

I.1.1. Technik organizacji usług gastronomicznych 341[07]

Do egzaminu zostało zgłoszonych: 4 334

Przystąpiło łącznie: 4 049

ETAP PISEMNY		DYPLOM POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE
przystąpiło:	zdało:	
4 000	3 631 (90,8%)	
ETAP PRAKTYCZNY		
przystąpiło:	zdało:	
3 972	3 334 (83,9%)	
		otrzymało:
		3 114 (79,4%)

Tabela 1. Wyniki egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe dla zawodu technik organizacji usług gastronomicznych

Tabela 2 przedstawia wyniki egzaminu zawodowego dla zawodu technik organizacji usług gastronomicznych z podziałem na typy szkół:

Typ szkoły	ETAP PISEMNY		ETAP PRAKTYCZNY		DYPLOM
	przystąpiło	zdało	przystąpiło	zdało	otrzymało
Technikum	3 294	2 993 (90,9%)	3 266	2 729 (83,6%)	2558 (79%)
Szkoła Policealna	332	306 (92,2%)	324	262 (80,9%)	253 (78,1%)
Technikum Uzupełniające	12	11 (91,7%)	12	7 (58,3%)	7 (58,3%)

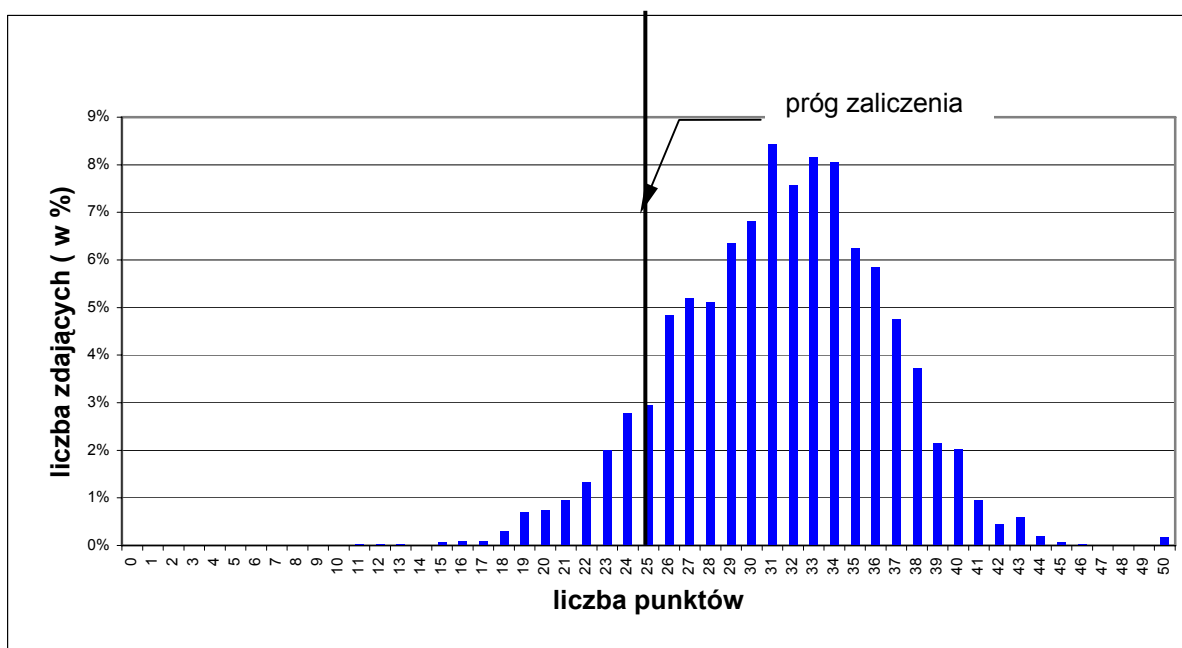
Tabela 2. Wyniki egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe dla zawodu technik organizacji usług gastronomicznych z podziałem na typy szkół

Do egzaminu przystąpiło 10 absolwentów niesłyszących, co stanowi 0,25 % wszystkich zdających egzamin w tym zawodzie.

