 90% | 90% | 90% | 80% | 80% | 80% | 80% | 80% | 80% | 80% | 84,00% |
| 1.5 | 100% | 70% | 60% | 70% | 70% | 100% | 70% | 70% | 80% | 70% | 70% | 90% | 60% | 70% | 70% | 74,67% |
| 1.6 | 70% | 60% | 80% | 80% | 40% | 80% | 80% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 80% | 70% | 80% | 71,33% |
| 1.7 | 30% | 50% | 0% | 30% | 80% | 90% | 100% | 50% | 80% | 80% | 80% | 90% | 100% | 100% | 100% | 70,67% |
| 1.8 | 70% | 70% | 80% | 70% | 90% | 100% | 100% | 90% | 100% | 90% | 100% | 80% | 70% | 60% | 60% | 82,00% |
| 1.9 | 80% | 80% | 80% | 60% | 60% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70,67% |
| 1.10 | 90% | 90% | 20% | 90% | 30% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 70% | 80,00% |
| 2.1 | 90% | 90% | 90% | 80% | 80% | 40% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 60% | 83,33% |
| 2.2 | 90% | 90% | 80% | 80% | 80% | 70% | 70% | 70% | 80% | 80% | 80% | 80% | 80% | 80% | 80% | 79,33% |
| 2.3 | 90% | 20% | 20% | 80% | 100% | 80% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 86,00% |
| 2.4 | 70% | 70% | 80% | 70% | 60% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 80% | 70% | 70,67% |
| 2.5 | 70% | 70% | 90% | 70% | 70% | 70% | 80% | 70% | 70% | 50% | 60% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70,00% |
| 2.6 | 70% | 90% | 70% | 90% | 80% | 90% | 90% | 90% | 50% | 50% | 90% | 90% | 90% | 90% | 50% | 78,67% |
| 2.7 | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100,00% |
| 2.8 | 100% | 100% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 91,33% |
| 2.9 | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100,00% |
| 2.10 | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100,00% |
| 3.1 | 80% | 80% | 70% | 70% | 70% | 80% | 50% | 50% | 50% | 70% | 70% | 80% | 80% | 80% | 80% | 70,67% |
| 3.2 | 80% | 70% | 80% | 70% | 80% | 90% | 90% | 90% | 90% | 80% | 90% | 0% | 50% | 80% | 50% | 72,67% |
| 3.3 | 70% | 90% | 70% | 70% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 50% | 60% | 90% | 50% | 50% | 76,00% |
| 3.4 | 40% | 70% | 80% | 50% | 80% | 60% | 90% | 90% | 90% | 80% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 78,67% |
| 3.5 | 60% | 60% | 50% | 50% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 50% | 90% | 70% | 76,67% |
| 3.6 | 50% | 60% | 80% | 50% | 70% | 70% | 80% | 80% | 80% | 80% | 80% | 80% | 80% | 80% | 80% | 73,33% |
| 3.7 | 50% | 60% | 80% | 70% | 80% | 60% | 80% | 80% | 80% | 90% | 90% | 50% | 80% | 60% | 90% | 73,33% |
| 3.8 | 90% | 60% | 90% | 90% | 50% | 90% | 90% | 90% | 50% | 90% | 50% | 90% | 90% | 90% | 90% | 80,00% |
| 3.9 | 70% | 80% | 80% | 80% | 80% | 80% | 100% | 0% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 84,67% |
| 3.10 | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70,00% |
| 3.11 | 80% | 80% | 80% | 90% | 90% | 90% | 80% | 90% | 80% | 90% | 100% | 100% | 70% | 70% | 70% | 84,00% |
| 4.1 | 90% | 80% | 80% | 70% | 50% | 90% | 80% | 90% | 60% | 80% | 80% | 90% | 90% | 90% | 70% | 79,33% |
| 4.2 | 80% | 80% | 80% | 70% | 80% | 70% | 80% | 80% | 60% | 60% | 60% | 60% | 80% | 80% | 60% | 72,00% |
| 4.3 | 90% | 50% | 50% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 100% | 90% | 80% | 90% | 84,67% |
| 4.4 | 90% | 90% | 50% | 70% | 90% | 90% | 100% | 100% | 80% | 80% | 90% | 90% | 80% | 80% | 80% | 84,00% |
| 4.5 | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70% | 70,00% |
| 4.6 | 60% | 70% | 80% | 80% | 80% | 80% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 80% | 80% | 70% | 81,33% |
| 4.7 | 70% | 70% | 60% | 60% | 70% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 80% | 80% | 70% | 70% | 70% | 76,67% |
| 4.8 | 70% | 70% | 70% | 70% | 90% | 90% | 90% | 90% | 90% | 80% | 80% | 80% | 80% | 80% | 80% | 80,67% |

TABLÁZAT:

**Első sor: kérdés száma.**

**Második sor: selected percentage of increase by ... by UP. a kiválasztott UP növekedése százalékban....**

 A MUNKÁLTATÓK KÖZÖTT VÉGZETT INTERJÚ A UP KÉPESÍTÉSEKRŐL INTERVIEW ABOUT QUALIFICATION UP AMONG EMPLOYERS

Telefonos interjúk a képzés második kiadásában részt vevő vállalatok munkáltatóival megerősítették a feltételezett eredményeket. Az interjúk egy hónapon belül készültek az adott csoport UP képzését követően. A munkaadók hangsúlyozták a képzés magas színvonalát, és pozitív véleményt mutattak a projektben való részvétel értékéről mind alkalmazottaik, mind maga a vállalat számára.

TRÉNER JELENTÉS

Minden képzés után az oktatók értékelték a tréningcsoport tudásának és készségeinek növekedését. A második kiadásban a 4 csoport UP tudásának és készségeinek átlagos növekedése kb. 77.75%

Az oktató véleménye szubjektívebb volt, mint a résztvevők véleménye. Az oktató egyetlen képzési napon találkozott a csoporttal, és ezen idő alatt átlagolni kellett az egész csoport kompetenciájának növekedésének értékét. Az oktató számára a legnagyobb nehézséget az adott tematikus konyha terén eltérő szintű szakértelem és tudás okozott. Az egyes UP-k különböző tapasztalatokkal rendelkeztek, különböző szintűek voltak és különböző létesítményekben / éttermekben, különféle konyhákban dolgoztak. Az oktatók az egész csoportban 25% és 100%közötti növekedést értékeltek.

Az oktatók által jelzett mutató értéke ugyanakkor hasonló az UP önállóan meghatározott szintjéhez.

**Az eredmények összegzése – az egyes csoportok átlaga**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1 CSOPORT** | **2 CSOPORT** | **3 CSOPORT** | **4 CSOPORT** |
| **76%** | **77%** | **78%** | **80%** |

Vélemény minta a képzésben részt vett oktatóktól

|  |
| --- |
| 1 CSOPORT |
| LEVESEK | Az oktató véleménye a résztvevők közötti ismeretek bővítéséről: Közepes csoport. Kérdéseket tettek fel, érdeklődve a téma iránt.Oktató véleménye a résztvevők gyakorlati készségeinek javulásáról: Az új termékek iránt érdeklődő csoport. A kulináris készségek növekedése.A résztvevők legfontosabb jellegzetességei, amelyek megkülönböztethetők a csoportban, a résztvevők erősségei és gyengeségei, amely leggyakrabban a résztvevők készségeiben mutattak hiányosságokat stb.: A téma iránti érdeklődés. Érdeklődés a levesek és szószok sűrítésére szolgáló új receptek és módszerek iránt. |
| A MUNKA SZERVEZÉSE ÉS TERVEZÉSE A MINDENNAPI KONYHAI MUNKA SORÁN  | Az oktató véleménye a résztvevők TUDÉSSZINTJÉRŐL: Alacsony ismereteIk vannak a személyzet együttműködésének szükségességéről. *A résztvevők felismerték az egyes alkalmazottak közötti kapcsolatokat.*Az oktató véleménye a résztvevők gyakorlati készségeinek javításáról: Jelentősen növekszik az ételek szervezése és előkészítése, valamint az újonnan felvett alkalmazottak értékelése.  A résztvevők karakterének legfontosabb tulajdonságai, amelyek különbözőek a résztvevők csoportjában, erősségei és gyengeségei, a résztvevők készségeiben általában hiányosságokat azonosítottak stb: a résztvevők véleményt cseréltek, és kicserélték tapasztataikat, hogy megoldják a szervezetüknél adódott saját problémáikat |
| FŐZÉS TEAM MENEDZSMENT – A SÉF SZEREPE | • Az oktató véleménye a résztvevők ismereteinek bővítéséről: A csoport aktív, nyitott új ismeretekre, szívesen osztja meg a tapasztalatait.• Az oktató véleménye a résztvevők gyakorlati készségeinek javításáról: A résztvevők helyesbítették a menedzser - a séf - munkafázisaival kapcsolatos megközelítésüket. Megtanultak a munkavállaló motiválásának és értékelésének mechanizmusait.• A résztvevők legfontosabb jellegzetességei, amelyek megkülönböztethetők a csoportban, a résztvevők erősségei és gyengeségei, a résztvevők készségeiben leggyakrabban feltárt hiányosságokat stb.: A séf funkciót ellátó csoport egy része ismerete különböző a menedzsmentről. |

