



MACIEJ BORZYSZKOWSKI

koordynator merytoryczny projektu

Raport z wdrożenia programów doskonalenia zawodowego w przedsiębiorstwach wraz z załącznikami wykonany w ramach projektu „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku”

Raport z wdrożenia dwóch programów doskonalenia zawodowego w ramach projektu „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” (nr umowy UDA-POKL.03.04.03-00-053/10-00) realizowany przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego z siedzibą w Warszawie przy ul. Kruczkowskiego 3, 00-380, w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet III – „Wysoka jakość systemu oświaty”, Działanie 3.4 – „Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie”, Poddziałanie 3.4.3 – „Upowszechnienie uczenia się przez całe życie” – projekty konkursowe, wykonany został przez koordynatora merytorycznego projektu.

Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej. Projekt realizowany jest w ramach umowy podpisanej z Ministerstwem Edukacji Narodowej.

styczeń 2012



CEL RAPORTU

W pracy podjęto próbę odpowiedzi na pytanie czy opracowane dwa programy doskonalenia zawodowego, a w szczególności ich wdrożenie poprzez uczestnictwo nauczycieli/nauczycielek w dwutygodniowych praktykach przyczyniło się do przyrostu ich wiedzy i umiejętności.

MATERIAŁ I METODYKA BADAWCZA

Materiał badawczy stanowiło 56 uczestników/uczestniczek projektu, którzy po procesie rekrutacji i diagnozie początkowych umiejętności odbyli praktyki w prężnie działających zakładach mięsnych i/lub przedsiębiorstwach gastronomicznych zgodnie z jednym z dwóch wcześniej opracowanych i indywidualnie wybranych programów doskonalenia zawodowego.

1. Program doskonalenia zawodowego dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu kucharz i pokrewnych:

- a) **(Program A1)** Program doskonalenia zawodowego typ **A1** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Mięsnym w dziale rozbioru i wykrawania;
- b) **(Program A2)** Program doskonalenia zawodowego typ **A2** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Przedsiębiorstwie gastronomicznym w kuchni restauracyjnej lub hotelowej.

ZAKŁAD MIĘSNY *dział rozbioru i wykrawania*

DZIEŃ I

- szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe)
- zapoznanie z organizacją pracy zakładu przetwórstwa mięsnego (specyfika, produkcja, oferta handlowa):
 - a) zapoznanie się z zasadami GMP/GHP
 - b) obserwacja i zaangażowanie w proste czynności wykonywane na dziale rozbioru i wykrawania,
 - c) zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie



stanowiska,

DZIEŃ II (wołowina – ćwierćtusza przednia)

- praktyczny instruktarz stanowiskowy odnośnie GMP/GHP
 - przygotowanie stanowiska i narzędzi do pracy
 - omówienie posługiwania się narzędziami
 - omówienie procedur w sytuacji napotkania zmian patologicznych (nienaturalnych) w mięsie
- omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy przedniej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające)
- zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z przedniej ćwierćtuszy wołowej
- zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych
- przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru przednich ćwierćtuszy wołowych (w tym klasyfikacja mięsa drobnego)
- codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.

DZIEŃ III (wołowina – ćwierćtusza tylna)

- omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy tylnej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające)
- zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z tylnej ćwierćtuszy wołowej
- zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych
- przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru przedniej ćwierćtuszy wołowej (w tym klasyfikacja mięsa drobnego)
- codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.

DZIEŃ IV (wołowina – ćwierćtusza tylna)¹

- przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru tylnej ćwierćtuszy wołowej



DZIEŃ V (wieprzowina)

- zapoznanie się z rozbiorem półtuszy wieprzowych na elementy handlowe
- przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru półtuszy wieprzowych (w tym klasyfikacja mięsa drobnego)
- codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.

