

Analiza wyników egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie kucharz w roku szkolnym 2016/2017.

Kwalifikacja –T.06. Sporządzanie potraw i napojów.

Teoretyczny egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie kucharz w klasie III A ZSZ odbył się dnia 17.06.2017-część praktyczna i 20.06.2017r.część pisemna.Egzamin przeprowadzono w 110 kwalifikacjach dla uczniów szkół zawodowych, absolwentów, eksternów oraz osób, które ukończyły kwalifikacyjne kursy zawodowe.

W województwie warmińsko- mazurskim do obu części egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie przystąpiło **-8 590** zdających (w ubiegłym roku-**9 836**) z czego świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzie otrzymało **6558 osób**, co stanowi **-76,3%** (w roku ubiegłym- **74,9%**)zdających spośród wszystkich, którzy przystąpili do egzaminu.

Największa zdawalność okazała się wśród **eksternów-100%** (a w roku ubiegłym wśród kursantów-**84,1%**), na drugim miejscu **kursanci-82,3%** (w roku ubiegłym-uczniowie-**74,6%**), na trzecim **uczniowie-76%** (w roku ubiegłym -eksterni-**57,9%** i na ostatnim miejscu **absolwenci-42,1%** i w roku ubiegłym też absolwenci-**35,7%**.

W odniesieniu do poszczególnych typów szkół to największa zdawalność była w szkołach policealnych (w roku ubiegłym w technikach) na drugim miejscu technika (w roku ubiegłym szkoły policealne i na trzecim miejscu zasadnicze szkoły zawodowe i w roku ubiegłym również.

W odniesieniu do kwalifikacji T.06- sporządzanie potraw i napojów w zawodzie kucharz największa zdawalność okazała się wśród absolwentów **-100%**; część pisemna w **92,3%** i część praktyczna w **85,7%**,wśród kursantów w **95,5%**,część pisemna i część praktyczna w **100%**.Ogólna zdawalność wśród uczniów to **-91,4%** u nas- **100%**; z części pisemnej-**90,4** a wśród naszych uczniów-**71,6%** z części praktycznej **99,2%** a wśród naszych uczniów-**91,4%**.

Analiza ilościowa części pisemnej;

Zdający zdał egzamin zawodowy jeżeli uzyskał;

- z części pisemnej co najmniej **50%** punktów możliwych do uzyskania (na 40 punktów) Arkusz egzaminacyjny(T.06-X-17.06) zawierał **40 pytań** zamkniętych z czterema odpowiedziami wolnego wyboru. Na rozwiązanie testu i naniesienie odpowiedzi na kartę odpowiedzi uczniowie mieli **60 minut** .Pytania zawarte w teście obejmowały zakres wiadomości z przedmiotów teoretycznych nauczanych w trzyletnim cyklu edukacyjnym. W teście znalazło się **16 pytań z technologii gastronomicznej z towaroznawstwem**(pytania nr.1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14,23,25,29,30) , **10 pytań z wyposażenia** i zasad bezpieczeństwa w gastronomii (pytania nr.16,32,33,34,35,36,37,38,39,40)i **14 pytań z procesów technologicznych** w gastronomii (pytania nr,2,13,15,17,18,19,20,21,22,24,26,27,28,31,). Wśród pytań egzaminacyjnych nie było pytań z zakresu działalności gospodarczej w gastronomii pomimo to ,że jest to przedmiot należący do przedmiotów zawodowych. **Aby zaliczyć test i zdać egzamin należało poprawnie rozwiązać co najmniej 50% ogółu pytań czyli udzielić 25poprawnych odpowiedzi.** Na pięćdziesięciu zdających uczniów **poprawnie test zaliczyli wszyscy .Ogólnie tegoroczny egzamin pisemny dla naszych uczniów okazał się łatwy -71% , w roku ubiegłym też łatwy-72%**.Natomiast egzamin praktyczny kształtował się na poziomie **91,4%-bardzo łatwy** i w roku ubiegłym też **łatwy-90,8%**.

