

**OKRĘGOWA KOMISJA EGZAMINACYJNA
W ŁODZI**



**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY
KWALIFIKACJE ZAWODOWE**

**SPRAWOZDANIE
2004**

Łódź, 30 sierpnia 2004 roku

**Dyrektorzy
szkół i placówek
prowadzących kształcenie zawodowe
w województwie łódzkim
i świętokrzyskim**

Szanowni Państwo,

w roku szkolnym 2003/2004 po raz pierwszy odbyły się egzaminy potwierdzające kwalifikacje zawodowe wprowadzone wraz z reformą systemu oświaty. Egzaminy te zdawali absolwenci szkół zawodowych o dwuletnim cyklu kształcenia w dwóch etapach: pisemnym i praktycznym.

Należy podkreślić, że stanowiły one bardzo duże wyzwanie dla uczniów i nauczycieli jak ale także dla wszystkich osób odpowiedzialnych za ich przygotowanie i przeprowadzenie.

W sprawozdaniu, które Państwu przekazujemy znajdują się informacje na temat wyników egzaminu oraz jego organizacji. Wierzymy, że będą one miały znaczący wpływ na podniesienie jakości procesu kształcenia w Państwa szkołach i placówkach, zaś doświadczenia wyniesione z organizacji tego egzaminu pozwolą na doskonalenie jego przebiegu w następnych latach.

Dziękując Państwu za wysiłek włożony w przygotowanie i przeprowadzenie tegorocznego egzaminu życzę wielu sukcesów w rozpoczynającym się roku szkolnym 2004/2005.

*Dyrektor Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej
w Łodzi*

Wiesława Zewald

SPIS TREŚCI

1. ZAŁOŻENIA I CELE EGZAMINU.....	3
2. UCZNIOWIE PRZYSTĘPUJĄCY DO EGZAMINU.....	4
3. ORGANIZACJA I PRZEBIEG EGZAMINU, PROCEDURY.....	6
4. OPIS PRZYKŁADOWEGO ARKUSZA EGZAMINACYJNEGO:	
• DO CZĘŚCI PISEMNEJ.....	15
• DO CZĘŚCI PRAKTYCZNEJ.....	17
5. WYNIK EGZAMINU.....	20
6. ANALIZA ILOŚCIOWA WYNIKÓW.....	20
7. ANALIZA ANKIET OBSERWATORÓW.....	26
8. WNIOSKI DOTYCZĄCE PRZEBIEGU EGZAMINU W ZAWODZIE KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII.....	29

1. ZAŁOŻENIA I CELE EGZAMINU

Egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe został przeprowadzony po raz pierwszy w Polsce jako egzamin zewnętrzny wg standardów wymagań ustalonych rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu, z dnia 3 lutego 2003 r. i stanowiących oddzielny załącznik do tego rozporządzenia (Dz. U. Nr 49, poz. 411 z dnia 24 marca 2003 r.).

Celem egzaminu było potwierdzenie wiadomości i umiejętności zdobytych podczas cyklu kształcenia w zasadniczej szkole zawodowej oraz dostarczenie potencjalnym pracodawcom informacji o zdobytych przez absolwentów kwalifikacjach.

Wynik egzaminu jest także dla organów prowadzących i organu nadzoru pedagogicznego informacją o jakości kształcenia w konkretnych szkołach i placówkach kształcenia praktycznego.

Zewnętrzny egzamin zawodowy w założeniu będzie uznawany w krajach Unii Europejskiej ze względu na przejrzystość i obiektywizm, a przede wszystkim porównywalność wynikającą z oparcia go o jednolite standardy wymagań egzaminacyjnych.

Egzamin składał się z dwóch etapów: pisemnego i praktycznego.

Etap pisemny egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe składa się z dwóch części zawierających łącznie 70 zadań zamkniętych wyboru wielokrotnego. Zdający wybiera prawidłową lub najlepszą odpowiedź spośród czterech propozycji i zaznacza odpowiedź we właściwym miejscu na karcie odpowiedzi.

Zadania egzaminacyjne etapu pisemnego egzaminu sprawdzają:

- **w I części** (50 zadań) – zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w danym zawodzie zawartych w trzech obszarach wymagań:

1. czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisu, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznej i technologicznej,
2. przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych,
3. bezpieczne wykonywanie zadań zawodowych zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska;

- **w części II** (20 zadań) – zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą zawartych w dwóch obszarach:

1. czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisu, instrukcji, tabeli, wykresu,
2. przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych,

Szczegółowe wiadomości i umiejętności sprawdzane przez test w każdym z wyżej wymienionych obszarów opisane są w standardach wymagań egzaminacyjnych dla poszczególnych zawodów.

Etap pisemny egzaminu zawodowego trwa **120 minut**. Dla zdających z dysfunkcjami czas trwania może być przedłużony, nie więcej jednak niż o 30 minut. Rozpoczyna się z chwilą przekazania zdającym arkuszy egzaminacyjnych i kart odpowiedzi. Zdający nie podpisują kart odpowiedzi imieniem i nazwiskiem, ale wpisują swój PESEL. Za poprawne rozwiązanie zdający może otrzymać:

- w części I - 50 punktów
- w części II - 20 punktów

Etap praktyczny obejmował praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie wynikające z konkretnego tematu ujętego w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu.

Wiadomości i umiejętności w standardzie egzaminacyjnym zostały podzielone na następujące obszary:

- planowanie,
- organizowanie,
- wykonanie,
- prezentacja.

Czas trwania tej części egzaminu wynosił 180 do 240 minut, zależnie od zawodu.

2. UCZNIOWIE PRZYSTĘPUJĄCY DO EGZAMINU

Na terenie OKE w Łodzi do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w 8 zawodach przystąpiło 1103 uczniów (szczegółowy wykaz zawiera tabela).

Kod zawodu	Nazwa zawodu	Przystąpiło
512[05]	kucharz małej gastronomii	463
522[01]	sprzedawca	503
611[01]	ogrodnik	35
712[01]	betoniarz-zbrojarz	1
713[05]	posadzkarz	73

714[01]	malarz-tapeciarz	19
714[03]	lakiernik	4
721[01]	blacharz	5
Razem:		1103

W grupie tej znajdowało się 127 absolwentów o specjalnych potrzebach edukacyjnych.

Kod zawodu	Nazwa zawodu	Liczba uczniów		% uczniów o specjalnych potrzebach edukacyjnych
		ogółem	o specjalnych potrzebach edukacyjnych	
512[05]	Kucharz małej gastronomii	463	88	19
522[01]	Sprzedawca	503	6	0,01
611[01]	Ogrodnik	35	10	28,57
714[01]	Malarz-tapeciarz	19	18	94,74
713[05]	Posadzkarz	73	0	0
721[01]	Blacharz	5	5	100
714[03]	Lakiernik	4	0	0
712[01]	Betoniarz-zbrojarz	1	0	0

Uczniowie o specjalnych potrzebach edukacyjnych korzystali z wydłużonego czasu trwania egzaminu w części pisemnej.

Absolwenci zdający egzamin potwierdzający kwalifikacje odbywali praktyczną naukę zawodu w warsztatach szkolnych, w centrach kształcenia praktycznego i u pracodawców jako pracownicy młodociani (zestawienie w tabeli). Nauka teoretycznych przedmiotów zawodowych odbywała się w macierzystej szkole.