ZAKŁAD GASTRONOMICZNY²

kuchnia restauracyjna lub hotelowa

DZIEŃ I

- szkolenie BHP
- zapoznanie z organizacją pracy zakładu gastronomicznego (specyfika, produkcja, oferta handlowa):
 - d) zapoznanie się z zapleczem kuchennym (szkolenie stanowiskowe)
 - e) zapoznanie się z układem pomieszczeń i z wyposażeniem zakładu gastronomicznego,
 - f) zapoznanie się z zasadami GMP/GHP zakładu gastronomicznego
 - g) obserwacja i zaangażowanie w proste czynności kuchenne,
 - h) zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska,
 - i) zabezpieczenie surowców na następny dzień.

DZIEŃ II-V

- zapoznanie się z menu i recepturami potraw:
 - a) obróbka wstępna mięsa,
 - b) wykorzystanie poszczególnych elementów mięsa do produkcji potraw w kuchni zimnej i ciepłej z uwzględnieniem:
 - drobiu,
 - wołowiny,
 - wieprzowiny,
 - innych gatunków mięsa,
 - c) przygotowywanie potraw zgodnie z klasycznymi i najnowszymi trendami,
 - d) sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy,
 - e) codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.



2. Program doskonalenia zawodowego dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu technik technologii żywności i pokrewnych:

- a) **(Program B1)** Program doskonalenia zawodowego typ **B1** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Mięsnym w dziale rozbioru i wykrawania;
- b) **(Program B2)** Program doskonalenia zawodowego typ **B2** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Mięsnym w dziale produkcji/przetwórstwa mięsa.

ZAKŁAD MIĘSNY *dział rozbioru i wykrawania*

DZIEŃ I

- szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe)
- zapoznanie z organizacją pracy zakładu przetwórstwa mięsnego (specyfika, produkcja, oferta handlowa):
 - j) zapoznanie się z zasadami GMP/GHP
 - k) obserwacja i zaangażowanie w proste czynności wykonywane na dziale rozbioru i wykrawania,
 - l) zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska,

DZIEŃ II (wołowina – ćwierćtusza przednia)

- praktyczny instruktarz stanowiskowy odnośnie GMP/GHP
 - przygotowanie stanowiska i narzędzi do pracy
 - omówienie posługiwania się narzędziami
 - omówienie procedur w sytuacji napotkania zmian patologicznych (nienaturalnych) w mięsie
- omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy przedniej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające)
- zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z przedniej ćwierćtuszy wołowej
- zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych



- przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru przednich ćwierćtuszy wołowych (w tym klasyfikacja mięsa drobnego)
- codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.

DZIEŃ III (wołowina – ćwierćtusza tylna)

- omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy tylnej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające)
- zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z tylnej ćwierćtuszy wołowej
- zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych
- przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru przedniej ćwierćtuszy wołowej (w tym klasyfikacja mięsa drobnego)
- codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.

DZIEŃ IV (wołowina – ćwierćtusza tylna)¹

- przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru tylnej ćwierćtuszy wołowej

DZIEŃ V (wieprzowina)

- zapoznanie się z rozbiorem półtuszy wieprzowych na elementy handlowe
- przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru półtuszy wieprzowych (w tym klasyfikacja mięsa drobnego)
- codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.

ZAKŁAD MIĘSNY *dział produkcji/przetwórstwa mięsa*

DZIEŃ VI

- szkolenie BHP



- zapoznanie z organizacją pracy zakładu mięsnego (specyfika, produkcja, oferta handlowa):
 - a) zapoznanie się z zasadami GMP/GHP
 - b) obserwacja i zaangażowanie w proste czynności na dziale produkcji/przetwórstwa mięsa,
 - c) zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska,

DZIEŃ VII

- zapoznanie się z maszynami i urządzeniami w zakładzie
- zapoznanie się z oceną i klasyfikacją surowca oraz jego wykorzystaniem do produkcji wyrobów
- zapoznanie się z funkcjonowaniem działu kontroli jakości
- codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.

