

### I.1.1. Kelner 512[01]

Do egzaminu zostało zgłoszonych: 665

Przystąpiło łącznie: 602

ETAP PISEMNY	
przystąpiło:	zdało:
581	523 (90,0%)

ETAP PRAKTYCZNY	
przystąpiło:	zdało:
596	370 (62,1%)

DYPLOM POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE
otrzymało:
347 (60,3%)

Tabela 1. Wyniki egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe dla zawodu kelner

Tabela 2 przedstawia wyniki egzaminu zawodowego dla zawodu kelner z podziałem na typy szkół:

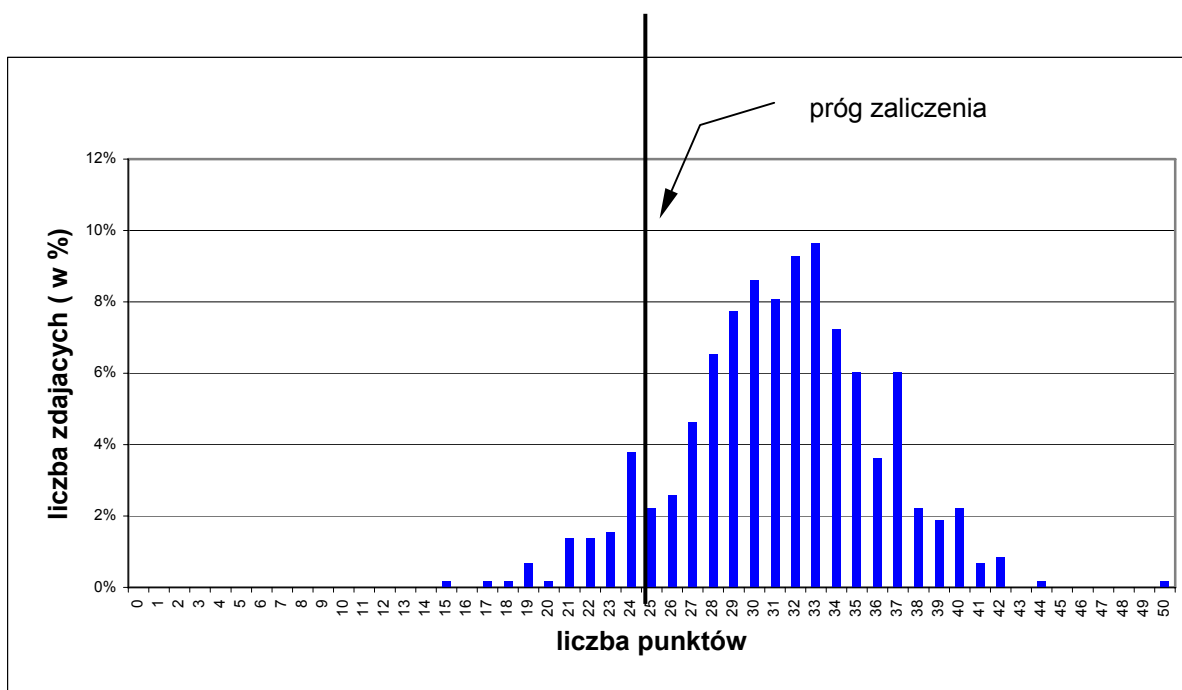
Typ szkoły	ETAP PISEMNY		ETAP PRAKTYCZNY		DYPLOM
	przystąpiło	zdało	przystąpiło	zdało	otrzymało
Technikum	505	450 (89,1%)	517	313 (60,5%)	292 (58,5%)
Szkoła Policealna	36	35 (97,2%)	36	25 (69,4%)	24 (66,7%)

Tabela 2. Wyniki egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe dla zawodu kelner podziałem na typy szkół

