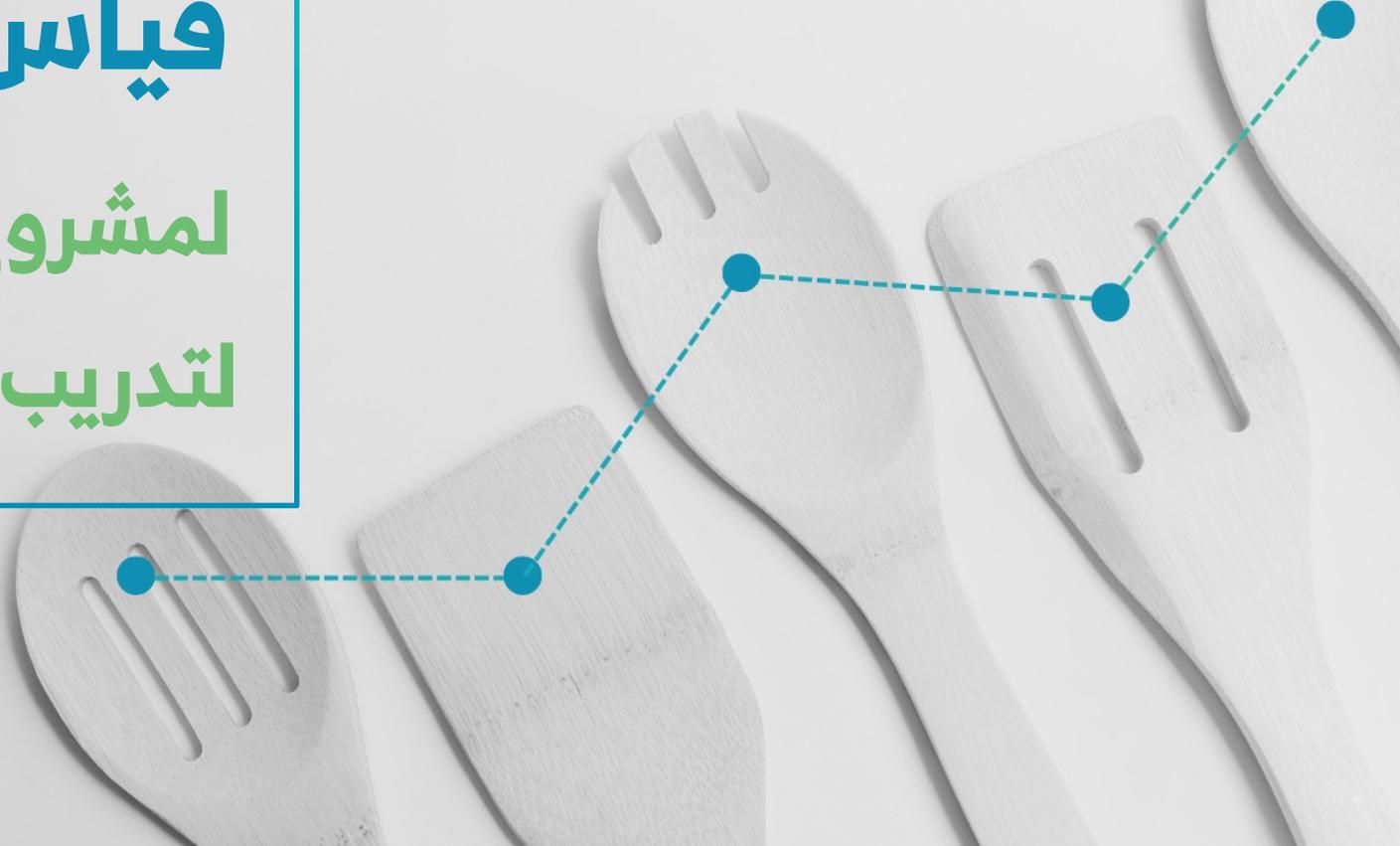


قياس الأثر

لمشروع نفس

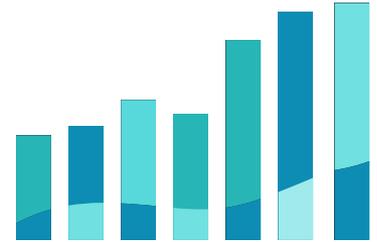
لتدريب الطهارة

بنك التنمية الاجتماعية
SOCIAL DEVELOPMENT BANK



يعنى البنك بتمكين أدوات التنمية
الاجتماعية، وتعزيز الاستقلال المالي
للأفراد والأسر نحو مجتمع حيوي ومُنْتَج،
وتقديم خدمات مالية وغير مالية، وبرامج
ادخارية هادفة وفعالة، مدعومة بكوادر
بشرية مؤهلة.

بنك التنمية الاجتماعية
SOCIAL DEVELOPMENT BANK



خلاصة الأثر لمشروع نفس لتدريب الطهاة

لأجل ذلك، صمّنا منهجية لقياس الأثر تتوافق مع الهدف شملت على وجود استبيان رقمي لأسئلة مفتوحة ومغلقة شاركناه مع عينة من المستفيدين. وتبين من التحليل أن المشروع حقق رضا عالٍ ونتائج مباشرة:

مهارات الريادة	مهارات الطبخ	الرضا
72.5%	73.4%	%93.9
المعدل العام لنسبة تملك المتدربين لمهارات تحويل الطبخ إلى مشروع ريادي	المعدل العام لنسبة تملك المتدربين لمهارات الطبخ	الرضا العام للمستفيدين عن البرنامج

أطلقت جمعية ريف بدعم من بنك التنمية الاجتماعي، برنامج "نفس" لتدريب الطهاة، وذلك بالتعاون مع شركة lite Chefs المتخصصة بفنون الطهي. ركز البرنامج على بناء مهارات المتدربين في مجالين:

مهارات الطهي	مهارات تحويل الطهي إلى مشروع ريادي
--------------	------------------------------------

الاستدامة	التمكين الاقتصادي	التمكين الاجتماعي	
%63	%36	%82	%80
من أصحاب مشاريع الطهي يحصلون على دخل يكفي معيشتهم	من المتدربين أطلقوا مشروعهم في الطهي	من المتدربين كوّنوا علاقات جديدة مستمرة	من المتدربين يرون أن التدريب عزز ثقتهم بأنفسهم

واستهدف البرنامج **160** متدرباً

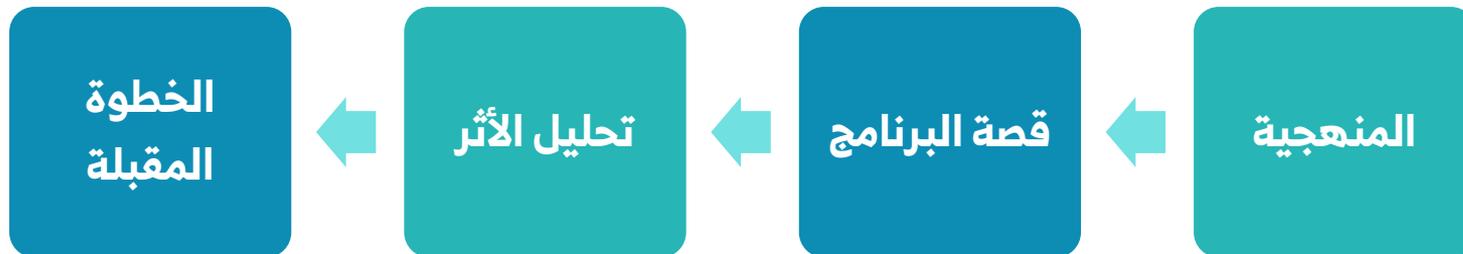
حصل كل متدرب على **30** ساعة تدريب عملي في مطبخ ميداني مجهز بأدوات حديثة

توصيات الدراسة

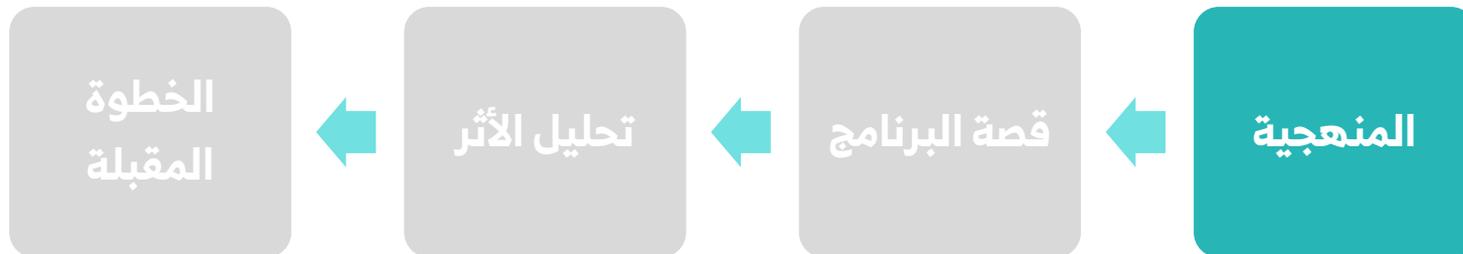
الابتكار	التطوير
إطلاق حاضنة للطهاة تدعم إطلاق المشاريع الريادية للطهاة، واستمرارها	تطوير تجربة التدريب في النسخ المقبلة خصوصاً فيما يتعلق بمعايير المدربين

ولأجل فهم أثر هذا البرنامج بالاعتماد على الدليل العلمي، والتخطيط لتعظيم أثره في النسخ المقبلة، فقد تعاونت جمعية ريف مع **طرف ثالث مستقل ومتخصص** في قياس وإدارة الأثر لقياس وتقييم أثر هذا البرنامج.