W odniesieniu do poszczególnych przedmiotów i w oparciu o stopień trudności przedstawia się to następująco;

Spośród 16 pytań z technologii było po 4 pytania o różnym stopniu trudności ;bardzo łatwe - (3,5,8,25), łatwe -(10,11,23,30),umiarkowanie trudne-(4,7,9,12)i trudne (1,6,14,29).

Pytania trudne dotyczyły; wartości odżywczej owoców, wyjaśnienia pojęcia koncentrat spożywczy, rozróżniania metod utrwalania żywności i nazewnictwa zjawisk zachodzących w produkcji surówek.

Spośród 14 pytań z procesów technologicznych w gastronomii było;2 pytanie bardzo łatwe(2,24),7 pytań łatwych(13,17,18,19,20,26,28),3 pytania umiarkowanie trudne (21,22,27)1 pytanie trudne (15)i 1 bardzo trudne (31)

Pytanie trudne dotyczyło metod utrwalania żywności-zmian zachodzących w utrwalanej żywności (w mleku) a pytanie bardzo trudne mian zachodzących w żywności podczas obróbki cieplnej(nazewnictwa powstających związków)

Spośród 10 pytań t wyposażenia i zasad bezpieczeństwa w gastronomii było 4 pytania bardzo łatwe,(16,35,36,40),5 pytań łatwych (32,33,34,38,39) i 1 pytanie umiarkowanie trudne (37),które dotyczyło nazewnictwa urządzeń do obróbki cieplnej żywności.

Dokładne procentowe rozbitcie stopnia opanowania wiadomości przez danych uczniów z podziałem na pytania i przedmioty przedstawiają tabele(w załączeniu).

Analiza jakościowa części pisemnej;

Wnioski

Uczniowie w stopniu zadowalającym opanowali efekty kształcenia ujęte w podstawie programowej i niezbędne do zaliczenia egzaminu zawodowego. Na 40 pytań tylko 1 pytanie okazało się pytaniem bardzo trudnym i aż 10 pytań bardzo łatwych.

Wysokie wyniki uzyskali uczniowie systematycznie uczęszczający na zajęcia szkolne, rewalidacyjne i koło kulinarne.

Rekomendacje

-Należy zwrócić nie mniej uwagę na;

doskonalenie umiejętności matematycznych poprzez;

obliczanie procentu z danej liczby ,zamianą jednostek wagi ,proste operacje matematyczne ;dodawanie, odejmowanie, dzielenie i mnożenie

Na wszystkich przedmiotach zawodowych należy doskonalić pamięciowe opanowanie zakresu materiału kształcenia (wiadomości)w oparciu o efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów, wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego(PKZ) oraz efekty właściwe dla kwalifikacji TG.07 poprzez systematyczne powtarzanie partii materiału nauczania w postaci kartkówki, sprawdzianów oraz testów sprawdzających zakres opanowania materiału nauczania z przedmiotów zawodowych za I i za II semestr roku szkolnego.

Na zajęciach matematyki należy doskonalić umiejętności matematyczne ujęte we wnioskach poprzez łączenie treści matematycznej z zawodową w oparciu o testy egzaminacyjne (raz w miesiącu sprawdzian uwzględniający treści matematyczne powiązane z zawodowymi).

Na zajęciach języka polskiego należy doskonalić umiejętność czytania ze zrozumieniem poprzez przynajmniej dwa razy w semestrze - sprawdzian w oparciu o przepis kulinarny (szczególnie chodzi o pisanie streszczeń, planów pracy czyli kolejności wykonywanych czynności).

Analiza ilościowa części praktycznej ;

- uczeń zaliczył część praktyczną egzaminu jeżeli uzyskał co najmniej **75%** punktów możliwych do zdobycia (na 100 punktów).

