

ANALIZA WYNIKÓW OKE W KRAKOWIE – WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE**Do egzaminu zgłoszonych zostało: 178****Przystąpiło łącznie: 153**

| ZASIĘG | ETAP PISEMNY | | ETAP PRAKTYCZNY | | DYPLOM POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE |
|----------------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|--|
| | przystąpiło | zdało | przystąpiło | zdało | otrzymało |
| WOJ. PODKARPACKIE | 146 | 125 85,6% | 152 | 51 33,6% | 47 32,4% |

Tabela 1. Wyniki egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe z podziałem na typy szkół

| Typ szkoły | Etap pisemny | | | Etap praktyczny | | | Dyplom | |
|-------------------------|--------------|-------|---------|-----------------|-------|---------|-----------|-------------|
| | Przystąpiło | Zdało | Zdało % | Przystąpiło | Zdało | Zdało % | Otrzymało | Otrzymało % |
| Technikum | 120 | 100 | 83,3 | 126 | 34 | 27,0 | 30 | 25,2 |
| Szkoła Policealna | 26 | 25 | 96,2 | 26 | 17 | 65,4 | 17 | 65,4 |
| Technikum Uzupełniające | 0 | | | 0 | | | | |

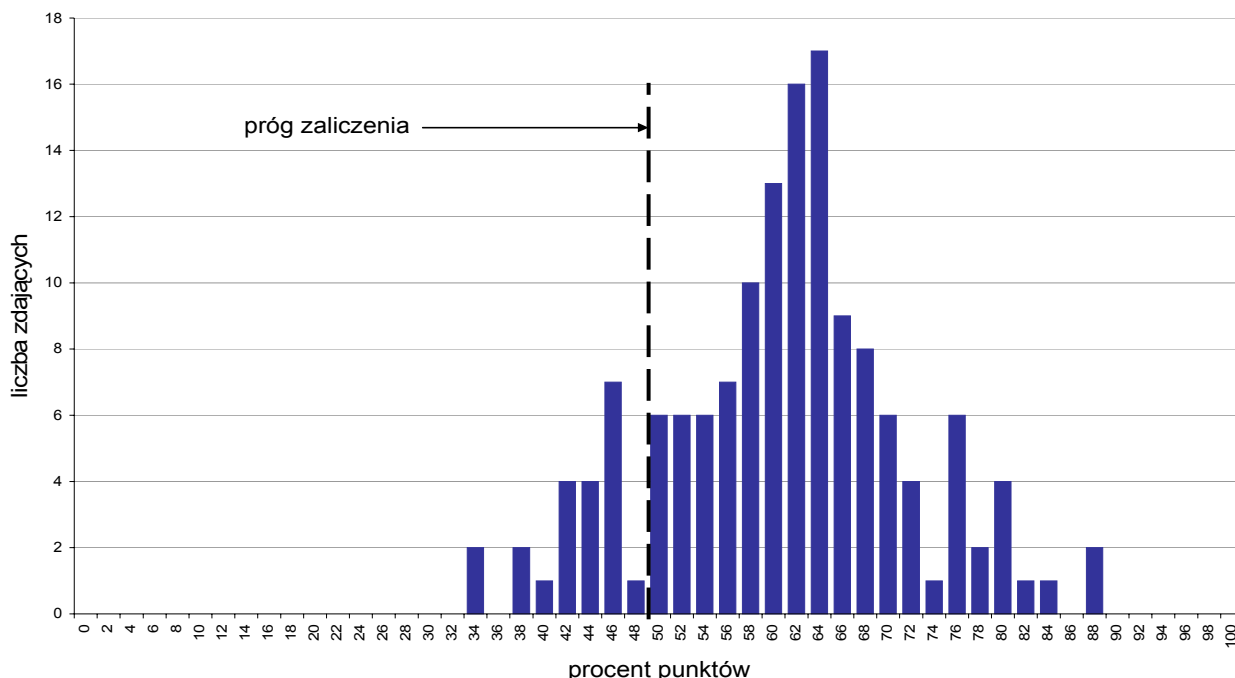
Tabela 2. Wyniki egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe z podziałem na szkoły publiczne i niepubliczne

| Typ szkoły | Etap pisemny | | | Etap praktyczny | | | Dyplom | |
|--------------|--------------|-------|---------|-----------------|-------|---------|-----------|-------------|
| | Przystąpiło | Zdało | Zdało % | Przystąpiło | Zdało | Zdało % | Otrzymało | Otrzymało % |
| Publiczna | 138 | 118 | 85,5 | 144 | 49 | 34,0 | 45 | 32,8 |
| Niepubliczna | 8 | 7 | 87,5 | 8 | 2 | 25,0 | 2 | 25,0 |

