

HENRYK MIZEREK, EDYTA BORYS

WPROWADZENIE

Książka, którą oddajemy w ręce Czytelników jest wielogłosową i wielowątkową opowieścią o doświadczeniach i owocach projektu „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej” realizowanego w ramach Priorytetu III Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki „Wysoka jakość systemu oświaty”, działania 3.4. „Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie”, poddziałania 3.4.3 „upowszechnianie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe” w latach 2009–2010. Projekt mieścił się w szerokim nurcie poszukiwań form i metod doskonalenia warsztatu pracy merytorycznej i dydaktycznej nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach średnich.

Pytanie kim jest współczesny nauczyciel „efektywny” jest ciągle aktualne. Kształcenie kandydatów na nauczycieli, w tym szczególnie przedmiotów zawodowych budzi wiele uzasadnionych wątpliwości. Panujące przekonanie, iż dla dobrego funkcjonowania w zawodzie nauczyciela wystarczy wiedza teoretyczna wyniesiona ze studiów połączona z odrobiną talentu i dobrych chęci często okazuje

się zawodne. Współcześnie wiadomo, iż „dobre nauczanie” jest pochodną wielu czynników. Po pierwsze, gruntownej wiedzy w dziedzinie, którą się reprezentuje. Dobrze, jeśli jest to wiedza stale aktualizowana. Kolejnym czynnikiem jest wiedza o programie nauczanego przedmiotu. Dobry nauczyciel wie jakie cele przyświecają nauczalnemu przedmiotowi oraz za pomocą jakich treści ma je osiągać. Trzecim czynnikiem jest wiedza o metodach nauczania. Pozwala ona w sposób świadomy dobierać takie rozwiązania metodyczne, które wyzwalają motywację i zainteresowanie uczniów, aktywizują w procesie uczenia się cały wachlarz procesów poznawczych. Żeby to osiągnąć trzeba mieć psychologiczną wiedzę o uczniach – tych konkretnych, z którymi się pracuje. Jest to czwarty czynnik. Ostatnim z nich jest wiedza o sobie samym. Efektywny nauczyciel jest „wyposażony” w rodzaj samowiedzy, która pozwala mu w sposób refleksyjny przyglądać się i rozumieć siebie samego jako jednego z podmiotów w procesie nauczania.



Rzadko który absolwent uczelni trafia do szkoły ze wspomnianym wyżej „wyposażeniem”. Istotnym problemem w uniwersyteckim kształceniu kandydatów na nauczycieli jest brak możliwości zdobycia osobistej wiedzy praktycznej – tej, która jest podstawą świadomego i efektywnego nauczania.

L. Stenhouse określił nauczanie jako „od wagę stawiania czoła zadaniom, które z natury rzeczy są niewykonalne”. W tej trącej nieco paradoksem myśli jest wiele prawdy. Współczesne nauczanie jest jakże często bardziej domeną sztuki niż rzemiosła. Okazuje się, że w żadnym podręczniku nie znajdzie się gotowych rozwiązań konkretnych sytuacji dydaktycznych. Rolą teorii jest dostarczenie wystarczająco wielu okazji do myślenia. Nauczyciel efektywny wie, w jaki sposób korzystać z teorii. Nie odrzuca jej jako zbyt cichej dekoracji. Dzięki umiejętności prowadzenia *refleksji – w działaniu i refleksji nad działaniem* wykorzystuje teorię jako narzędzie pozwalające mu myśleć o własnej praktyce i doświadczeniu, jakie w praktyce zdobywa. Wie, że w rozwiązywaniu codziennych problemów dydaktycznych odwołuje się wprost do wiedzy praktycznej.

Projekt, który jest bohaterem prezentowanej w tej książce opowieści, został opracowany na podstawie opisanych wyżej założeń wyjściowych. Grupie 42 nauczycieli przedmiotów zawodo-

wych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu kucharz zaproponowano odbycie dwutygodniowych staży w renomowanych restauracjach i hotelach w Polsce pod opieką starannie dobranych szefów kuchni. Programy wspomnianych staży zostały wypracowane przez grono ekspertów w zakresie sztuki kulinarnej oraz specjalistów w dziedzinie kształcenia nauczycieli. Staże oraz spotkania w Akademii Kurta Schellera w Warszawie miały na celu zdobycie nowych kwalifikacji i doświadczeń niezbędnych w doskonaleniu warsztatu pracy nauczycieli kształcących w branżach o szczególnym znaczeniu dla województw warmińsko-mazurskiego, podlaskiego i mazowieckiego.

