

2.1. Piekarz 741[02]

Do egzaminu zgłoszonych zostało: 1 027

Przystąpiło łącznie: 748

ETAP PISEMNY	
przystąpiło:	zdało:
621	537 (86,5%)

ETAP PRAKTYCZNY	
przystąpiło:	zdało:
509	488 (95,9%)

DYPLOM POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE	
otrzymało:	
426 (85,9%)	

Tabela 1. Wyniki egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe dla zawodu piekarz

Spośród zdających, którzy przystąpili do egzaminu zawodowego w zawodzie piekarz 411 absolwentów posiadało status pracownika młodocianego. Dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w tej grupie uzyskało 350 (85,2%) zdających.

Do egzaminu przystąpili również absolwenci o specjalnych potrzebach edukacyjnych: 114 upośledzonych w stopniu lekkim, co stanowi 15% wszystkich zdających egzamin w tym zawodzie.

ETAP PISEMNY	
przystąpiło:	zdało:
112	62 (55,4%)

ETAP PRAKTYCZNY	
przystąpiło:	zdało:
76	69 (90,9%)

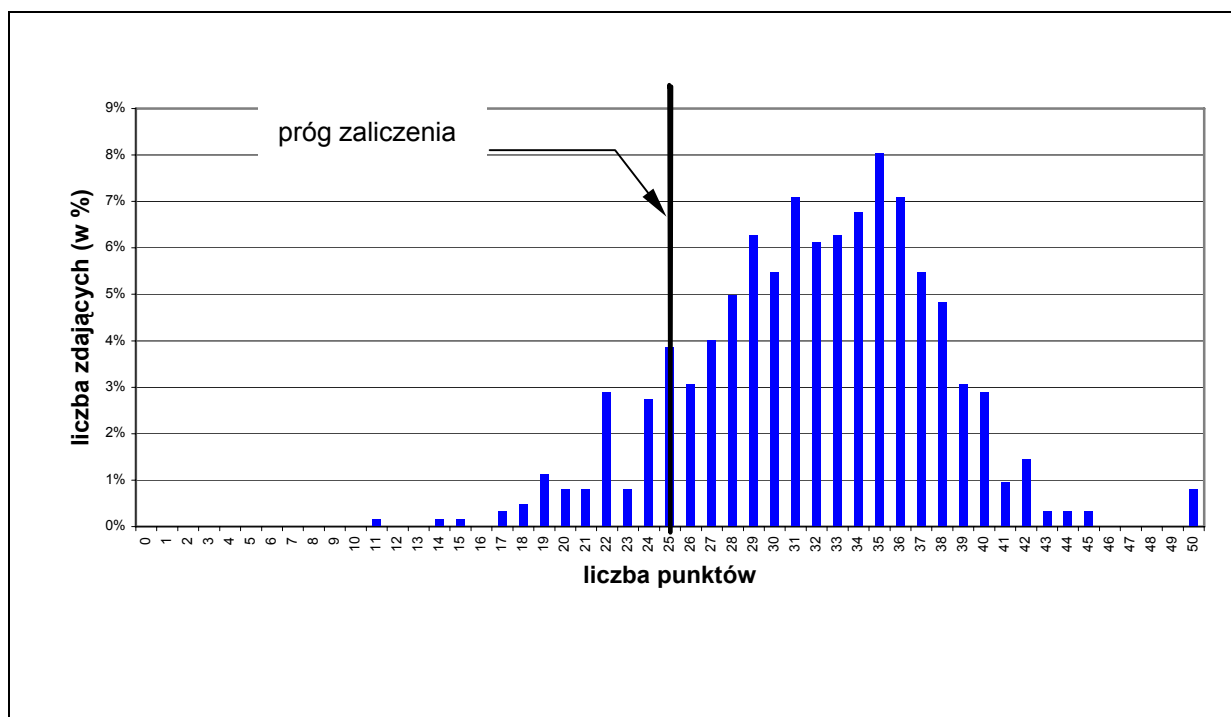
DYPLOM POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE	
otrzymało:	
44 (59,5%)	

Tabela 2. Wyniki egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe dla zawodu piekarz- zdający z dysfunkcjami.