Analiza wyników części I etapu pisemnego

Tabela 3. Podstawowe dane statystyczne wyników egzaminu - część I etapu pisemnego

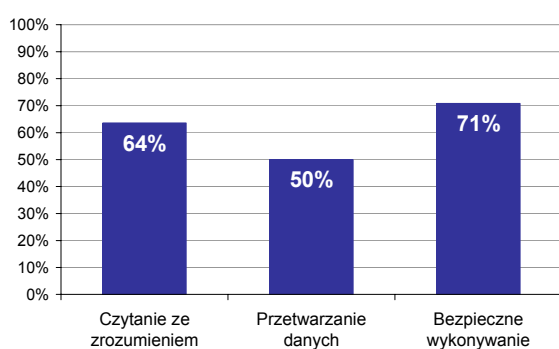
| Zasięg | Liczba zdających | Średnia łatwość zadań | Średni wynik | Modalna | Najwyższy wynik | Najniższy wynik | Rozstęp | Odchylenie standardowe |
|--------------------------|------------------|-----------------------|--------------|---------|-----------------|-----------------|---------|------------------------|
| Województwo podkarpackie | 146 | 0,6 | 30,3 | 32 | 44 | 17 | 27 | 5,4 |



Wykres 1. Rozkład wyników części I etapu pisemnego

W części I etapu pisemnego zdający uzyskiwali przeciętnie 30,3 punkty, rozwiązując poprawnie średnio 60,6% zadań testowych. Najczęściej powtarzał się wynik 32 punkty (Tabela 3).

Próg zaliczenia na poziomie co najmniej 50%, wynoszący 25 punktów dla części I etapu pisemnego, przekroczyło 125 osób czyli 85,62% zdających. Najwyższy wynik - 44 punkty (88%) uzyskało 2 zdających, a najniższy 17 punktów (34%) - również 2 zdających (Wykres 1).



Wykres 2. Poziom spełnienia wymagań egzaminacyjnych w obszarach

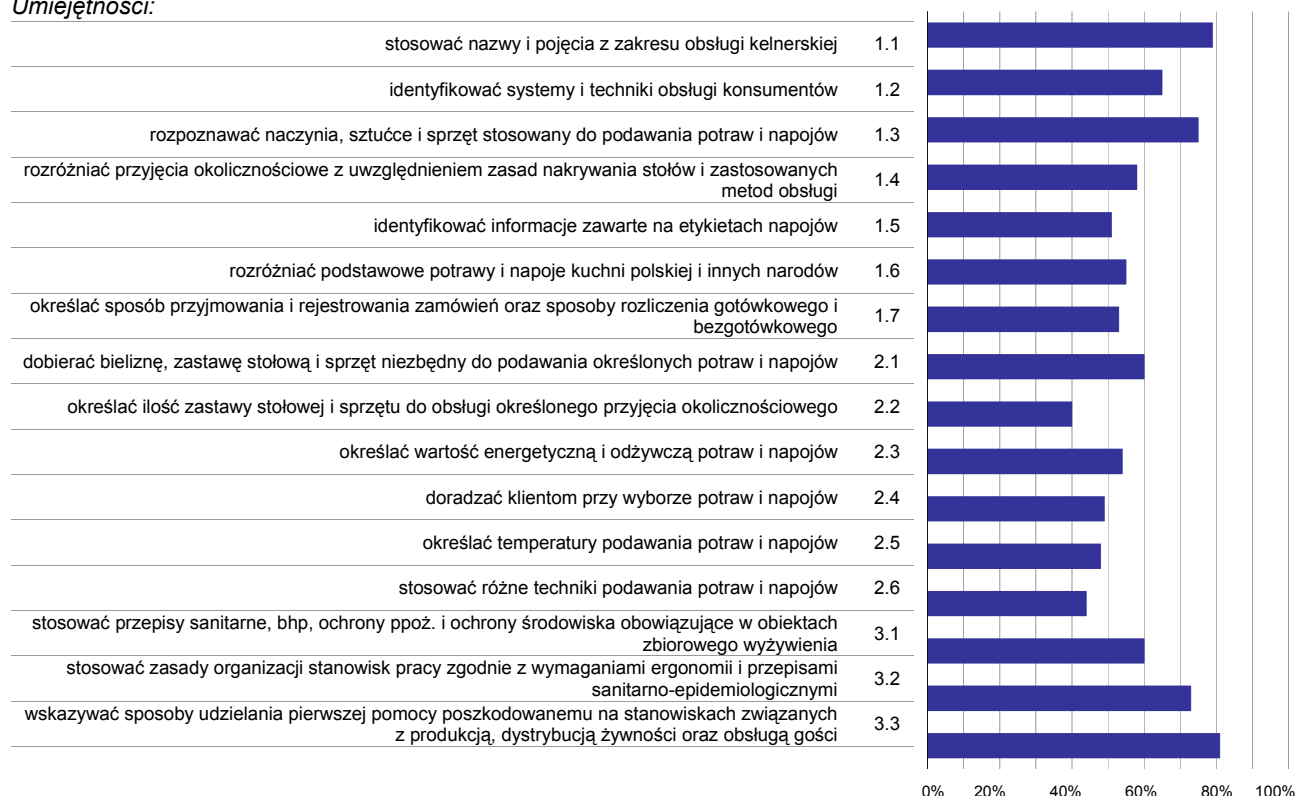
Absolwenci zdający część I etapu pisemnego najlepiej opanowali wiedzę i umiejętności z obszaru bezpieczne wykonywanie zadań zawodowych. Rozwiązali poprawnie w tym obszarze średnio 71% zadań.

Nieco trudniejsze były zadania z obszaru czytanie ze zrozumieniem, w którym średni poziom spełnienia wymagań egzaminacyjnych wyniósł 64%.

Najtrudniejsze okazały się zadania z obszaru przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych. Zdający rozwiązyali w tym obszarze średnio 50% zadań.

Wykres 3 ilustruje stopień opanowania przez absolwentów poszczególnych wymagań egzaminacyjnych dla zawodu *kelner* w części I etapu pisemnego.

Umiejętności:



Wykres 3. Poziom opanowania umiejętności określonych w standardzie wymagań egzaminacyjnych

Zdający część I etapu pisemnego egzaminu najlepiej opanowali umiejętności:

- 3.3 - wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu na stanowiskach związanych z produkcją, dystrybucją żywności oraz obsługą gości (80,82%),
- 1.1 - stosować nazwy i pojęcia z zakresu obsługi kelnerskiej (78,63%).
- 1.3 - rozpoznawać naczynia, sztucce i sprzęt stosowany do podawania potraw i napojów (74,66%).

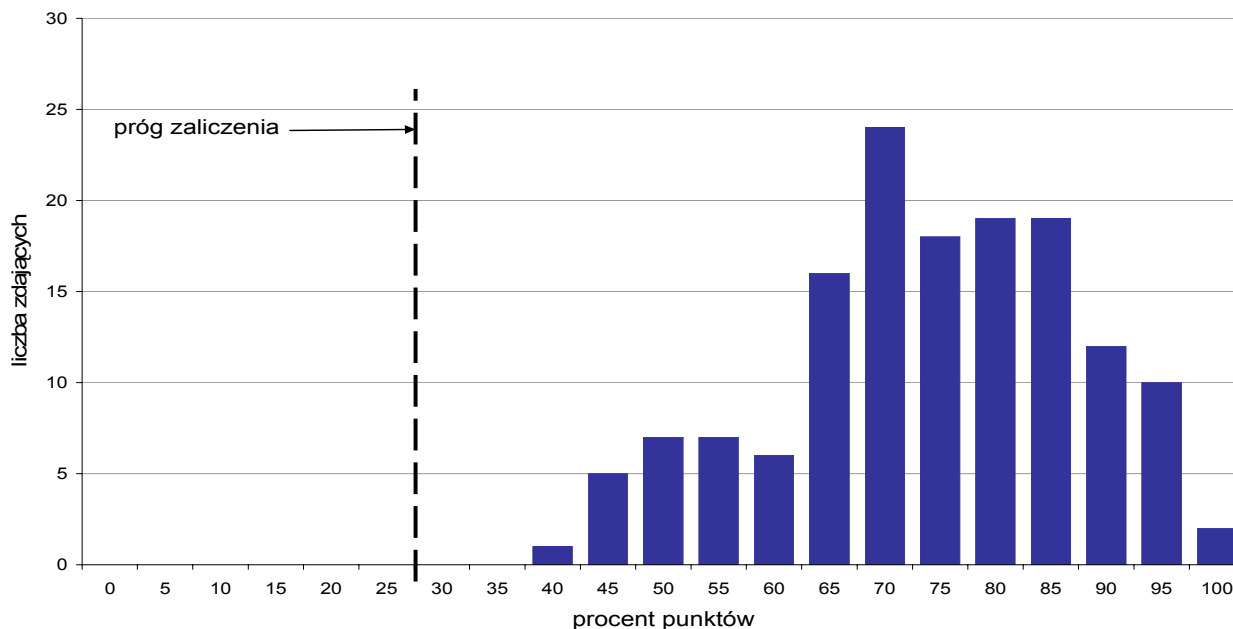
Najwięcej trudności sprawiły absolwentom zadania sprawdzające opanowanie umiejętności:

