

I.1.1. Kucharz 512[02]

Do egzaminu zostało zgłoszonych: 2237

Przystąpiło łącznie: 1968

ETAP PISEMNY	
przystąpiło:	zdało:
1950	1764 (90,5%)

ETAP PRAKTYCZNY	
przystąpiło:	zdało:
1934	1477 (76,4%)

DYPLOM POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE
otrzymało: 1385 (72,3%)

Tabela 1. Wyniki egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe dla zawodu kucharz

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

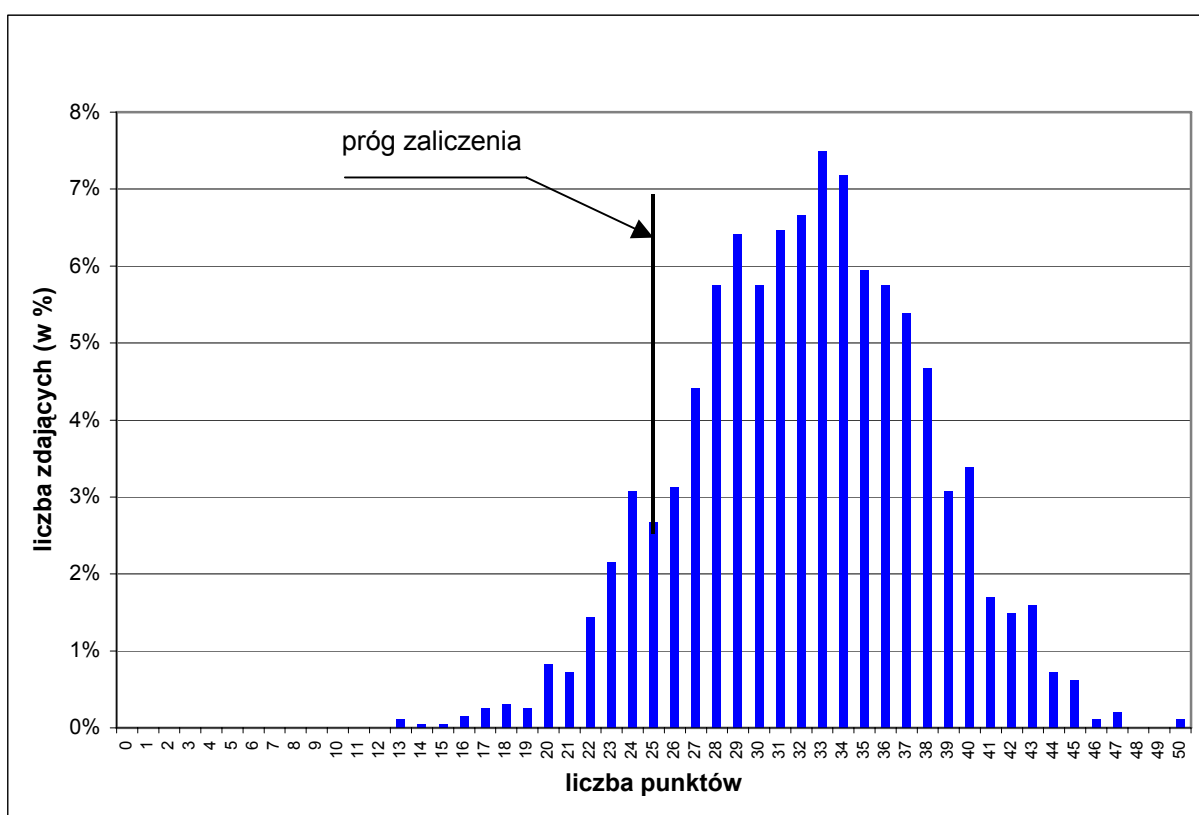
Typ szkoły	ETAP PISEMNY		ETAP PRAKTYCZNY		DYPLOM
	przystąpiło	zdało	przystąpiło	zdało	otrzymało
Technikum	1105	1014 (91,8%)	1092	876 (80,2%)	829 (76,4%)
Szkoła Policealna	101	94 (93,1%)	100	90 (90%)	85 (85%)
Technikum Uzupełniające	619	546 (88,2%)	615	397 (64,6%)	374 (61,2%)