CZĘŚĆ I ETAPU PISEMNEGO

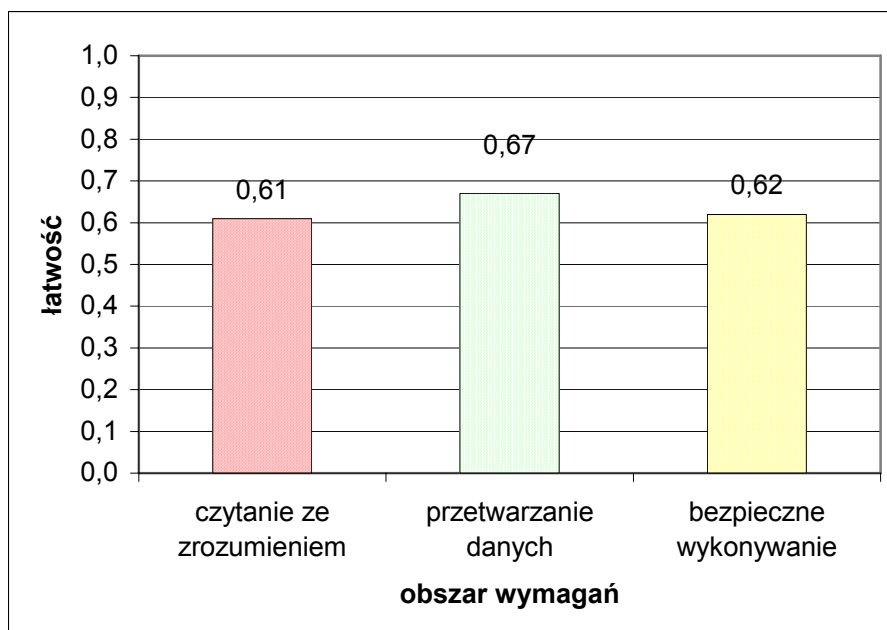
	Liczba zdających	Średnia łatwość zadań w teście	Średni wynik	Mediana	Modalna	Najwyższy wynik	Najniższy wynik	Rozstęp	Odchylenie standardowe
kraj	4 000	0,63	31,41	32	31	50	11	39	5,04

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



Wykres 1. Rozkład wyników części I etapu pisemnego dla zawodu technik organizacji usług gastronomicznych w skali kraju

Absolwent zdający egzamin uzyskał przeciętny wynik 31,41 punktów, rozwiązując poprawnie średnio 63% zadań testowych w części I etapu pisemnego egzaminu (Tabela 3). Wśród zdających dominował wynik 31. Próg zaliczający na poziomie co najmniej 50%, wynoszący 25 punktów dla części I etapu pisemnego, przekroczyło 3 634 czyli 90,85% zdających.