- 2.2 - określać ilość zastawy stołowej i sprzętu do obsługi określonego przyjęcia okolicznościowego (40,41%),
- 2.6 - stosować różne techniki podawania potraw i napojów (44,06%).
- 2.5 - określać temperatury podawania potraw i napojów (47,95%).

Analiza wyników części II etapu pisemnego

Tabela 4. Podstawowe dane statystyczne wyników egzaminu - część II etapu pisemnego

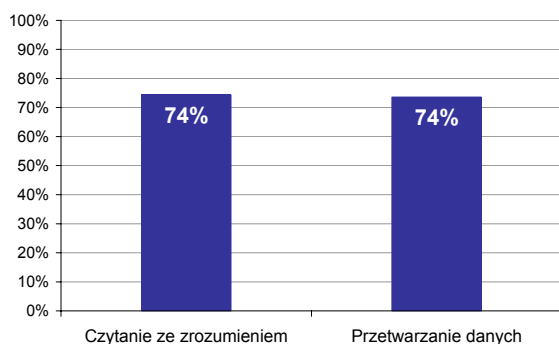
| Zasięg | Liczba zdających | Średnia łatwość zadań | Średni wynik | Modalna | Najwyższy wynik | Najniższy wynik | Rozstęp | Odchylenie standardowe |
|--------------------------|------------------|-----------------------|--------------|---------|-----------------|-----------------|---------|------------------------|
| Województwo podkarpackie | 146 | 0,7 | 14,8 | 14 | 20 | 8 | 12 | 2,7 |



Wykres 4. Rozkład wyników części II etapu pisemnego

W części II etapu pisemnego zdający uzyskiwali przeciętnie 14,8 punktów, rozwiązując poprawnie średnio 74% zadań testowych. Najczęściej powtarzał się wynik 14 punktów (Tabela 4).

Próg zaliczenia na poziomie co najmniej 30%, wynoszący 6 punktów dla części II etapu pisemnego, przekroczyło 146 osób czyli 100% zdających. Najwyższy wynik - 20 punktów (100%) uzyskało 2 zdających, a najniższy 8 punktów (40%) - 1 zdający (Wykres 4).

