

Analiza ilościowa części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie kucharz.

Kwalifikacja T.6 Sporządzanie potraw i napojów.

Zadanie praktyczne polegało na przygotowaniu zestawu potraw; kotletów z kaszy gryczanej z pieczarkami, sosu -majonezowo- jogurtowego i sałatki z pomidora, zgodnie z podaną recepturą gastronomiczną. Praca uczennicy oceniana była w oparciu o kryteria punktowe ujęte w 5 rezultatów osiągnięć oraz przebieg procesu produkcji potraw.

Rezultat 1-kotlety z kaszy i pieczarek, rezultat-2 sos majonezowo-jogurtowy, rezultat-3 sałatka z pomidorów i szczypiorku, rezultat-4zastawa stołowa do ekspedycji potraw, rezultat-5sposób wyporcjowania i podania potraw oraz przebieg procesu produkcji potraw. W każdym ocenianym rezultacie oraz przebiegu procesu produkcji można było otrzymać określoną liczbę punktów.

Nasza uczennica ogólnie zaliczyła część praktyczną w 97% czyli według wskaźnika łatwości część praktyczna dla naszej uczennicy okazała się bardzo łatwa.

Analiza jakościowa czyli wytyczne do pracy- Wnioski;

na zajęciach praktycznych oraz zajęciach koła kulinarnego

szczególną uwagę należy zwrócić na efekty kształcenia które nie zostały ujęte w części teoretycznej egzaminu a w szczególności **T.6.2(3)** stosowanie receptur gastronomicznych, **T.6.2(10)**użytkowanie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów **T.6.2(11)**ocenę organoleptyczną żywności oraz **T.6.2(13)** porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw.