

2.1. Kucharz małej gastronomii 512[05]

Do egzaminu zgłoszonych zostało: 13 860

Przystąpiło łącznie: 12 509

ETAP PISEMNY		DYPLOM POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE		
przystąpiło:	zdało:		otrzymało:	
9 601	8 465 (88,2%)			7 219 (85,4%)
ETAP PRAKTYCZNY				
przystąpiło:	zdało:			
8 631	8 118 (94,1%)			

Tabela 1. Wyniki egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe dla zawodu kucharz małej gastronomii

Spośród zdających, którzy przystąpili do egzaminu zawodowego w zawodzie kucharz małej gastronomii 3 904 absolwentów posiadało status pracownika młodocianego. Dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w tej grupie uzyskało 3 227 (82,7%) zdających.

Do egzaminu przystąpili również absolwenci o specjalnych potrzebach edukacyjnych: 85 absolwentów słabo słyszących, 1 639 upośledzonych w stopniu lekkim, 2 niepełnosprawnych ruchowo – łącznie 1 727 absolwentów, co stanowi 15% wszystkich zdających egzamin w tym zawodzie.

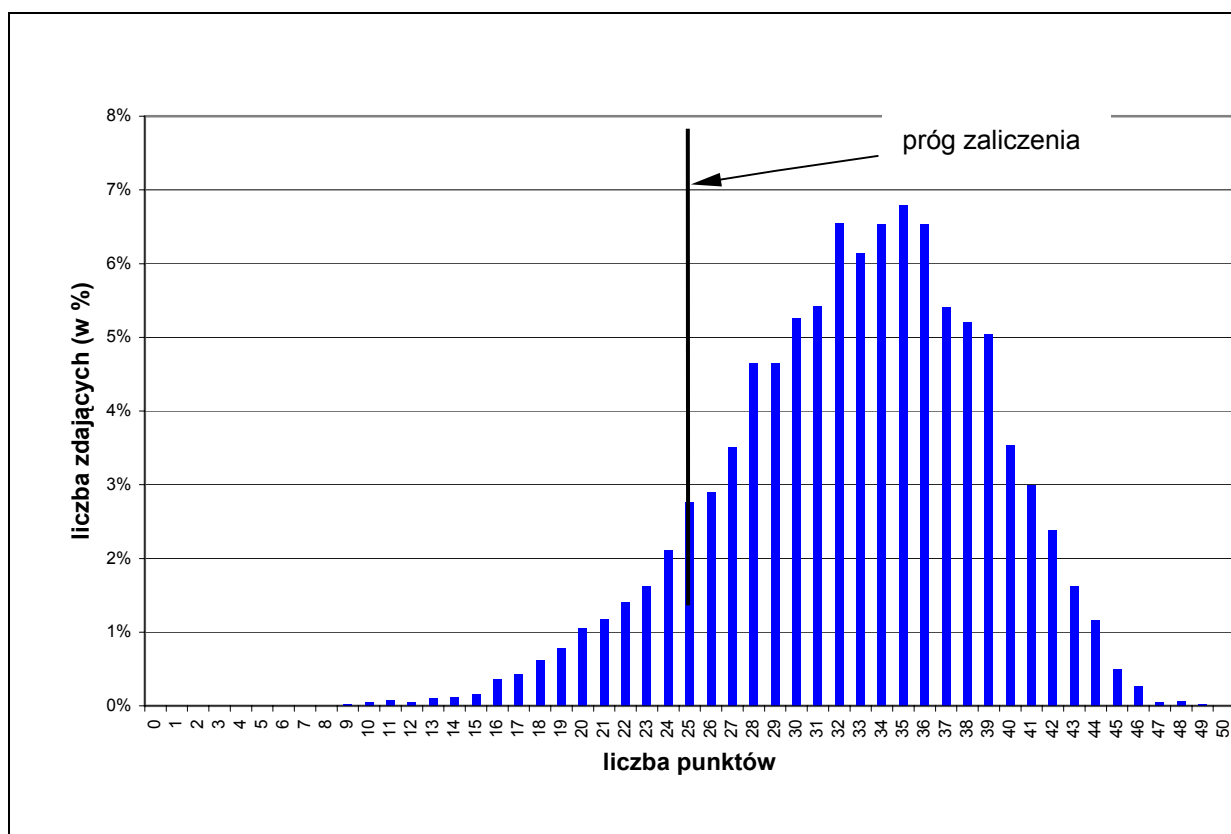
ETAP PISEMNY		DYPLOM POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE		
przystąpiło:	zdało:		otrzymało:	
1695	898 (53,0%)			651 (52,9%)
ETAP PRAKTYCZNY				
przystąpiło:	zdało:			
1263	1100 (87,1%)			

Tabela 2. Wyniki egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe dla zawodu kucharz małej gastronomii- zdający z dysfunkcjami.

