

I.1.1. Technik technologii żywności 321[09]

Do egzaminu zostało zgłoszonych: 2 713

Przystąpiło łącznie: 2 566

ETAP PISEMNY	
przystąpiło:	zdało:
2 501	2 269 (90,7%)

ETAP PRAKTYCZNY	
przystąpiło:	zdało:
2 523	1 771 (70,2%)

DYPLOM POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE
otrzymało: 1 671 (68,0%)

Tabela 1. Wyniki egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe dla zawodu technik technologii żywności

Tabela 2 przedstawia wyniki egzaminu zawodowego dla zawodu technik technologii żywności z podziałem na typy szkół:

Typ szkoły	ETAP PISEMNY		ETAP PRAKTYCZNY		DYPLOM
	przystąpiło	zdało	przystąpiło	zdało	otrzymało
Technikum	2 141	1 965 (91,8%)	2 129	1 519 (71,3%)	1 458 (69,3%)
Szkoła Policealna	74	64 (86,5%)	74	50 (67,6%)	47 (64,4%)
Technikum Uzupełniające	91	69 (75,8 %)	89	35 (39,3%)	32 (36%)

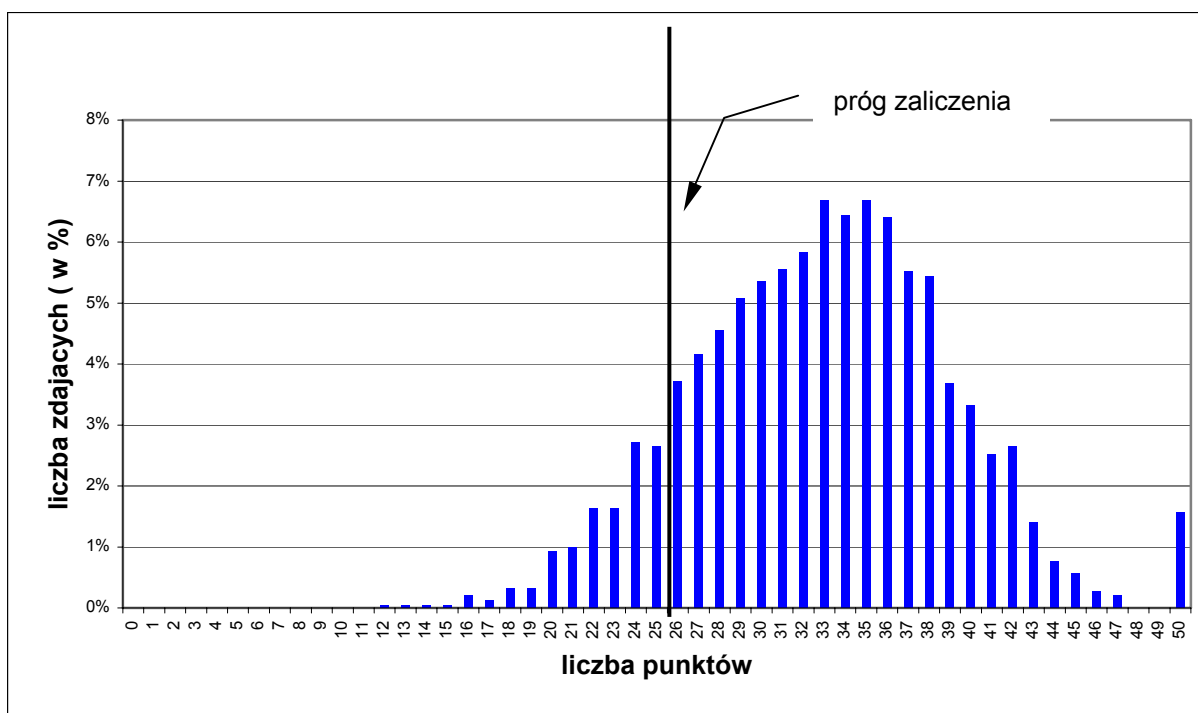
Tabela 2. Wyniki egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe dla zawodu technik technologii żywności podziałem na typy szkół

Do egzaminu przystąpiło 7 absolwentów niesłyszących, co stanowi 0,27 % wszystkich zdających egzamin w tym zawodzie.