رحلة التقرير



رحلة التقرير





المنهجية العلمية

لقياس أثر برنامج تدريب الطهاة

تمهيد:

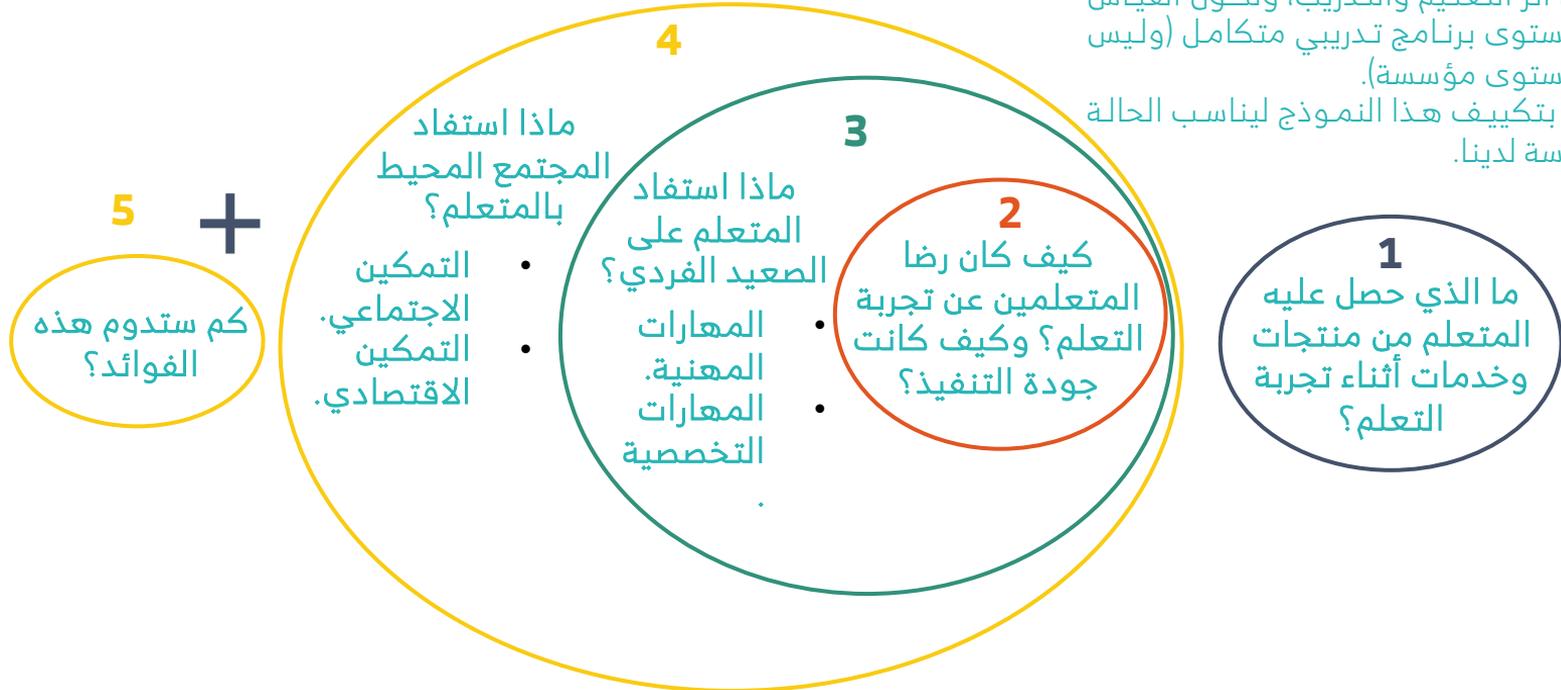


إن قياس الأثر من أهم الأنشطة التي تقوم بها الجهات المميزة والحريصة على جودة عملها المجتمعي، وتميزه، واستمرارية تطوره، وتحقيق أكبر فائدة ممكنة لأكبر عدد من المستفيدين.

لذا نهدف إلى قياس فعالية برنامج تدريب الطهارة، لتحديد ممارساته الفعالة للاستمرار بها والبناء عليها، وتحديد الممارسات التي تحتاج إلى تحسين لتطويرها، ولإثبات أثره أمام صناع القرار وأصحاب المصلحة.

نموذج قياس الأثر

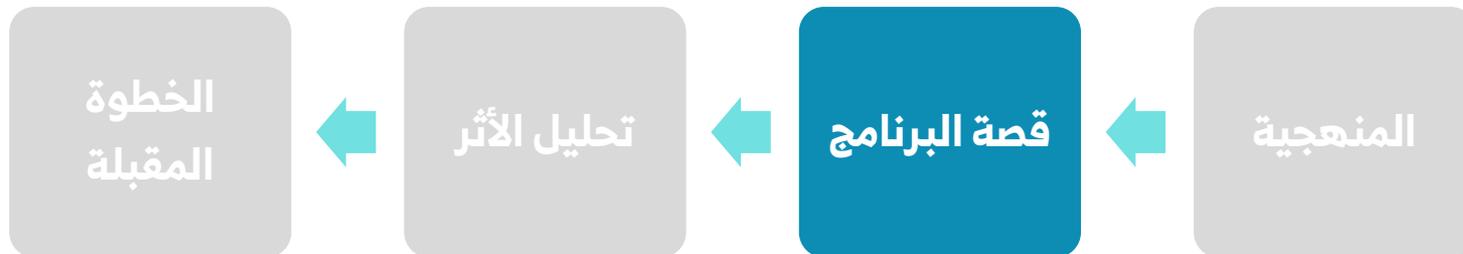
اعتمدنا في إطار الأثر على نموذج قياس أثر التعليم HCL، وذلك لكونه نموذجاً متخصصاً بقياس أثر التعليم والتدريب، ولكون القياس على مستوى برنامج تدريبي متكامل (وليس على مستوى مؤسسة).
وقمنا بتكييف هذا النموذج ليناسب الحالة المدروسة لدينا.



خطة جمع البيانات

العينة	المصدر	طريقة التواصل	الأداة	الهدف البحثي
<ul style="list-style-type: none">• 75 مستفيداً• من أصل 160 مستفيداً، والذي يعني أن دقة المعاينة بلغت 8% عند سوية ثقة 95%	<ul style="list-style-type: none">• المتدربون	<ul style="list-style-type: none">• استبيان رقمي	<ul style="list-style-type: none">• استبيان رقمي (أسئلة مفتوحة ومغلقة)	<ul style="list-style-type: none">• قياس الأثر من وجهة نظر المتدربين
<ul style="list-style-type: none">• 5 أفراد	<ul style="list-style-type: none">• الفريق الإداري والمعنيون	<ul style="list-style-type: none">• ورشة عن بعد	<ul style="list-style-type: none">• مجموعة تركيز ونقاش	<ul style="list-style-type: none">• تفسير النتائج والتوصيات

رحلة التقرير





قصة البرنامج

قصة ملهمة

"وصلت إلى مستويات متقدمة!"



المبادرة قفزت بمهارات المتدرب إلى مستوى متقدم كما بين في حوارنا معه، إذ بين أن أبرز ما تعلمه من المهارات الأساسية:

"كيفية تقطيع اللحم والسكاكين - العمل كمجموعات - إعداد الأطباق والتزين".
إضافة إلى المهارات المتقدمة مثل الطبخ الصحي:
"أعمل منتجات صحية واستخدم التمر كبديل للسكر مثلاً الجرانولا والبارز مع المكسرات"

وهو الأمر الذي أوصله إلى مرحلة جديدة من الاحترافية والثقة بالنفس في فنون الطبخ، كما بين لنا:
"عملت أطباقاً مختلفة لم يسبق لي عملها سواء في الوجبات أو الحلى، الذي كسر حاجز الخوف لدي مثل عمل التارت والتراميسو أو ستراجنوف"

ما تعلمه يستخدمه الآن في مشروعه الخاص ويسعى إلى توسيعه عبر المبيعات التي يحصل عليها.

قصة البرنامج:

القضية المجتمعية



إن خلق فرص العمل في المملكة، خاصة بين المواطنين السعوديين، الذين تقل أعمار أكثر من 60% منهم عن 35 عاماً، جزء مهم من الأجندة الاقتصادية لرؤية 2030 بقيادة سمو ولي العهد الأمير محمد بن سلمان، والتي تهدف لخفض الاعتماد على النفط*.

وانطلاقاً من إحساس إيليت شيفز بالمسؤولية المجتمعية؛ أطلقت برنامج تدريب الطهاة المقدم لبنك التنمية الاجتماعية.

يمنح البرنامج الفرصة لإعداد وتدريب الطاقات السعودية الشابة لمهنة جديدة في إنتاج الطعام لتعزيز وتوسيع مهاراتهم.

* العربية، تراجع البطالة في السعودية إلى 8%.. قرب مستهدفات 2030، الأربعاء 19 ذو القعدة 1444 هـ - 07 يونيو 2023، [رابط المقال](#).

قصة البرنامج:

الهدف:

تأهيل الفرد السعودي لبدء العمل كطاه مبتدئ في صناعة الأغذية.

الموضوعات:

- التقنيات والمبادئ في فن الطهي والخبز والحلويات.
- الجانب المعرفي والجانب المهاري.
- مظاهرة فنية وجلسة عملية وخبرة الصناعة والممارسة الفردية.
- توفير الخبرة العملية والمؤهلات لتمكين المتدربين من العثور على عمل أو البدء بعمل تجاري في المجال الذي يرغبون فيه.

خطة المشروع



قصة البرنامج:

مدة البرنامج:

- المدة: ٣٠ ساعة تدريبية لكل مسار من المسارات الخمسة.
- عدد الأسابيع: أسبوعان.

المسارات:

- المسار الأول: فن الطهي السعودي.
- المسار الثاني: فن الطهي العالمي.
- المسار الثالث: فن طهي المعجنات والخبز.
- المسار الرابع: فن طهي الحلويات.
- المسار الخامس: فن إعداد قائمة الطعام لمشغلي يمام كافية.

خطة المشروع



قصة البرنامج:

أهداف المسارات:

المسار الأول: فن الطهي السعودي.

- الهدف: التعرف على تاريخ المطبخ السعودي وتأثير الثقافات الإقليمية الأخرى، ومعرفة الحبوب والأرز والفاكهة والخضروات الموسمية والمكونات الأخرى المستخدمة وطرق الطهي في المطبخ السعودي.

المسار الثاني: فن الطهي العالمي.

- الهدف: التعرف على تاريخ المطبخ العالمي وعلى الوصفات الأوروبية والآسيوية والأفريقية، والفاكهة والخضروات الموسمية العالمية وطرق حفظها وبالإضافة للمكونات الأخرى المستخدمة، وطرق الطهي في المطبخ العالمي وتطبيق الصلصات والمرق والوجبات النباتية.

خطة المشروع



قصة البرنامج:

أهداف المسارات:

المسار الثالث: فن الخبز والمعجنات.

- الهدف: التعرف على المؤسسات الحديثة لفن طهي الخبز والمعجنات، وطرق التخمير والعجن في المطبخ السعودي والأوروبي، والفاكهة والخضروات الموسمية وطرق حفظها، بالإضافة للمكونات الأخرى المستخدمة.

المسار الرابع: فن طهي الحلويات.

- الهدف: التعرف على الحلويات العالمية والاطلاع على التخصص السعودي في الحلويات والتمور، والفاكهة والخضروات الموسمية وطرق حفظها بإضافة مكونات أخرى، وطرق تحضير عجينة الحلويات والكريمة، والصلصات، والديكور، والتشكيل.

خطة المشروع



قصة البرنامج:

أهداف المسارات:

المسار الخامس: فن إعداد قائمة الطعام لمشغلي يمام كافيه.

- الهدف: التعرف على إعداد وتجهيز قائمة طعام (منيو) ملائمة لتقديمها في الكوفي شوب، واختيار المنتجات ذات القيمة الغذائية العالية وذات الجدوى الاقتصادية المناسبة لبيعها في الكوفي شوب، وإضافة بعض المنتجات حسب الموسم (فصل الصيف، الشتاء)، والوصول بمستوى ما تقدمه كافيها ت يمام ليكون منافساً من حيث الجودة والسعر لأفضل الكافيها ت المتوفرة في السوق.