CZĘŚĆ I ETAPU PISEMNEGO

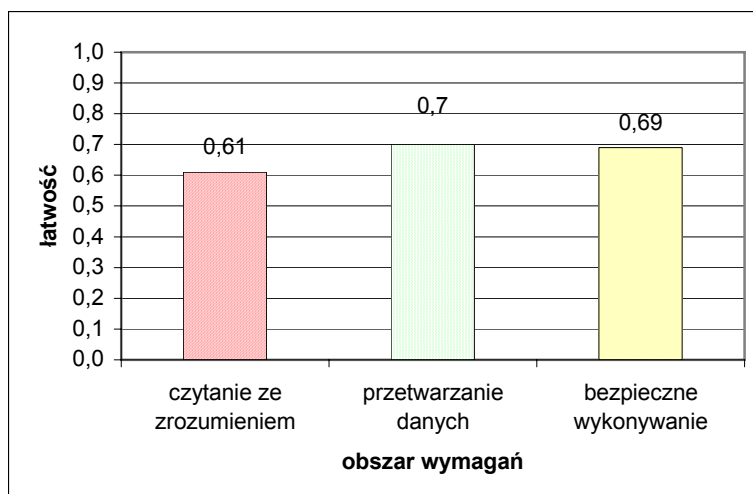
	Liczba zdających	Średnia łatwość zadań w teście	Średni wynik	Mediana	Modalna	Najwyższy wynik	Najniższy wynik	Rozstęp	Odchylenie standardowe
kraj	9 601	0,65	32,67	33	35	49	9	40	6,15

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



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

Absolwent zdający egzamin uzyskał przeciętny wynik 32,67 punktów, rozwiązując poprawnie średnio 65% zadań testowych w części I etapu pisemnego egzaminu (Tabela 3). Wśród zdających dominował wynik 35. Próg zaliczający na poziomie co najmniej 50%, wynoszący 25 punktów dla części I etapu pisemnego, przekroczyło 8 630 czyli 90% zdających. Maksymalny wynik - 49 punktów uzyskało 2 zdających, minimalny 9 punktów – 2 (Wykres 1).



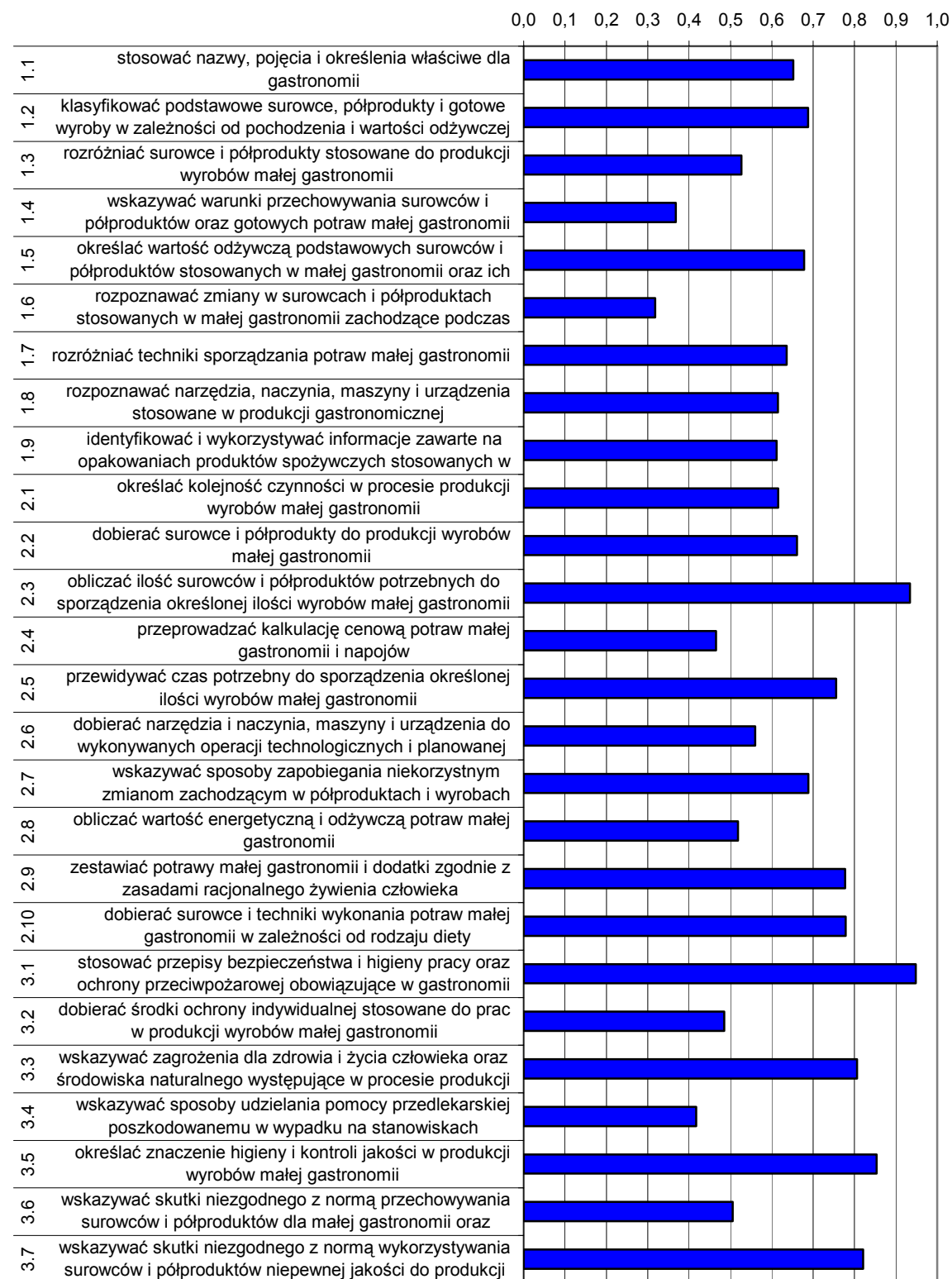
Wykres 2. Średnia łatwość zadań w obszarach części I etapu pisemnego dla zawodu kucharz małej gastronomii