## CZĘŚĆ I ETAPU PISEMNEGO

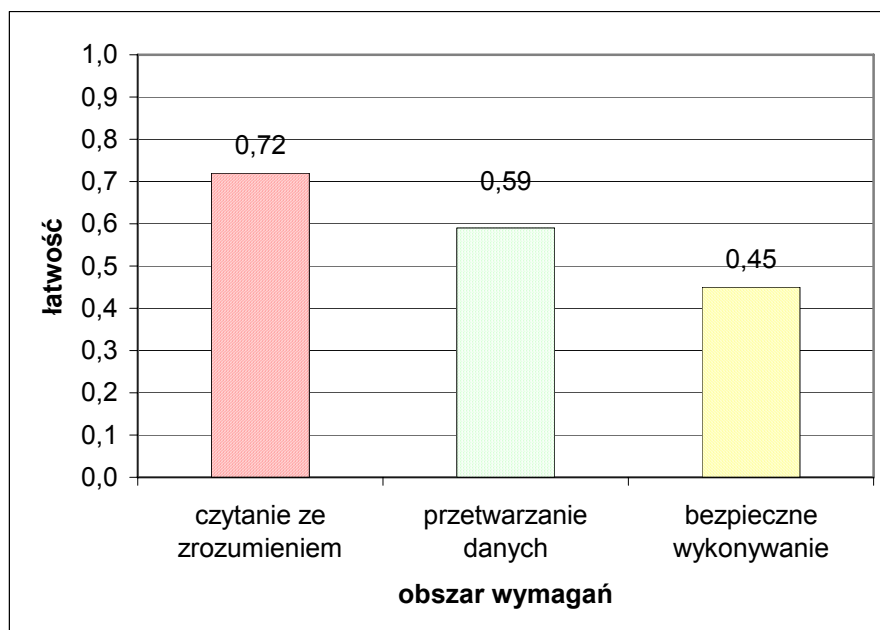
	Liczba zdających	Średnia łatwość zadań w teście	Średni wynik	Mediana	Modalna	Najwyższy wynik	Najniższy wynik	Rozstęp	Odchylenie standardowe
kraj	<b>581</b>	<b>0,63</b>	<b>31,3</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>50</b>	<b>15</b>	<b>35</b>	<b>4,76</b>

Tabela 3. Podstawowe dane statystyczne wyników egzaminu części I etapu pisemnego



Wykres 1. Rozkład wyników części I etapu pisemnego dla zawodu technik kelner w skali kraju

Absolwent zdający egzamin uzyskał przeciętny wynik 31,30 punktów, rozwiązując poprawnie średnio 63% zadań testowych w części I etapu pisemnego egzaminu (Tabela 3). Wśród zdających dominował wynik 33. Próg zaliczający na poziomie co najmniej 50%, wynoszący 25 punktów dla części I etapu pisemnego, przekroczyło 526 czyli 90,53% zdających.



