

Analiza testów potwierdzających stopień opanowania zakresu materiału nauczania z przedmiotów zawodowych w I semestrze roku szkolnego 2016/2017

Test zawierał po 20 pytań wielokrotnego wyboru z takich przedmiotów jak; wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, technologia gastronomiczna z towaroznawstwem oraz procesy technologiczne w gastronomii. Aby zaliczyć test należało poprawnie rozwiązać co najmniej 30 pytań spośród wszystkich 60. Natomiast za każdy zestaw pytań z poszczególnych przedmiotów uczniowie otrzymali oceny szkolne zgodnie z wcześniej ustalonymi i znanymi im kryteriami ocen szkolnych.

Klasa I. Test napisało 2 uczniów, 2 uczniów nie pisało .

Test zaliczył 1 uczeń, zdobył 41 pkt, natomiast drugi uczeń testu nie zaliczył, zdobył 22 pkt.

Ogólnie test dla klasy I okazał się testem umiarkowanie trudnym-52,5%.

(41pkt+42pkt.)

W rozbiciu na poszczególne przedmioty przedstawia się to następująco;

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii;

Ogólna ilość zdobytych punktów to; 10pkt+8pkt-tj45%

Test –trudny.

Pytania bardzo trudne(0 poprawnych odpowiedzi)to pytania nr.4,9,11,12,20.

Pytania te dotyczyły; koloru desek używanych w gastronomii, podziału dróg technologicznych na czyste i brudne i ich elementów, zasad bhp podczas wykonywania pracy ,metod zwalczania gryzoni, nazwy dokumentu określającego zbiór praw i obowiązków pracownika i pracodawcy

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem;

Ogólna ilość zdobytych punktów to;16pkt.+6pkt.- tj.55%

Test- umiarkowanie trudny.

Pytania bardzo trudne(0 poprawnych odpowiedzi) to pytania nr.28,31,32.

Pytania te dotyczyły; warunków składowania produktów spożywczych, rodzajów zatruc pokarmowych i metod zwalczania gryzoni.

Procesy technologiczne w gastronomii;

Ogólna ilość zdobytych punktów to;15pkt.+8pkt.- tj.57,5%

Test- umiarkowanie trudny.

Pytania bardzo trudne(0 poprawnych odpowiedzi) to pytania nr.41, 42, 47, 48, 52 i 53.

Pytania te dotyczyły; warunków przechowywania produktów spożywczych, nazw procedur obowiązujących w gastronomii, nazw dróg technologicznych i ich elementów, kolorów desek

używanych w produkcji kulinarnej, elementów układ funkcjonalnego zakładu gastronomicznego i przestrzegania zasad obowiązujących podczas projektowania zakładu gastronomicznego

Klasa II

Test napisali wszyscy uczniowie- 4uczniów,

Test zaliczyło 3 uczniów, zdobywając po 33,44 i 50 pkt.

1 uczeń nie zaliczył- zdobył -25 pkt. Jeden uczeń uzyskał najlepszy wynik we wszystkich 3 klasach- 83,4%(50pkt.)i dla niego test był łatwy.

Ogólnie test dla klasy II okazał się testem umiarkowanie trudnym-63,4%.

(50pkt.+44pkt.+33pkt.+25pkt.)

W rozbiciu na poszczególne przedmioty przedstawia się to następująco;

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii;

Ogólna ilość zdobytych punktów to;8pkt+18pkt+12pkt+13pkt-tj.70%

Test –łatwy

Pytania trudne(1 poprawnych odpowiedzi)to pytania nr.18 i 19

Pytania te dotyczyły; rodzajów ubytków magazynowych i czynników je powodujących, nazw magazynów w produkcji gastronomicznej i przechowywanych w nich produktów.

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem;

Ogólna ilość zdobytych punktów to;10pkt.+19pkt.+9 pkt.+16pkt.-tj.-22,5%

Test- trudny.

Pytania bardzo trudne(0 poprawnych odpowiedzi) to pytania nr.30

Pytanie te dotyczyły; zachodzących zmian i ich skutków zachodzących w przechowywanych produktach żywnościowych

Procesy technologiczne w gastronomii;

Ogólna ilość zdobytych punktów to;7pkt.+3pkt.+12pkt.+15pkt- tj.17,%

Test- bardzo trudny.

Pytania bardzo trudne(1 poprawnych odpowiedzi) to pytania nr.44,47,53 i 58.

Pytania te dotyczyły; warunków przechowywania środków spożywczych, rodzajów serów, właściwości jaj oraz zasad HACCP w gastronomii

Klasa III

Test napisało 4 uczniów i wszyscy go zaliczyli

Ogólnie test dla klasy III okazał się testem umiarkowanie trudnym -68% (42pkt.+48pkt.+37pkt.+36pkt.)

W rozbiciu na poszczególne przedmioty przedstawia się to następująco;

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii;

Ogólna ilość zdobytych punktów to; 17pkt.+13pkt.+17pkt.+17pkt.-tj.80%

Test –łatwy

Pytania trudne(1 poprawna odpowiedź)to pytania nr.13

Pytanie te dotyczyło; poprawności układu funkcjonalnego pomieszczeń zakładu gastronomicznego

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem;

Ogólna ilość zdobytych punktów to; 9pkt.+10pkt.+11pkt.+15pkt. - tj. 56 %

Test- umiarkowanie trudny

Pytania bardzo trudne(0 poprawnych odpowiedzi) to pytania nr.21 i 34

Pytania te dotyczyły; składu chemicznego owoców i charakterystycznych cech kasz gotowanych na różne sposoby

Pytania trudne(1poprawnych odpowiedzi) to pytania nr.22,29,38,40

Pytania te dotyczyły; zasad gotowania warzyw, obliczania ilości składników potrzebnych do sporządzenia określonej ilości potraw w oparciu o podany normatyw surowcowy, rodzajów mąki oraz celu homogenizacji mleka

Procesy technologiczne w gastronomii;

Ogólna ilość zdobytych punktów to; 10pkt.+14pkt.+14pkt.+16pkt. - tj.68%

Test- umiarkowanie trudny

Pytania bardzo trudne(0 poprawnych odpowiedzi) to pytania nr.54

Pytani to dotyczyło ;potraw regionalnych

Pytania trudne (1 poprawnych odpowiedzi)to pytania nr.49,56,58

Pytania te dotyczyły; nazewnictwa potraw, zasad obliczania ilości porcji potraw w oparciu o podany normatyw surowcowy jednej porcji i obliczania ceny gastronomicznej i marży gastronomicznej

Wnioski do pracy z uczniami w II semestrze roku szkolnego 2016/2017;

W pracy z uczniem na zajęciach obowiązkowych i pozalekcyjnych należy doskonalić;

- wiadomości i umiejętności ujęte w analizie jako pytania trudne i bardzo trudne

- czytanie ze zrozumieniem.

-operacje matematyczne typu; obliczanie cen gastronomicznych, marży, gramatury określonej liczby potraw , ilości potrzebnych składników do wykonania danej potrawy, obliczenia procentowe jednostek wagi, miary i czasu.

-umiejętność poprawnego zamalowywania kratek na karcie odpowiedzi

-poprawność przenoszenia danych z arkusza na kartę odpowiedzi

-kontrolę upływu czasu i umiejętność wykonania czynności w danym czasie

-mobilizować uczniów do korzystania z wiadomości z podręczników i notatek lekcyjnych, ograniczać korzystanie z internetu