CZĘŚĆ I ETAPU PISEMNEGO

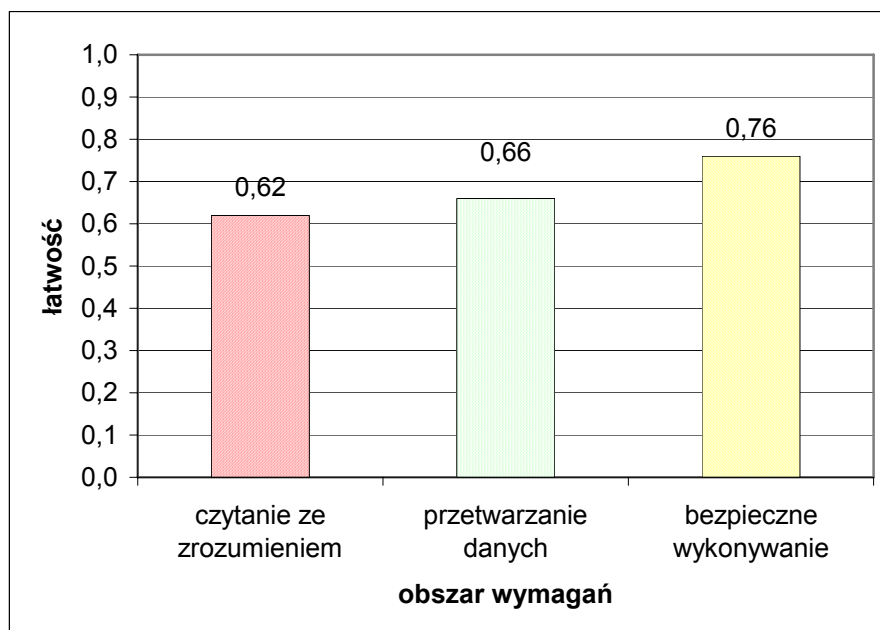
	Liczba zdających	Średnia łatwość zadań w teście	Średni wynik	Mediana	Modalna	Najwyższy wynik	Najniższy wynik	Rozstęp	Odchylenie standardowe
kraj	2 501	0,66	32,91	33	33	50	12	38	6,14

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



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

Absolwent zdający egzamin uzyskał przeciętny wynik 32,91 punktów, rozwiązując poprawnie średnio 66% 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 2 275 czyli 90,96% zdających.



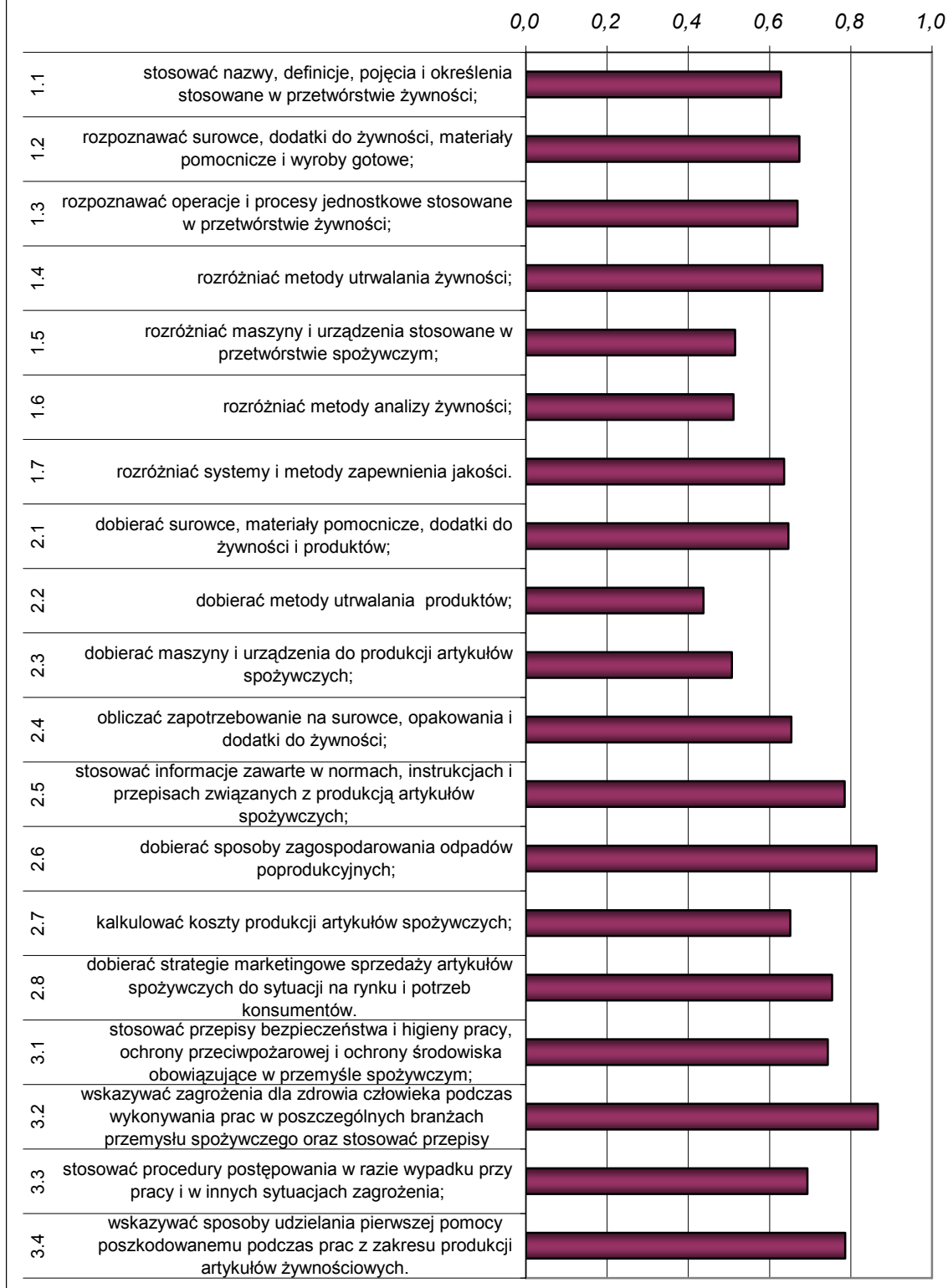
Wykres 2. Średnia łatwość zadań w obszarach części I etapu pisemnego dla zawodu technik technologii żywności