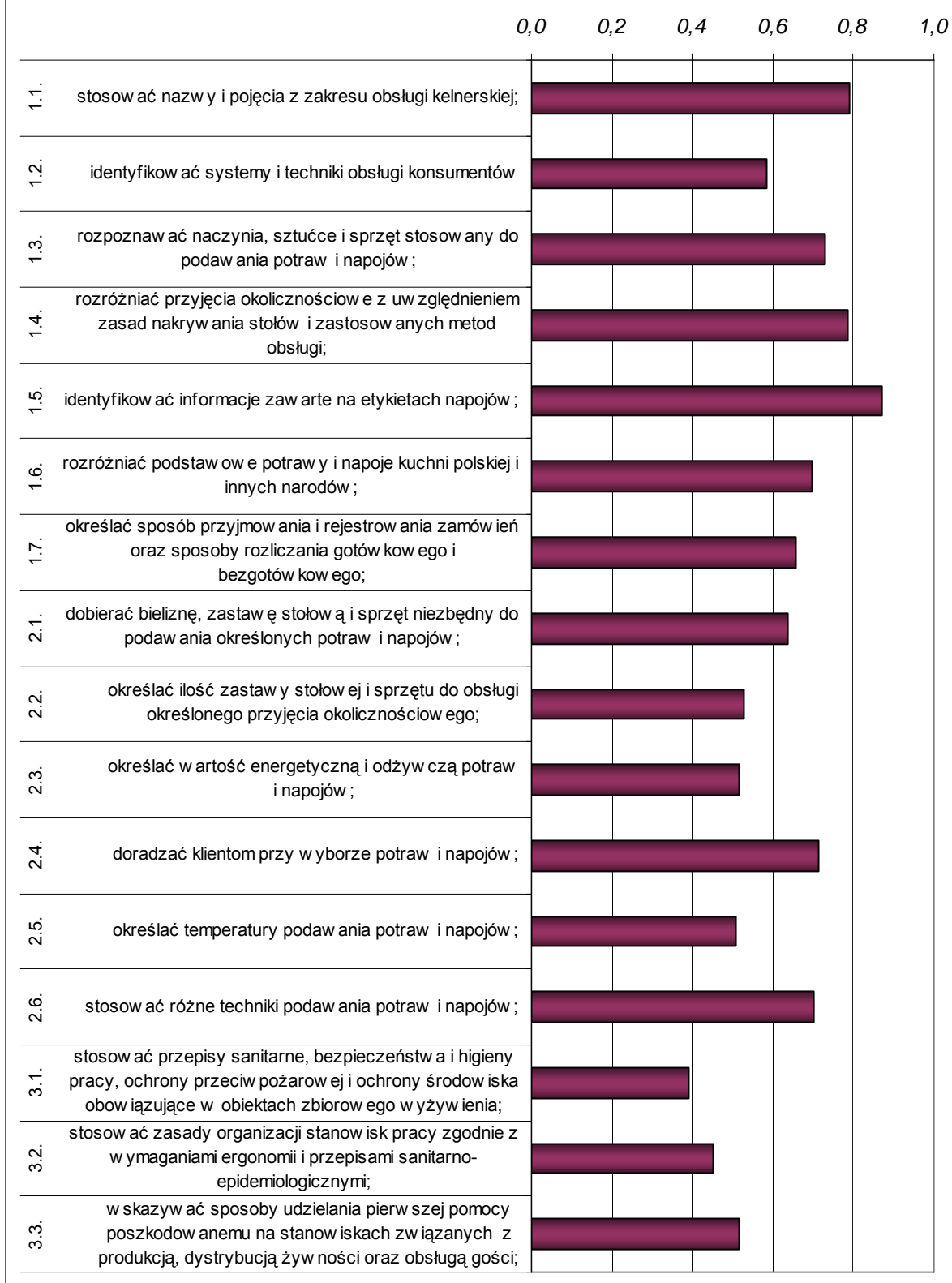
Wykres 2. Średnia łatwość zadań w obszarach części I etapu pisemnego dla zawodu kelner

Biorąc pod uwagę powyższe zestawienia średniej łatwości zadań w poszczególnych obszarach wymagań egzaminacyjnych części I etapu pisemnego możemy stwierdzić, że przeciętny zdający opanował wiadomości i umiejętności w obszarze czytania ze zrozumieniem, przetwarzania danych oraz bezpiecznego wykonywania zadań zawodowych. Dla wszystkich zdających łatwiejsza okazała się grupa zadań z obszaru czytania ze zrozumieniem, trudniejsza z obszaru przetwarzania danych liczbowych i operacyjnych oraz bezpiecznego wykonywania zadań zawodowych.

Do sprawdzenia poziomu opanowania wiadomości i umiejętności przez zdających w części I etapu pisemnego egzaminu zawodowego w zawodzie kelner, zastosowano test z 50 zadaniami wielokrotnego wyboru, odpowiednio w obszarach: czytanie ze zrozumieniem – 24 zadań, przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych – 17 zadań, bezpieczne wykonywanie zadań zawodowych – 9 zadań.

Średnią łatwość zadań reprezentujących poszczególne umiejętności standardu wymagań egzaminacyjnych dla zawodu kelner w I części etapu pisemnego ilustruje wykres 3.

**Łatwości zadań w poszczególnych umiejętnościach  
standardu wymagań egzaminacyjnych  
kelner**



Wykres 3. Średnia łatwość umiejętności sprawdzanych w części I etapu pisemnego dla zawodu kelner