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

CZĘŚĆ I ETAPU PISEMNEGO

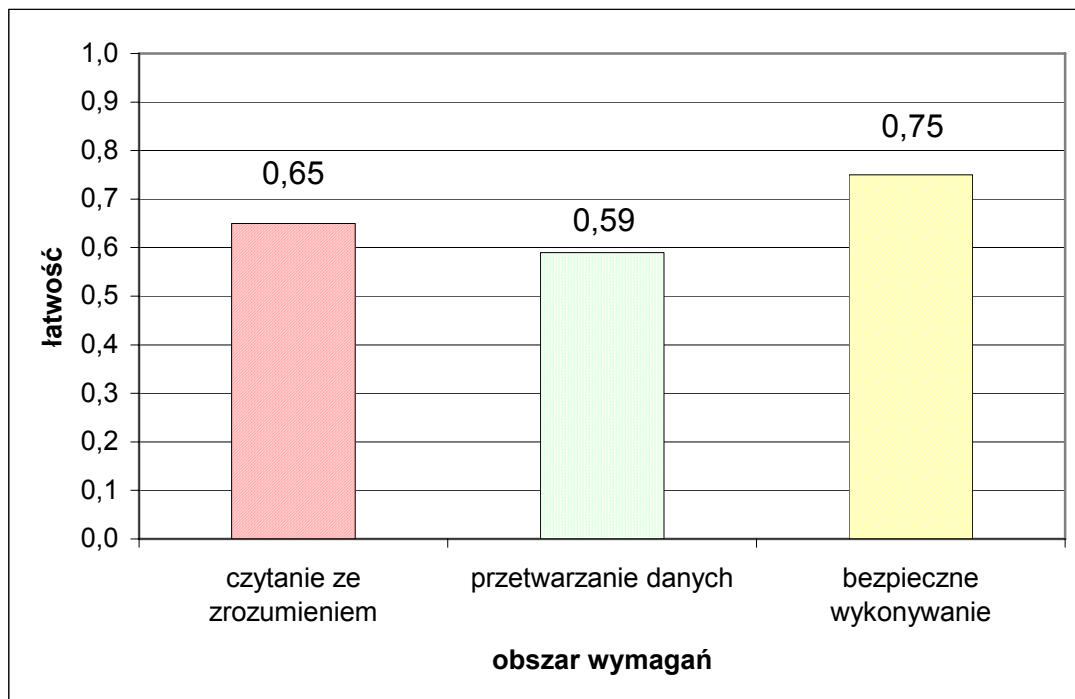
	Liczba zdających	Średnia łatwość zadań w teście	Średni wynik	Mediana	Modalna	Najwyższy wynik	Najniższy wynik	Rozstęp	Odchylenie standardowe
kraj	1 950	0,64	32,23	32	33	50	13	37	5,62

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



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

Absolwent zdający egzamin uzyskał przeciętny wynik 32,23 punktów, rozwiązując poprawnie średnio 64% 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 1767 czyli 90,62% zdających.