CZĘŚĆ I ETAPU PISEMNEGO

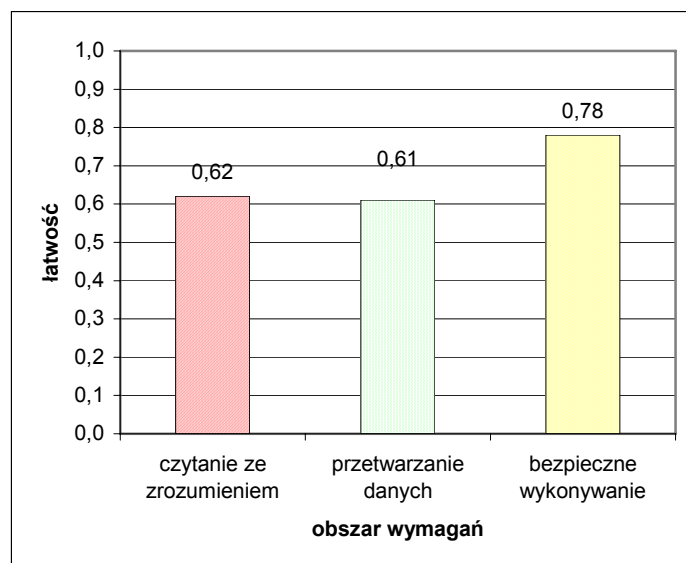
	Liczba zdających	Średnia łatwość zadań w teście	Średni wynik	Mediana	Modalna	Najwyższy wynik	Najniższy wynik	Rozstęp	Odchylenie standardowe
kraj	621	0,64	31,88	32	35	50	11	39	5,77

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



Wykres 1. Rozkład wyników części I etapu pisemnego dla zawodu piekarz w skali kraju

Absolwent zdający egzamin uzyskał przeciętny wynik 31,88 punktów, rozwiązując poprawnie średnio 64% 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 556 czyli 90% zdających. Maksymalny wynik - 50 punktów uzyskało 5 zdających, minimalny 11 punktów – 1 (Wykres 1).



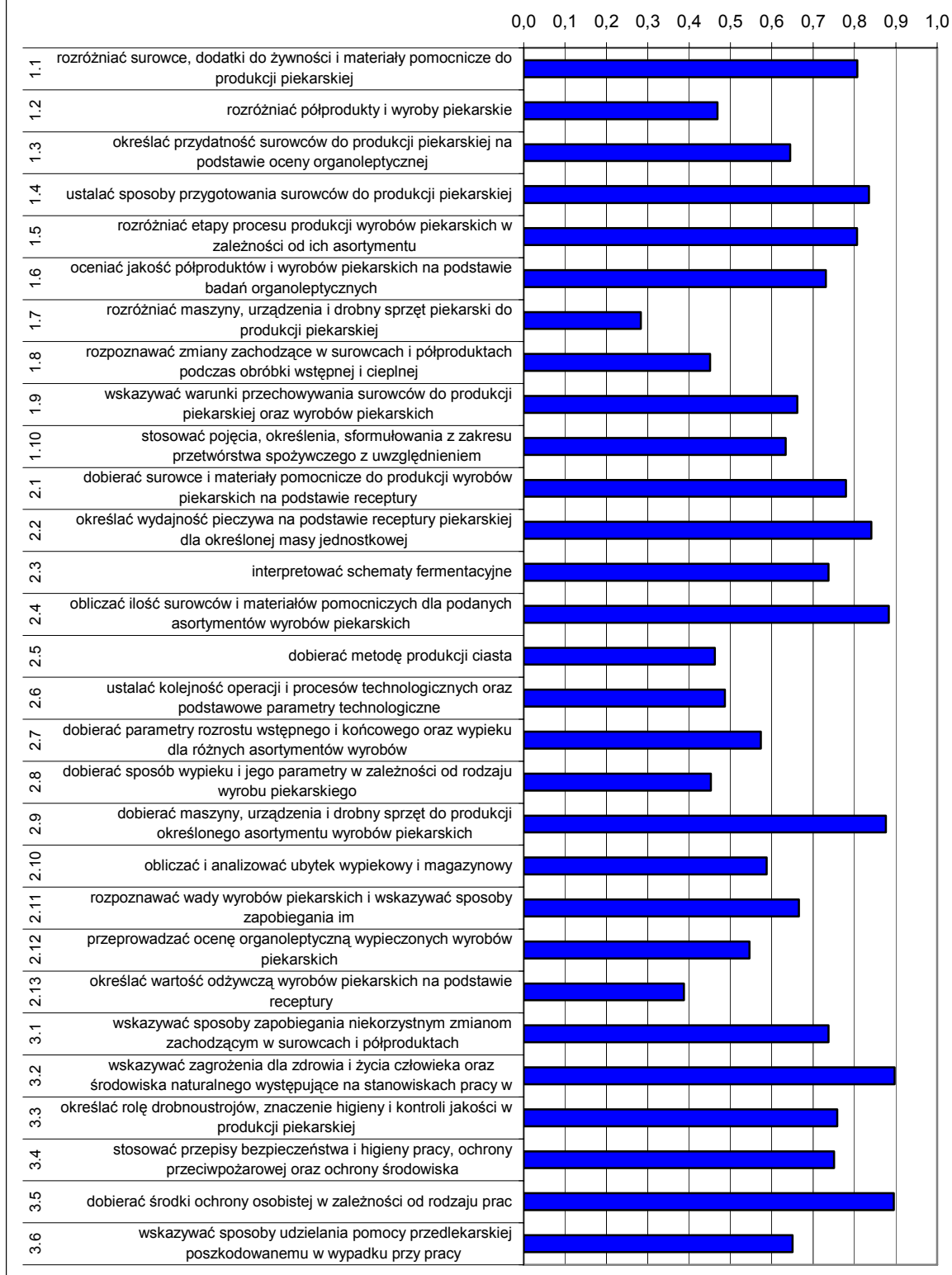
Wykres 2. Średnia łatwość zadań w obszarach części I etapu pisemnego dla zawodu piekarz