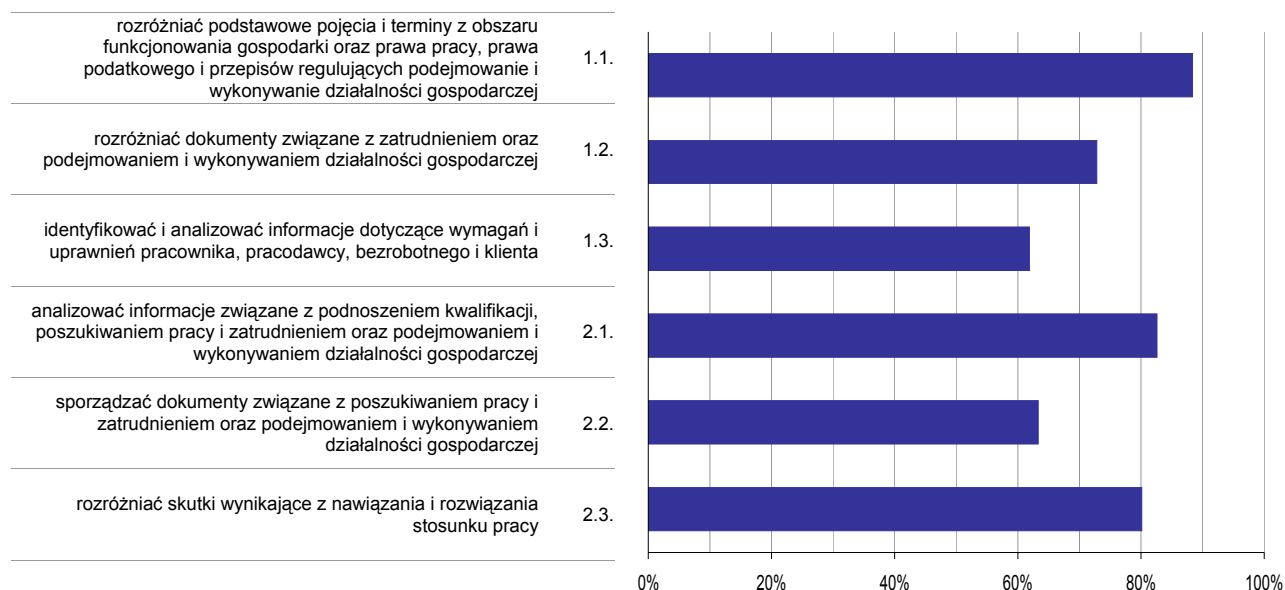


Wykres 5. Poziom spełnienia wymagań egzaminacyjnych w obszarach

Absolwenci zdający część II etapu pisemnego w takim samym stopniu opanowali wiedzę i umiejętności w obu obszarach. (czytanie ze zrozumieniem i przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych). Rozwiązali poprawnie średnio 74% zadań.

Poniższy wykres obrazuje, w jakim stopniu absolwenci zdający część II etapu pisemnego spełnili wymagania określone w standardzie wymagań egzaminacyjnych.

Umiejętności:



Wykres 6. Poziom opanowania umiejętności określonych w standardzie wymagań egzaminacyjnych

Zdający część II etapu pisemnego egzaminu najlepiej opanowali umiejętności:

- 1.1 - rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej (88,36%),
- 2.1 - analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej (82,6%).

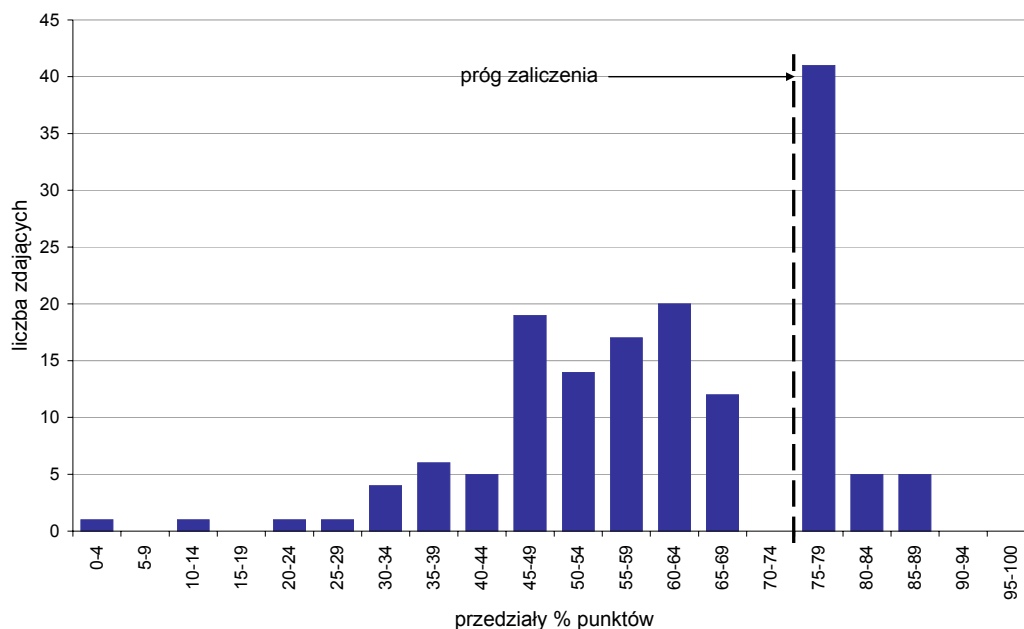
Najwięcej trudności sprawiły absolwentom zadania sprawdzające opanowanie umiejętności:

- 1.3 - identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta (61,87%),
- 2.2 - sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej (63,29%).