Kod zawodu	Nazwa zawodu	Liczba uczniów			
		ogółem	w CKP	w warsztatach	u pracodawcy
512[05]	Kucharz małej gastronomii	463	0	405	58
522[01]	Sprzedawca	503	0	52	451
611[01]	Ogrodnik	35	0	9	26
714[01]	Malarz-tapeciarz	19	0	19	0
713[05]	Posadzkarz	73	9	59	5
721[01]	Błacharz	5	0	5	0
714[03]	Lakiernik	4	0	0	4
712[01]	Betoniarz-zbrojarz	1	0	0	1

3. ORGANIZACJA I PRZEBIEG EGZAMINU

- Zgodnie z rozporządzeniem MENiS z dnia 21 marca 2001 r. w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania egzaminów i sprawdzianów w szkołach publicznych (rozdział 6), egzamin nie jest obowiązkowy.
- Zgodnie z procedurami dyrektorzy szkół zgłaszali listy uczniów (absolwentów) deklarujących chęć przystąpienia do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe. Ostatecznie zgłoszono 1152 absolwentów z 55 szkół w 8 zawodach.

kod zawodu	nazwa zawodu	Liczba uczniów
512[05]	kucharz małej gastronomii	477
522[01]	sprzedawca	524
611[01]	ogrodnik	36
712[01]	betoniarz-zbrojarz	1
713[05]	posadzkarz	85
714[01]	malarz-tapeciarz	19
714[03]	lakiernik	4
721[01]	blacharz	6
	RAZEM ZGŁOSZONYCH:	1152
	Liczba szkół zgłaszających uczniów	55

- Duża grupa tegorocznych absolwentów szkół zawodowych, naukę zawodu odbywała w zakładach rzemieślniczych i nie przystąpiła do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe przeprowadzanego przez OKE w Łodzi, a zdawało egzamin czeladniczy przed komisjami Izby Rzemieślniczej.
- Szkoły i placówki, w zależności od warunków, zgłaszały gotowość zorganizowania etapu pisemnego, praktycznego lub obu etapów egzaminu. Opracowano protokół weryfikacji placówek i wytypowano ekspertów OKE uczestniczących w weryfikacji. Do udziału w procedurach weryfikacji zostali zaproszeni przedstawiciele organów prowadzących i organów nadzoru pedagogicznego z województwa łódzkiego i świętokrzyskiego. Na podstawie sporządzonych protokółów weryfikacji placówek udzielono upoważnień do przeprowadzenia egzaminu zewnętrznego (patrz tabela).

Etap pisemny egzaminu odbył się zgodnie z decyzją dyrektora CKE w dniu 22.06.2004 r.

Województwo łódzkie

L.p.	Placówka	Adres
1.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 4	97-400 Bełchatów ul. Czapliniecka 98
2.	Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy – Zasadnicza Szkoła Zawodowa Specjalna	97-400 Bełchatów ul. Targowa 20
3.	Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy	97-400 Bełchatów ul. Łękawa 6
4.	ZSZ nr 5 w SOS-W Nr 1 w Kutnie	99-300 Kutno ul. Przemysłowa 6
5.	Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 im. Dr A. Troczewskiego	99-300 Kutno ul. Kościuszki 11
6.	ZSZ w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 w Łasku	98-100 Łask ul. Warszawska 13

7.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 1 Zasadnicza Szkoła Zawodowa	Łask ul. 9-go Maja 28
8.	Zespół Szkół Rolniczych im. Władysława Grabskiego	98-160 Sędziejowice ul. Kolonia 10
9.	ZSZ w Widawie	98-100 Widawa ul. Wieluńska 17
10.	Zespół Szkół Zawodowych Nr 1	99-100 Łęczyca ul. Ozorkowskie Przedmieście 2
11.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 3	Łowicz ul. Powstańców 1863 r. nr 12 d
12.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 1	99-400 Łowicz ul. Blich 10
13.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 1	95-040 Koluszki ul. Wigury 2
14.	Samorządowa ZSZ w Zesp. Szkół Samorządowych Nr 1 w Opocznie	26-300 Opoczno ul. Curie-Skłodowskiej 5
15.	ZSZ Niepubliczna ZDZ w Łodzi z siedz. w Opocznie	26-300 Opoczno ul. Piotrkowska 9a
16.	ZSZ w Zesp. Szkół Nr 1	95-200 Pabianice ul. Piotra Skargi 21
17.	ZSZ w Zespole Szkół w Działoszynie	98-355 Działoszyn ul. Grota Roweckiego 5
18.	ZSZ w Zespole Szkół w Pajęcznie	98-330 Pajęczno ul. Sienkiewicza 5
19.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych	99-200 Poddębice ul. Polna 13/15
20.	ZSZ nr 5 w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2	97-500 Radomsko ul. Bugaj 4a
21.	Zespół Szkół Ekonomicznych	97-500 Radomsko ul. Sucharskiego 49

22.	Zespół Szkół – Centrum Edukacji Zawodowej i Ustawicznej	96-200 Rawa Mazowiecka ul. Zwolińskiego 46
23.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2	98-200 Sieradz ul. Zamkowa 15
24.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 1	98-200 Sieradz ul. Piłsudskiego 5
25.	ZSZ w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Złoczewie	98-270 Złoczew ul. Szeroka 1/7
26.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2	97-200 Tomaszów Maz. ul. Św. Antoniego 57/61
27.	Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy	Tomaszów Mazowiecki ul. Majowa 1/13
28.	ZSZ Nr 4 przy Zespole Ponadgimnazjalnych Szkół Zawodowych i Ogólnokształcących w Tomaszowie Mazowieckim	97-200 Tomaszów Mazowiecki ul. Farbiarska 20
29.	Zespół Szkół Nr 1	98-300 Wieluń ul. Wojska Polskiego 32
30.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica	98-400 Wieruszów ul. Szkolna 1/3
31.	ZSZ Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Łodzi z siedzibą w Zduńskiej Woli	98-220 Zduńska Wola ul. KEN 3/5
32.	Zespół Szkół Zawodowych Nr 1 w Zduńskiej Woli	Zduńska Wola ul. Żeromskiego 10
33.	Zespół Szkół Nr 1	95-100 Zgierz ul. Długa 89/91
34.	ZSZ w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 21	91-022 Łódź ul. Żubardzka 2

35.	ZSZ Nr 4 w III Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym w Łodzi	91-008 Łódź ul. Drewnowska 151
36.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 4	90-357 Łódź ul. Sienkiewicza 88
37.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 4	97-300 Piotrków Trybunalski ul. Sienkiewicza 10/12
38.	Zespół Szkół Zawodowych Nr 3 im. W. Rzymowskiego	96-100 Skierniewice ul. Działkowa 10