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 bezpiecznego wykonywania zadań zawodowych, trudniejsza z obszaru czytania ze zrozumieniem i przetwarzania danych.

Do sprawdzenia poziomu opanowania wiadomości i umiejętności przez zdających w części I etapu pisemnego egzaminu zawodowego w zawodzie piekarz, zastosowano test z 50 zadaniami wielokrotnego wyboru, odpowiednio w obszarach: czytanie ze zrozumieniem – 24 zadania, przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych – 20 zadań, bezpieczne wykonywanie zadań zawodowych – 6 zadań.

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

Łatwości zadań w poszczególnych umiejętnościach standardu wymagań egzaminacyjnych *piekarz*



Wykres 3. Średnia łatwość umiejętności sprawdzanych w części I etapu pisemnego dla zawodu piekarz

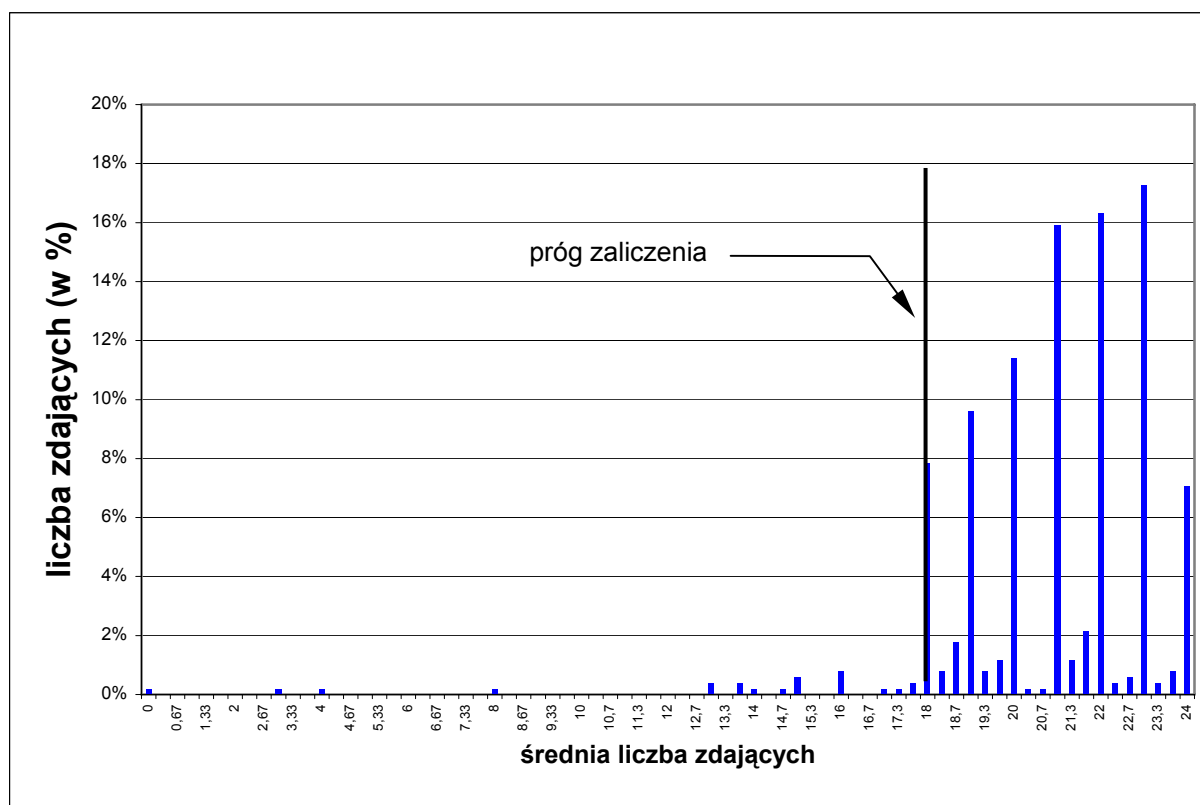
ETAP PRAKTYCZNY

W zawodzie piekarz zadania egzaminacyjne sprawdzały umiejętności praktyczne z zakresu jednego z dwóch tematów:

1. Sporządzenie ciasta wskazaną metodą oraz uformowanie ciasta na określony asortyment pieczywa.
2. Przeprowadzenie wypieku ciasta na określony asortyment pieczywa.

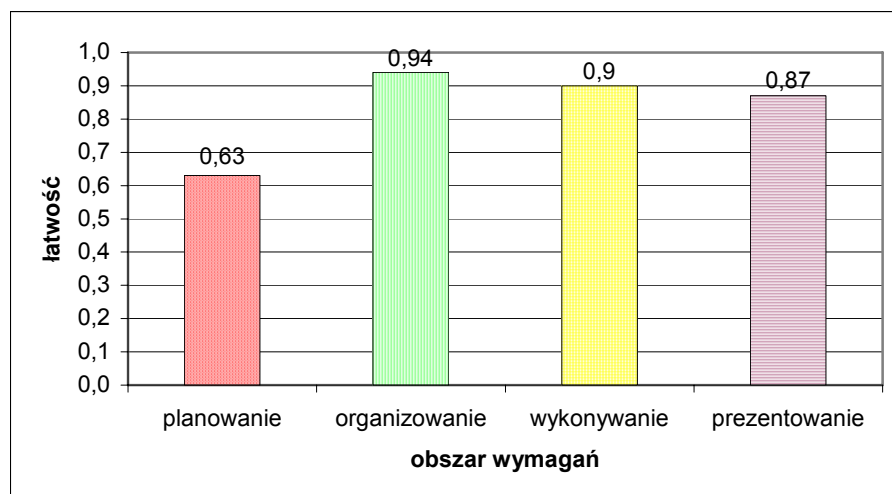
	Liczba zdających	Średnia łatwość zadań w teście	Średni wynik	Mediana	Modalna	Najwyższy wynik	Najniższy wynik	Rozstęp	Odchylenie standardowe