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 czytania ze zrozumieniem oraz przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych.

Do sprawdzenia poziomu opanowania wiadomości i umiejętności przez zdających w części I etapu pisemnego egzaminu zawodowego w zawodzie technik technologii żywności, zastosowano test z 50 zadaniami wielokrotnego wyboru, odpowiednio w obszarach: czytanie ze zrozumieniem – 22 zadania, przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych – 20 zadań, bezpieczne wykonywanie zadań zawodowych – 8 zadań.

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

**Łatwości zadań w poszczególnych umiejętnościach standardu
wymagań egzaminacyjnych
technik technologii żywności**



Wykres 3. Średnia łatwość umiejętności sprawdzanych w części I etapu pisemnego dla zawodu technik technologii żywności

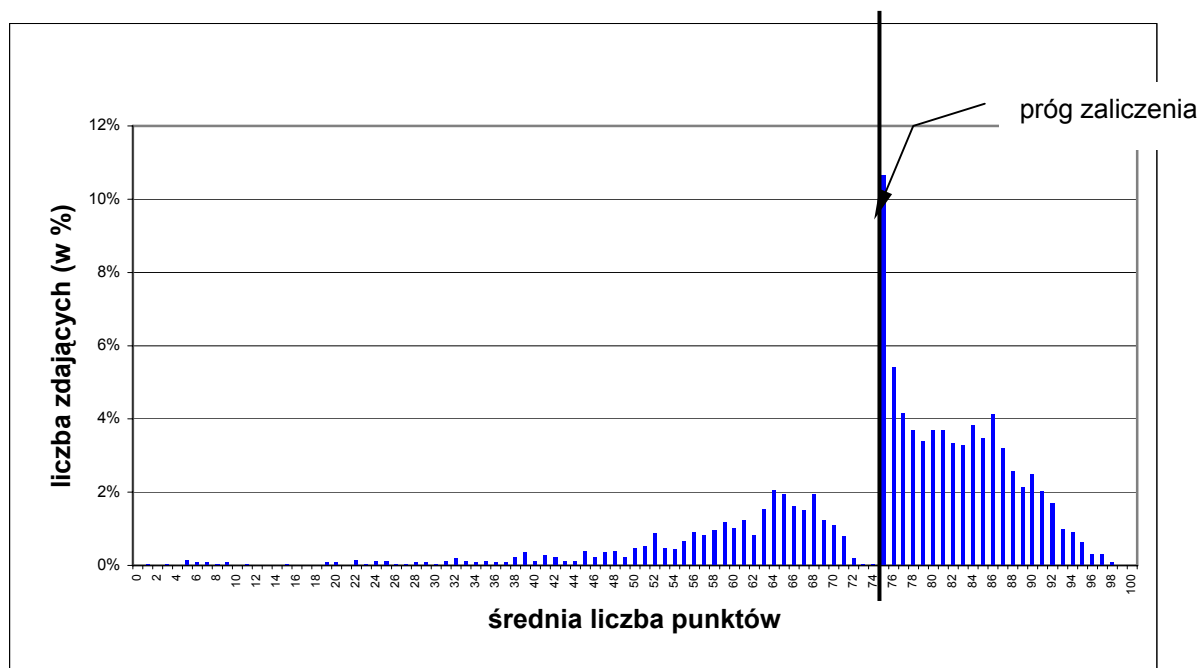
ETAP PRAKTYCZNY

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

Opracowanie projektu realizacji wskazanych prac z zakresu produkcji artykułów żywnościowych, w określonych warunkach organizacyjnych i technicznych, na podstawie dokumentacji technicznej, technologicznej, laboratoryjnej oraz systemów i procedur zapewnienia jakości.