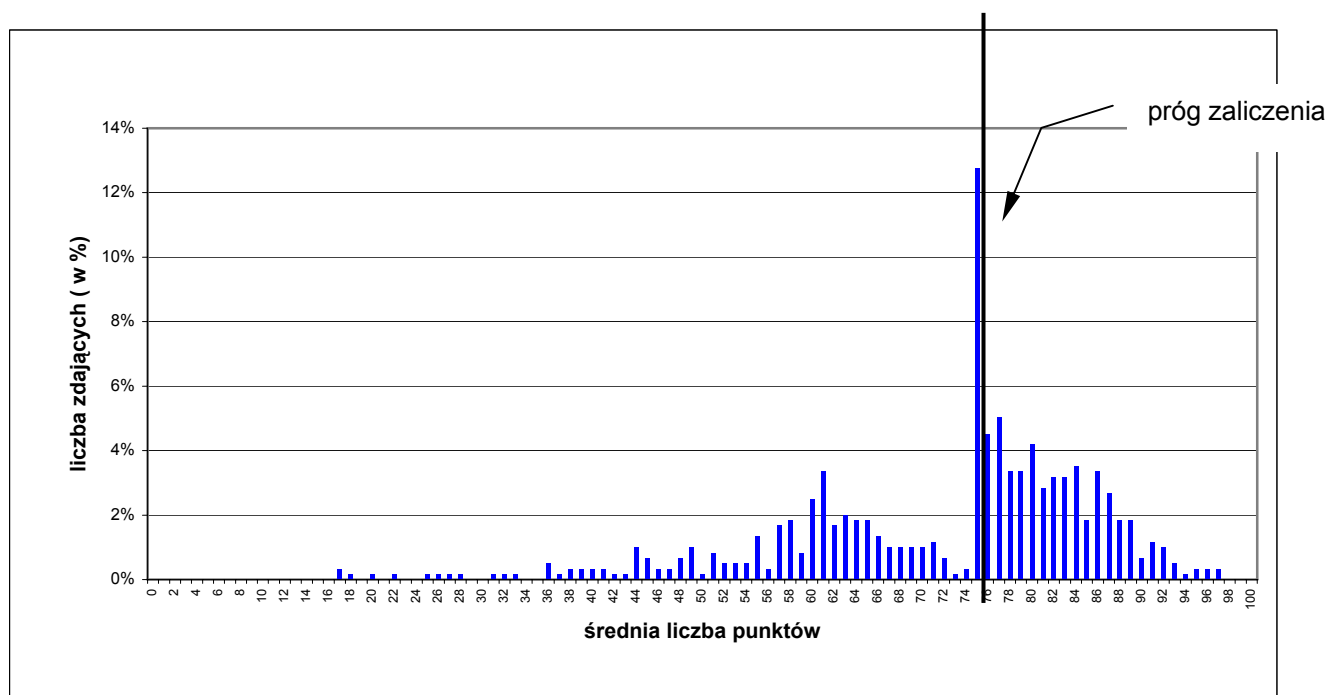
## ETAP PRAKTYCZNY

W zawodzie kelner zadanie egzaminacyjne sprawdzało umiejętności praktyczne określone w standardzie wymagań egzaminacyjnych właściwe dla kwalifikacji w zawodzie wynikające z zadania o treści ogólnej:

Opracowanie projektu realizacji i wykonanie obsługi kelnerskiej określonego przyjęcia okolicznościowego.

	Liczba zdających	Średnia łatwość zadań w teście	Średni wynik	Mediana	Modalna	Najwyższy wynik	Najniższy wynik	Rozstęp	Odchylenie standardowe
kraj	<b>596</b>	<b>0,72</b>	<b>71,91</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>97</b>	<b>17</b>	<b>80</b>	<b>14,28</b>