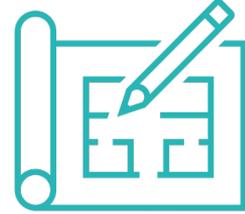
خطة المشروع



قصة البرنامج:

إحصائيات المستفيدين من البرنامج

خطة المشروع



الأعمار:
تتراوح من نهاية العشرينات
حتى الخمسينات

98%
منهم من النساء

160
مستفيداً

قصة البرنامج:

معايير ومنهجية التقييم في الدورة التدريبية:

أ) التقييم العملي المستمر على المحاور التالية:

- النظافة والسلامة: المتدرب يراعي النظافة الشخصية والصحية داخل المطبخ.
- التنظيم: المتدرب يراعي إدارة الوقت وكميات الطعام ونظافة المطبخ وإدارة المخزون.
- مهارات تقنية: المتدرب يستخدم مجموع المهارات التي اكتسبها من خلال التدريب العملي.
- التقديم: المتدرب يستعين بالمهارات المكتسبة في الديكور والتزيين.
- الطعم والنكهة: المتدرب يطبق الخبرة المكتسبة في توازن التوابل والنكهات.

خطة المشروع



قصة البرنامج:

معايير ومنهجية التقييم في الدورة التدريبية:

ب) المشروع النهائي:

- يُقدم المتدرب مجموعة من أطباق متنوعة وابتكارية من اختياره الشخصي وبإشراف من فريق مركز نخبة الطهاة، حسب المسار الذي يختاره من المسارات الخمسة المذكورة.

نمط التعليم والتعلم في الدورة التدريبية:

- المحاضرة النظرية داخل المطبخ.
- التطبيق العملي داخل المطبخ.
- مشروع نهائي.

خطة المشروع



دراسة حالة



بهدف مقارنة تجربة برنامج نفس مع برامج
شبيهة أخرى حول العالم، واستلهام
الأفكار، نستعرض فيما يلي حالة ملهمة
لمنظمة متخصصة في تقديم برامج التدريب
والتأهيل في فن الطهي.



مؤسسة DC Central Kitchen

قصة DC Central Kitchen:

تأسس DC Central Kitchen عام 1989 من قبل مدير ملهى ليلي شاب يدعى روبرت إيجر. كان محبطاً من الاستجابات الخيرية التقليدية للجوع والتشرد، فقد كانت إغائية ومباشرة وبالتالي غير مستدامة وكان روبرت رائداً يطمح بنموذج جديد يهدف إلى تحرير الناس من ظروف الفقر بشكل مستدام. تضمنت فكرة روبرت التقاط الطعام المهدر، وتحويله إلى وجبات متوازنة للملاجئ والمنظمات غير الربحية، ولكن مع استخدام هذه العملية لتدريب البالغين العاطلين عن العمل على فنون الطهي الاحترافي. ثم أصبح روبرت من أوائل المؤسسين والداعمين لهذه "المؤسسة الاجتماعية"، وبدأ في توظيف خريجي الطهي من DC Central Kitchen بعقود مدرة للدخل في عام 1996.

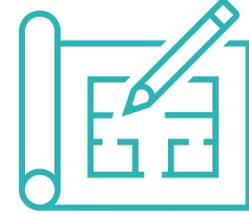
دراسة حالة:

مرحلة الاستلهام: المشكلة المجتمعية



دراسة حالة:

مرحلة التصور: ابتكار الحلول



نموذج العمل: تعد (DCCK) مؤسسة اجتماعية وغير ربحية بارزة، تعمل على مكافحة الجوع والفقر والبطالة من خلال التدريب على الوظائف وخلق فرص العمل.

- توفر المنظمة تدريباً عملياً على مهن الطهي للأفراد الذين يواجهون تحديات في العمل والتوظيف.
- تؤمن وظائف بأجر معيشي.
- تقدم الطعام المغذي والكرام حيثما اشتدت الحاجة إليه. (كتقديم وجبات مطبوخة إلى المدارس، وتقديم منتجات يومية طازجة وبأسعار معقولة إلى المتاجر الصغيرة في الأحياء البسيطة التي لا توجد فيها متاجر سوبر ماركت، وتشغيل المقاهي البسيطة وغير الرسمية، في جميع أنحاء مقاطعة كولومبيا).

دراسة حالة:

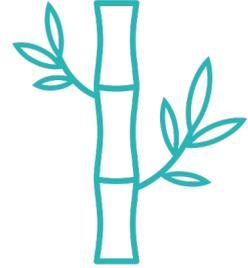
البرامج المقدمة:

التدريب الوظيفي للطهي: البرنامج الرئيسي:

المستفيدون:

- الطهاة المبتدئين والمتوسطين الباحثين عن اكتساب خبرات عملية.
- أولئك الذين يجدون تحديات في التوظيف (كعدم توفر شهادة قوية، أو خبرة عملية واقعية قوية سابقة فيتلقون تدريبات الاستعداد الوظيفي لمزاولة المهنة ويحصلون على شهادتين قيمتين، إحداهما شهادة مدير حماية الأغذية المقدمة من ServSafe).
- الشباب الذين تتراوح أعمارهم بين 18 و24 عامًا والذين ليسوا في المدرسة أو العمل، فيتعلمون مهنة قوية ومطلوبة في واشنطن بشهادة قوية وشهيرة.

مرحلة التنفيذ: صناعة الأثر



دراسة حالة:

البرامج المقدمة:

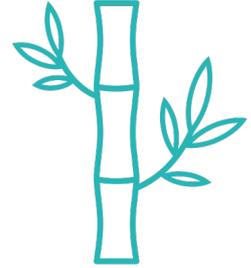
التدريب الوظيفي للطهي: البرنامج الرئيسي:

الدعم: بفضل المانحين السخيين، يحصل جميع الطلاب المقبولين على منح دراسية كاملة لحضور برنامج DC Central Kitchen، لذلك لا يتحمل الطلاب تكلفة أي شيء سواء خلال فترة حضورهم للتدريب العملي، أو خلال عامين كاملين من دعم مرحلة ما بعد التخرج التي تقدمها الجهة.

الموضوعات:

- تعلم فنون الطهي.
- التدريب على الاستعداد الوظيفي.
- التدريب الشخصي لمن واجهوا عوائق أمام التوظيف.

مرحلة التنفيذ: صناعة الأثر



دراسة حالة:

البرامج المقدمة:

التدريب الوظيفي للطهي: البرنامج الرئيسي:

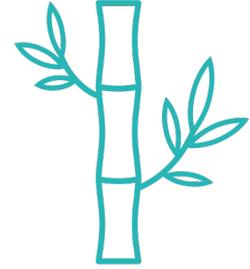
المدة:

- 14 أسبوعاً، فيما عدا سنتي الدعم والتمكين لمرحلة ما بعد التخرج.

قوة الشهادة:

- يحصلون على شهادتين قيمتين، إحداهما شهادة مدير حماية الأغذية المقدمة من ServSafeK وأخرى شهادة مهنية وخبرة في مزاولة المهنة.
- تعد شهادتنا قوية وشهيرة، ويعمل خريجونا في جميع أنحاء صناعة الطهي المزدهرة في واشنطن العاصمة، بما في ذلك أفضل المطاعم والفنادق الكبيرة وكافيتريات الشركات والحرفيين المحليين والمستشفيات والمدارس والجامعات.

مرحلة التنفيذ: صناعة الأثر



دراسة حالة:

التدريب على وظائف الطهي:

- حول التدريب الرئيسي: على مدار أكثر من 30 عامًا، ساعد برنامج التدريب على وظائف الطهي التابع لـ DC Central Kitchen أكثر من 2000 رجل وامرأة على بدء مهنة الطهي، كما ساعد في تمكين وإعداد أولئك الذين يجدون تحديات في العمل ولتوظيف.
- **الدعم:** بفضل المانحين السخيين، يحصل جميع الطلاب المقبولين على منح دراسية كاملة لحضور برنامج DC Central Kitchen، لذلك لا يتحمل الطلاب تكلفة أي شيء سواء خلال فترة حضورهم للتدريب العملي، أو خلال عامين كاملين من دعم مرحلة ما بعد التخرج التي تقدمها الجهة.

مرحلة التصور: خطة المشروع



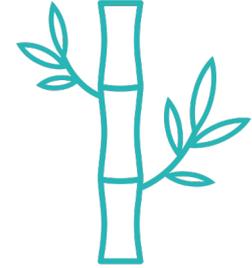
دراسة حالة:

البرامج المقدمة:

زوايا صحية: تسليم المنتجات إلى المتاجر الصغيرة في المجتمعات ذات الدخل المنخفض في العاصمة، وتقديم الفواكه والخضروات الطازجة والمجمدة والمنتجات اليومية كالألبان لأصحاب المتاجر بأسعار الجملة وبكميات أقل من الموزع التقليدي، لتقوم هذه المتاجر الشريكة بعد ذلك ببيع المنتجات بأسعار أقل من السوق، مما يجعلها خيارًا ميسور التكلفة للمستهلك.

كما يوفر البرنامج للمتاجر الدعم التسويقي والمساعدة الفنية والتدريب على التغذية، بالإضافة إلى فعاليات أسبوعية لتعليمهم أفضل الممارسات لخدمة المجتمع.

مرحلة التنفيذ: صناعة الأثر



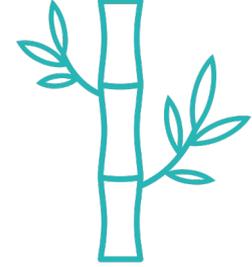
دراسة حالة:

البرامج المقدمة:

وجبات المجتمع: يومياً وبمساعدة متطوعين متفانين، نقوم بتحويل 3,000 رطل من الطعام المهدر إلى 5,000 وجبة صحية لمجتمعنا. وهي ليست مجرد أكياس من البقالة يتم التبرع بها أو صناديق من السلع المعلبة - إنها وجبات حقيقية، مصنوعة: من قبل خريجي برنامج التدريب الوظيفي للطهي الذين يعملون الآن لدينا بدوام كامل بأجور معيشية.

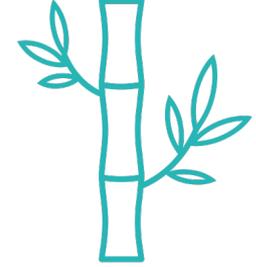
ثم نضع هذه الوجبات على شاحناتنا ونسلمها إلى أكثر من 80 منظمة أو جمعية خيرية أو مجتمعية شريكة في منطقة العاصمة واشنطن، بما في ذلك ملاجئ المشردين، وعيادات إعادة التأهيل، وبرامج ما بعد المدرسة.

مرحلة التنفيذ: صناعة الأثر



دراسة حالة:

مرحلة التنفيذ: صناعة الأثر



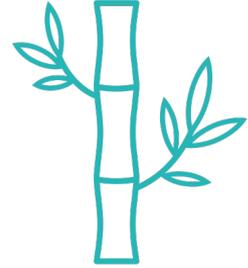
البرامج المقدمة:

المطاعم والمقاهي: نحن نقدم طعاما طازجا وعالي الجودة، من مصادر محلية، مصنوع بحب من قبل موظفي وطلاب DC Central Kitchen. تدعم عائدات مؤسستنا الاجتماعية من خلال فروعنا من المطاعم والمقاهي توفير وظائف ذات أجور معيشية، تلك التي نعمل عليها بشكل رئيسي، كما تدعم عملنا وأنشطتنا الأخرى لمكافحة الجوع هنا في العاصمة.

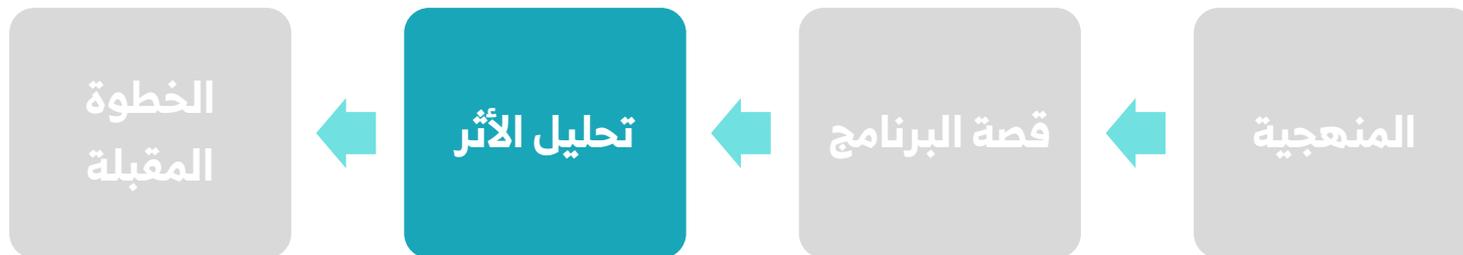
دراسة حالة: البرامج المقدمة:

الغذاء المدرسي الصحي: DC Central Kitchen هو مزود خدمة الطعام لـ 19 مدرسة في واشنطن العاصمة. نحن نحصل على المكونات الطازجة من أكثر من 30 مزرعة عائلية محلية ويتم طهي كل وجبة وفقا للوصفات التي صممها فريق الخبراء لدينا من الطهاة، وأخصائيي التغذية. نحن نحارب الجوع بشكل مختلف من خلال توفير التغذية عالية الجودة بالعناصر التي يحتاجها الأطفال ممن يعتمدون على الوجبات المدرسية بشكل رئيسي، لمساعدتهم على التعلم والنمو، إلى جانب توفير وظائف هادفة بأجر معيشي جيد للبالغين المعرضين لمخاطر مواجهة التشرد والفقر، الذين أكملوا برنامج التدريب على وظائف الطهي. وبالإضافة إلى تقديم وجبات الطعام، نقدم عروض ومسابقات طهي جذابة، واختبارات التذوق، ودروس التثقيف الغذائي للطلاب والموظفين في المدارس التي نخدمها.

مرحلة التنفيذ: صناعة الأثر



رحلة التقرير





تحليل الأثر

قصة ملهمة

“بعد الدورات التي حصلت عليها اكتسبت الثقة بالنفس و المهارات العالية، و أثر هذا على أفراد أسرتي بأن طلبوا مني الخبز أسبوعياً لما وجدو من لياذة المخبوزات لدي”.

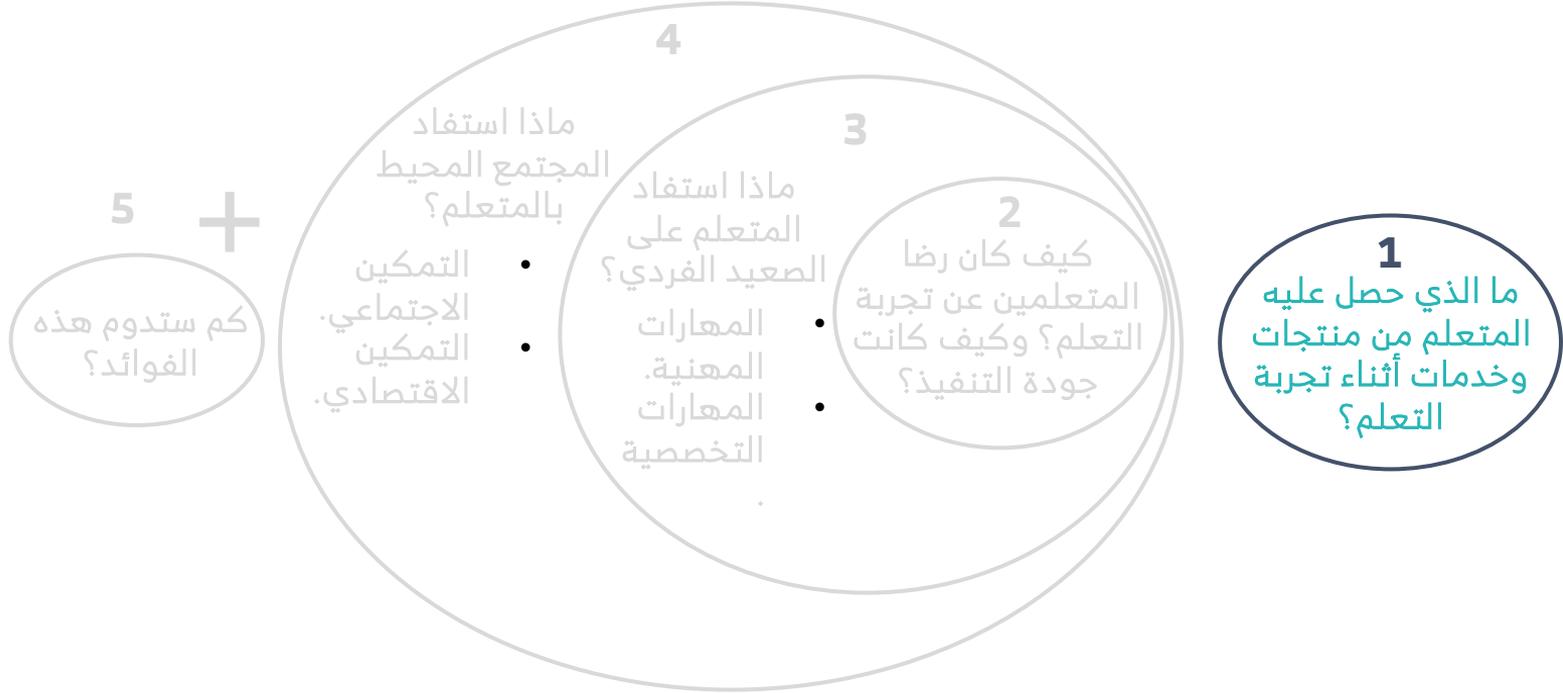
هذه المتدربة تعدّ الآن مشروعها للإطلاق بعد أن بنت مهاراتها في الطهو، كما أكدت لنا في حوارنا معها: “تعلمت الكثير من المهارات في فن الطبخ و كيفية إعداد الحلويات و المخبوزات و اكتسبت الفائدة و الخبرة”.

فهي حظيت بدعم المبادرة إضافة إلى تشجيع أهلها، فحوّلت هذه المبادرة هوايتها في الطبخ إلى حرفة، بنت بها شخصيتها وثقتها بنفسها.

"تنتظر أسرتي الخبز مني أسبوعياً"



نموذج قياس الأثر



انتشار الأثر

- ما هو عدد المستفيدين في برنامج نفس لتدريب الطهارة؟



إجمالي المستفيدين والمستفيدات

160

مخرجات المشروع

حصل كل متدرب مشترك في البرنامج على المخرجات:

14

ساعة تدريب ميداني

رشح طهارة مركز نخبة الطهارة اثنين من المتدربين من كل مسار من المسارات الخمسة، وكلفوهم بالأعمال الميدانية مع الإشراف والتوجيه المناسب.

30

ساعة تدريبية

- في إحدى مسارات فنون الطهي
- المسار الأول: فن الطهي السعودي.
 - المسار الثاني: فن الطهي العالمي.
 - المسار الثالث: فن طهي الخبز والمعجنات.
 - المسار الرابع: فن طهي الحلويات.

نموذج قياس الأثر: قياس كفاءة التنفيذ

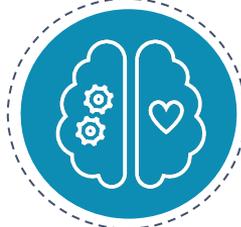


قياس كفاءة التنفيذ

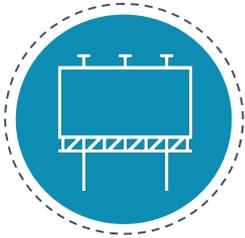
- قياس كفاءة التنفيذ: تقييم مدى جودة الأنشطة، ورضا أصحاب المصلحة.
- لقياس الرضا عن التنفيذ طُرحت عدة أسئلة استهدفت النقاط الآتية:



الرضا عن المدربين



الرضا عن المواضيع
المتناولة في التدريب

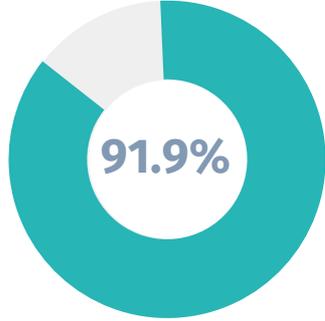


الرضا عن الأدوات
والتجهيزات

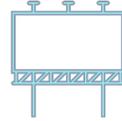
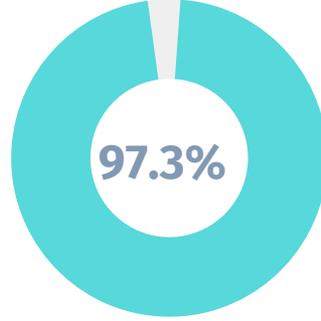


الرضا عن التنظيم

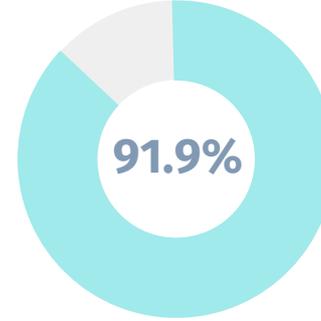
قياس كفاءة التنفيذ



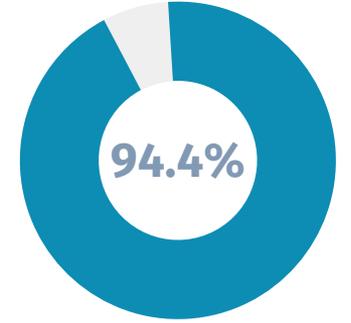
الرضا عن المواضيع
المتناولة في التدريب



الرضا عن الأدوات
والتجهيزات



الرضا عن المدربين



الرضا عن التنظيم

نسبة مجموع الذين قيموا رضاهم
بخمسة نجوم، أو أربع نجوم



قياس كفاءة التنفيذ



الرضا العام عن خدمات
المشروع

نسبة مجموع الذين قيموا رضاهم
بخمسة نجوم، أو أربع نجوم



- الأدوات والتجهيزات والتنظيم هي أكثر ما حظي برضا المتدربين.
- الرضا عن المدربين وإن كان مرتفعاً (91.9%) فهو الأقل مقارنة مع بقية الكفاءات، وتتركز توصيات المتدربين بشكل أساسي حول المدربين.
- الخلاصة، هناك رضا مرتفع عن مختلف جوانب المشروع. ويبلغ الرضا العام عن المشروع 93.9%.