Województwo świętokrzyskie

L.p.	Placówka	Adres
1.	Zespół Szkół Technicznych i Ogólnokształcących	Busko – Zdrój ul. Bohaterów Warszawy 120
2.	ZSZ w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 w Końskich	26-200 Końskie, ul. Warszawska 53
3.	Zasadnicza Szkoła Wielozawodowa w Zespole Szkół Nr 1 w Opatowie	27-500 Opatów ul. Słowackiego 56
4.	Zespół Szkół w Ożarowie	27-530 Ożarów Os. Wzgórze 56
5.	ZSZ Nr 1 w Zespole Szkół Nr 1 w Ostrowcu Św.	27-400 Ostrowiec Świętokrzyski, ul. Osiedle Słoneczne 33
6.	Zespół Szkół Spożywczych im. Komisji Edukacji Narodowej	27-600 Sandomierz ul. Wojska Polskiego 22
7.	Zespół Szkół Technicznych i Ogólnokształcących	Sandomierz ul. Słowackiego 37
8.	ZSZ Nr 1 w Zespole Szkół Budowlanych w Skarżysku-Kamiennej	26-110 Skarżysko-Kamienna ul. Rejowska 99

9.	ZSZ Nr 1 w Zespole Szkół Zawodowych nr 3 w Starachowicach	27-200 Starachowice ul. Szkolna 10
10.	ZSZ Specjalna w Zespole Szkół Specjalnych w Starachowicach	27-200 Starachowice ul. Staszica 16
11.	ZSZ w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Osieku	28-221 Osiek ul. Wolności 24A
12.	Zespół Szkół Ekonomicznych	28-200 Staszów ul. Szkolna 11
13.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 3	29-100 Włoszczowa ul. Wiśniowa 3
14.	ZSZ nr 6 przy Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 1 w Kielcach	25-734 Kielce ul. Jagiellońska 90
15.	Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego	25-355 Kielce ul. Zagórska 14
16.	Niepubliczna Zasadnicza Szkoła Zawodowa	25-661 Kielce ul. Helenówek 4
17.	ZSZ w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2	28-300 Jędrzejów ul. Okrzei 63

Etap praktyczny odbył się w 28 placówkach w dniach 25.06. – 07.07.2004 r. Szczegółowe terminy oraz ilości uczniów w poszczególnych ośrodkach egzaminowania przedstawia tabela.

L.p.	Placówka	Adres	Zawód	Termin egzaminu
1.	Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego	25-355 Kielce ul. Zagórska 14	*kmg - 30	28.06 - 02.07
2.	Centrum Kształcenia Praktycznego	26-110 Skarżysko-Kamienna, ul. 1000-lecia 20	posadzkarz - 48	28.06 - 01.07
3.	Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego	26-700 Sandomierz ul. Mokozyńska 1	ogrodnik - 3	28.06

4.	Zespół Szkół Technicznych i Ogólnokształcących	26-700 Sandomierz ul. Słowackiego 37	malarz - tapeciarz - 9	28.06
5.	Centrum Kształcenia Praktycznego	27-200 Starachowice ul. Rogowskiego 14	sprzedawca - 48	28.06 - 01.07
6.	Zakład Doskonalenia Zawodowego Centrum Kształcenia Zawodowego	27-200 Starachowice ul. Wojska Polskiego 15	*kmg - 44	28.06 - 07.07
7.	Zespół Szkół Spożywczych im. Komisji Edukacji Narodowej	27-600 Sandomierz ul. Wojska Polskiego 22	*kmg - 38	28.06 - 06.07
8.	Zespół Szkół Technicznych i Ogólnokształcących	28-100 Busko – Zdrój ul. Bohaterów Warszawy 120	posadzkarz - 39	28.06 - 05.07
9.	Centrum Kształcenia Praktycznego	28-300 Jędrzejów ul. Okrzei 63	sprzedawca - 74	28.06 - 06.07
10.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 4	90-357 Łódź ul. Sienkiewicza 88	*kmg - 100	25.06 - 05.07
11.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 20	91-212 Łódź ul. Warecka 41	blacharz - 7	28.06
12.	Centrum Kształcenia Ustawicznego	93-586 Łódź ul. Różyckiego 5	sprzedawca - 87	28.06 - 07.07
13.	Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy	96-200 Rawa Mazowiecka ul. Przemysłowa 2	*kmg - 9	28.06. - 29.06.
14.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2	97-200 Tomaszów Maz. ul. Św. Antoniego 57/61	*kmg - 79	28.06. - 06.07
15.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2	97-200 Tomaszów Maz. ul. Św. Antoniego 57/61	sprzedawca - 108	25.06 - 07.07
16.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 3	97-200 Tomaszów Maz. ul. Legionów 47	lakiernik - 5	28.06
17.	Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy	97-200 Tomaszów Maz. ul. Majowa 1/13	*kmg - 47	28.06 - 07.07
	Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy	97-200 Tomaszów Maz. ul. Majowa 1/13	malarz - tapeciarz - 15	28.06 - 29.06
18.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 4	97-400 Bełchatów ul. Czapliniecka 98	*kmg - 52	25.06 - 07.07 obie zmiany

19.	Zespół Szkół Ekonomicznych	97-500 Radomsko ul. Sucharskiego 49	sprzedawca - 89	28.06 - 07.07
20.	Zespół Szkół Rolniczych im. Władysława Grabskiego	98-160 Sędziejowice ul. Kolonia 10	*kmg - 23	28.06 - 01.07
21.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2	98-200 Sieradz ul. Zamkowa 15	sprzedawca - 42	28.06. - 01.07
22.	Centrum Kształcenia Ustawicznego w Sieradzu	98-200 Sieradz ul. Mickiewicza 4	sprzedawca - 79	28.06 - 06.07
23.	Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego Wojśławice	98-220 Zduńska Wola	ogrodnik - 40	28.06 - 30.06
24.	Zespół Szkół Nr 1	98-300 Wieluń ul. Wojska Polskiego 32	*kmg - 37	28.06 - 06.07
25.	Zespół Szkół Budowlanych	98-300 Wieluń ul. POW 14	betoniarz - zbrojarz - 4	28.06
26.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych	99-200 Poddębice ul. Polna 13/15	sprzedawca - 29	28.06 - 30.06
27.	Zakład Doskonalenia Zawodowego w Warszawie Centrum Kształcenia w Kutnie	99-300 Kutno ul. Jagiełły 2	sprzedawca - 40	28.06 - 01.07
28.	Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 im. Dr A. Troczewskiego	99-300 Kutno, ul. Kościuszki 11	*kmg - 30	28.06 - 02.07
29.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 3	99-400 Łowicz ul. Powstańców 1863 r. nr 12 d	*kmg - 26	28.06 - 02.07

*kmg – kucharz małej gastronomii

W części praktycznej egzaminu uczestniczyli obserwatorzy wytypowani spośród uczestników szkoleń egzaminatorów, którzy zakończyli część teoretyczną szkolenia oraz pracownicy łódzkiego i świętokrzyskiego Kuratorium Oświaty i OKE w Łodzi.

Egzamin praktyczny przeprowadzili przeszkoleni egzaminatorzy wpisani do ewidencji egzaminatorów OKE w Łodzi wg wykazu dla poszczególnych zawodów.

Część egzaminatorów była przeszkolona w CKE w Warszawie na szkoleniu ogólnopolskim. Dla zawodów blacharz i lakiernik (część praktyczna) szkolenie przeprowadzono w OKE w Krakowie. W OKE w Łodzi przeprowadzono szkolenie ogólnopolskie dla zawodu betoniarz-zbrojarz.

Zastosowano zasadę pełnej niezależności oceny punktowej z egzaminu, ponieważ egzaminatorzy zostali przypisani do placówek, w których nie uczyli. Informacja o miejscu i terminach egzaminu została zamieszczona na stronie internetowej OKE w Łodzi.

Dyrektorzy ośrodków egzaminacyjnych dysponowali szczegółowymi informacjami w tym zakresie.

Zostały zorganizowane cztery spotkania szkoleniowe dla dyrektorów ośrodków egzaminacyjnych, na których szczegółowo omówiono procedury przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje i przekazano komplet materiałów, łącznie z wzorami wszystkich druków egzaminacyjnych.

Zbieranie dokumentów z części pisemnej egzaminu odbywało się w wyznaczonych ośrodkach redystrybucji – przewodniczący ośrodków egzaminacyjnych do etapu pisemnego egzaminu dostarczali wymagane dokumenty w dniu egzaminu (22.06.04). Odbioru i sprawdzenia kompletności przekazywanych dokumentów dokonywali wyznaczeni pracownicy OKE.

Zbieranie dokumentów z części praktycznej egzaminu odbywało się w 2 ośrodkach (siedzibach OKE w Łodzi i Kielcach) – przewodniczący ośrodków egzaminacyjnych do etapu praktycznego egzaminu dostarczali wymagane dokumenty w dniu zakończenia egzaminów w ich ośrodku lub najpóźniej w dniu następnym.

Odbioru i sprawdzenia kompletności przekazywanych dokumentów dokonywali wyznaczeni pracownicy OKE.

4. OPIS PRZYKŁADOWEGO ARKUSZA EGZAMINACYJNEGO:

CZĘŚĆ PISEMNA

Zawód: kucharz małej gastronomii 512[05]

W etapie pisemnym egzaminu uczniowie otrzymali do rozwiązania wersję X lub Z arkusza egzaminacyjnego. Były to wersje równoległe różniące się kolejnością dystraktorów w poszczególnych zadaniach. Obowiązywał ten sam plan obu wersji testu standardowego i testu dla absolwentów o specjalnych potrzebach edukacyjnych. tzn., że w poszczególnych obszarach występował taki sam procent zadań egzaminacyjnych.

W części I w obszarze **czytanie ze zrozumieniem informacji** przedstawionych w różnych formach sprawdzano następujące umiejętności i wiadomości:

- stosowania nazw, pojęć i określeń właściwych dla gastronomii,
- klasyfikowania podstawowych surowców, półproduktów i gotowych wyrobów w zależności od pochodzenia i wartości odżywczej,
- rozróżniania surowców i półproduktów stosowanych do produkcji wyrobów małej gastronomii,
- wskazywania warunków przechowywania surowców i półproduktów oraz gotowych potraw małej gastronomii,
- określania wartości odżywczej podstawowych surowców i półproduktów stosowanych w małej gastronomii oraz ich wpływu na zdrowie człowieka,
- rozpoznawania zmian w surowcach i półproduktach stosowanych w małej gastronomii zachodzących podczas obróbki wstępnej, cieplnej oraz przechowywania,
- rozróżniania technik sporządzania potraw małej gastronomii,
- rozpoznawania narzędzi, naczyń, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej,
- identyfikowania i wykorzystywania informacji zawartych na opakowaniach produktów spożywczych stosowanych w małej gastronomii.

W obszarze **przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych** sprawdzano następujące umiejętności i wiadomości:

- określania kolejności czynności w procesie produkcji wyrobów małej gastronomii,
- dobierania surowców i półproduktów do produkcji wyrobów małej gastronomii,
- obliczania ilości surowców i półproduktów potrzebnych do sporządzenia określonej ilości wyrobów małej gastronomii,
- przeprowadzania kalkulacji cenowej potraw małej gastronomii,

- przewidywania czasu potrzebnego do sporządzania określonej ilości wyrobów małej gastronomii,
- dobierania narzędzi i naczyń, maszyn i urządzeń do wykonywanych operacji technologicznych i planowanej produkcji oraz ekspedycji wyrobów małej gastronomii,
- wskazywania sposobów zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w półproduktach i wyrobach gotowych małej gastronomii w procesie technologicznym i przechowywania,
- obliczania wartości energetycznej potraw małej gastronomii,
- zestawiania potraw małej gastronomii i dodatków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
- dobierania surowców i technik wykonywania potraw małej gastronomii w zależności od rodzaju diety.

W obszarze **bezpieczne wykonywanie zadań** sprawdzano następujące umiejętności i wiadomości:

- stosowania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej obowiązujących w gastronomii,
- dobierania środków ochrony indywidualnej stosowanych do prac w produkcji wyrobów małej gastronomii,
- wskazywania zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz środowiska naturalnego występujących w procesie produkcji wyrobów małej gastronomii,
- wskazywania sposobów udzielania pomocy przedlekarskiej poszkodowanemu w wypadku na stanowiskach związanych z produkcją wyrobów małej gastronomii,
- określania znaczenia higieny i kontroli jakości w produkcji wyrobów małej gastronomii,
- wskazywania skutków niezgodnego z normą przechowywania surowców i półproduktów dla małej gastronomii oraz gotowych potraw,
- wskazywania skutków niezgodnego z normą wykorzystywania surowców i półproduktów niepewnej jakości do produkcji wyrobów małej gastronomii.

W części II w obszarze **czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów** sprawdzano następujące umiejętności i wiadomości:

- rozróżniania podstawowych pojęć i terminów z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej,
- rozróżniania dokumentów związanych z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,
- identyfikowania i analizowania informacji dotyczących wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.

W obszarze **przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych** sprawdzano następujące umiejętności i wiadomości:

- analizowania informacji związanych z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem działalności gospodarczej,
- sporządzania dokumentów związanych z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,
- rozróżniania skutków wynikających z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

Zawód: kucharz małej gastronomii 512[05]

Etap praktyczny egzaminu obejmował praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte jednym tematem – przygotowanie wskazanych potraw małej gastronomii z określonych surowców i półproduktów.

Zadania egzaminacyjne 1A,1B.1C,1D, 1E, 1F, 1G i 1H przeznaczone były dla zdających w kolejnych dniach egzaminu. Maksymalna ilość punktów możliwa do uzyskania wynosiła 32 punkty. Na wykonanie zadania egzaminacyjnego przewidziano 180 minut. Czas ten może być wydłużony dla uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi.

Każde zadanie egzaminacyjne sprawdza umiejętności opisane w następujących obszarach standardu wymagań egzaminacyjnych:

1. planowanie czynności związanych z wykonaniem zadania
2. organizowanie stanowiska pracy
3. wykonanie zadania egzaminacyjnego z zachowaniem przepisów bhp i ochrony ppoż.
4. prezentowanie efektu wykonanego zadania.

Zadania egzaminacyjne polegały na wykonaniu w każdym dniu egzaminu innego zestawu obiadowego składającego się z dania zasadniczego i surówki. Zdający wykonywali po 3

porcje potrawy z ciasta zarabianego na stolnicy lub w naczyniu, gotowanej lub smażonej oraz surówkę. Przykładowe zadania egzaminacyjne to:

- pierogi z różnymi rodzajami nadzień słodkich lub słonych np. z serem, z kapustą i grzybami, z mięsem, z kaszą i białym serem 1C, 1D, 1E, 1H,
- naleśniki z różnymi rodzajami farszów 1A, 1B, 1F,
- pierogi leniwe ziemniaczane 1G.

Przykładowe surówki do wykonania to:

- z selera,
- z czerwonej kapusty,
- z włoskiej kapusty,
- z pora,
- z marchwi,
- owocowa.

Dla każdego zadania każdy obszar obejmował taką samą liczbę czynności punktowanych 0–1.

OBSZAR	ILOŚĆ PUNKTÓW
1.	4
2.	4
3.	22
4.	2

W obszarze **planowanie czynności związanych z wykonaniem zadania** sprawdzano następujące umiejętności:

- sporządzania planu działania,
- sporządzania wykazu niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno pomiarowego niezbędnych narzędzi,
- wykonania niezbędnych obliczeń, rysunków lub szkiców pomocniczych.

W obszarze **organizowanie stanowiska pracy** sprawdzano następujące umiejętności:

- zgromadzenia i rozmieszczenia na stanowisku pracy materiałów, narzędzi, urządzeń i sprzętu zgodnie z zasadami bhp i ochrony ppoż.,
- sprawdzania stanu technicznego maszyn, urządzeń i sprzętu,
- dobierania odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej.

W obszarze **wykonanie zadania egzaminacyjnego z zachowaniem przepisów bhp i ochrony ppoż.** sprawdzano następujące umiejętności:

- przygotowania wskazanych potraw małej gastronomii z określonych surowców i półproduktów tzn. przeprowadzania obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów, zabezpieczania surowców, półproduktów i gotowych potraw przed działaniem czynników zewnętrznych, przeprowadzania zabiegów wykończenia potraw, oceniania sporządzonych potraw, podawania ich konsumentom, utrzymywania stanowiska w czystości w trakcie i po pracy, zagospodarowania odpadów, wykonania zadania w przewidzianym czasie.

W obszarze **prezentowanie efektu wykonanego zadania** sprawdzano następujące umiejętności:

- uzasadnienia sposobu wykonania zadania,
- oceniania jakości wykonanego zadania.

5. WYNIK EGZAMINU

Zdający potwierdził kwalifikacje, jeżeli uzyskał w etapie pisemnym po 50% punktów z każdej części, oraz 75% punktów w etapie praktycznym.

Po zdaniu egzaminu zdający otrzymuje dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe, w którym podane są w procentach wyniki uzyskane w każdej z części egzaminu:

- dla etapu pisemnego,
- dla etapu praktycznego,
- ostateczny wynik egzaminu potwierdzającego kwalifikacje.

6. ANALIZA ILOŚCIOWA WYNIKÓW

I. Podstawowe dane i wskaźniki statystyczne dotyczące części pisemnej egzaminu

1. Część I

	sprzedawca	betoniarz- zbrojarz	blacharz	kucharz małej gastronomii	lakiernik	malarz- tapeciarz	ogrodnik	posadzkarz
Liczba uczniów	503	1	5	463	4	19	35	73
Średnia	36,85	19,00	15,60	28,70	28,75	28,37	24,40	32,96
Mediana	37,00	19	17	28	29	27	24	33,00
Dominanta	37	0	9(a)	29	24(a)	17(a)	30	30
Odchylenie standardowe	5,34	19	5,85	6,79	4,42	9,18	4,40	4,60
Rozstęp	32	19	13	36	9	27	17	21
Minimum	15	19	9	10	24	14	16	21
Maksimum	47	19	22	46	33	41	33	42

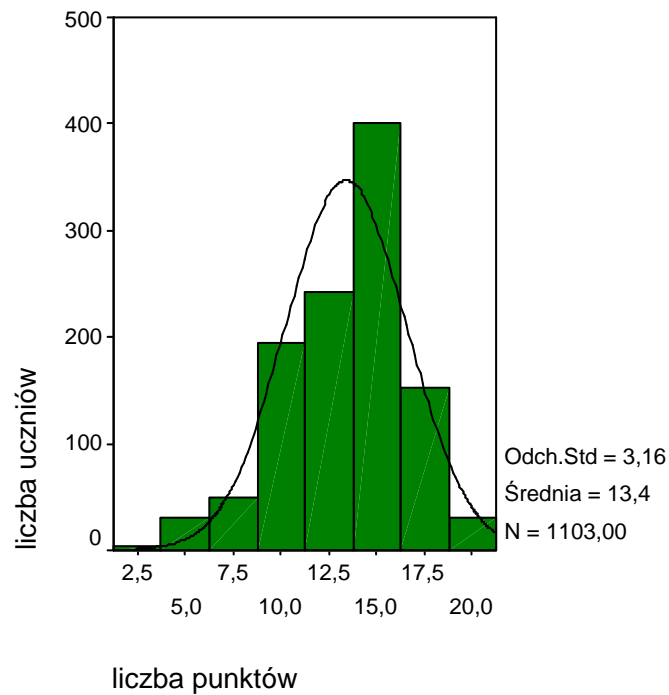
2. Część II – wspólna dla wszystkich zawodów

Liczba uczniów	1103
Średnia	13,40
Mediana	14
Dominanta	14
Odchylenie standardowe	3,16
Rozstęp	18
Minimum	2
Maksimum	20

Rozkład wyników wszystkich uczniów w zakresie części II egzaminu pisemnego prezentuje poniższa tabela i wykres.

Liczba punktów	Częstość	Procent	Procent skumulowany
2	1	0,1	0,1
3	2	0,2	0,3
4	3	0,3	0,5
5	10	0,9	1,5
6	17	1,5	3,0
7	17	1,5	4,5
8	33	3,0	7,5
9	50	4,5	12,1
10	67	6,1	18,1
11	77	7,0	25,1
12	106	9,6	34,7
13	136	12,3	47,1
14	148	13,4	60,5
15	133	12,1	72,5
16	120	10,9	83,4
17	93	8,4	91,8
18	60	5,4	97,3
19	24	2,2	99,5
20	6	0,5	100,0
Ogółem	1103	100,0	

Wynik ogólny - cz. II egzaminu pisemnego



Parametry statystyczne dotyczące zadań części II egzaminu pisemnego

Numer zadania	Średnia	Łatwość zadania	Mediana	Dominanta	Odchylenie standardowe
Z51	0,62	0,62	1	1	0,48
Z52	0,50	0,50	1	1	0,50
Z53	0,69	0,69	1	1	0,46
Z54	0,54	0,54	1	1	0,49
Z55	0,57	0,57	1	1	0,49
Z56	0,17	0,17	0	0	0,37
Z57	0,84	0,84	1	1	0,36
Z58	0,72	0,72	1	1	0,45
Z59	0,79	0,79	1	1	0,40
Z60	0,72	0,72	1	1	0,44
Z61	0,67	0,67	1	1	0,47
Z62	0,74	0,74	1	1	0,43
Z63	0,81	0,81	1	1	0,39
Z64	0,64	0,64	1	1	0,48
Z65	0,87	0,87	1	1	0,33
Z66	0,88	0,88	1	1	0,32
Z67	0,73	0,73	1	1	0,44
Z68	0,54	0,54	1	1	0,49
Z69	0,77	0,77	1	1	0,42
Z70	0,59	0,59	1	1	0,49

Łatwość zadań		Ilość	Numer zadania
bardzo trudne (BT)	0 - 0,19	1	56
trudne (T)	0,2 - 0,49	0	
umiarkowanie trudne (UT)	0,5 - 0,69	9	51,52,53,54,55,61,64,68,70
łatwe (Ł)	0,7 - 0,89	10	57,58,59,60,62,63,65,66,67,69
bardzo łatwe (BŁ)	0,9 - 1	0	
RAZEM:		20	

W zastosowanym teście, zadania z drugiej części egzaminu (od 51 do 70) – wspólnej dla wszystkich zawodów – okazały się w większości łatwe lub umiarkowanie trudne. Tylko jedno (numer 56) okazało się dla zdających bardzo trudne.

II. Podstawowe dane i wskaźniki statystyczne dotyczące części praktycznej egzaminu

nazwa zawodu - blacharz

Obszary	Maks. liczba pkt. do uzyskania	Średnia	Mediana	Dominanta	Odchylenie standardowe	Rozstęp	Min.	Maks.
OB1	3	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
OB2	3	1,00	0,00(a)	1,41	2,00	0,00	2,00	1,00
OB3	24	4,50	4,00(a)	0,71	1,00	4,00	5,00	4,50
OB4	2	0,50	0,00(a)	0,71	1,00	0,00	1,00	0,50
WO	32	6,00	6,00	0,00	0,00	6,00	6,00	6,00

nazwa zawodu - kucharz małej gastronomii

Obszary	Maks. liczba pkt. do uzyskania	Średnia	Mediana	Dominanta	Odchylenie standardowe	Rozstęp	Min.	Maks.
OB1	5 (4)	2,15	2,00	2,00	0,98	4,00	0,00	4,00
OB2	4	3,51	4,00	4,00	0,87	4,00	0,00	4,00
OB3	21 (22)	18,22	19,00	20,00	2,78	16,00	6,00	22,00
OB4	2	1,50	2,00	2,00	0,67	2,00	0,00	2,00
WO	32	25,39	26,00	24,00	3,68	24,00	8,00	32,00

nazwa zawodu - lakiernik

Obszary	Maks. liczba pkt. do uzyskania	Średnia	Mediana	Dominanta	Odchylenie standardowe	Rozstęp	Min.	Maks.
OB1	3	1,58	2,00	2,00	1,07	2,33	0,00	2,33
OB2	4	2,75	3,00	3,00	0,50	1,00	2,00	3,00
OB3	15	10,83	10,67	7,33(a)	3,42	7,33	7,33	14,66
OB4	2	1,75	2,00	2,00	2,00	1,00	1,00	2,00
WO	24	16,92	16,67	12,67(a)	4,03	9,00	12,67	21,67

nazwa zawodu - malarz-tapeciarz

Obszary	Maks. liczba pkt. do uzyskania	Średnia	Mediana	Dominanta	Odchylenie standardowe	Rozstęp	Min.	Maks.
OB1	4 (5)	2,12	2,00	3,00	1,19	4,00	0,00	4,00
OB2	6 (5)	4,12	4,00	4,00(a)	0,72	2,00	3,00	5,00
OB3	20	15,27	17,00	18,00	3,59	12,67	5,33	18,00
OB4	2	1,43	1,33	2,00	0,61	2,00	0,00	2,00
WO	32	22,94	24,00	24,00	4,91	15,33	12,33	27,66

nazwa zawodu - ogrodnik

Obszary	Maks. liczba pkt. do uzyskania	Średnia	Mediana	Dominanta	Odchylenie standardowe	Rozstęp	Min.	Maks.
OB1	3 (4)	1,59	2,00	3,00	1,13	3,00	0,00	3,00
OB2	3	2,96	3,00	3,00	0,19	1,00	2,00	3,00
OB3	16 (15)	13,04	13,00	12,33(a)	1,81	7,00	9,00	16,00
OB4	2	0,91	1,00	1,00	0,56	2,00	0,00	2,00
WO	24	18,54	19,00	18,33	2,33	9,67	12,33	22,00

nazwa zawodu - posadzkarz

Obszary	Maks. liczba pkt. do uzyskania	Średnia	Mediana	Dominanta	Odchylenie standardowe	Rozstęp	Min.	Maks.
OB1	4	2,37	2,00	2,00	1,11	4,00	0,00	4,00
OB2	5	4,42	5,00	5,00	0,78	3,00	2,00	5,00
OB3	25	19,23	20,67	22,00	4,01	17,00	8,00	25,00
OB4	2	1,54	2,00	2,00	0,61	2,00	0,00	2,00
WO	36	27,56	28,67	30,00	4,82	22,00	13,00	35,00

nazwa zawodu - sprzedawca

Obszary	Maks. liczba pkt. do uzyskania	Średnia	Mediana	Dominanta	Odchylenie standardowe	Rozstęp	Min.	Maks.
OB1	5	2,66	3,00	2,00(a)	1,24	5,00	0,00	5,00
OB2	8	7,45	8,00	8,00	0,96	8,00	0,00	8,00
OB3	17	14,07	4,33	15,00	1,99	14,00	3,00	17,00
OB4	2	1,23	1,00	1,00	0,63	2,00	0,00	2,00
WO	32	25,41	25,33	24,00	3,22	27,00	5,00	32,00

a - istnieje wiele wartości modalnych (podano wartość najmniejszą)

OB1- planowanie czynności związanych z wykonaniem zadania

OB2 – organizowanie stanowiska pracy

OB3 – wykonanie zadania egzaminacyjnego z zachowaniem przepisów bhp i ochrony ppoż.

OB4 – prezentowanie efektu wykonanego zadania

WO- wynik ogólny

7. ANALIZA ANKIET OBSERWATORÓW

Dokonano analizy 30 ankiet obserwatorów części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.

1. Spostrzeżenia i wnioski dotyczące warunków lokalowych

W większości obserwowanych szkół materiały egzaminacyjne przechowywane były w sejfie, szafie metalowej lub w specjalnym pomieszczeniu.

Jednak w dwóch przypadkach arkusze egzaminacyjne przechowywane były w gabinecie dyrektora szkoły.

Po analizie tego punktu ankiety nasuwa się wniosek, iż w każdej szkole powinien znajdować się sejf lub szafa metalowa, aby zachować pełną tajność materiałów egzaminacyjnych. Spełnienie tego wymogu należy do organów prowadzących szkoły.

2. Spostrzeżenia i wnioski dotyczące przygotowania do rozpoczęcia egzaminu

Przegląd ankiet pod kątem tego obszaru wykazał, że:

- w trzech placówkach podczas odbioru materiałów egzaminacyjnych przez przewodniczących zespołów nadzorujących brak było członków tych zespołów,
- w pięciu placówkach brak było zdających podczas odbierania materiałów egzaminacyjnych .

Po analizie ankiet nasuwa się wniosek, iż naruszenie procedury opisanej w punkcie 3.1 i 3.2 może stworzyć podstawy do złożenia zażaleń na niezgodne z prawem przeprowadzenie egzaminu .

3. Spostrzeżenia i wnioski dotyczące przebiegu egzaminu w wybranej sali

Szczegółowej analizie poddano pytanie 7., 8., 15.,16.i 25. ankiety.

W trzech przypadkach stwierdzono, że nie przeprowadzono szkolenia stanowiskowego bhp dla zdających. W sześciu przypadkach zdający nie posiadali roboczego ubrania.

Odnotowano osiem przypadków braku wydzielonego stanowiska do wypełnienia dokumentacji, a w trzech przypadkach zdający nie oddali przewodniczącemu oryginału planu działania przed przystąpieniem do pracy.

Analizując pytanie 25. ankiety stwierdzono, że w siedmiu przypadkach członkowie zespołu egzaminacyjnego zadawali zdającym dodatkowe pytania lub komentowali ich wypowiedzi.

Arkusz obserwacji egzaminu przeprowadzonego w 2004 r.

Metryczka

1. Typ egzaminu:

Część I: Warunki lokalowe i techniczne

2. Czy dostarczone do szkoły materiały egzaminacyjne przechowywane są w:

2.1 sejfie? Tak Nie

2.2 szafie metalowej? Tak Nie

2.3 specjalnym pomieszczeniu na materiały egzaminacyjne? Tak Nie

2.4 innym miejscu? Tak Jakim?

Część II: Przygotowanie do rozpoczęcia egzaminu

3. Czy odbiór przez przewodniczących zespołów egzaminacyjnych (PZE) materiałów egzaminacyjnych od przewodniczącego szkolnego zespołu egzaminacyjnego (PSZE) odbył się:

3.1 w obecności co najmniej jednego członka danego zespołu egzaminacyjnego (ZE)? Tak Nie

3.2 w obecności przynajmniej dwóch przedstawicieli zdających? Tak Nie

4. Czy PZE otrzymali listy uczniów przystępujących do egzaminu w danych salach egzaminacyjnych? Tak Nie

Część III: Przebieg egzaminu w wybranej sali egzaminacyjnej

5. Czy przed wejściem do sali umieszczono w widocznym miejscu listę uczniów przystępujących do egzaminu? Tak Nie

6. Czy stanowiska dla zdających są czytelnie oznakowane? Tak Nie

7. Czy przeprowadzono szkolenie stanowiskowe bhp dla zdających? Tak Nie

8. Czy zdający posiadali ubrania robocze? Tak Nie

9. Czy przeprowadzono losowanie zadań egzaminacyjnych? Tak Nie

10. Czy PZE przypomniał uczniom o:

10.1 konieczności sprawdzenia kompletności zestawu? Tak Nie

10.2 sposobie kodowania? Tak Nie

10.3 sposobie zaznaczania błędnych odpowiedzi? Tak Nie

10.3 obowiązku zapoznania się z instrukcją z pierwszej strony zestawu? Tak Nie

11. Czy zdający zapoznali się z salą i stanowiskiem pracy? Tak Nie

12. Czy zdający sprawdzili kompletność zestawów egzaminacyjnych? Tak Nie

13. Czy zdający zgłosili jakieś braki lub usterki w zestawach? Tak Nie

14. Ilu zdających zgłosiło braki lub usterki w zestawach?

15. Czy w pomieszczeniu, w którym odbywa się egzamin:

15.1 stoliki są ustawione w odległości wykluczającej niesamodzielną pracę zdających? Tak Nie

15.2 są osobne miejsca dla zespołu nadzorującego i obserwatorów? Tak Nie

15.3 umieszczono w widocznym miejscu zegar? Tak Nie

15.4 przygotowano zapasowe przybory piśmienne? Tak Nie

15.5 są wydzielone stanowiska do wypełnienia dokumentacji? Tak Nie

16. Czy wszyscy zdający oddali przewodniczącemu oryginał planu działania przed przystąpieniem do pracy? Tak Nie

17. Czy w trakcie trwania egzaminu miało miejsce:

17.1 wejście do sali osób do tego nieupoważnionych? Tak Nie

17.2 nagłe pogorszenie stanu zdrowia którejś z osób obecnych na sali? Tak Nie

17.3 wystąpienie innych zdarzeń losowych? Tak Nie

18. Czy pomieszczenie, w którym odbywał się egzamin, spełniało warunki zapewniające zdającym bezpieczeństwo i higienę pracy (m.in. pod względem odpowiedniego oświetlenia, temperatury, poziomu hałasu, ew. innych czynników, które mogłyby zakłócić przebieg egzaminu)? Tak Nie

19. Czy w trakcie wykonywania zadań zdający:
- 19.1 opuszczali salę egzaminacyjną przed zakończeniem rozwiązywania zadań? Tak Nie
 - 19.2 opuszczali wyznaczone miejsce bez zgody ZE? Tak Nie
 - 19.3 zadawali członkom ZE pytania dotyczące zadań egzaminacyjnych? Tak Nie
 - 19.4 w jakiegokolwiek formie porozumiewali się z innymi zdającymi? Tak Nie
 - 19.5 w inny sposób przeszkadzali innym zdającym? Tak Nie
 - 19.6 korzystali ze środków łączności? Tak Nie
 - 19.7 naruszyli przepisy bhp? Tak Nie
20. Czy w przypadku stwierdzenia zachowań wymienionych w punktach 19.4 do 19.7
- 20.1 PZE lub członek ZE zwrócił uwagę zdającemu? Tak Nie Nie dotyczy
 - 20.2 PZE porozumiał się z PSZE? Tak Nie Nie dotyczy
 - 20.3 PSZE przerwał egzamin uczniowi i unieważnił jego pracę? Tak Nie Nie dotyczy
21. Czy w trakcie wykonywania zadań egzaminacyjnych przez zdających członkowie ZE:
- 21.1 udzielali wyjaśnień dotyczących zadań egzaminacyjnych lub je komentowali? Tak Nie
 - 21.2 chodzili po sali bez wyraźnego powodu? Tak Nie
 - 21.3 zaglądali do prac zdających? Tak Nie
 - 21.4 w inny sposób zakłócali ich pracę? Tak Nie
22. Czy po upływie czasu przeznaczanego na wykonywanie zadań egzaminacyjnych poinformowano uczniów o zakończeniu egzaminu? Tak Nie
23. Czy zdający prezentowali wykonane zdania indywidualnie? Tak Nie
24. Czy członkowie ZE, odbierając prace od uczniów, sprawdzali (*dotyczy także uczniów, którzy skończyli pracę przed czasem*):
- 24.1 poprawność kodowania zestawów? Tak Nie
 - 24.2 kompletność materiałów? Tak Nie
 - 24.3 prawidłowość wypełnienia kart odpowiedzi? Tak Nie
25. Czy członkowie ZE zadawali zdającym dodatkowe pytania lub komentowali ich wypowiedzi? Tak Nie
26. Czy byli uczniowie, którzy zostali wpuszczeni do sali po rozdaniu zestawów egzaminacyjnych Tak Nie
 Ilu ich było?
27. Czy w trakcie trwania egzaminu zdarzyły się jakieś szczególne sytuacje? Tak Nie

28. Końcowy komentarz obserwatora (refleksje, uwagi, uzupełnienia i wnioski dotyczące przebiegu egzaminu, zachowań zdających i członków zespołu egzaminacyjnego, itd.).

8. WNIOSKI DOTYCZĄCE PRZEBIEGU EGZAMINU W ZAWODZIE KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII

Spostrzeżenia ogólne:

1. Egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie kucharz małej gastronomii pod względem formalnym i proceduralnym był dobrze przygotowany (procedury czytelne, dokumentacja kompletna).
2. Przewodniczący zespołów egzaminacyjnych, którzy są egzaminatorami przedmiotów zawodowych, zwłaszcza w zawodzie kucharz małej gastronomii, nie mieli kłopotów ze sprawnym przeprowadzeniem egzaminu.
3. Zdający z niektórych szkół wielozawodowych nie zostali wcześniej poinformowani o procedurach dotyczących egzaminów zewnętrznych, a także o obowiązku posiadania aktualnej książeczki zdrowia czy prawidłowego stroju ochronnego. Uczniowie mieli również problemy z wykonywaniem zadań egzaminacyjnych w wyznaczonym czasie oraz z prawidłową i bezpieczną obsługą sprzętu elektrycznego niezbędnego do wykonania zadania.
4. W każdym dniu egzaminu zawodowego zdający wykonywali takie same zadania egzaminacyjne na obu zmianach, co było dużym ułatwieniem organizacyjnym dla Przewodniczących Zespołów Egzaminacyjnych, ale stwarzało możliwość przekazywania informacji między uczniami.
5. W celu poprawienia jakości arkuszy egzaminacyjnych powinny one być budowane i weryfikowane przez osoby będące egzaminatorami w danym zawodzie.

Rekomendacje dla autorów arkuszy egzaminacyjnych w zawodzie kucharz małej gastronomii:

1. W założeniu CKE wszystkie zadania egzaminacyjne etapu praktycznego były skonstruowane na bazie wspólnego planu, tzn. miały taką samą liczbę sprawdzanych czynności (32). Liczba czynności w obszarach również miała być jednakowa (I – 4, II – 4, III – 22, IV – 2). Jedno zadanie odbiegało od tego schematu. Warto by zadbać, żeby w przyszłości unikać tego typu sytuacji.
2. Można rozważyć wykonywanie przez zdających tylko dwóch zamiast trzech porcji potraw (jednej do oceny przez zdającego, drugiej do degustacji dla komisji).
3. Ze względu na różną pracochłonność przygotowywanych potraw, dłuższy czas wykonywania np. pierogów w porównaniu z naleśnikami można by zastąpić prostszą do wykonania surówką.

4. Z technologicznego punktu widzenia kolejność wykonywania poszczególnych czynności jest na tyle istotna, że celowe jest uwzględnienie jej w etapie planowania i ocenienie jej przez egzaminatorów.
5. Można rozważyć możliwość wykorzystania półproduktów w niektórych zadaniach, a czas przeznaczony na przygotowanie surowców wykorzystać na sporządzenie surówki, aby zadania nie odbiegały siebie.
6. Wskazane jest wykorzystanie w zadaniach warzyw i owoców sezonowych, tj. świeżych truskawek czy młodej kapusty.
7. We wszystkich zadaniach egzaminacyjnych i arkuszach obserwacji występują drobne nieścisłości dotyczące między innymi:
 - zbyt dużej lub zbyt małej ilości surowców np. śmietany czy cukru (zadania egzaminacyjne powinny być standaryzowane),
 - braku surowców, np. słoniny,
 - podania w normatywie surowcowym na naleśniki dokładnej, a nie przybliżonej ilości wody,
 - braku lub zbyt dużej ilości narzędzi i sprzętu w arkuszach obserwacji, np. brak wałka czy stolnicy lub niepotrzebne wpisanie tarki,
 - braku sposobu formowania naleśników w instrukcji dla ucznia, ale uwzględnienie go w arkuszu obserwacji,
 - brak wagi porcji surówki,
 - polecenie podania dania zasadniczego na talerzu przekąskowym,
 - ocenianie ważenia sera, który jest odważony .

Nie są to jednak błędy, które dyskwalifikowałyby arkusze. Członkowie komisji egzaminacyjnych na bieżąco weryfikowali i wyjaśniali powstałe nieścisłości.

Podsumowanie wyników egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe

Etap pisemny

kod zawodu	nazwa zawodu	przystąpiło do egzaminu	ZDAŁO (ilość)			ZDAŁO (%)		
			cz. I	cz. II	cz. pisemną	cz. I	cz. II	cz. pisemną
512[05]	kucharz małej gastronomii	463	332	390	313	71,7%	84,2%	67,6%
	wersja X	239	179	204	168	74,9%	85,4%	70,3%
	wersja Z	224	153	186	145	68,3%	83,0%	64,7%
522[01]	sprzedawca	503	494	470	466	97,0%	92,4%	91,7%
	wersja X	258	254	239	238	98,4%	92,6%	92,2%
	wersja Z	245	240	231	228	98,0%	94,3%	93,1%
611[01]	ogrodnik	35	16	26	15	45,7%	74,3%	42,9%
712[01]	betoniarz-zbrojarz	1	0	0	0	0%	0%	0%
713[05]	posadzkarz	73	70	66	64	95,9%	90,4%	87,7%
714[01]	malarz-tapeciarz	19	11	10	10	57,9%	52,6%	52,6%
714[03]	lakiernik	4	3	4	3	75,0%	100%	75,0%
721[01]	blacharz	5	0	4	0	0%	80,0%	0%
	RAZEM:	1103	926	970	871	84,0%	87,9%	79,0%

Etap praktyczny

			ZDAŁO	
kod zawodu	nazwa zawodu	przystąpiło do egzaminu	ilość	%
512[05]	kucharz małej gastronomii temat 1	444	387	87,2%
522[01]	sprzedawca temat 1	469	423	90,2%
	temat 2	245	221	90,2%
	temat 2	224	202	90,2%
611[01]	ogrodnik temat 1	31	26	83,9%
	temat 2	10	10	100%
	temat 2	15	10	66,7%
	temat 3	6	6	100%
712[01]	betoniarz-zbrojarz	0	---	---
713[05]	posadzkarz temat 1	67	48	71,6%
	temat 2	36	26	72,2%
	temat 2	31	22	71,0%
714[01]	malarz-tapeciarz temat 1	17	11	64,7%
	temat 2	9	7	77,8%
	temat 2	8	4	50,0%
714[03]	lakiernik temat 1	4	2	50,0%
	temat 2	2	2	100%
	temat 2	2	0	0%
721[01]	blacharz temat 1	2	0	0%
	temat 2	1	0	0%
	temat 2	1	0	0%
	RAZEM:	1034	897	86,8%

Całość

Kod zawodu	Nazwa zawodu	Przystąpiło	Zdało egzamin	
			ilość	%
512[05]	kucharz małej gastronomii	463	279	60,3%
522[01]	sprzedawca	504	396	78,6%
611[01]	ogrodnik	35	13	37,1%
712[01]	betoniarz-zbrojarz	1	0	0%
713[05]	posadzkarz	73	44	60,3%
714[01]	malarz-tapeciarz	19	5	26,3%
714[03]	lakiernik	4	1	25,0%
721[01]	blacharz	5	0	0%
Razem:		1104	738	66,8%