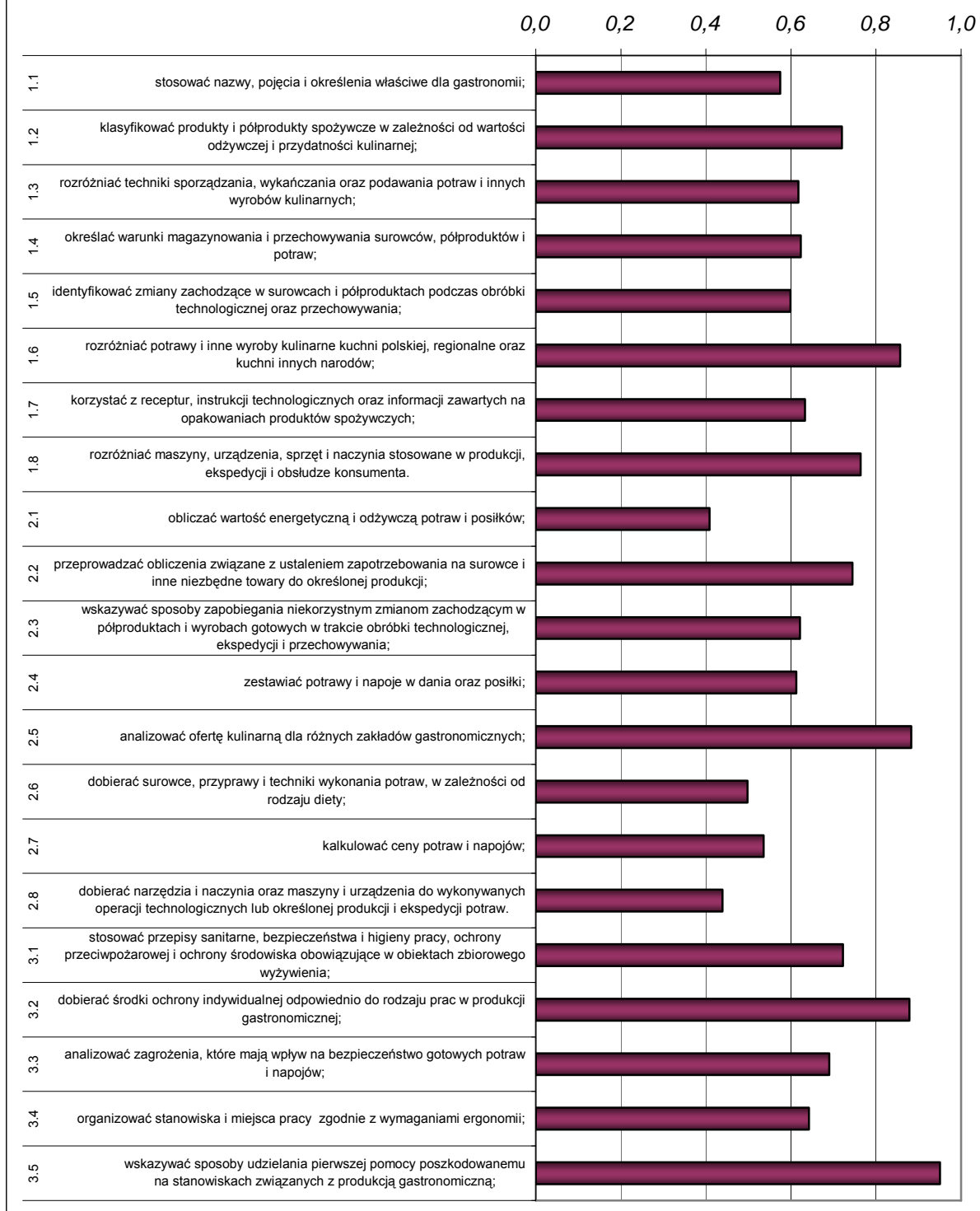
Wykres 2. Średnia łatwość zadań w obszarach części I etapu pisemnego dla zawodu kucharz

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 bezpiecznego wykonywania zadań zawodowych, trudniejsza z obszaru przetwarzania danych liczbowych i operacyjnych.

Do sprawdzenia poziomu opanowania wiadomości i umiejętności przez zdających w części I etapu pisemnego egzaminu zawodowego w zawodzie kucharz, zastosowano test z 50 zadaniami wielokrotnego wyboru, odpowiednio w obszarach: czytanie ze zrozumieniem – 21 zadań, przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych – 21 zadań, bezpieczne wykonywanie zadań zawodowych – 8 zadań.