kraj	509	0,87	20,82	21	23	24	0	24	2,56

Tabela 4. Podstawowe dane statystyczne wyników egzaminu etapu praktycznego



Wykres 4. Rozkład wyników etapu praktycznego dla zawodu piekarz w skali kraju

Przeciętny absolwent, który przystąpił do etapu praktycznego egzaminu uzyskał średnio 20,82 punkty, wykonując poprawnie średnio 87% czynności (Tabela 4). Najczęściej występującym wynikiem jest 23 punkty. Próg zaliczenia na poziomie co najmniej 75% z 24 punktów możliwych do uzyskania wynoszący 18 punktów przekroczyło 488 czyli 95,9% zdających (Tabela 1).



Wykres 5. Średnia łatwość czynności w zadaniach praktycznych w obszarach dla zawodu piekarz

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 – 3 punkty,
- organizowanie stanowiska pracy - maksymalna liczba punktów do zdobycia w tym obszarze – 3 punkty,
- wykonywanie zadania egzaminacyjnego z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – 16 punktów,
- prezentowanie efektów wykonanego zadania – 2 punkty.

Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez zdającego egzamin w zawodzie piekarz w etapie praktycznym to 24 punkty. Zadania praktyczne wykonane przez 36 zdających zostały ocenione przez zespoły egzaminacyjne, złożone z trzech egzaminatorów na maksymalną liczbę, a tylko 1 zdający wykonał źle wszystkie czynności.