انطباعات المتدربين عن التنفيذ:

ما هي أكثر المواضيع التي وجدتها مفيدة بالنسبة لك؟

الوصفات قليلة
التكلفة

النظافة العامة
والإرشادات
الصحية

طرق التسويق
وكسب الزبائن

التعامل مع الوزن
والجرامات

الجانب الريادي في
المنهج

الجدولة والتنظيم
والترتيب في عملية
الطهي

انطباعات المتدربين عن التنفيذ:

ماذا تقترح من أفكار لتحسين آلية العمل في النسخ المقبلة من البرنامج؟

أن يكونوا ذوي خبرة
عالية في مجال
تخصصهم

إدارة الوقت

تسهيل طريقة صنع
الطبق

أن يقوموا بإعداد
طبقتهم المميز كي
نستفيد من خبراتهم

توصيات
متعلقة
بآلية
التدريب

توصيات
متعلقة
بالمدرسين

تكثيف عدد المدرسين

التنوع في المدرسين،
مثلاً من مناطق
مختلفة، والتأكد من
الوصفات

الوضوح في التقييم
ووضع قواعد عامة
لقياس الاختبار

انطباعات المتدربين عن التنفيذ:

ماذا تقترح من أفكار لتحسين التنظيم في النسخ المقبلة من البرنامج؟

توصيات
في
التوقيت

عدد من المتدربين يفضلون
التوقيت المسائي للتدريب

توفير المواصلات

التواصل معنا قبل الورشة
بوقت كاف لترتيب أوضاعنا

أن يكون مكان التدريب
العملي أوسع

توصيات
في
المكان

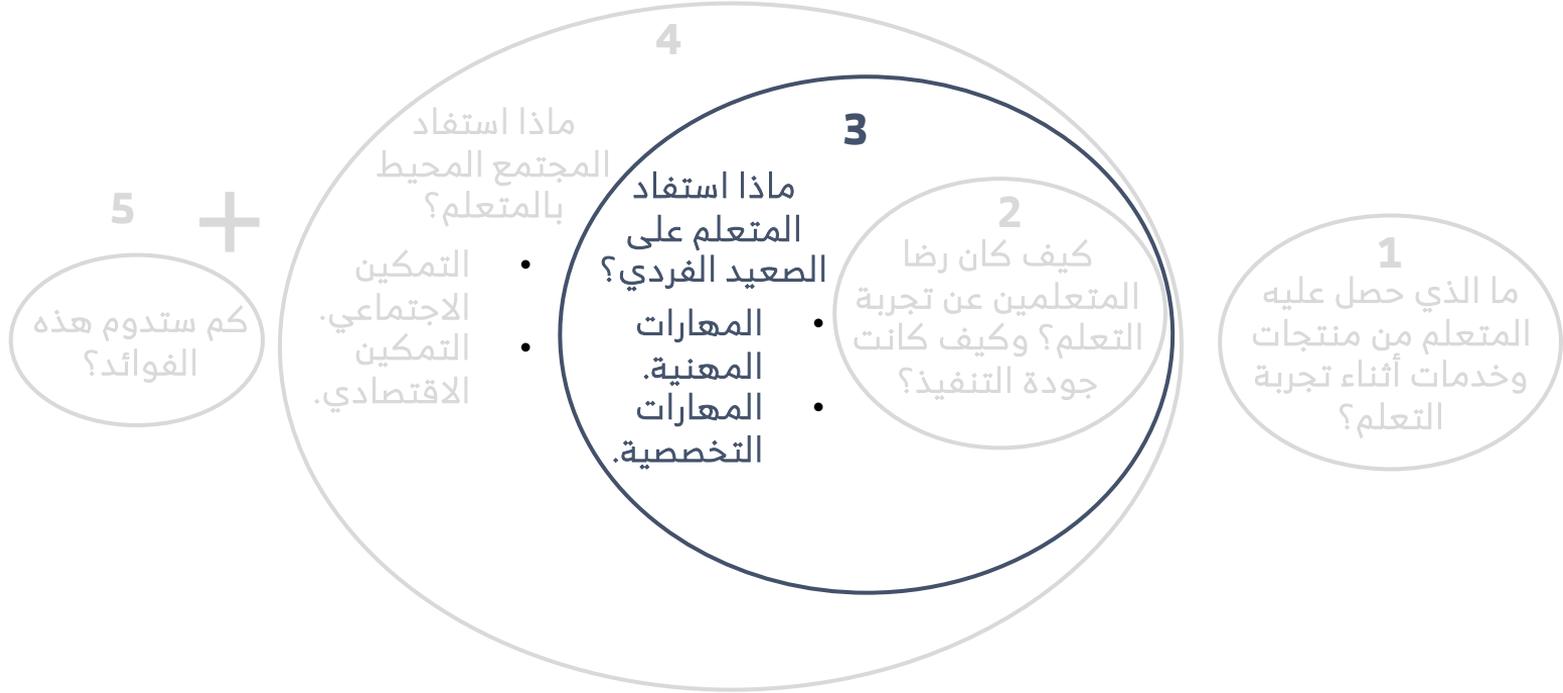
قبول عدد أكبر من
المتدربات

توسع البرنامج في كافة
مناطق المملكة

عدم دمج المشاركين،
كذوي الخبرة والمستجدين،
لمنع إضاعة الوقت على
ذوي الخبرة وإلزامهم
بشرح المستجد

توصيات
في
اختيار
المستفيد

نموذج قياس الأثر



النتائج: ماذا استفاد المتعلم على الصعيد الفردي؟

- تتركز النتائج على المهارات المباشرة الفردية التي استفاد منها المتدرب.
- نقيس المهارات في مجالين:



المهارات المهنية
والإدارية

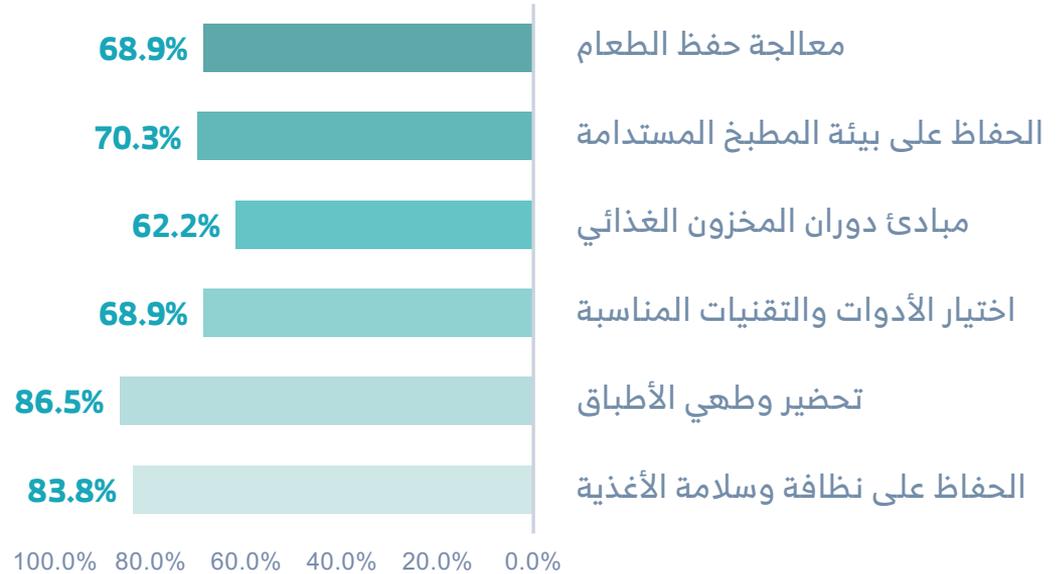


مهارات الطهي

قياس عمق الأثر

ما هي مهارات المطبخ التي تعتقد أنك تمتلكها الآن؟

- **73.4%** المعدل العام لنسبة تملك المتدربين لمهارات وفنون الطبخ.
- امتلك غالبية المتدربين مهارات الطبخ المخطط لها، وبالدرجة الأولى مهارتي "تحضير وطهي الأطباق" و "الحفاظ على نظافة وسلامة الأغذية".



انطباعات المتدربين عن الأثر - مهارات الطهي

هل تحكي لنا كيف تستفيد من هذه المهارات التي تعلمتها في حياتك؟

استفدت كثيراً
من خبرة المدرب

بنيت ثقتي
بنفسي للعمل
في الطبخ

تعلمت السرعة
والتسليم في
الوقت المحدد

أصبحت أكثر
انضباطاً وأكثر
مسؤولية

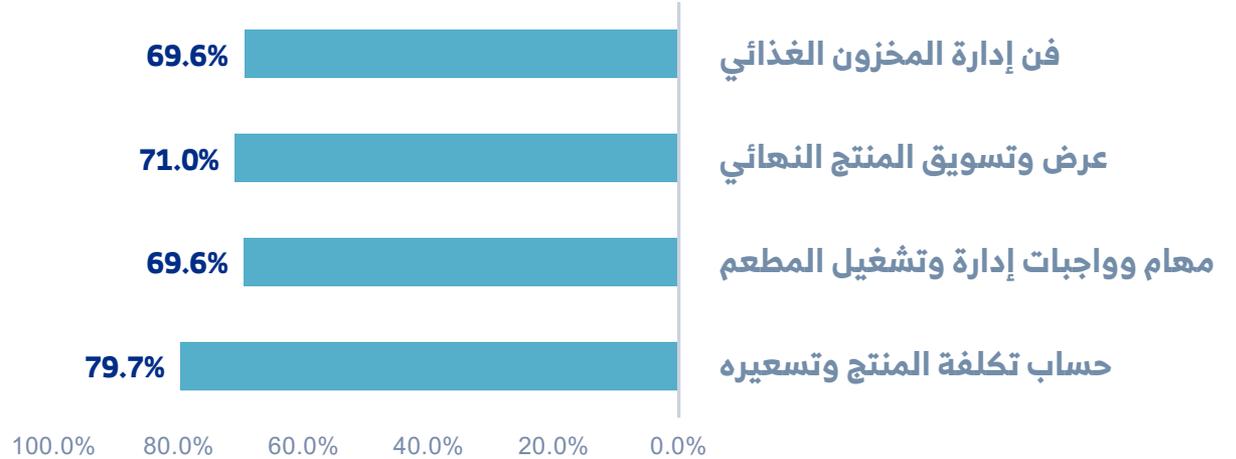
تعلمت الصبر
والكفاح للإنجاز

تعلمت عمل
الحلويات
والأطباق
العالمية في
المحيط العائلي

قياس عمق الأثر

ما هي المهارات المهنية والإدارية التي تعتقد أنك تمتلكها الآن؟

- **72.5%** المعدل العام لنسبة تملك المتدربين لمهارات تحويل الطبخ إلى مشروع ريادي.
- امتلاك غالبية المتدربين المهارات المهنية المرتبطة بالطبخ، وبالدرجة الأولى حساب تكلفة المنتج وتسعييره.