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

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



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

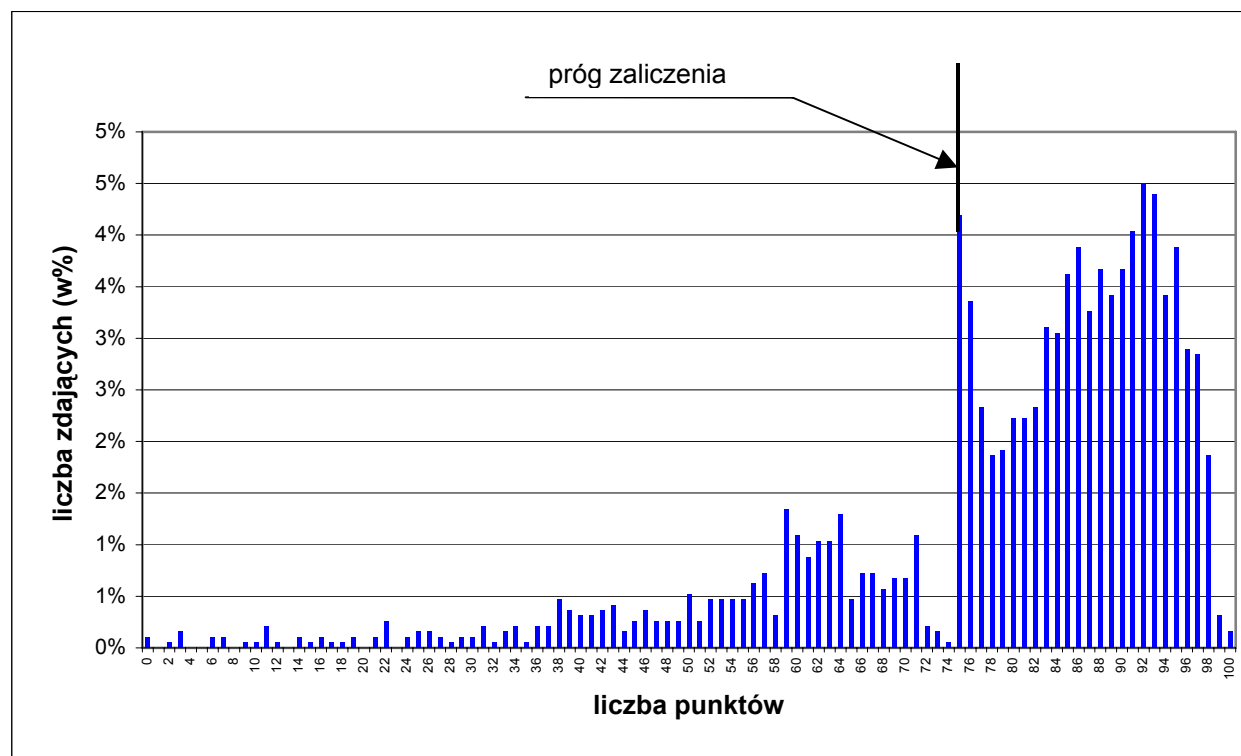
ETAP PRAKTYCZNY

W zawodzie kucharz 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 określonych prac z zakresu produkcji gastronomicznej.

	Liczba zdających	Średnia łatwość zadań w teście	Średni wynik	Mediana	Modalna	Najwyższy wynik	Najniższy wynik	Rozstęp	Odchylenie standardowe
kraj	1 934	0,79	79	84	92	100	0	100	17,52