Analiza wyników etapu praktycznego

Tabela 5. Podstawowe dane statystyczne wyników egzaminu - etap praktyczny

| Zasięg | Liczba zdających | Średni wynik | Modalna | Najwyższy wynik | Najniższy wynik | Odchylenie standardowe |
|--------------------------|------------------|--------------|---------|-----------------|-----------------|------------------------|
| Województwo podkarpackie | 152 | 60,7% | 75,0% | 87,0% | 0,0% | 15,9% |



Wykres 7. Rozkład wyników etapu praktycznego

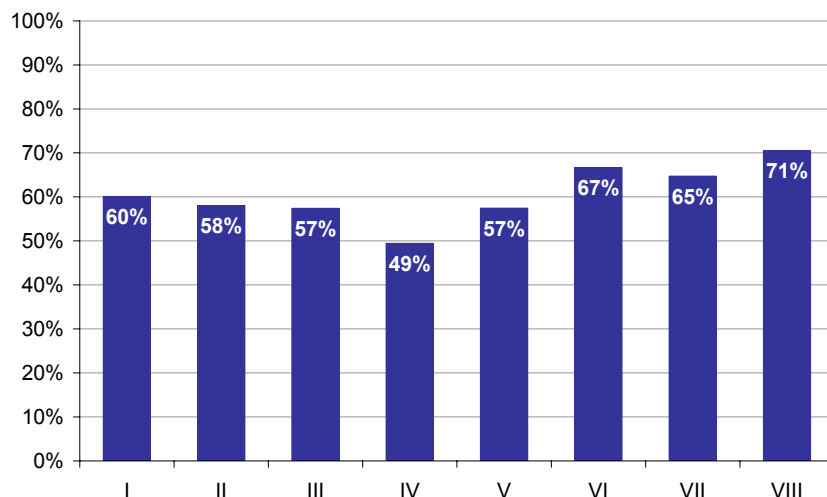
Absolwenci, którzy przystąpili do etapu praktycznego egzaminu zawodowego uzyskali średnio 60,7% punktów. Najczęściej powtarzał się wynik 75% punktów (Tabela 5).

Próg zaliczenia etapu praktycznego określony na poziomie co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania przekroczyło 51 absolwentów, co stanowi 33,55% zdających etap praktyczny. Najwyższy wynik - 87% punktów uzyskał 1 zdający, a najniższy 0% punktów - również 1 zdający (Wykres 7).

Prace egzaminacyjne sprawdzane i oceniane były przez zewnętrznych egzaminatorów zgodnie z ustalonymi centralnie kryteriami oceniania.

W pracy egzaminacyjnej ocenie podlegały:

- I Tytuł pracy egzaminacyjnej
- II Założenia do projektu realizacji prac
- III Menu przyjęcia
- IV Propozycja obsługi kelnerskiej przyjęcia
- V Plan ustawienia stołu bankietowego, wyznaczenie miejsc oraz dekoracja stołu
- VI Wykaz białizny stołowej, sprzętu pomocniczego i zastawy stołowej
- VII Szkic pierwszego nakrycia stołu dla jednej osoby dorosłej
- VIII Praca egzaminacyjna jako całość



Wykres 8. Poziom spełnienia wymagań egzaminacyjnych w poszczególnych elementach pracy egzaminacyjnej

Absolwenci zdający etap praktyczny egzaminu najlepiej radzili sobie z opracowaniem następujących elementów pracy egzaminacyjnej:

- Praca egzaminacyjna jako całość (element VIII),
- Wykaz bielizny stołowej, sprzętu pomocniczego i zastawy stołowej (element VI).

Najtrudniejsze okazały się dla nich elementy:

- Propozycja obsługi kelnerskiej przyjęcia (element IV),
- Menu przyjęcia (element III).