Tabela 4. Podstawowe dane statystyczne wyników egzaminu etapu praktycznego



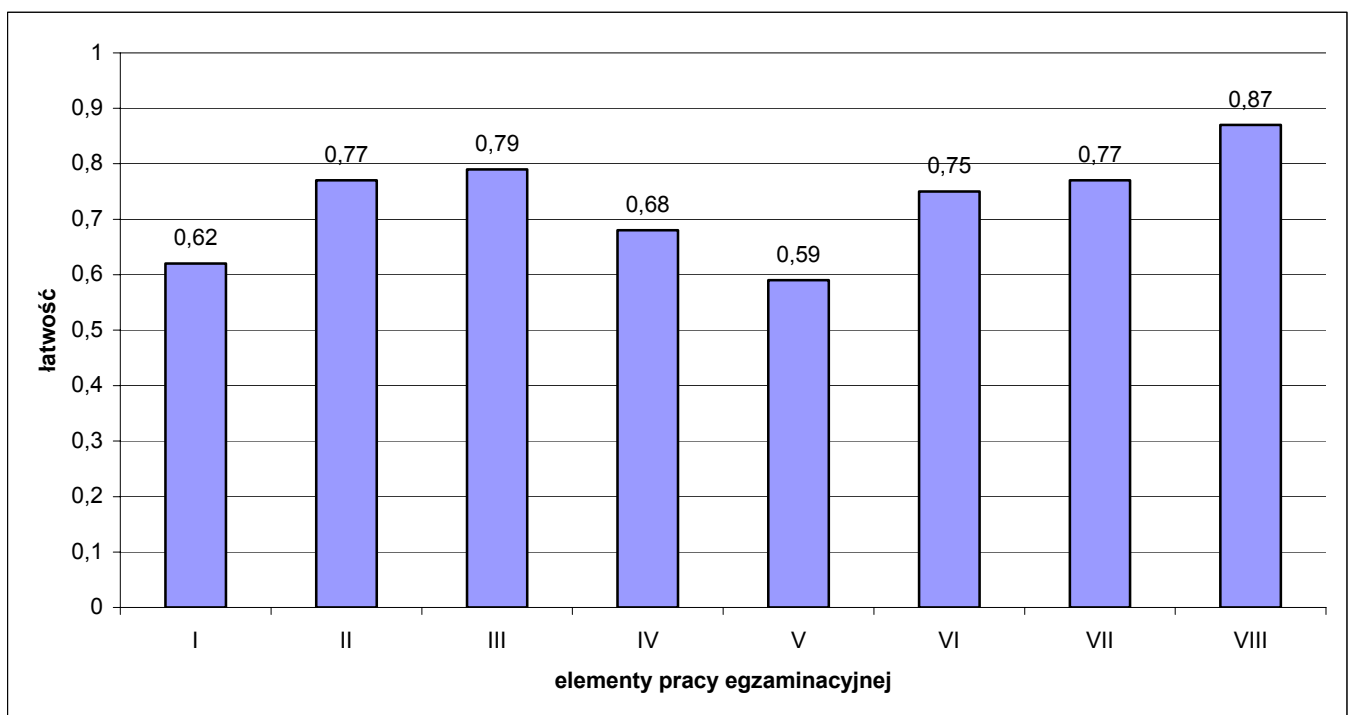
Wykres 4. Rozkład wyników etapu praktycznego dla zawodu kelner w skali kraju

Przeciętny absolwent, który przystąpił do etapu praktycznego egzaminu uzyskał średnio 71,91 punktów, opanowując poprawnie umiejętności praktyczne średnio na 72% (Tabela 4). Wynik 75 punktów, stanowiący próg zaliczenia na poziomie co najmniej 75% ze 100 punktów możliwych do uzyskania przekroczyło 370 czyli 62,1% zdających (Tabela 1).

Wiadomości i umiejętności w etapie praktycznym sprawdzano 8 elementów pracy egzaminacyjnej, które stanowiły zawartość projektu realizacji prac. Prace egzaminacyjne sprawdzane i oceniane były przez zewnętrznych egzaminatorów zgodnie z ustalonymi kryteriami oceniania.

W pracy egzaminacyjnej podlegały ocenie:

- I - Tytuł pracy egzaminacyjnej,
- II - Założenia,
- III - Menu przyjęcia,
- IV - Plan ustawienia stołu ,wyznaczenie miejsc dla gości honorowych oraz propozycję dekoracji stołu, określenie ilości stolików potrzebnych do ustawienia stołu na przyjęcie okolicznościowe,
- V - Harmonogram przebiegu obsługi gości z uwzględnieniem kolejności i sposobu podania potraw i napojów oraz wykaz czynności kelnera,
- VI - Wykaz białizny stołowej, sprzętu pomocniczego, ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnych do realizacji przyjęcia,
- VII - Szkic pierwszego nakrycia stołu dla jednej osoby,
- VIII - Praca egzaminacyjna jako całość .



Wykres 5. Średnia łatwość poszczególnych elementów pracy egzaminacyjnej dla zawodu kelner

### Podsumowanie

Analizując wyniki egzaminu można stwierdzić, że absolwenci szkół kształcących w zawodzie kelner mają największe trudności ze sporządzeniem harmonogramu przebiegu obsługi gości z uwzględnieniem kolejności i sposobu podania potraw i napojów oraz wykazu czynności kelnera .

W załączeniu zadanie praktyczne wraz z przykładami rozwiązań przez zdających.