Biorąc pod uwagę zestawienia średniej łatwości zadań w poszczególnych obszarach wymagań egzaminacyjnych części I etapu pisemnego (Wykres 2) 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 przetwarzania danych i bezpiecznego wykonywania zadań zawodowych, trudniejsza z obszaru czytania ze zrozumieniem.

Do sprawdzenia poziomu opanowania wiadomości i umiejętności przez zdających w części I etapu pisemnego egzaminu zawodowego w zawodzie kucharz małej gastronomii, zastosowano test z 50 zadaniami wielokrotnego wyboru, odpowiednio w obszarach: czytanie ze zrozumieniem – 25 zadań, przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych – 18 zadań, bezpieczne wykonywanie zadań zawodowych – 7 zadań.

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

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



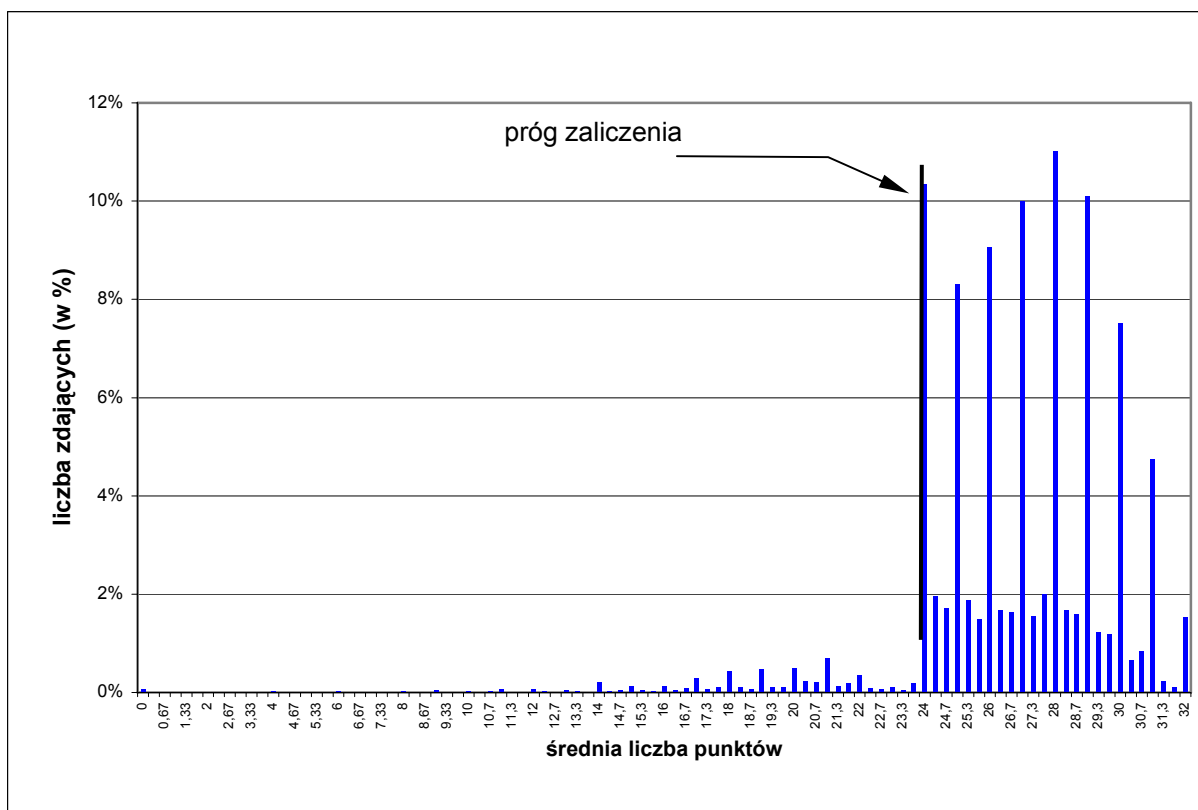
Wykres 3. Średnia łatwość umiejętności sprawdzanych w części I etapu pisemnego dla zawodu kucharz małej gastronomii

