

Analiza testów potwierdzających stopień opanowania zakresu materiału nauczania z przedmiotów zawodowych w I semestrze roku szkolnego 2017/2018 w klasie I A Branżowej Szkole Zawodowej I Stopnia i w klasach I i II Zasadniczej Szkoły Zawodowej.

We wszystkich klasach 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 4 uczniów i wszyscy uczniowie zdobyli powyżej 50% ogółu możliwych do zdobycia punktów, zatem w klasie I test zaliczyli wszyscy uczniowie

Ogólnie test dla klasy I okazał się testem umiarkowanie trudnym- 69,2% a w roku ubiegłym -52,5% też umiarkowanie trudny.

W rozbiciu na poszczególne przedmioty ogólnie przedstawia się to następująco;

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii-71,3%-pytania łatwe.

Pytania bardzo trudne(0 poprawnych odpowiedzi)to pytania nr.2 i nr 17

Pytania te dotyczyły; kształtowania bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i poprawności obliczeń matematycznych związanych z wydajnością pracy maszyn.

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem-67.5%- pytania umiarkowanie trudne.

Pytania bardzo trudne(0 poprawnych odpowiedzi)to pytanie nr 28.

Pytanie to dotyczyło; warunków składowania żywności

Procesy technologiczne w gastronomii-67,5%-pytania nr 50,53 59

Pytania te dotyczyły; warunków przechowywania produktów spożywczych używanych w produkcji kulinarnej, elementów układ funkcjonalnego zakładu gastronomicznego i przestrzegania zasad obowiązujących podczas projektowania zakładu gastronomicznego

Klasa II

Test napisało 3 uczniów i tylko 1 uczennica zdobywając 53,3 % możliwych do zdobycia punktów test zaliczyła pozostali dwaj uczniowie testu nie zaliczyli i zdobyli po;35 i 38,3% możliwych do zdobycia punktów.

Ogólnie test dla klasy II okazał się testem trudnym -42,2% a w roku ubiegłym umiarkowanie trudnym-63,4%.

W rozbiciu na poszczególne przedmioty przedstawia się to następująco;

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii;- 46,6 % -pytania trudne.

Pytania trudne(0 poprawnych odpowiedzi)to pytania nr.1.3,18,19 i 20.

Pytania te dotyczyły; wyposażenia pomieszczeń magazynowych, funkcjonalności pomieszczeń zakładu gastronomicznego, rodzajów ubytków magazynowych i obliczeń matematycznych w kwestii wydajności urządzeń gastronomicznych.

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem- 43,3%-pytania trudne

Pytania bardzo trudne(0 poprawnych odpowiedzi) to pytania nr.21,35 i 39.

Pytania te dotyczyły; zastosowania produktów spożywczych w produkcji kulinarnej i zmian i ich skutków zachodzących w przechowywanych produktach żywnościowych

Procesy technologiczne w gastronomii-38,8%-pytania trudne.

Pytania bardzo trudne(10poprawnych odpowiedzi) to pytania nr. **44,45,46,49,51,53,54,55,56,60.**

Pytania te dotyczyły; warunków przechowywania środków spożywczych, rodzajów serów i czasu ich dojrzewania., składników sosów ciepłych, sposobu gotowania zastosowania kulinarnego jaj jaj oraz zasad HACCP w gastronomii

Klasa III

Test napisało 3 uczniów i wszyscy go zaliczyli

Ogólnie test dla klasy III okazał się testem łatwym-88.3% a w roku ubiegłym umiarkowanie trudnym -68% (

W rozbiciu na poszczególne przedmioty przedstawia się to następująco;

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii-85%-pytania łatwe

Pytania trudne(0 poprawnych odpowiedzi)to pytania nr.5

Pytanie te dotyczyło zasad racjonalnej gospodarki żywnością.

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem-91,7%-pytania bardzo łatwe.

16 pytań ze 100 odpowiedzią.

Procesy technologiczne w gastronomii-88,3%-pytania łatwe i też 16 pytań ze 100 % poprawną odpowiedzią.

Rekomendacje do pracy z uczniami w II semestrze roku szkolnego 2017/2018;

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 wydajności urządzeń gastronomicznych w oparciu o zamiany jednostek czasu i wagi.

-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

Tabelaryczne ujęcie wskaźnika łatwości opanowania poszczególnych efektów kształcenia w odniesieniu do przedmiotów, pytań i uczniów w załączeniu.