Tegoroczny egzamin praktyczny polegał na sporządzeniu w czasie 120 minut po dwa zestawy potraw składających się z; pierwsza grupa; pulpetów wieprzowych w sosie potrawkowym, kaszy gryczanej na sypko, surówki z kapusty, marchwi i jabłka a druga grupa; zrazików w sosie warzywnym, kaszy gryczanej na sypko i surówki z białej kapusty.

Zadania należało wykonać w oparciu o podane przepisy, kaszę i wodę uczeń miał odmierzyć sam a gotowość do ekspedycji potraw należało zasygnalizować przez podniesienie ręki.

Zadanie oceniane było w 4 rezultatach;

- zraziki w sosie warzywnym lub pulpety w sosie potrawkowym
- kasza gryczana na sypko
- surówka z białej kapusty lub surówka z białej kapusty, marchwi i jabłka
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw oraz
- przebieg procesu produkcji potraw

W ocenie rezultatów zwracano szczególną uwagę na cechy organoleptyczne sporządzanych potraw , dobór zastawy stołowej do ekspedycji, temperaturę podania , wielkość porcji a w przebiegu produkcji na poprawność technologiczną i zasady bhp

Analiza jakościowa części praktycznej ;

WNIOSKI

Uczniowie dobrze opanowali zakres umiejętności praktycznych o czym świadczy wynik egzaminów, poza jednym przypadkiem, gdzie wynik wyniósł-76% , przy 75% wymaganych na zaliczenie .Uczeń, który uzyskał niski wynik egzaminacyjny to uczeń, który rzadko bywał na zajęciach lekcyjnych i rewalidacyjnych.

Rekomendacje

-na wszystkich nauczanych przedmiotach należy nadal doskonalić ;

KPS niezbędne w pracy zawodowej i życiu codziennym tj; punktualność, systematyczność, umiejętność współpracy i współodpowiedzialność ,kreatywność, umiejętność radzenia sobie ze stresem, przestrzeganie zasad kultury i etyki

-na zajęciach praktycznych należy doskonalić takie efekty kształcenia jak ;ocena organoleptyczna, poprawność procesu technologicznego, dobór zastawy stołowej, racjonalne gospodarowanie surowcem i

czasem, przestrzeganie zasad bhp i porządku podczas wykonywania czynności pracy, ponieważ są to typowe kryteria oceny poprawności wykonania zadania praktycznego

-na języku polskim i rewalidacji należy doskonalić czytanie ze zrozumieniem jako jeden z głównych czynników mających wpływ na poprawność wykonania zadania zarówno praktycznego jak i teoretycznego (uczniowie często wykonują zadanie według znanego im schematu, nie czytając dokładnie polecenia, w którym jest ujęta inna forma np .jabłko do surówki pokroić w słupki a tradycyjnie było tarkowane)

Procentowe rozbitcie stopnia opanowania wiadomości (wskaźnika trudności) przez poszczególnych uczniów z podziałem na przedmioty.

Imię i nazwisko ucznia	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Procesy technologiczne w gastronomii	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Całościowe ujęcie egzaminu w % stopniu trudności
Katarzyna Podberezna	10/16pkt. 63% umiarkowanie trudne	6/12 50% umiarkowanie trudne	9/12 75% łatwe	63% Umiarkowanie trudne
Katarzyna Tyska	9/16pkt. 56% umiarkowanie trudne	5/12 42% trudne	9/12 75% łatwe	58% Umiarkowanie trudne
Marta Plech	4/16pkt. 25% trudne	5/12 42% trudne	10/12 83% łatwe	48% trudne
Aleksandra Liśniańska	7/16pkt. 44% trudne	5/12 42% trudne	11/12 92% bardzo łatwe	58% Umiarkowanie trudne
Dawid Kulszewicz	7/16pkt. 44% trudne	2/12 17% bardzo trudne	6/12 50% umiarkowanie trudne	38% trudne
%stopień trudności z poszczególnych przedmiotów	46% trudne	38% trudne	75% bardzo łatwe	53% Umiarkowanie trudny