|  |
| --- |
| 2 CSOPORT |
| ÉLELMISZER KÖLTSÉGEK | Az oktató véleménye a résztvevők közötti ismeretek bővítéséről: aktív részvétel, konstruktív tapasztalatcsere, számítások.Az oktató véleménye a résztvevők gyakorlati készségeinek fejlesztéséről:- az árkalkuláció gyakorlati alkalmazása, - élelmiszerköltségek, - a gyakorlati ismeretek bővítése, amelykkel a résztvevők nem rendelkeztek,A résztvevők legfontosabb jellegzetességei, amelyek megkülönböztethetők a csoportban, a résztvevők erősségei és gyengeségei, a résztvevők készségeiben stb. Gyakran mutattak hiányosságokat: aktivitás, tapasztalatok megosztásának hajlandósága. |
| HALAK ÉS TENGER GYÜMÖLCSEI | Az oktató véleménye a résztvevők ismereteinek növekedéséről: A képzés résztvevői kibővítették és tisztázták a halakkal és a tenger gyümölcseivel kapcsolatos ismereteiket.A tréner véleménye a résztvevők gyakorlati készségeinek javításáról: A résztvevők gyakorolták az egyes elemek tulajdonságait, feldolgozását és felismerését, számos hal és tenger gyümölcseire vonatkozóan.A résztvevők legfontosabb jellegzetességei, amelyek megkülönböztethetők a csoportban, a résztvevők erősségei és gyengeségei, leggyakrabban a résztvevők készségeinek hiányosságait azonosították stb.: A munka elvégzése iránti érdeklődés és hatékonyság. Kevés ismeret a tenger gyümölcsei, a halak választékáról és az ételekről |
| FŰSZERES KONYHA | Oktató véleménye a résztvevők ismereteinek bővítéséről: Minden résztvevő érdeklődik a témában. A szervezeti és gyakorlati ismeretek növekedtek.Az oktató véleménye a résztvevők gyakorlati készségeinek javításáról: A fűszeres konyha témájában a gyakorlati készségek jelentősen növekedtek.A résztvevők karakterének legfontosabb jellemzői, amelyek megkülönböztethetők a csoportban, a résztvevők erősségei és gyengeségei, a résztvevők készségeiben hiányosságokat mutattak leggyakrabban stb.: Fegyelmezett csoport, tanulásra vágyó, érdeklődő a témában. Hiányzik a tudás a konvekciós sütő használatában. |

|  |
| --- |
| 3 CSOPORT |
| HALAK ÉS TENGER GYÜMÖLCSEI | Az oktató véleménye a résztvevők tudásának növekedéséről: A képzés résztvevői kiterjesztették és rendszerezték a hal és a tenger gyümölcsei ismereteiket.Az oktató véleménye a résztvevők gyakorlati készségeinek javításáról: A résztvevők gyakorolták a feldolgozást és a filézést, a halak és a tenger gyümölcsei szervi tulajdonságainak felismerését.A résztvevők legfontosabb jellegzetességei, amelyek megkülönböztethetők a résztvevők csoportjában, erősségek és gyengeség, a résztvevők készségeiben hiányosságokat azonosítottak stb.: A résztvevők új termékek iránti érdeklődése. A hal és a tenger gyümölcsei feldolgozási technikájának gyenge ismerete. |
| LEVESEK | Az oktató véleménye a résztvevők ismereteinek bővítéséről: Közép szintű csoport, feltesznek kérdéseket, érdeklődnek a téma iránt.Oktató véleménye a résztvevők gyakorlati készségeinek javításáról: Az új technikák iránt érdeklődő csoport. A kulináris készségek növekedtek.A résztvevők legfontosabb jellegzetességei, amelyek meghatározták a csoportot, a résztvevők erősségeit és gyengeségeit, a résztvevők készségeiben leggyakrabban feltárt hiányosságokat stb.: Érdeklődés a témák iránt. Érdeklődés a levesek sűrítésére szolgáló új receptek és módszerek iránt. |
| HOTEL REGGELI | Az oktató véleménye a résztvevők ismereteinek bővítéséről: Haladó csoportszint.Az oktató véleménye a résztvevők gyakorlati készségeinek javításáról: A csoport nagyfokú összpontosítással dolgozik, fejleszteni akarja képességeit.A résztvevők karakterének legfontosabb jellemzői, amelyek megkülönböztetik a csoportot, a résztvevők erősségeit és gyengeségeit, a résztvevők készségeiben stb. Gyakran mutattak hiányosságokat, stb .: A munkára koncentráló, aktív csoport megvilágítja a résztvevők gyengeségeit. |

|  |
| --- |
| 4 CSOPORT |
| DESSZERT | Az oktató véleménye a résztvevők közötti ismeretek bővítéséről: A csoport szorgalmas volt, nagy érdeklődést mutatott a téma iránt. A résztvevők alapvető ismeretekkel rendelkeztek a cukrászatról.Az oktató véleménye a résztvevők gyakorlati készségeinek javításáról: a csoport szorgalmas, elkötelezett és készséges volt.A résztvevők karakterének legfontosabb jellemzői, amelyek meghatározták a résztvevők csoportját, erősségeit és gyengeségeit, a résztvevők készségeiben leggyakrabban feltárt hiányosságokat stb.: Hasonló szinten áll. |
| FŰSZERES KONYHA | Az oktató véleménye a résztvevők ismereteinek növekedéséről: a csoport önként végrehajtotta az utasításokat, gondosan elvégezte a nekik ajánlott feladatot, képesek voltak hatékonyan előállítani a bemutatott ételeket.A képzésben való nagy részvétel miatt a csoport jelentősen javította a fűszeres konyha terén a készségeit.A résztvevők legfontosabb jellegzetességei, amelyek megkülönböztethetők a csoportotban, a résztvevők erősségei és gyengeségei, leggyakrabban a résztvevők készségeiben mutattak hiányosságokat stb.: Egy erős csoport, amely tudásuk és gyakorlati készségeik bővítését kívánja. |
| HÚS, VAD, BAROMFI | Az oktató véleménye a résztvevők ismereteiről növekszik: Jó megközelítés a nyersanyagokhoz, a termelési elemek ügyes megosztása. Az összetevők pontos összeállítása.Oktató véleménye a résztvevők gyakorlati készségeinek javításáról: A dekoratív ételek készségeinek fejlesztése. Az ételek jó elrendezése modern stílusban. Megfelelő szintű hozzávalók.  A résztvevők legfontosabb jellegzetességei, amelyek megkülönböztethetők a csoportban, a résztvevők erősségei és gyengeségei, a résztvevők készségeiben stb. Gyakran mutattak hiányosságokat, stb.: Az egyéni munka jó szervezése. Általános magas szintű szervezeti szabályok. |

**A KONYHA CSAPATMUNKAÁBAN HASZNÁLT KÉSZSÉGEK ÉRTÉKELÉSE**

Az UP szakmai készségeinek kiértékelésére a főzőcsoportban kétszer kerül sor: az oktatás megkezdése előtt és az oktatás befejezése után. „Csapatmunka a konyhában”. Értékelés a munkáltatók és munkatársak között 10 kérdés kérdésben 39 válaszadó számára (eredmény az előző és utáni tesztek összehasonlítása után):