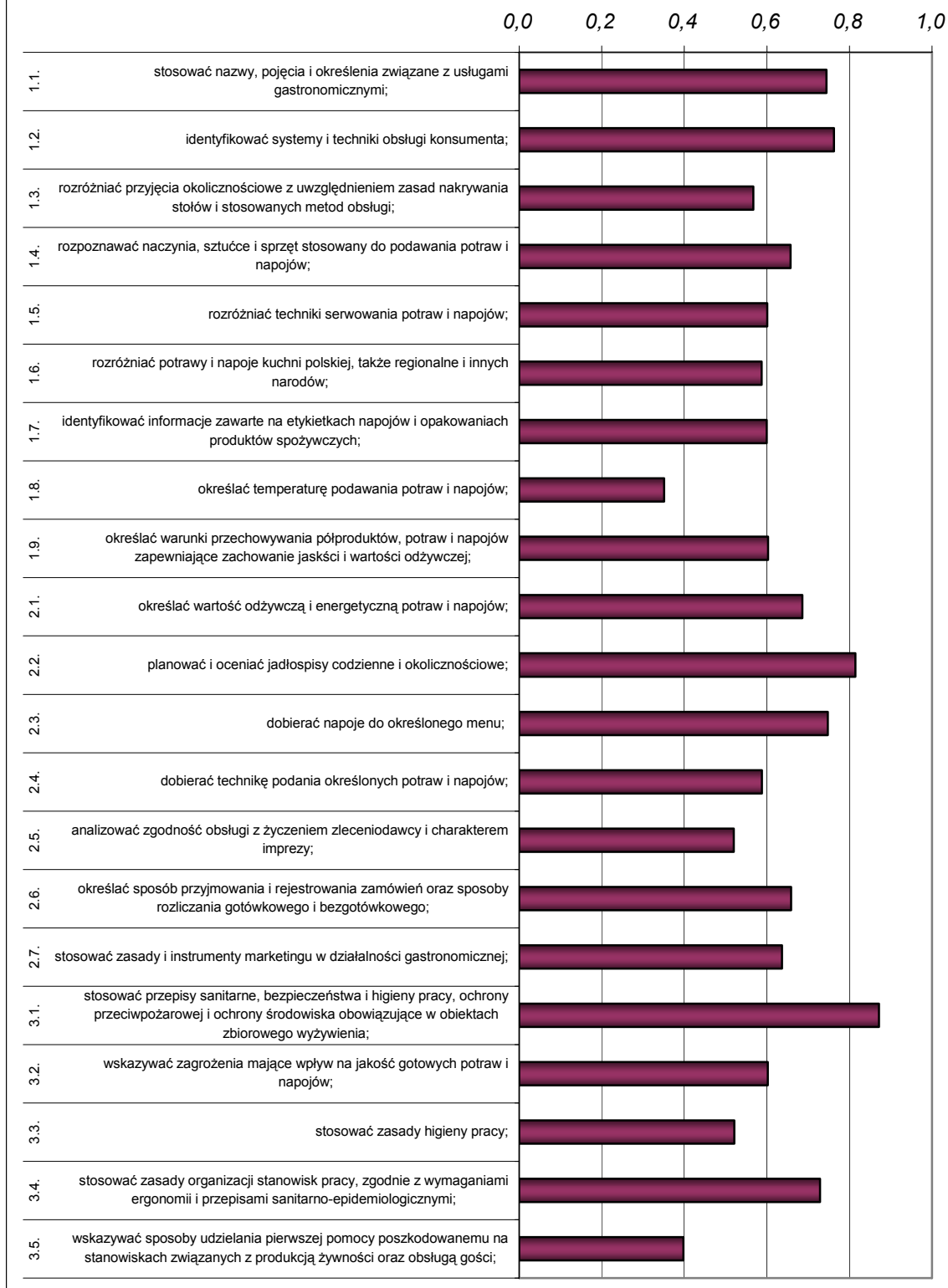
Wykres 2. Średnia łatwość zadań w obszarach części I etapu pisemnego dla zawodu technik organizacji usług gastronomicznych

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 przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych, trudniejsza z obszaru czytanie ze zrozumieniem oraz bezpieczne wykonywania zadań zawodowych.

Do sprawdzenia poziomu opanowania wiadomości i umiejętności przez zdających w części I etapu pisemnego egzaminu zawodowego w zawodzie technik organizacji usług gastronomicznych, zastosowano test z 50 zadaniami wielokrotnego wyboru, odpowiednio w obszarach: czytanie ze zrozumieniem – 28 zadań, przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych – 15 zadań, bezpieczne wykonywanie zadań zawodowych – 7 zadań.

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

**Łatwości zadań w poszczególnych umiejętnościach standardu
wymagań egzaminacyjnych
technik organizacji usług gastronomicznych**



Wykres 3. Średnia łatwość umiejętności sprawdzanych w części I etapu pisemnego dla zawodu technik organizacji usług gastronomicznych

