

## Analiza ilościowa efektów kształcenia ujęta w pytaniach egzaminacyjnych.

Nr zadania i % udział do ogółu pytań egz.	Sprawdzana czynność w efektach kształcenia	Współczynnik łatwości efektów kształcenia właściwych dla kwalifikacji T.6.	Współczynnik łatwości zadań zawodowych dla kwalifikacji T.6.1 Przechowywanie żywności) i T.6.2 (Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów)w naszej szkole
1,2,3,28 10%	T.6.1(2)klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej	50% (2/4) (W)	
6,7,32 7,5%	T.6.1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności	100% (3/3)	
8,9,31 7,5%	T.6.1(5)rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności	66% (2/3) ( W)	<b>10/14pytań poprawnych</b>
10 2,5%	T.6.1(6) rozróżnia systemy zapewniające bezpieczeństwo zdrowotne żywności	100%(1/1)	<b>72%</b>
11,12 5%	T.6.1(7) rozróżnia metody utrwalania żywności	100% (2/2)	<b>zadania łatwe</b>
13 2,5%	T.6.1(9)użytkuje urządzenia do przechowywania żywności	0%(0/1) (W)	
14,15 5%	T.6.2(1)określa rolę i funkcjonowanie układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego	50% (1/2)( W)	
5,19,20, 21,22,23, 24,29,30 5%	T.6.2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów	78%(2/9)	<b>19/26pytań poprawnych</b>
4,25,26, 27 10%	T.6.2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów	75%(3/4)	<b>73%</b>
18,19 5%	T.6.2(7)przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością	100%(2/2)	<b>zadania łatwe</b>
16,33,34 35,36,39	T.6.2(9)rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów	100%(6/6)	

15%			
37, 38 5%	T.6.2(12)dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów	0%(0/2) (W)	
40 2,5	T.6.2(14)monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GMP,GHP i systemem HACCP	0%(0/1) (W)	

### Analiza jakościowa czyli wytyczne do pracy -Wnioski;

na wszystkich nauczanych przedmiotach zawodowych oraz zajęciach rewalidacyjnych należy doskonalić te efekty kształcenia których wskaźnik łatwości był poniżej 69% czyli te wszystkie przy których postawiono znak umowny w postaci literki W;

T.6.1(2), T.6.1(5), T.6.1(9), T.6.2(1), T.6.2(12), t.6.2(14) oraz te efekty które nie zostały ujęte w treści pytań egzaminacyjnych czyli;

T.6.1(1)ocenę żywności pod względem towaroznawczym-W

T.6.1(3)przestrzeganie zasad oceny jakościowej żywności-W

T.6.1(8)rozdzielanie urządzeń stanowiących wyposażenie pomieszczeń magazynowych-W

T.6.2(2)rozdzielanie i przestrzeganie procedur zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności-W

T.6.2(3)stosowanie receptur gastronomicznych-W

T.6.2(6)sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów-W

T.6.2(8)rozpoznawanie zmian zachodzących w żywności podczas sporządzania potraw i napojów-W

T.6.2(10) użytkowanie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów-W

T.6.2(11)ocenę organoleptyczną żywności-W

T.6.2(13)porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw-W

Ponad to we wnioskach uwzględnić należy efekty kształcenia ujęte w treściach programowych z tych przedmiotów, z których treści programowych nie uwzględniono w zestawie pytań egzaminacyjnych, czyli z zakresu BHP, (było tylko 1 pytanie nr 10, które dotyczyło systemu HACCP i nasza uczennica rozwiązała je poprawnie). Zabrakło także pytań z zakresu Podejmowania Działalności Gospodarczej, zatem należy doskonalić efekty kształcenia ujęte w treściach programowych z przedsiębiorczości i działalności gospodarczej w gastronomii. Natomiast na wszystkich przedmiotach ogólnokształcących oraz na zajęciach rewalidacji i wszystkich zajęciach dodatkowych należy doskonalić Kompetencje Personalno Społeczne niezbędne zarówno w pracy kucharza jak i w codziennym życiu osobistym i społecznym,