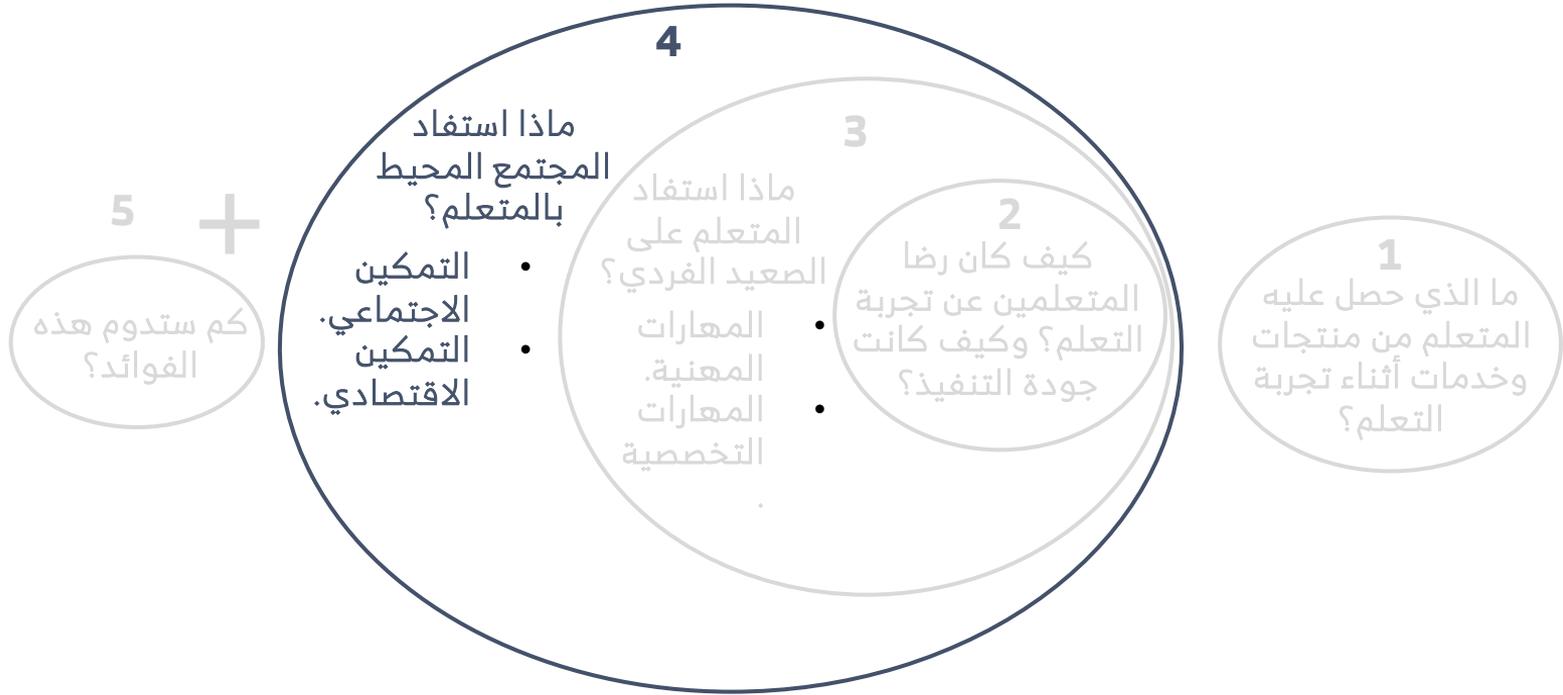


انطباعات المتدربين عن الأثر - المهارات المهنية

هل تحكي لنا كيف تستفيد من هذه المهارات التي تعلمتها في حياتك؟



نموذج قياس الأثر

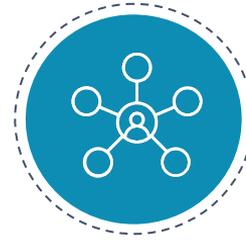


قياس عمق الأثر: ماذا استفاد المجتمع المحيط بالمتعلم؟



التمكين الاقتصادي

1. المستوى الذي وصل إليه مشروع الطهي.
2. مستوى الدخل الذي يحصل عليه من الطهي.



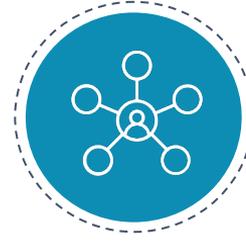
التمكين الاجتماعي

1. تعزيز الثقة بالنفس بسبب المشروع.
2. العلاقات المكتسبة خلال التدريب.

قياس عمق الأثر: ماذا استفاد المجتمع المحيط بالمتعلم؟



- التمكين الاقتصادي
1. المستوى الذي وصل إليه. مشروع الطهي
 2. مستوى الدخل الذي يحصل عليه من الطهي.

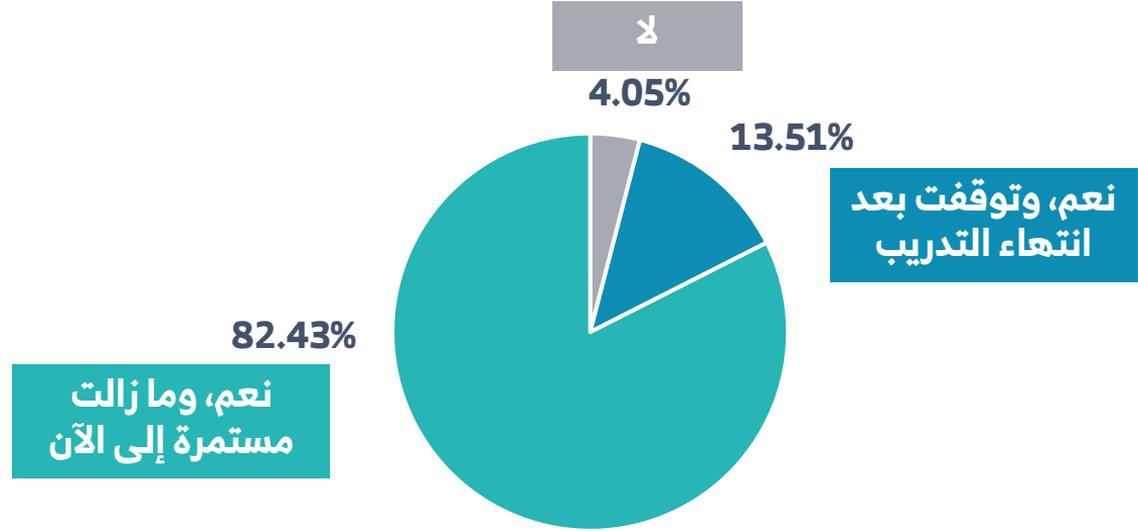


- التمكين الاجتماعي
1. تعزيز الثقة بالنفس بسبب المشروع.
 2. العلاقات المكتسبة خلال التدريب.

قياس عمق الأثر

هل اكتسبت علاقات اجتماعية جديدة جراء انضمامك إلى هذا البرنامج التدريبي؟

- إن اكتساب مزيد من العلاقات الاجتماعية في مجال التخصص يسهم في إنشاء شبكة علاقات اجتماعية فاعلة، وهو على المدى البعيد يعزز من رأس المال الاجتماعي من جهة، ويتيح فرصاً اقتصادية جديدة أيضاً.



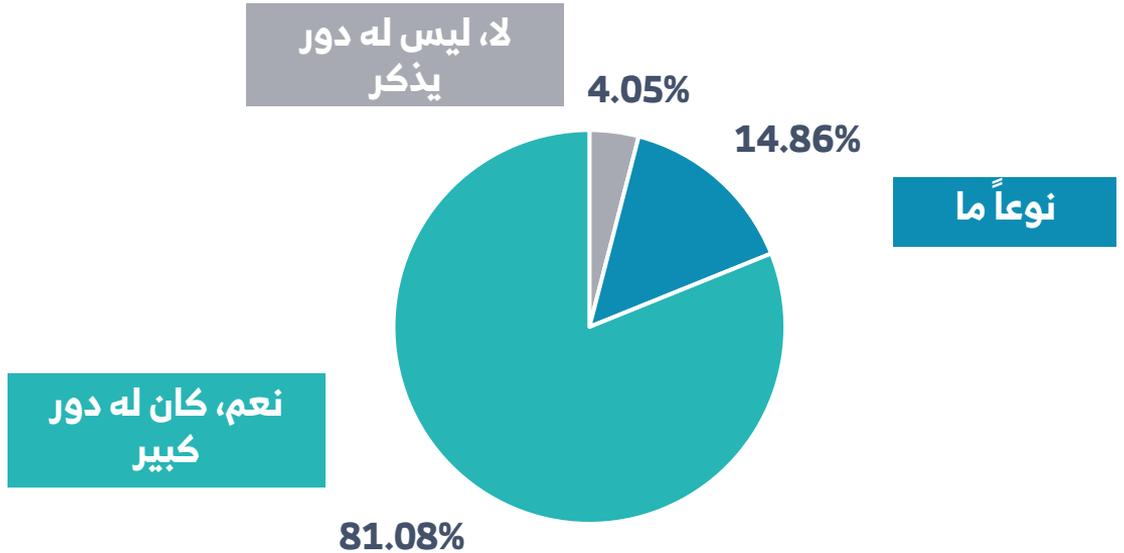
قياس عمق الأثر

هل تعتقد أن انضمامك إلى هذا البرنامج التدريبي قد أكسبك ثقة بالنفس؟

• إن الصفة الأساسية للنجاح في كل دروب الحياة، بما فيها الاجتماعية والاقتصادية هي الثقة بالنفس*، فهذه الصفة ليست فقط أساسية لأجل التمكين الاجتماعي، إنما هي أساسية في التمكين الاقتصادي أيضاً، لأنها تسهم في دفع الشخص الهاوي لأخذ خطوة جادة وجريئة لإطلاق مشروعه الناشئ.

• وجود هذه النسبة الكبيرة الدالة على ارتفاع ثقة المتدربين بأنفسهم، يبشر بأن المشروع سيحقق نتائج أعلى من المتوقع.

* دراسة مستفيضة للباحث براين ترايسي على آلاف الكتب والأبحاث والتجارب، نشرها في كتابه "قوة الثقة بالنفس".



انطباعات المتدربين عن الأثر - التمكين الاجتماعي

كيف ساهم التدريب في تعزيز ثقتك بنفسك؟

وجدت أشخاصاً يشاركونني
نفس الطموح والإبداع مما
عزز ثقتي بنفسي

قمت بتدريب مجموعة من
الأصدقاء حولي في الطبخ،
مما عزز ثقتي بنفسي

تعرفت على أصحاب
مشاريع جديدة وتوسعت
في معلوماتي عن الطهي

كنت لا أجد الطبخ
والدورات زودتني بالثقة

احترام العميل وعدم بخس
سلعتك من أجل إرضائه

أصبحت مهاراتي مبنية
على أسس علمية

كنت لا أعرف مواجهة
الزبائن، أصبحت الآن أفضل
بنفسي

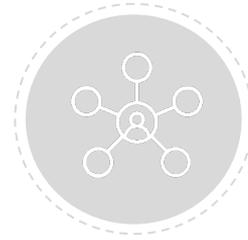
تعلمت كيف أدير
مشروعي بشكل أفضل،
الأمر الذي عزز من ثقتي
بنفسي

قياس عمق الأثر: ماذا استفاد المجتمع المحيط بالمتعلم؟



التمكين الاقتصادي

1. المستوى الذي وصل إليه. مشروع الطهي
2. مستوى الدخل الذي يحصل عليه من الطهي.



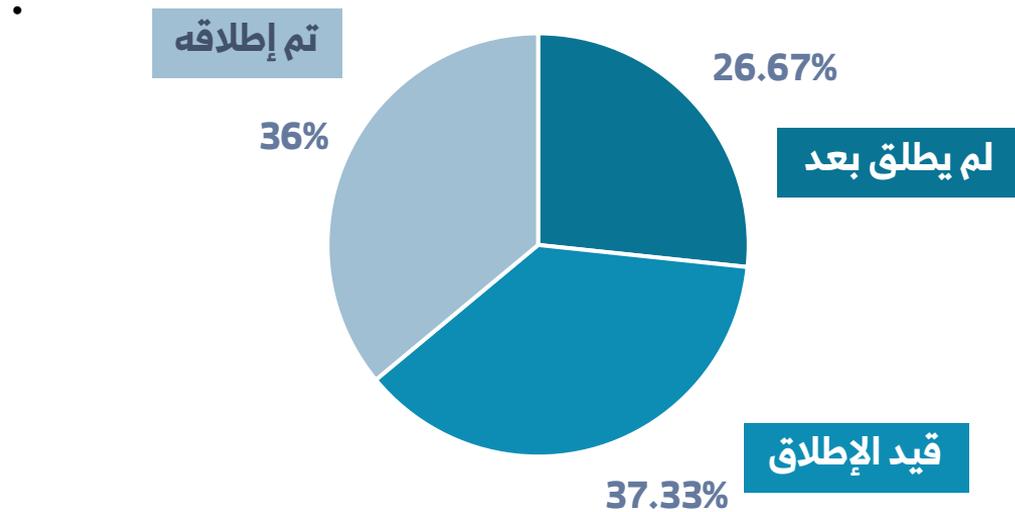
التمكين الاجتماعي

1. تعزيز الثقة بالنفس بسبب المشروع.
2. العلاقات المكتسبة خلال التدريب.

قياس عمق الأثر

أين وصل مشروع الطهي لديك؟

تمكن ثلث المتدربين من تحويل مهارات الطهي لديهم إلى مشروع اقتصادي ربحي، والثلث الآخر في طريقه إلى ذلك، وهذه الأرقام تدفعنا إلى البحث عن المنفعة الاقتصادية التي تعود بها هذه المشاريع على أفرادها والمجتمع المحيط بهم، والذي نستقصي عنه في القسم الأخير من هذا التقرير.



انطباعات المتدربين عن مشاريعهم

هل تصف لنا مشروعك: ماذا يقدم وكيف تعمل؟

مخبوزات وحلويات

براند متخصص بالماكرون الفرنسي

مشروع طبخ كالمفرزات والسلطات والصواني مثل البشمل والرز بالخضار . للأسف يعمل ببطء

مشروع طهي نقدم محشي الشمندر والكشري وفتة المسخن وحراق إصبعه

المربيات والمخللات ويعرض الآن في أسواق ثمار العقيلات

مأكولات متنوعة وأقوم بتقديمها في المعارض أو الوزارات التي أقوم بالمشاركة فيها

انطباعات المتدربين عن مشاريعهم

هل تصف لنا مشروعك: ماذا يقدم وكيف تعمل؟

أعمل منتجات صحية وأستخدم التمر كبديل للسكر مثلاً الجرانولا والبارز مع المكسرات

مشروعي يقدم أدوات حجازية أعمل من البيت

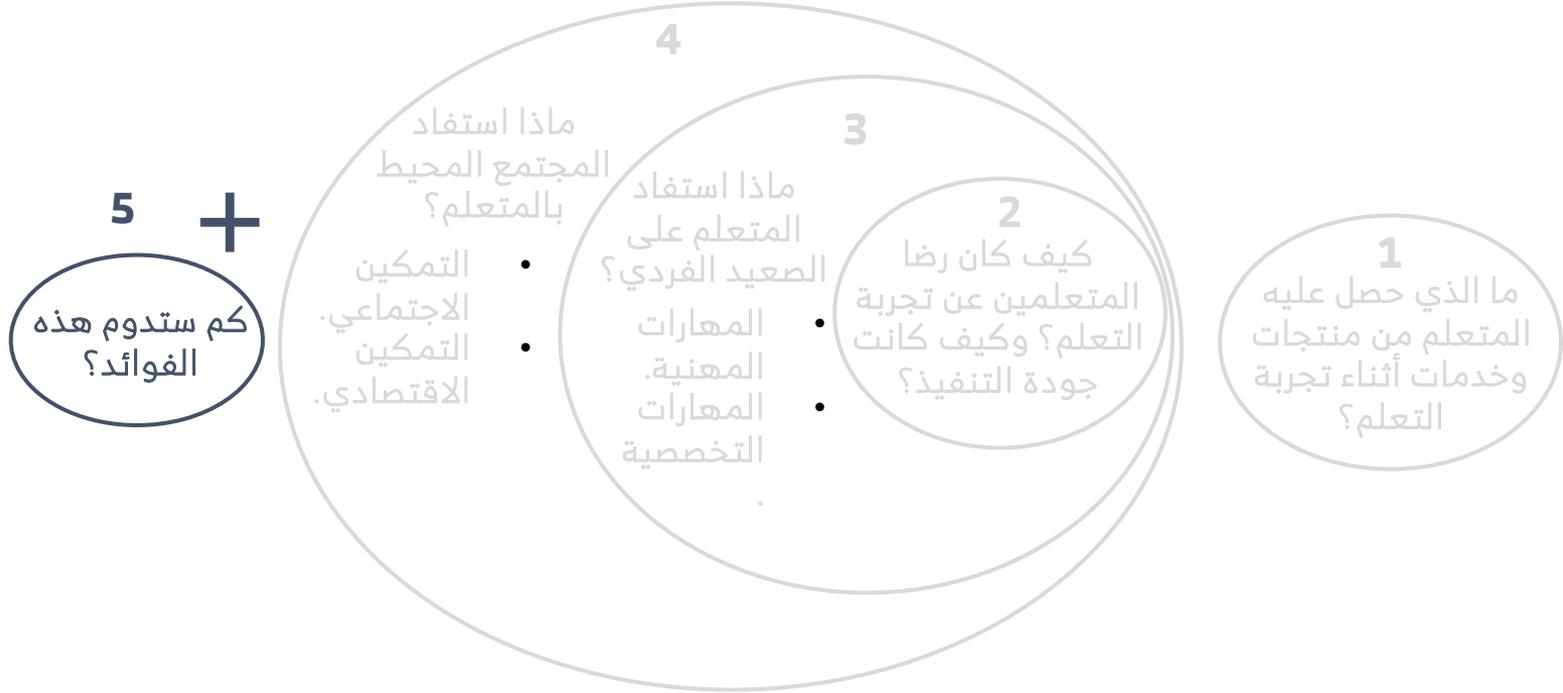
مشروع منزلي يقدم لقيمات ومعمول بأشكاله

بيع الأطعمة للموظفين

أدير كافيتيريا في إحدى الوزارات، يقدم وجبات سريعة للإفطار ومشروبات ساخنة وباردة

طبخ محاشي وأنواع مكونات وسلطات

نموذج قياس الأثر



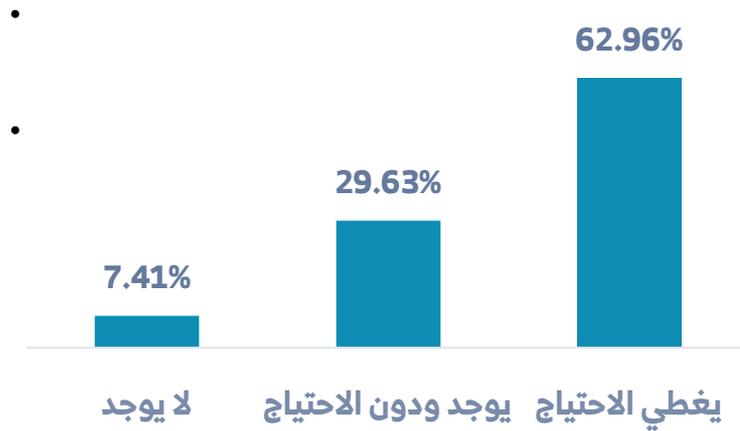
قياس الاستدامة

يحقّق أغلب أصحاب مشاريع الطهي دخلاً يغطّي احتياجاتهم، وهذا يعني أثراً اقتصادياً مستداماً طالما أن المشاريع مستمرة وتعمل.

وهو قد يعود إلى أحد السببين أو كلاهما معاً:

1. المرونة التي يتمتع بها مشروع الطهي، من حيث إمكانية بدء صاحب المشروع بالبيع مباشرة بمجرد أنه تمكن من مهارات الطهي والبيع، فمع وجود مطبخ في البيت، ووجود قنوات للترويج والبيع مختلفة، أصبح من السهل البدء بكسب الدخل مع أول عملية بيع.

2. تصميم البرنامج وشموليته من حيث المهارات، فهو لم يقتصر على مهارات الطهي فقط، لكن تجاوزها إلى مهارات تحويل هذه الحرفة إلى مشروع ريادي، وهذه من الميزات التي أعجبت المتدربين حسب التحليل، أضف إليه الرضا المرتفع للمتدربين عن البرنامج عموماً.



كيف تقيم مستوى الدخل الذي تحصل عليه من مشروع الطهي؟

انطباعات المتدربين عن استدامة مشاريعهم

هل تصف لنا كيف تحصل على الدخل من مشروع الطهي؟

بيع الوجبات على
موظفين ومن ثم
نحصل على الدخل

من خلال البيع في
المعارض أو
الوزارات أو
الشركات

أرسل الوجبات
وأحصل على الأجر
عن طريق تحويل أو
كاش

أعرضه وأروج له في
السوق

أقدم بوفيه وأقدم
سندويشات فطور

قصة ملهمة

"من المنزل الى العالمية"



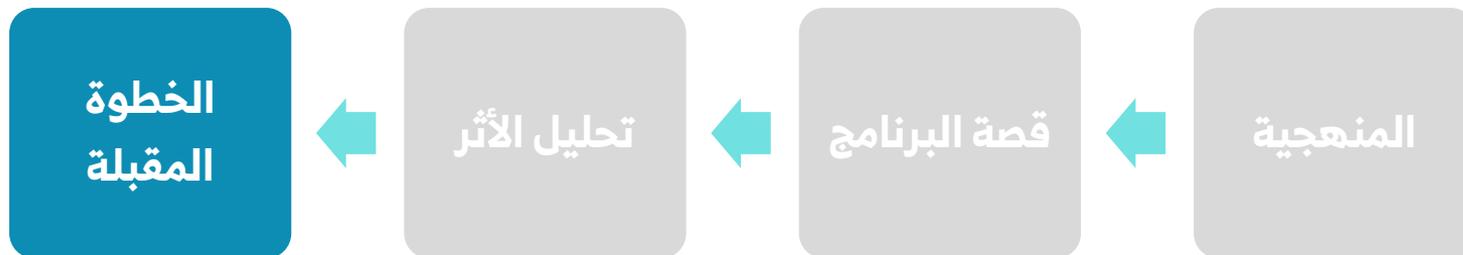
وجدت إحدى المتدربات التي استفادت من البرنامج أن جميع مواضيع التدريب مفيدة لها عندما سألتها عن أكثر الجوانب فائدة، والسبب كما بينت أن هذه المواضيع أساسية بالأصل لكل من يريد أن يعمل في الطبخ.