	Liczba zdających	Średnia łatwość zadań w teście	Średni wynik	Mediana	Modalna	Najwyższy wynik	Najniższy wynik	Rozstęp	Odczylenie standardowe
kraj	2 523	0,76	74,87	77	75	98	1	97	14,16

Tabela 4. Podstawowe dane statystyczne wyników egzaminu etapu praktycznego



Wykres 4. Rozkład wyników etapu praktycznego dla zawodu technik technologii żywności w skali kraju

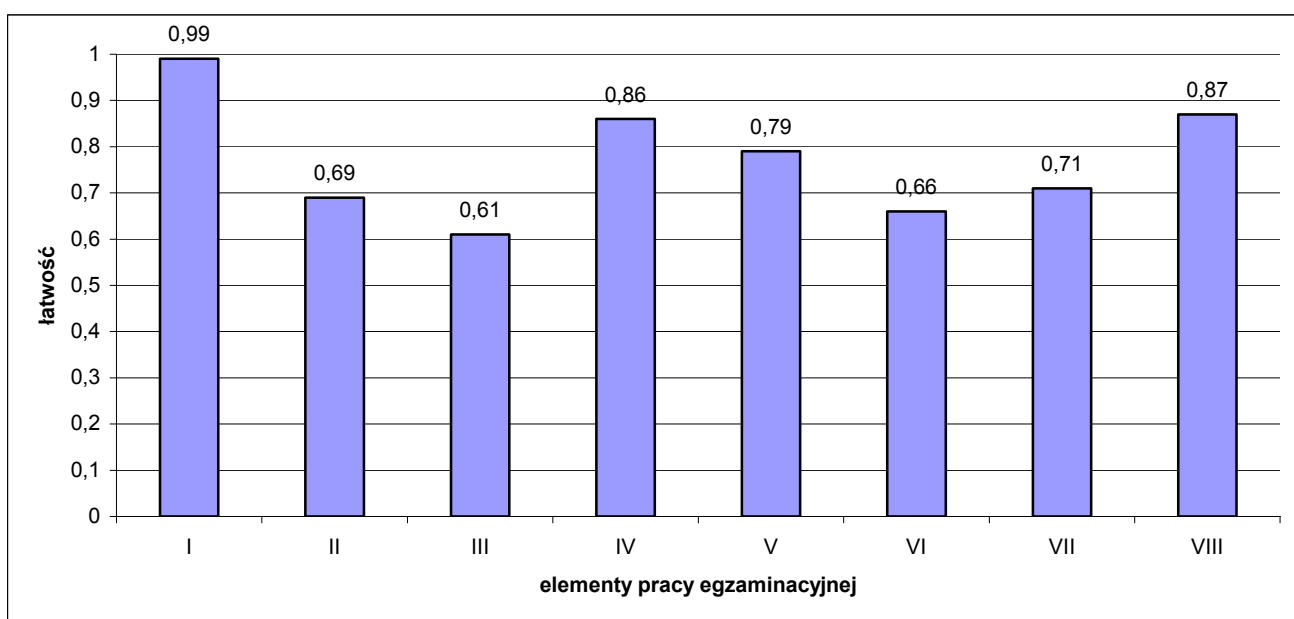
Przeciętny absolwent, który przystąpił do etapu praktycznego egzaminu uzyskał średnio 74,87 punktów, opanowując poprawnie umiejętności praktyczne średnio na 76% (Tabela 4). Wynik 75 punktów, stanowiący próg zaliczenia na poziomie co najmniej 75% ze 100 punktów możliwych do uzyskania przekroczyło 1 771 czyli 70,19% zdających (Tabela 1).

Wiadomości i umiejętności w etapie praktycznym sprawdzano 8 elementów pracy egzaminacyjnej, które stanowiły zawartość projektu realizacji prac. Prace egzaminacyjne

sprawdzone i oceniane były przez zewnętrznych egzaminatorów zgodnie z ustalonymi kryteriami oceniania.

W pracy egzaminacyjnej podlegały ocenie:

- I - Tytuł pracy egzaminacyjnej,
- II - Założenia,
- III - Wykaz surowców, materiałów i opakowań,
- IV - Wykaz maszyn i urządzeń,
- V - Wykaz miejsc i metod kontroli parametrów produkcji,
- VI - Wykaz badań dotyczących oceny masła,
- VII - Schemat blokowy produkcji masła,
- VIII - Praca egzaminacyjna jako całość .



Wykres 5. Średnia łatwość poszczególnych elementów pracy egzaminacyjnej dla zawodu technik technologii żywności

Podsumowanie

Analizując wyniki egzaminu można stwierdzić, że absolwenci szkół kształcących w zawodzie technik technologii żywności mają największe trudności ze sporządzeniem wykazu surowców, materiałów i opakowań oraz wykazu badań dotyczących oceny masła.

W załączeniu zadanie praktyczne wraz z przykładami rozwiązań przez zdających.