* Ability to communicate in a team: 5 companies 60% growth, 25 companies 80%, 9 companies 100%.
* Ability to make decisions: 10 companies 60% growth, 18 companies 80%, 11 companies 100%.
* Teamwork skills: 33 companies 80%, 6 companies 100%.
* Ability to create relationships in a team: 20 companies 60% growth, 18 companies 80%.
* Ability to resolve conflicts: 20 companies 60% growth, 16 companies 80%, 2 companies 100%.
* Ability to cooperate with the employer: 16 companies 80%, 20 companies 100%.
* The ability to organise work in the kitchen: 6 companies 60%, 20 companies 80%, 13 companies 100%.
* The ability to maintain a balance between costs and maintaining high quality dishes and portion sizes: 6 companies 60%, 20 companies 80%, 13 companies 100%.
* Ability to manage goods on the premises: 6 companies 60%, 25 companies 80%, 8 companies 100%.
* Ability to plan food cost: 33 companies 80%, 6 companies 100%.
* Kommunikációs képesség csapatban: 5 vállalat növekedett 60%, 25 vállalat 80%, 9 vállalat 100%.
* Döntési képesség: 10 vállalat növekededett 60%, 18 vállalat 80%, 11 vállalat 100%.
* Csapatmunka: 33 vállalat 80%, 6 vállalat 100%.
* Képesség kapcsolatok létrehozására a csapatban: 20 vállalat növekedett 60%, 18 vállalat 80%.
* Konfliktusok megoldásának képessége: 20 vállalat növekedett 60%, 16 vállalat 80%, 2 vállalat 100%.
* Képes együttműködni a munkáltatóval: 16 vállalat 80%, 20 vállalat 100%.
* A konyhai munka megszervezésének képessége: 6 vállalat 60%, 20 vállalat 80%, 13 cég 100%.
* Az a képesség, hogy fenntartjuk az egyensúlyt a költségek, valamint a kiváló minőségű ételek és az adagok méretének kialakítása között: 6 vállalat 60%, 20 vállalat 80%, 13 vállalat 100%.
* Képesség a helyszínen az áruk kezelésére: 6 vállalat 60%, 25 vállalat 80%, 8 vállalat 100%.
* Az élelmezési költségek tervezésének képessége: 33 vállalat 80%, 6 vállalat 100%.

A tíz területen elért összes eredmény jelzi a konkrét cél elérését a képzés második kiadására vonatkozóan.

###  AZ OKTATÓ ÉRTÉKELÉSE – az oktatói kérdőívek alapján

A kérdőívek elemzése az oktatókra történő felosztás alapján lehetővé teszi a következtetés megfogalmazását, hogy a résztvevők elégedettségi szintje az egyéni tréningektől magas vagy akár nagyon magas volt. A válaszok sokfélesége elsősorban a képzés tárgyától és az oktatótól függött. Az összes kapott eredmény meghaladja a 80% -ot.

Az oktatók által készített részletes eredmények az alábbi grafikonon szerepelnek.

**MODUL: DESSZERTEK**

Training materials: desserts

### TRÉNING SZERVEZET – a tréning végén kitöltött kérdőívek alapján

A TRÉNING MEGSZERVEZÉSE

A képzés szervezését a résztvevők nagyon magasra értékelték. A résztvevők túlnyomó többsége nagyon elégedett volt a képzés szervezési részével és a projektcsapat folyamatos kiszolgálásával.

Értékelés: desszertek

##  Értékelés – következtetés és ajánlások

A képzés gyakorlati oldala a résztvevők által leginkább hangsúlyozott elem, valamint az egyéni és csoportos munka lehetősége a saját munkakörnyezetükben. Fontos elemnek bizonyult a készségek oktatók általi vizuális ábrázolása, a modern tudáshoz és konyhához való hozzáférés, valamint a szakácsok környezetével való kapcsolat.

A résztvevők hangsúlyozták, hogy a gyakorlati szakképzés lehetőséget ad számukra gazdag ismereteik igazolására, és egyedülálló lehetőséget kínál különféle főzési technikák kipróbálására, egy másik szakmai környezet megismerésére és más vendéglátó-ipari felszerelések megismerésére.

Képzési anyagok, esettanulmány - a tanfolyam során kapott kiegészítő anyagok fontos elemnek bizonyultak. Számos recept és professzionális tipp, új megoldások az ágazatban.

A résztvevők közül nagyon sokan feltételezték, hogy az ESZA keretében ez az utolsó képzési lehetőség, amely különösen érdekelt a továbbképzésben és a kompetenciák fejlesztésében. További képzést kértek - ezért a projekt tervezője, a saját kutatása alapján az UP-n belül, további modulokat javasolt.

.

#

# MELLÉKLETEK

* 1 MELLÉKLET Előzetes, utólagos tudástesztek
* 2 MELLÉKLET Önértékelő kérdőevek
* 3 MELLÉKLET Tréner jelentés
* 4 MELLÉKLET Értékelő kérdőívek – a tréner és oktatás értékelésére