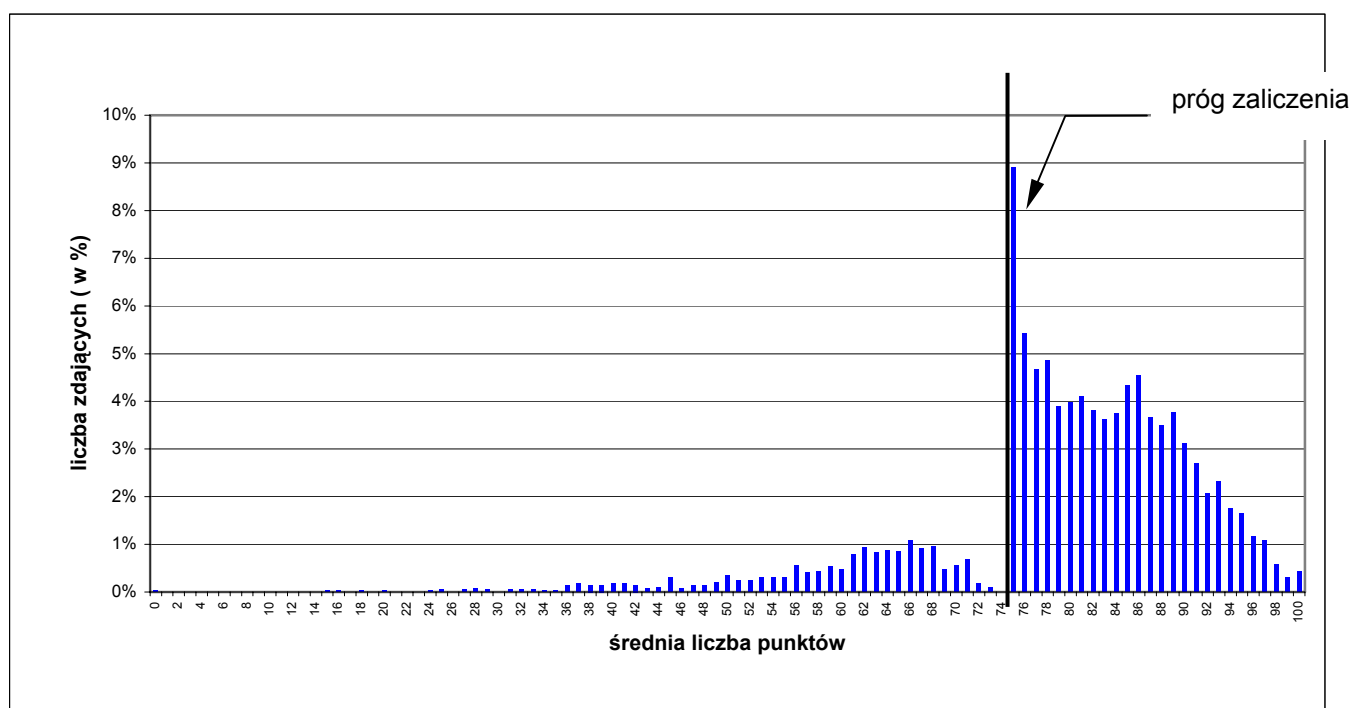
ETAP PRAKTYCZNY

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

Opracowanie projektu realizacji prac związanych z przygotowaniem i organizacją imprezy okolicznościowej, w określonych warunkach, na podstawie zamówienia.

	Liczba zdających	Średnia łatwość zadań w teście	Średni wynik	Mediana	Modalna	Najwyższy wynik	Najniższy wynik	Rozstęp	Odchylenie standardowe
kraj	3 972	0,80	79,65	81	75	100	0	100	11,72