DZIEŃ VIII-IX

- zapoznanie się z obróbką wstępną surowca mięsnego
 - peklowanie
 - masowanie
 - rozdrabnianie
- zapoznanie się z kontrolą jakości (parametry procesów i zagrożenia)
- formowanie
- codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.

DZIEŃ X

- zapoznanie się z obróbką cieplną przetworów mięsnych (parametry i zagrożenia)
- zapoznanie się z pakowaniem oraz znakowanie wyrobów mięsnych
 - a) system pakowania (opakowania jednostkowe i zbiorcze)
 - b) znakowanie (identyfikacja, rodzaj produktu, skład, numer partii, sposób przechowania) identyfikowalność produkt - pochodzenie
- zapoznanie się z dystrybucją produktów końcowych
- codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z



praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.

¹ opcjonalnie rozbiór półtuszy wieprzowych

² praktykant/praktykantka musi pracować w systemie zmianowym zakładu gastronomicznego

³ opcjonalnie rozbiór półtuszy wieprzowych

Wszystkie praktyki zostały zrealizowane w okresie od 18.07.2011 do 28.10.2011 roku.

Wyniki badań niezbędne do opracowania raportu uzyskano na podstawie:

- ❖ analizy dzienników praktyk,
- ❖ analizy raportów opiekunów praktyk,
- ❖ wniosków z przeprowadzonych wywiadów telefonicznych,
- ❖ analizy sprawozdań z osobistych wizyt monitorujących.

OMÓWIENIE WYNIKÓW I DYSKUSJA

I. Dane statystyczne

W poniższej tabeli przedstawiono zestawienie wszystkich opiekunów/opiekunek praktyk wraz z przyporządkowanym miejscem ich realizacji oraz ilością praktykantów/praktykantek w odniesieniu do danego opiekuna i podmiotu.

Tab. 1. Zestawienie przedstawiające opiekunów/opiekunki oraz miejsca realizacji praktyk z odniesieniem do ilości praktykantów/praktykantek przypadających na jednego opiekuna/miejsce

Imię i nazwisko opiekuna/opiekunki	Nazwa podmiotu, w którym realizowana była praktyka	Ilość praktykantów/praktykantek przypadająca na 1 opiekuna	Ilość praktykantów/praktykantek, którzy zrealizowali praktyki w danym podmiocie
Opiekun 25	Przedsiębiorstwo „Górny” Sp. j. (Antonowo)	6	11
Opiekun 1	Przedsiębiorstwo „Górny” Sp. j. (Antonowo)	5	



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Opiekun 20	Zakłady Mięsne „Herman” S.A. (Hermanowa)	8	14
Opiekun 11	Zakłady Mięsne „Herman” S.A. (Hermanowa)	6	
Opiekun 2	Grupa „Animex” S.A. (Morliny)	4	8
Opiekun 30	Grupa „Animex” S.A. (Morliny)	4	
Opiekun 4	Zakłady Mięsne „Olewnik-Bis” Sp. z o.o. (Świerszczynek)	4	8
Opiekun 25	Zakłady Mięsne „Olewnik-Bis” Sp. z o.o. (Świerszczynek)	4	
Opiekun 22	Zakłady Mięsne „Tarczyński” (Ujeździec Mały)	1	1
Opiekun 10	„Torex” Sp. z o.o. (Czerwińsk/n. Wisłą)	1	2
Opiekun 33	„Torex” Sp. z o.o. (Czerwińsk/n. Wisłą)	1	
Opiekun 7	Zakłady Mięsne „Zakrzewscy” (Kosów Lacki)	1	2
Opiekun 16	Zakłady Mięsne „Zakrzewscy” (Kosów Lacki)	1	
Opiekun 18	Zakłady Mięsne „Warmia” (Biskupiec)	5	11
Opiekun 25	Zakłady Mięsne „Warmia” (Biskupiec)	6	
Opiekun 23	Hotel „Crocus” (Zakopane)	3	7
Opiekun 13	Hotel „Crocus” (Zakopane)	4	
Opiekun 5	Termy Medical Warmia Park (Pluski)	2	5
Opiekun 21	Termy Medical Warmia Park (Pluski)	3	



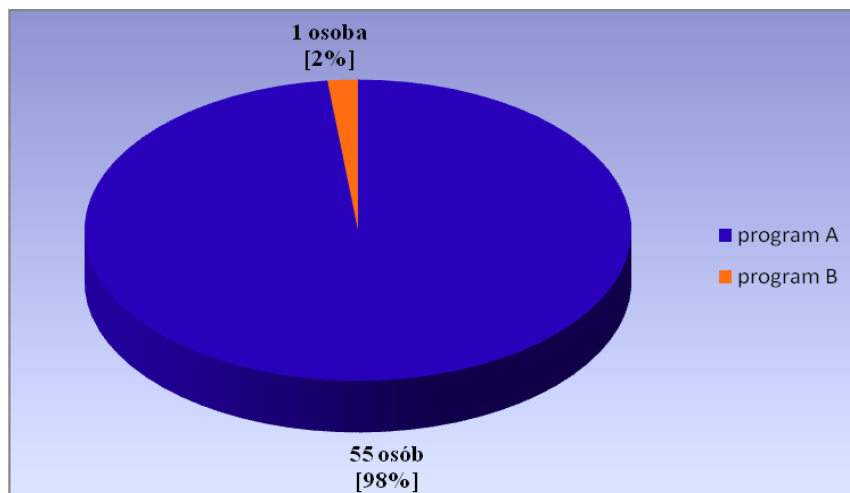
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Opiekun 17	Hotel „Twardowski” (Poznań)	3	7
Opiekun 24	Hotel „Twardowski” (Poznań)	4	
Opiekun 9	Sinnet Tennis Club (Warszawa)	1	2
Opiekun 6	Sinnet Tennis Club (Warszawa)	1	
Opiekun 27	Hotel „Le Meridien Bristol” (Warszawa)	2	4
Opiekun 8	Hotel „Le Meridien Bristol” (Warszawa)	2	
Opiekun 31	Karczma Jana (Olsztyn)	6	12
Opiekun 32	Karczma Jana (Olsztyn)	6	
Opiekun 3	Hotel „Warszawa” (Augustów)	2	4
Opiekun 19	Hotel „Warszawa” (Augustów)	2	
Opiekun 29	Moonsfera (Warszawa)	4	8
Opiekun 28	Moonsfera (Warszawa)	4	
Opiekun 14	El Greco (Gdynia)	1	2
Opiekun 12	El Greco (Gdynia)	1	
Opiekun 17	Hotel „Remes” (Opalenica)	2	4
Opiekun 24	Hotel „Remes” (Opalenica)	2	

Największa ilość praktykantów w przypadku zakładów mięsnych realizowała praktyki w ZM „Herman” (Hermanowa) – 14 osób, a odnośnie zakładów gastronomicznych w Restauracji „Karczma Jana” (Olsztyn) – 11 osób, natomiast najmniejsza odpowiednio w ZM „Tarczyński” (Ujeździec Mały) – 1 osoba, Restauracji „El Greco” (Gdynia) oraz Restauracji Sinnet Tennis Club’u (Warszawa) – po 2 osoby.

Każdy z uczestników/uczestniczek projektu miał do wyboru jeden z dwóch wcześniej opracowanych programów doskonalenia zawodowego. Poniższy wykres przedstawia wyniki w/w wyboru.