وعلى صعيد تأثير هذه المهارات على مستقبلها المهني، فقد بينت المتدربة أن إظهار منتجاتها للعالم كما علمتها المتدربة هو أكثر ما أحبته، وتتوقع أنه سيكون له تأثير على مسارها المهني.

أطلقت المتدربة مشروعها الآن، وتحصل على دخل من الطلبات وبعض الفعاليات، وترى أن هذا الدخل يغطي احتياجاتها. ومازال طموحها يكبر وتتفاعل أكثر، وأهم ما يلهمها ويحفزها هو مقولة لمديرتها "من المنزل إلى العالمية!"

إضافة إلى الأثر المهني، فقد عبرت المتدربة عن سعادتها أيضاً لبنائها علاقات جديدة مع زميلاتها مستمرة إلى الآن.

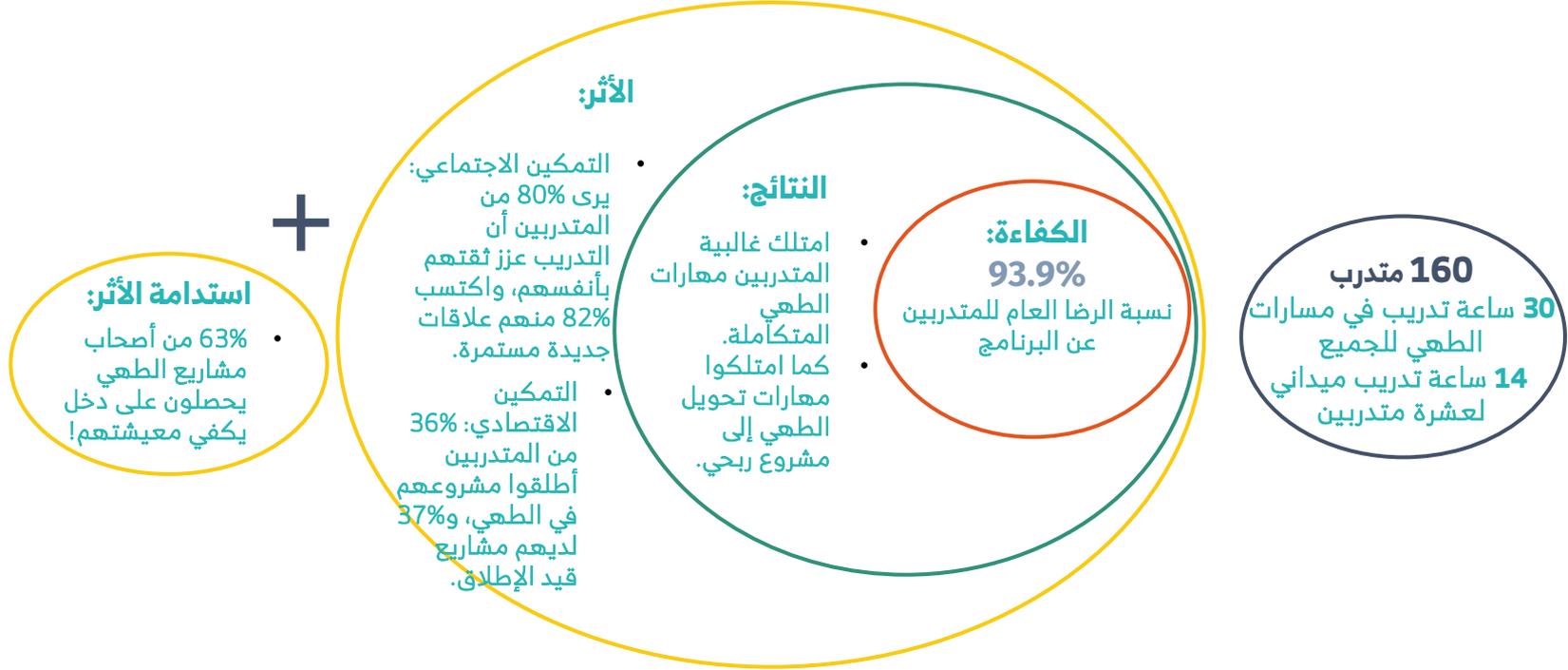
رحلة التقرير





الخطوة المقبلة

خارطة الأثر لمشروع نفس لتدريب الطهاة:



فرص التحسين

- نستعرض فيما يلي مجموعة من التوصيات في مجالين اثنين، فرص التحسين الإدارية (التطوير المستمر)، وفرص التحسين الابتكارية.
- اعتمد تصميم هذه المبادرات على مصدرين:
 - مقترحات وتوصيات العاملين والخبراء والمستفيدين الذي تواصلنا معهم.
 - تصورات الفريق البحثي المتخصص والاستشاري.

الابتكار

التوصيات الابتكارية:
عن احتضان الطهارة

التطوير المستمر

التوصيات الإدارية:
عن التطوير المستمر

فرص التحسين الإدارية

القضية

- التجهيزات والأدوات هي أكثر ما حظي برضا المتدربين، في حين أن آلية التدريب، وتأهيل المدربين هي أكثر ما قدموا فيه توصيات.

فرص التحسين

1. **المدرّب قدوة:** يقوم المدرّب بإعداد طبقة المميّز ليكون مثلاً ويكتسب خبرة مباشرة.
2. **تقييم احترافي:** الوضوح في التقييم من خلال تحديد معايير.
3. **عدد كاف من المدربين:** تكثيف عدد المدربين بما يكفي لمتابعة المتدربين.
4. **مدربون محترفون:** وضع معايير في الاحترافية والخبرة في اختيار مدربين أفضل.

الأهمية

- تحسين كفاءة تنفيذ خدمات الجمعية بموارد أقل نظراً للتركيز على الجودة.
- زيادة رضا المستفيدين من خدمات الجمعية.
- تعزيز سمعة الجمعية أمام المستفيدين والمجتمع وشركائها.

فرص التحسين الابتكارية

القضية

- 36% من المتدربين أطلقوا مشروعهم في الطهي.
- حوالي 63% من الذين أطلقوا مشروعهم في الطهي يحصلون على دخل يكفي معيشتهم على حد تعبيرهم.
- الأمر الذي يدل على الأثر الاقتصادي المهم والعميق لمشاريع الطهي عموماً، ولخريجي هذا البرنامج خصوصاً.

التوصيات

5. دعم إطلاق المشاريع: وجود متابعة لخريجي البرنامج بعد انتهائهم، تهدف إلى دعم وتمكين الخريجين مما يحتاجونه لاستكمال إطلاق مشروعهم الناشئ في الطهي.
6. متابعة المشاريع المنطلقة: وجود متابعة أيضاً لمن أطلقوا مشروعهم لفترة ستة أشهر على الأقل بعد الإطلاق، والتأكد من فاعلية المشروع واستمراره.

الأهمية

- وجود مثل هذه الحاضنة ذات الخدمات المتكاملة يعزز من عمق واستدامة الأثر على مستوى الخريجين، وفي ذات الوقت يعزز من مساهمة المشروع في التمكين الاقتصادي والمساهمة في التنمية الاقتصادية للوطن، فهو ينقل المستفيدين من الإغاثة إلى التمكين.

تحليل الأثر المتوقع

تقدير مدى أولوية فرص التحسين بناء على تقييم الفرصة على ثلاثة معايير فرعية، وهي معيار زيادة الأثر، ومعيار تجربة المستفيد، ومعيار الصورة الذهنية، كما كان تقييم فرصة التحسين أعلى في المعايير الثلاثة، كلما كانت فرص التحسين ذات أولوية أعلى.

معيار: الصورة الذهنية			معيار: تجربة المستفيد			معيار: زيادة الأثر			رقم الفرصة
منخفض: تحسين منخفض	متوسط: تحسين متوسط	مرتفع: تحسين كبير	منخفض: تحسين منخفض	متوسط: تحسين متوسط	مرتفع: تحسين كبير	منخفض: أثر منخفض	متوسط: أثر متوسط	مرتفع: أثر مرتفع	
									1. المدرب قذوة
									2. تقييم احترافي
									3. عدد كاف من المدربين
									4. مدربون محترفون
									5. دعم إطلاق المشاريع
									6. متابعة المشاريع المنطلقة

المقصود بمعيار الصورة الذهنية: فرص التحسين تساهم في التعريف ونشر الطابع الإيجابي عن البرنامج

المقصود بمعيار تجربة المستفيد: فرص التحسين تساهم في تحسين تجربة المستفيد

المقصود بمعيار زيادة الأثر: فرص التحسين تساهم في زيادة الأثر على المستفيدين

القدرة على التنفيذ

تقدير مدى أولوية فرص التحسين بناء على تقييم الفرصة على ثلاثة معايير فرعية في البعد، وهي معيار الاستراتيجية، المدة الزمنية، الموارد المالية وأصحاب المصلحة. كلما كانت تقييم فرصة التحسين "مرتفعة" في المعايير الثلاثة كلما كانت فرصة التحسين أعلى أولوية.

معياري: الموارد المالية			معياري: المدة الزمنية			معياري: الاستراتيجي			رقم الفرصة
منخفض: مرتفعة الكلفة	متوسط: متوسطة الكلفة	مرتفع: منخفضة الكلفة	منخفض: مدة طويلة	متوسط: مدة متوسطة	مرتفع: مدة قصيرة	منخفض: مساهمة منخفضة	متوسط: مساهمة متوسطة	مرتفع: مساهمة كبيرة	
									1. المدرب قدوة
									2. تقييم احترافي
									3. عدد كاف من المديرين
									4. مدربون محترفون
									5. دعم إطلاق المشاريع
									6. متابعة المشاريع المنطلقة

المقصود بمعياري الموارد المالية: فرص التحسين تساهم في التعريف ونشر الطابع الإيجابي عن البرنامج

المقصود بمعياري المدة الزمنية: المدة الزمنية المتوقعة لتنفيذ فرصة التحسين

المقصود بمعياري الاستراتيجي: فرص التحسين تساهم في تحقيق الأهداف الاستراتيجية

تحليل أولوية فرص التحسين

نستعرض فيما يلي خلاصة فرص التحسين مصنفة في مصفوفة الأولويات، بدءاً من الفرص رقم 1، ثم الفرص 2، وانتهاءً بالفرص رقم 4 في الأولوية

1	2	أثر متوقع عال
3	4	أثر متوقع متوسط أو منخفض
قدرة تنفيذ عالية	قدرة تنفيذ متوسطة أو أقل	

كلمة ختامية

البرنامج في عمومه صنع أثراً، وذلك لكون البرنامج في فكرته ومجاله تنموياً يركز على تمكين المهارات. وظهرت تحديات جلية في التنفيذ كما تبين في التحليل، تتعلق بالدرجة الأولى في آلية إدارة البرنامج والمدرسين. ومع ذلك فهذه الدراسة ليست حكماً نهائياً على تقييم أثر البرنامج، فالبرنامج قصير نسبياً، وينبغي أن يتبع البرنامج متابعة واهتمام لفترة كافية حتى تكتمل التجربة ويظهر أثر ملموس. لذلك فإن التوصيات الابتكارية ركزت على توسيع نطاق التدخل والفاعلية، وعلى التوازي فإن التوصيات الإدارية تعزز من كفاءة التنفيذ.