Tabela 4. Podstawowe dane statystyczne wyników egzaminu etapu praktycznego



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

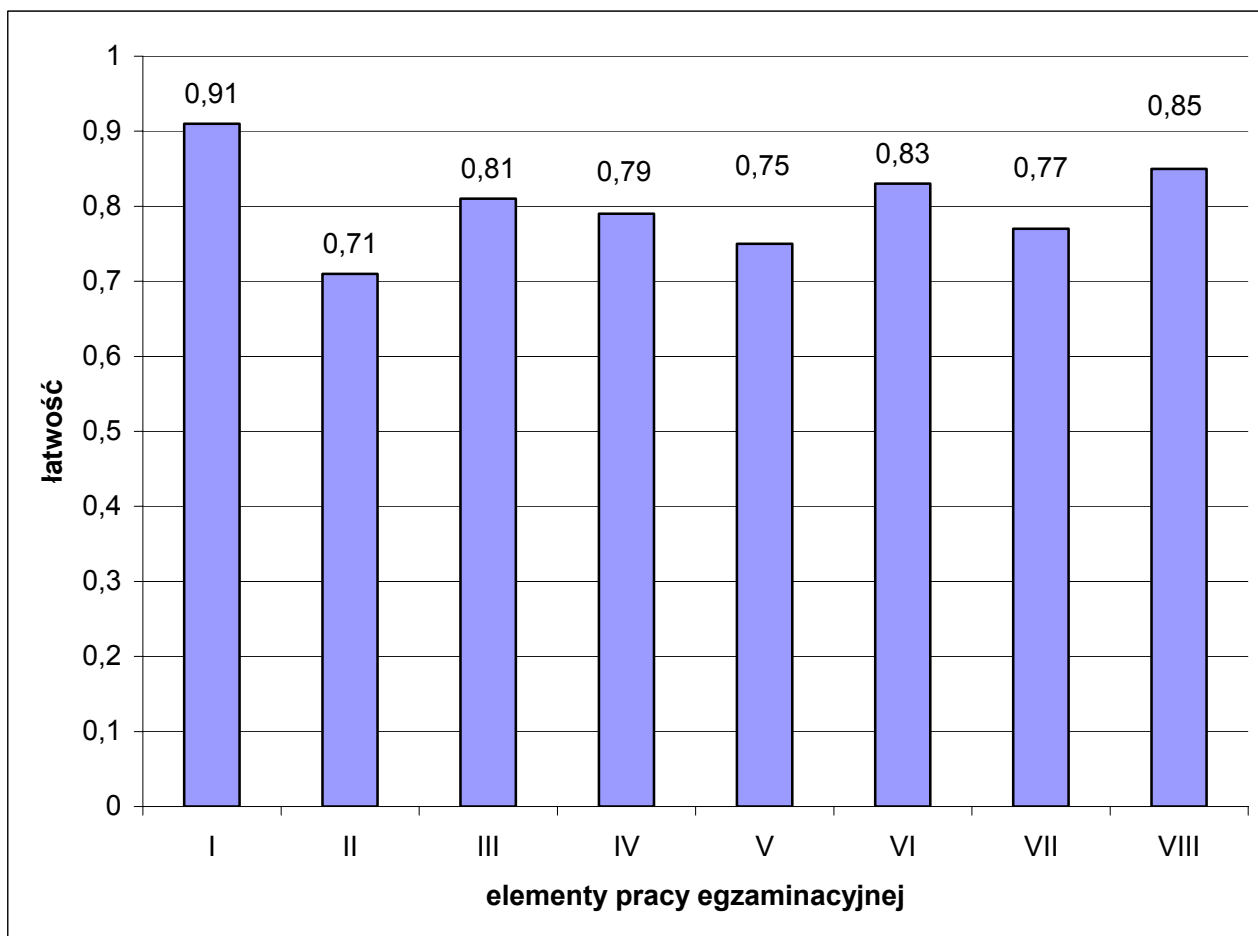
Przeciętny absolwent, który przystąpił do etapu praktycznego egzaminu uzyskał średnio 79 punktów, opanowując poprawnie umiejętności praktyczne średnio na 79%. (Tabela 4). Wynik 75 punktów, stanowiący próg zaliczenia na poziomie co najmniej 75% ze 100 punktów możliwych do uzyskania przekroczyło 1477 czyli 76,4% zdających (Tabela 1).

Wiadomości i umiejętności w etapie praktycznym sprawdzano 8 elementami 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 - zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- IV - wykaz metod i technik obróbki surowców i półproduktów,
- V - wykaz narzędzi, maszyn i urządzeń potrzebnych do produkcji potraw,
- VI - wykaz ilości zastawy stołowej,
- VII - harmonogram i opis wykonania prac związanych z produkcją zestawów obiadowych,
- VIII - logiczny układ treści oraz język właściwy dla zawodu.



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

Podsumowanie

Analizując wyniki egzaminu można stwierdzić, że absolwenci szkół kształcących w zawodzie kucharz opanowali na dobrym poziomie wiadomości i umiejętności zarówno w etapie pisemnym jak też praktycznym egzaminu. Wysokie średnie łatwości zadań, uzyskane średnie wyniki punktowe oraz wysoki procentowy wskaźnik zdawalności świadczą o dobrym przygotowaniu zawodowym tych absolwentów.

W załączeniu zadanie praktyczne wraz z przykładami rozwiązań przez zdających.