Doświadczenie Projektu „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej” zostało przedstawione w pracy w trzech odstępach. Pierwszą z nich zatytułowano *Co się w nauczycielach / z nauczycieli sztuki kulinarnej „przyrządza?”* Jest ona poświęcona prezentacji założeń oraz wyników przeprowadzonej ewaluacji wewnętrznej. Ewaluacja przyjęła postać rozbudowanego procesu badawczego. Zespół niezależnych ekspertów z Centrum Badań Społecznych Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie przeprowadził trzy różne formy ewaluacji – ewaluację proaktywną, ewaluację monitorującą oraz ewaluację konkluzyjną. Ewaluacja proaktywna (*ex ante*) dostarczyła odpowiedzi na następujące pytania:

1. Jaki jest poziom początkowych kompetencji pedagogicznych i merytorycznych nauczycieli wytypowanych do uczestnictwa w projekcie?
2. Jakiego rodzaju motywacje skłaniają ich do uczestnictwa? Jakie oczekiwania wiążą z udziałem w projekcie?
3. Jakie są ich potrzeby w zakresie doskonalenia kompetencji w toku odbywanych staży w przedsiębiorstwach?
4. Jakie są możliwości osiągnięcia celów projektu w miejscach przewidzianych do realizacji staży?



Wyniki ewaluacji proaktywnej zostały wykorzystane w trakcie opracowania programów staży dla nauczycieli w kuchniach restauracyjnych i hotelowych.

Ewaluacja monitorująca była skierowana na następujące kwestie szczegółowe:

1. W jaki sposób przebiegają staże?
2. Na jakie bariery napotyka realizacja programu stażu?
3. Jaki jest poziom zaangażowania uczestników i opiekunów staży?
4. Jakie są opinie uczestników i ich opiekunów na temat programu stażu oraz warunków jego realizacji?

Ewaluacja konkluzyjna dostarczyła informacji na temat efektów uzyskanych w trakcie realizacji projektu. Skoncentrowano ją na następujących problemach:

1. Jaki jest przyrost kompetencji zawodowych nauczycieli po odbytych stażach? W jakich dziedzinach przyrost wspomnianych kompetencji jest najbardziej widoczny?
2. Jakiego rodzaju zmian w realizowanych programach doskonalenia zawodowego oczekują uczestniczące w nim podmioty?



Odpowiedzi na wspomniane wyżej pytania znajdzie Czytelnik w części pierwszej książki. Otwiera ją tekst Henryka Mizerka pt. *Ewaluacja programów edukacyjnych – czym jest i czemu służy?* Autor przedstawia w nim współczesne sposoby rozumienia istoty ewaluacji, jej rodzaje oraz funkcje. Wyniki ewaluacji proaktywnej prezentują Bożena Chrostowska i Małgorzata Ciczkowska-Giedziun w opracowaniu *Mise-en-place – uczestnicy projektu i ich oczekiwania*. Autorki charakteryzują beneficjentów projektu, przedstawiają powody, dla których nauczyciele zdecydowali się uczestniczyć w stażach oraz oczekiwania jakie żywią w związku z tym doświadczeniem. Ewaluacja monitorująca i jej owoce opisane są przez Małgorzatę Ciczkowską-Giedziun w tekście *Wyprawy kulinarne – staże oczami opiekunów i stażystów*. Autorka prezentuje dwie perspektywy opisu przebiegu staży. Zderza ze sobą doświadczenia i przeżycia nauczycieli pełniących rolę uczniów oraz perspektywę szefów kuchni, realizujących zadania nauczycielskie względem swoich podopiecznych. Zetknięcie się ze sobą tych odmiennych punktów widzenia oddaje specyfikę tego edukacyjnego przedsięwzięcia, może pomagać w budowaniu charakterystyki nauczyciela jako osoby uczącej się. Doświadczenia pedagogiczne zgromadzone przez nauczycieli w trakcie udziału w projekcie opisuje Bożena Chrostowska w rozdziale pt. *Pięć smaków – nauczyciele po stażach*. Au-

torka analizuje dane empiryczne, dzięki którym można się dowiedzieć o zmianach w sposobie pracy nauczycieli przedmiotów zawodowych po odbytych stażach. Zmiany te dostrzegane przez pięć różnych podmiotów, a opisane przez autorkę zachęcają do refleksji nad podobnymi przedsięwzięciami edukacyjnymi. Pierwszą część opracowania kończy analiza ekspertów merytorycznych projektu – Krzysztofa Lendziona, Kurta Schellera oraz Macieja Kubistego. Dokumentuje ona przyrost wiedzy i umiejętności z zakresu sztuki kulinarnej w trakcie realizacji programów doskonalenia zawodowego realizowanych podczas staży. Autorzy dokonują szczegółowej analizy zmian, koncentrują się na takich aspektach jak znajomość technik kulinarnych czy specyficznej terminologii gastronomicznej.