Tabela 4. Podstawowe dane statystyczne wyników egzaminu etapu praktycznego



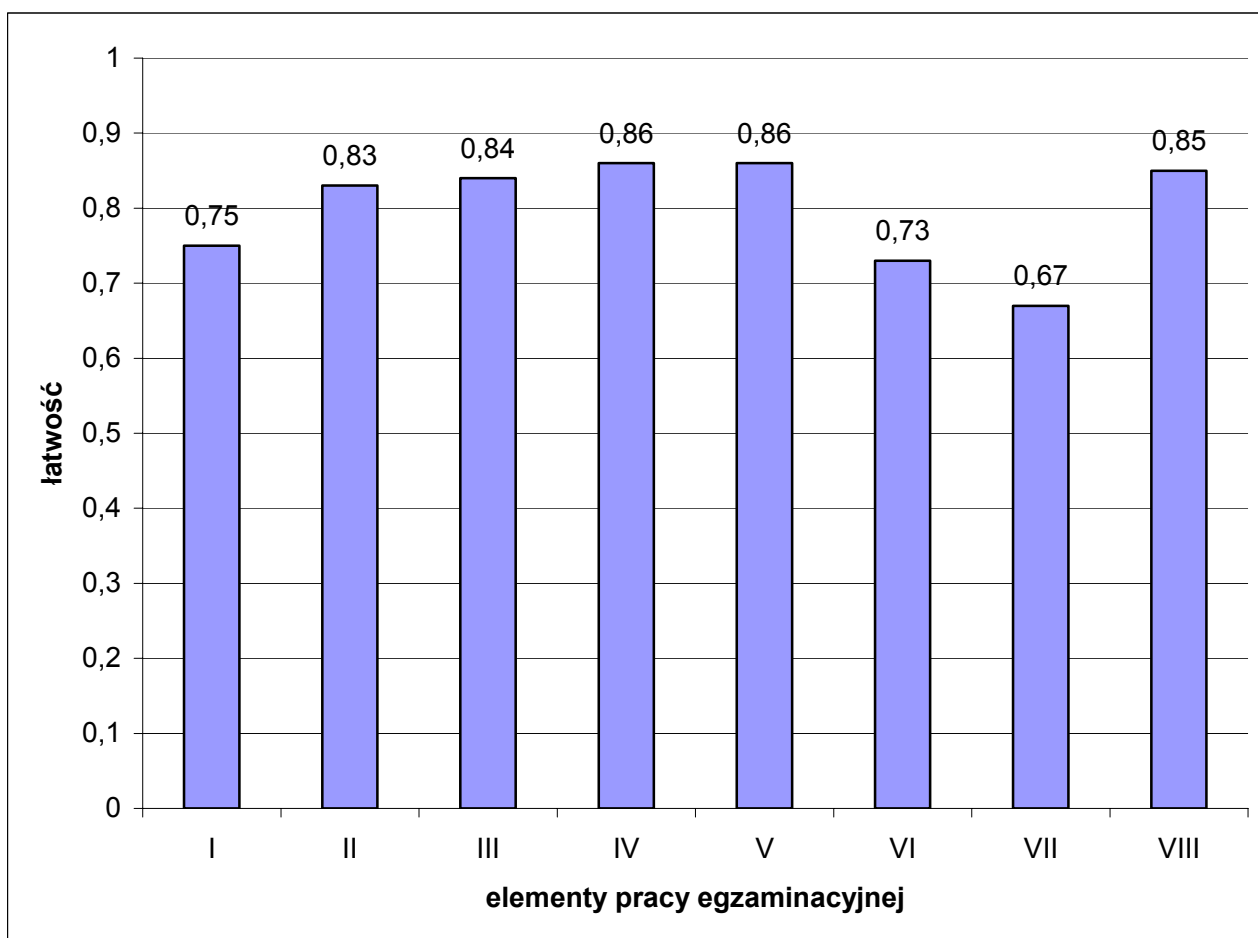
Wykres 4. Rozkład wyników etapu praktycznego dla zawodu technik organizacji usług gastronomicznych w skali kraju

Przeciętny absolwent, który przystąpił do etapu praktycznego egzaminu uzyskał średnio 79,65 punktów, opanowując poprawnie umiejętności praktyczne średnio na 80%. (Tabela 4). Wynik 75 punktów, stanowiący próg zaliczenia na poziomie co najmniej 75% ze 100 punktów możliwych do uzyskania przekroczyło 3 334 czyli 83,94% 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 - Propozycja menu wraz z kalkulacją na jedną osobę,
- IV - Propozycja ustawienia stołów w salonie wraz ze sposobem usadzenia gości przy stole,
- V - Wykaz bielizny stołowej niezbędnej do nakrycia stołu, wykaz ilości naczyń i sztuców niezbędnych do konsumpcji potraw zgodnie z menu,
- VI - Propozycja pierwszego nakrycia dla jednej osoby zgodnie z menu,
- VII - Wstępna kalkulacja finansowa dla zamawiającego oraz propozycja umowy wstępnej,
- VIII - Praca egzaminacyjna jako całość.



Wykres 5. Średnia łatwość poszczególnych elementów pracy egzaminacyjnej dla zawodu technik organizacji usług gastronomicznych

Podsumowanie

Analizując wyniki egzaminu można stwierdzić, że absolwenci szkół kształcących w zawodzie technik organizacji usług gastronomicznych mają duże trudności ze sporządzeniem wstępnej kalkulacji finansowej dla zamawiającego oraz propozycji umowy wstępnej.

W załączeniu przykłady prac egzaminacyjnych oraz ich fragmentów wraz z komentarzem