



## Przedmowa

Ewaluacja zazwyczaj nie przywołuje na myśl nic zbyt ekscytującego. Często jest kojarzona z pisaniem długich raportów, tłumaczeniem się z własnej pracy, mierzeniem niemierzalnego, wypełnianiem formularzy, kwestionariuszy i tym podobnych. Jest nudna, męcząca i trudna, czyli nic ciekawego.

Celem tego podręcznika jest pokazanie, że ewaluacja może być emocjonująca, pasjonująca, stymulująca i przyjemna... lub przynajmniej na tyle atrakcyjna i inspirująca, by włączyć ją do własnej pracy edukacyjnej. Ewaluacja staje się ewaluacją z naukowego punktu widzenia.

### Ewaluacja jest czymś naturalnym

Ewaluacja jest naturalnym procesem, który wciąż powtarzamy. Gromadzimy i przetwarzamy informacje, a następnie nadajemy im znaczenie i wartość, żeby stały się podstawą naszego działania. Postępujemy tak codziennie przechodząc przez ulicę, robiąc zakupy, rozmawiając, pracując, poruszając się i gotując. Przy czym nie potrzebujemy do tego kwestionariuszy ani raportów.

Zatem można zadać sobie pytanie: po co czytać podręcznik, który dotyczy czegoś, co robimy codziennie? Po to, by ewaluacja była świadoma, precyzyjna, rozważna, zorganizowana i możliwa do dzielenia się nią z innymi. Naszej „codziennej ewaluacji” dokonujemy sami i we własny sposób, lecz od momentu, kiedy zaczynamy pracować z innymi, musimy ustalić jak, kiedy i co chcemy poddać ewaluacji.

### Ewaluacja jest jak gotowanie!

Zabierzmy się do gotowania!



Wyobraź sobie, że Twoi znajomi mają przyjść do Ciebie na kolację. Chcesz przygotować naprawdę smaczne potrawy, które umilą Wam ten wieczór. Układasz menu składające się z czterech dań: zaczniecie od zupy jarzynowej, potem będzie makaron z sosem z sera Gorgonzola, następnie główne danie – kurczak w sosie curry z ryżem i marchewką. Na deser zaskoczysz ich swoim pysznym tiramisu domowej roboty. A do tego wszystkiego dobre, czerwone wino. Idziesz rano na zakupy i kupujesz wszystkie składniki, a po powrocie do domu natychmiast zabierasz się do gotowania. Generalnie wieczór jest bardzo udany, goście się integrują, atmosfera jest bardzo dobra i wszystkim smakuje Twoje jedzenie.

A jednak z perspektywy czasu widać, że kilka rzeczy można było zrobić lepiej. Po makaronie większość gości była już najedzona i zaserwowanie kurczaka w sosie curry wywołało pewne zaskoczenie. A jeszcze czekało na nich tiramisu. Może makaron i zupa przed daniem głównym to trochę za dużo? Jedna z twoich znajomych okazała się być wegetarianką, więc dla niej danie główne ograniczyło się do ryżu z marchewką. Postanawiasz, że zanim ponownie zaprosisz znajomych na kolację, dowiesz się, czy ich dieta podlega jakimś specjalnym ograniczeniom. Okazało się również, że jeden ze



znajomych nie pije alkoholu, co oznaczało, że pozostała mu jedynie woda. Następnym razem na pewno kupisz również napoje bezalkoholowe, by podać je jako alternatywę wina.

Po dokonaniu powyższej analizy dochodzisz do wniosku, że następnym razem kolacja będzie bardziej udana. Najprawdopodobniej pojawią się jeszcze inne kwestie, które ocenisz i weźmiesz pod uwagę przy planowaniu kolejnej kolacji dla znajomych. Ostatnie spotkanie zostało „poddane ewaluacji” przez Ciebie w sposób naturalny: bez spotkań, bez ankiet i bez pisania raportów.

A teraz wyobraź sobie inną sytuację: Ty i Twoja znajoma bardzo lubicie gotować. Rodzi się pomysł na otwarcie wspólnej restauracji. Nie natychmiast, lecz za jakieś dwa lata. Przez ten czas chcecie się wypróbować. Postanawiacie oferować usługę polegającą na organizowaniu „kolacji za zamówienie” dla grup od 6 do 12 osób, dwa razy w tygodniu: w środy i niedziele.

W ten sposób poćwiczycie gotowanie, poeksperymentujecie z różnymi menu, które można by było w przyszłości serwować w restauracji, zobaczycie jak układa się współpraca między wami i czy jest to wystarczająco dochodowy interes dla dwóch osób. W domu twojej znajomej znajduje się odpowiednio wyposażona kuchnia i miejsce do przyjmowania gości. A więc zaczynacie!



A zaczynacie od czego? Planujecie system ewaluacji! Przecież chcecie „wypróbować się” i sprawdzić, jakie rezultaty przyniesie ten eksperyment. W związku z tym prowadzicie długie dyskusje na różne tematy.

Co chcecie poddać ewaluacji?

- jakość jedzenia
- zadowolenie klientów
- różnorodność dań
- cenę i koszty oferowanych usług
- wybór napojów
- atmosferę podczas kolacji
- Waszą współpracę
- ....

A jak można ocenić te rzeczy?

- Skąd będziecie wiedzieć, czy klientom smakowało jedzenie? Po wysokości napiwku, jaki zostawią? Dacie im ankiety do wypełnienia? Sprawdzicie, ile osób powróci?
- Co będzie wyznacznikiem dobrej atmosfery? Kiedy ludzie będą śpiewać? Kiedy wszyscy będą tarzać się ze śmiechu?
- Czy koszty i przychody będziecie liczyć każdego wieczoru, czy powinniście przyjąć bardziej długofalowe podejście?

Te obserwacje prowadzą do kolejnych pytań:

- Co każde z Was rozumie pod pojęciem dobrego jedzenia? Jaki jest Wasz standard?
- Jakiego rodzaju klimat chcecie stworzyć?
- Co, biorąc pod uwagę koszty i przychody, rozumiecie jako zaledwie wystarczające bądź dobre zyski?
- Skąd będziecie wiedzieć, czy klienci szczerze odpowiedzą, jeśli ich zapytacie, czy są zadowoleni?
- Które elementy Waszej ewaluacji trzeba będzie przedstawić w banku jako uzasadnienie prośby o pożyczkę na sfinansowanie restauracji?
- I wiele innych ...

Właśnie o tym jest niniejszy podręcznik: o planowaniu ewaluacji, decydowaniu, co chcemy osiągnąć, jaka jest tego wartość edukacyjna, kiedy chcemy to zrobić, z kim, po co i dla kogo.



YouthPartnership

Ewaluacja edukacyjna  
w pracy z młodzieżą