ETAP PRAKTYCZNY

W zawodzie kucharz małej gastronomii zadania egzaminacyjne sprawdzały umiejętności praktyczne z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematem – przygotowanie wskazanych potraw małej gastronomii z określonych surowców i półproduktów.

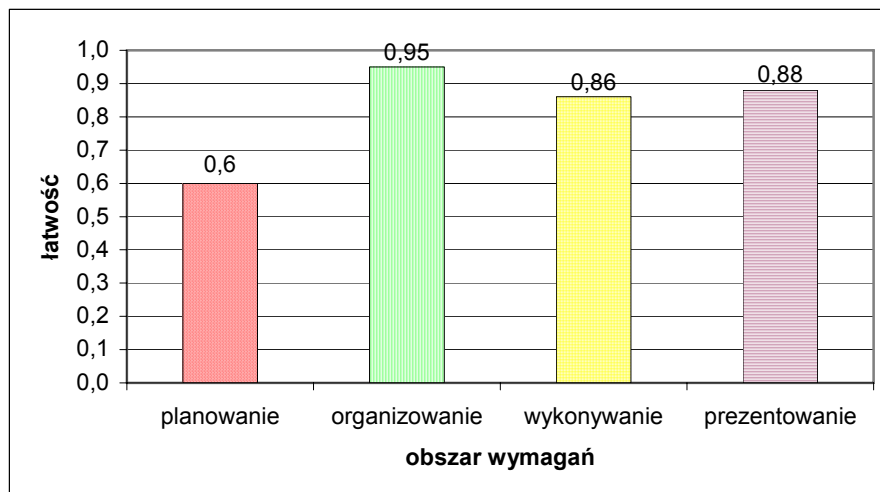
	Liczba zdających	Średnia łatwość zadań w teście	Średni wynik	Mediana	Modalna	Najwyższy wynik	Najniższy wynik	Rozstęp	Odczylenie standardowe
kraj	8 631	0,84	26,76	27	28	32	0	32	3,16

Tabela 4. Podstawowe dane statystyczne wyników egzaminu etapu praktycznego



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

Przeciętny absolwent, który przystąpił do etapu praktycznego egzaminu uzyskał średnio 26,76 punktów, rozwiązując poprawnie średnio 84% zadań testowych (Tabela 4). Najczęściej występującym wynikiem jest 28 punktów. Próg zaliczenia na poziomie co najmniej 75% z 32 punktów możliwych do uzyskania wynoszący 24 punkty przekroczyło 8 118 czyli 94,1% zdających (Tabela 1).



Wykres 5. Średnia łatwość czynności w zadaniach praktycznych w obszarach dla zawodu kucharz małej gastronomii

Na podstawie powyższego wykresu (Wykres 5) można stwierdzić, że zdający w zakresie organizowania stanowiska pracy, wykonywania zadania zawodowego oraz prezentowania opanowali umiejętności zawodowe na dobrym poziomie. Natomiast planowanie okazało się obszarem, w którym zdający radzili sobie gorzej.

W poszczególnych obszarach punktacja odpowiadająca kryterialnemu ocenianiu czynności przedstawiała się następująco:

- planowanie czynności związanych z wykonaniem zadania - maksymalna liczba punktów do zdobycia w tym obszarze – 4 punkty,
- organizowanie stanowiska pracy - maksymalna liczba punktów do zdobycia w tym obszarze – 4 punkty,
- wykonywanie zadania egzaminacyjnego z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – 22 punkty,
- prezentowanie efektów wykonanego zadania – 2 punkty.

Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez zdającego egzamin w zawodzie kucharz małej gastronomii w etapie praktycznym to 32 punkty. Zadania praktyczne wykonane przez 132 zdających zostały ocenione przez zespoły egzaminacyjne, złożone z trzech egzaminatorów na maksymalną liczbę, a tylko 7 zdających źle wykonało wszystkie czynności.