Część druga książki – *Pedagogiczna sje-sta* jest adresowana do Czytelnika zainteresowanego tajemikami sztuki nauczania przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych. Otwiera ją tekst Krzysztofa Wawrzyniaka *Poszukiwanie sposobów na wzmocnienie własnego profesjonalizmu – esej o rzeczywistości wychowawczej*. Autor ukazuje konteksty budujące (nieudane) relacje uczniów i nauczycieli. Podpowiada jak uczynić możliwą komunikację pomiędzy dorosłymi a dziećmi. Podobne wątki, aczkolwiek z innej perspektywy podejmuje Edyta Borys w opracowaniu *Sztuka nauczania przedmiotów zawodowych*



w szkołach gastronomicznych oraz Przykładowe sposoby wykorzystania zasad uczenia się i motywacji. Autorka ukazuje wychowawczy sens procesów dydaktycznych. Przekonuje, że sposób pracy nauczyciela i jego przekonania mogą być ważniejsze lub są równie ważne, jak treści, których naucza. Wraz z mistrzami sztuki kulinarnej tworzy przykładowe scenariusze lekcji, będące próbą wykorzystania wiedzy z zakresu dydaktyki oraz sztuki kulinarnej.

Dokumentarny charakter ma trzecia część opracowania nosząca tytuł *Przyprawy – praktyki i konteksty kształcenia nauczycieli sztuki kulinarnej*. Poświęcona jest ona praktyce kształcenia nauczycieli sztuki kulinarnej oraz jej kontekstom. Zamieszczono w niej opracowany przez Edytę Borys, Kurta Schellera, Theofilosa Vafidisa, Constanta-Michel Labarre'a, Adama Michalskiego, Marka Wiodomskiego, Krzysztofa Wawrzyniaka oraz Krzysztofa Lendziona Modelowy program doskonalenia zawodowego poprzez staże dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu kucharz (i pokrewnych). Znajduje się tu również tekst Kurta Schellera *Okiem nauczyciela mistrzów kuchni*. Autor przedstawia w nim rejestr problemów kształcenia nauczycieli przedmiotów zawodowych w obszarze gastronomii w Polsce okiem krytycznego, zewnętrznego obserwatora. Joanna Glezman w opracowaniu *Europejski Fundusz Społeczny* analizuje rolę



EFS-u w finansowaniu projektów realizujących ważne cele społeczne.

Informacje na temat procesu tworzenia modelowego programu doskonalenia zawodowego znajdują się w dokumencie pt. Protokół z „Panelu Ekspertów z zakresu sztuki kulinarnej i pedagogiki”. Raport z realizacji zadania 8 „Stworzenie modelowego programu doskonalenia zawodowego BO w przedsiębiorstwach i przygotowanie raportu.

Doświadczenie projektu „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej” przedstawiono w książce w sposób podporządkowany „poetyce konkretności”. Autorów zamieszczonych w niej tekstów łączy intencja skierowania uwagi na konkretny indywidualny doświadczenia osób zaangażowanych w jego realizację projektu – głównie 42 nauczycieli będących jego beneficjentami, ale również międzynarodowego grona zaangażowanych ekspertów oraz opiekunów staży. Odwołanie się do metodologicznej perspektywy studium przypadku (Stake, 1995) pozwoliło opowiedzieć tę historię w sposób, który szanuje każdą ze wspomnianych perspektyw. Nie marginalizuje ani też nie sakralizuje któregoś z głosów tylko z tego powodu, że autor jest do niego szczególnie przywiązany. Sądzymy, że taki zabieg jest uczciwy intelektualnie oraz – co szczególnie ważne – prowokuje do myślenia i dyskusji o tym, jak tworzyć w praktyce warunki i przestrzenie dla stymulacji rozwoju za-

wodowego nauczycieli przedmiotów zawodowych.

Podstawową lekcją jakiej dostarczył projekt jego uczestnikom, autorom oraz realizatorom jest lekcja pokory. Pokory, która paradoksalnie jest źródłem satysfakcji oraz tworzy impulsy do rozwoju. Znaczący przyrost wiedzy i umiejętności merytorycznych i metodycznych, większe poczucie pewności siebie i wiary we własną fachowość budzi w świadomości pytania – **czego jeszcze nie wiem/ nie potrafię?, nad czym warto popracować w przyszłości?**

Nauczyciel efektywny jawi się jako nauczyciel twórczy. W przypadku nauczycieli sztuki kulinarnej konieczność tego, co jest domeną estetyki, dobrego smaku, wrażliwości na potrzeby i gusta konsumentów (co nie wyklucza możliwości kształtowania tychże gustów) wymaga **pokory** przyprawionej szczyptą **pewności** oraz garstką **przekory**.