Rys. 1. Zestawienie uczestników/uczestniczek projektu, którzy zdecydowali się na jeden z dwóch wariantów programu doskonalenia zawodowego [%]



gdzie: **program A** (5 dni w zakładzie mięsnym - dział rozbioru i wykrawania oraz 5 dni w zakładzie gastronomicznym – kuchnia restauracyjna lub hotelowa)
program B (5 dni w zakładzie mięsnym - dział rozbioru i wykrawania oraz 5 dni w zakładzie mięsnym – dział przetwórstwa mięsa)

Na podstawie wywiadów telefonicznych wywnioskowano, że zdecydowanie częstszy wybór programu A był spowodowany specyfiką prowadzonych przez nauczycieli/nauczycielki zajęć w szkołach, gdzie zakres lekcji nie jest typowo związany z umiejętnościami charakterystycznymi dla prac wykonywanych w zakładach mięsnych. Gremialnie nauczyciele/nauczycielki stwierdzili, że wiedza typowo gastronomiczna (w szczególności odnosząca się do wykorzystania mięsa w gastronomii) jest im bardziej potrzebna i możliwa do przekazania w warunkach zapewnionych przez ich placówki oświatowe.

W ramach projektu zaplanowano osobiste wizyty wytypowanych pracowników/pracowniczek projektu, których celem był monitoring miejsca oraz opiekunów/opiekunek praktyk. Na podstawie danych zaprezentowanych w tabeli 2 można wywnioskować, że w sumie przeprowadzono 23 wizyty kontrolno-monitorujące (łącznie z 5 wizytami ekspertki ewaluacji i monitoringu).

Tab. 2. Zestawienie osobistych wizyt kontrolno-monitorujących miejsce jak i prawidłową realizację praktyk przez opiekunów/opiekunki praktyk



Nazwa podmiotu, w którym realizowana była praktyka	Data monitoringu
Przedsiębiorstwo „Górny” Sp. j. (Antonowo)	22.07.2011 (MiE) 29.08.2011
Zakłady Mięsne „Herman” S.A. (Hermanowa)	09.09.2011 06.10.2011
Grupa „Animex” S.A. (Morliny)	03.08.2011 (MiE) 22.09.2011 29.09.2011
Zakłady Mięsne „Olewnik-Bis” Sp. z o.o. (Świerszczynek)	29.08.2011 23.09.2011
Zakłady Mięsne „Tarczyński” (Ujeździec Mały)	-
„Torex” Sp. z o.o. (Czerwińsk/n. Wisłą)	-
Zakłady Mięsne „Zakrzewscy” (Kosów Lacki)	-
Zakłady Mięsne „Warmia” (Biskupiec)	01.09.2011 20.09.2011
Hotel „Crocus” (Zakopane)	07.10.2011
Termy Medical Warmia Park (Pluski)	28.07.2011 (MiE) 25.08.2011
Hotel „Twardowski” (Poznań)	16.09.2011
Sinnet Tennis Club (Warszawa)	26.08.2011
Hotel „Le Meridien Bristol” (Warszawa)	15.09.2011
Karczma Jana (Olsztyn)	04.08.2011 (MiE) 25.08.2011
Hotel „Warszawa” (Augustów)	07.09.2011
Moonsfera (Warszawa)	12.10.2011 (MiE)
El Greco (Gdynia)	13.10.2011
Hotel „Remes” (Opalenica)	20.10.2011
SUMA	23

gdzie: (MiE) – osobista wizyta ekspertki monitoringu i ewaluacji

II. Indywidualna charakterystyka uczestnika/-uczestniczki projektu po odbyciu praktyki

Po zrealizowaniu dwutygodniowej praktyki dla każdego uczestnika/uczestniczki projektu zostały opracowane indywidualne profile dotyczące wiedzy i umiejętności, słabych i mocnych



stron, korzyści/wartości dodanej po zrealizowaniu praktyk. Wszystkich nauczycieli/nauczycielki podzielono na 4 grupy po 14 osób, dla których w zależności od terminu ukończenia praktyk opracowywano w/w profil (**załączniki nr 1–4**).

WNIOSKI

Na podstawie analizy dzienników praktyk, raportów opiekunów/opiekunek, sprawozdań z osobistych wizyt monitorujących oraz wniosków z przeprowadzonych wywiadów telefonicznych można stanowczo stwierdzić, że udział w dwutygodniowych praktykach przyczynił się do nabycia przez wszystkich uczestników/uczestniczki projektu dodatkowych umiejętności zawodowych związanych z przetwórstwem mięsa w gastronomii i przemyśle mięsnym.

Najczęściej popełnianymi błędami, które pojawiły się przed realizacją praktyk (zauważono je w trakcie diagnoz początkowych umiejętności) były te dotyczące higieny pracy, braku wiedzy nt. prowadzenia linii cięcia, anatomii zwierząt, posługiwania się specjalistycznym nożem, wykorzystania elementów kulinarnych w gastronomii oraz znajomość aktualnych trendów w sztuce kulinarnej. Podczas praktyki opiekunowie/opiekunki mieli w szczególności zwrócić uwagę na w/w braki wiedzy i umiejętności. Z relacji nauczycieli/nauczycielek można wywnioskować, że nie tylko pozyskali wiedzę teoretyczną, lecz przede wszystkim opiekunowie/opiekunki starali się przełożyć ją na umiejętności praktyczne.

Dzięki praktykom wszyscy uczestnicy/uczestniczki projektu zaktualizowali wiedzę w zakresie stosowania nowoczesnych technik i technologii w obszarze nauczanego zawodu. Praktykanci/praktykantki mogli „na własnej skórze” przekonać się co oznacza termin sferyfikacja (zamiana płynów w kuleczki o twardych otoczkach i płynnym wnętrzu), koagulacja (zamiana w pianę) czy catering oparty o dietę glikemiczną. Opiekunowie starali się otworzyć nauczycieli na nowoczesną kuchnię i próbę potraktowania gotowania jako sztuki. Starając się rozbudzić wyobraźnię naciskali na kreatywność i wyzbycie się strachu przed łączeniem smaków.

Na podstawie rozmów jak i raportów opiekunów/opiekunek praktyk stwierdzono, że wszyscy uczestnicy/uczestniczki projektu zostali przeszkoleni w obsłudze nowoczesnego sprzętu,



technologii i organizacji stosowanej w rzeczywistych warunkach pracy przedsiębiorstw mięsnych i gastronomicznych. Podczas praktyk uczestnicy/uczestniczki projektu mieli okazję pracować na nowoczesnym sprzęcie i urządzeniach, chociażby piecu konwekcyjno-parowym. Część praktykantów/praktykantek miała możliwość pracy wykorzystując urządzenie do przyrządzania potraw techniką sous-vide (w niskiej temperaturze). Ponadto nauczyciele/nauczycielki wzbogacili umiejętności podawania i dekorowania potraw, tak by nawet tradycyjne danie nabrało na atrakcyjności i nucie orientalizmu.

W wielu przypadkach na odbyciu praktyk przez uczestników/uczestniczki projektu nie kończyła się współpraca z opiekunami/opiekunkami i przedsiębiorstwem. Po części wynika to z aktywności i chęci doszkalania się przez nauczycieli/nauczycielki, stąd podjęcie próby współpracy, a z drugiej strony częstą rekomendacją opiekunów/opiekunek było utrzymywanie kontaktu z nimi po zakończeniu praktyk. Branża spożywcza bardzo szybko i dynamicznie się rozwija, co sprawia, że nauczyciel/nauczycielka nie jest w stanie poradzić sobie ze zmieniającymi się trendami bez pomocy przedsiębiorców.

Wszystkie strony zaangażowane w realizację projektu (uczestnicy/uczestniczki, opiekunowie/opiekunki, zespół projektu) zauważyły, że podobne praktyki powinny się odbywać jak najczęściej, gdyż dzięki nim nauczyciele/nauczycielki mogą zbliżyć się umiejętnościami do zawodowych kucharzy. Pomysł, aby pedagog mający wieloletnie doświadczenie w nauczaniu mógł powrócić do praktycznej strony swojego zawodu okazał się bardzo trafiony i nowatorski. Świetnie wpasował się w obecnie panujące realia. Pozwolił on nauczycielom/nauczycielkom zobaczyć to wszystko czego się uczyli w teorii od strony tzw. „kuchni”.