

# BROSZURA O EGZAMINIE ZAWODOWYM

DLA UCZNIÓW 2- I 3-LETNICH ZASADNICZYCH SZKÓŁ ZAWODOWYCH

AGNIESZKA KARDAŚ, BOŻENA URBAN

# ZA CO I JAK BĘDZIESZ OCENIANY NA EGZAMINIE



CENTRALNA KOMISJA  
EGZAMINACYJNA

PUBLIKACJA WSPÓŁFINANSOWANA  
PRZEZ EUROPEJSKI FUNDUSZ SPOŁECZNY



Autor broszury: Agnieszka Kardaś, Bożena Urban  
Autor opracowania graficznego: Maja Chmura (majachmura@wp.pl)

Redaktor merytoryczny cyklu: Janusz Gęsicki  
Redaktor językowy: Renata Frątczak  
Redaktor techniczny: Stefan Drobner

Stan prawny na dzień 1 grudnia 2006 r.

---

Wydawca: Centralna Komisja Egzaminacyjna  
Warszawa 2006

ISBN 83-7400-209-3

Łamanie tekstu:  
Trzecie Oko S.C. (trzecieoko@q.pl)

# SPIS TREŚCI

<b>I. SPECYFIKA PROCESU OCENIANIA</b> .....	<b>4</b>
<b>II. ETAP PISEMNY EGZAMINU</b> .....	<b>5</b>
<b>III. OCENIANIE NA ETAPIE PISEMNYM EGZAMINU ZAWODOWEGO</b> .....	<b>7</b>
1. Proponowane etapy rozwiązywania zadań testowych .....	8
2. Metody rozwiązywania zadań testowych .....	9
3. Techniki pracy z testem .....	10
4. Najczęstsze przyczyny błędnych odpowiedzi .....	11
5. Garść wskazówek, które pomogą ci osiągnąć wysoki wynik na etapie pisemnym egzaminu zawodowego .....	12
<b>IV. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU</b> .....	<b>13</b>
1. Kilka słów wstępu .....	13
2. Jak będziesz oceniany podczas etapu praktycznego egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe .....	16
3. Za co będziesz oceniany podczas etapu praktycznego egzaminu .....	16
OBSZAR I – Planowanie czynności związanych z wykonaniem zadania ..	20
OBSZAR II – Organizowanie stanowiska pracy .....	25
OBSZAR III – Wykonywanie zadania egzaminacyjnego z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska .....	27
OBSZAR IV – Prezentowanie efektu wykonanego zadania .....	31
4. Garść wskazówek dla osób przystępujących do egzaminu praktycznego .....	32
<b>V. ZAKOŃCZENIE</b> .....	<b>32</b>

*Drogi Uczniu!*

*Przed tobą ważny, doniosły egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe. Uczęszczałeś do zasadniczej szkoły zawodowej 2 lub 3 lata. W trakcie nauki zdobyłeś zasób wiedzy oraz umiejętności z zakresu wybranego zawodu. Jednak, aby uzyskać dyplom, który potwierdzi twoje kwalifikacje zawodowe, musisz jeszcze zdać zewnętrzny egzamin zawodowy. Masz już za sobą sprawdzian w VI klasie szkoły podstawowej i egzamin gimnazjalny. Stąd też znane ci są procedury przeprowadzania egzaminów zewnętrznych. Egzamin zawodowy nieco różni się od tych, które masz za sobą. Oprócz pisemnego testu, będziesz miał do wykonania zadanie praktyczne. Prawdopodobnie dotychczas nie zetknąłeś się z tym na egzaminie. A niespodziewane sytuacje zawsze budzą w nas niepokój. Obawiamy się tego, co nieznane, bo nie wiemy, co nas czeka. Trzeba czasu by się oswoić z nową sytuacją, a wówczas nie stanowi ona już dla nas żadnego problemu. Jesteśmy w stanie sprostać temu wyzwaniu wielokrotnie, bo nie jest ono dla nas już nowe i nieznane. Później ta sama sytuacja wydaje się nam już banalnie prosta i oczywista. Nawet często dziwimy się, jak można było się lękać. A jednak...*

*Mała dawka niepokoju z reguły motywuje do wzmoczonej pracy, sprawia, że bardziej się koncentrujemy i sprężamy swoje siły. Jednak większa dawka lęku paraliżuje poczynania ludzi. Dlatego warto zapoznać się bliżej z nowymi warunkami, by się ich nie obawiać, by w pełni zaprezentować posiadaną wiedzę i umiejętności. Bo przecież właśnie o to chodzi, by zaprezentować wszystko, co umiemy.*

*Mamy nadzieję, że ta publikacja pomoże ci zapoznać się z warunkami przeprowadzania egzaminu, przybliży ci sposób oceniania na egzaminie zawodowym. Tym samym zmniejszy stres związany z egzaminem i sprawi, że w pełni zaprezentujesz swoją wiedzę i umiejętności.*



# SPECYFIKA PROCESU OCENIANIA

Ocenianie to proces niezmiernie trudny, wymagający od osoby oceniającej właściwego przygotowania się do tej roli. Młodym ludziom często wydaje się, że być nauczycielem to zadanie bardzo proste. Patrząc z boku na pracę nauczyciela, wydawać się może, że fajnie jest wystawiać oceny. Czasem są one przemyślane, obiektywne. Niestety, nie zawsze tak jest. Zdarza się, że są one wyłącznie orężem w ręku nauczyciela. Uczniowie często mają pretensje do swych nauczycieli o niesprawiedliwe ocenianie. Wydaje im się, że potrafiliby to robić lepiej. Ale czy tak jest naprawdę? Czy my wszyscy przypadkiem nie boimy się ocen i oceniania? Sama ocena jest niewiadomą. Większość z nas, dopóki jej nie pozna, jest pod wpływem silnych emocji i nie może sobie znaleźć miejsca. A kiedy dochodzi do wystawienia oceny innej osobie (nie tylko w szkole, ale również w życiu codziennym) wahamy się długo, rozpatrujemy wiele aspektów. I w efekcie na naszą ocenę mają wpływ różne czynniki, nie tylko poziom wiedzy czy umiejętności danej osoby. Wiele badań wskazuje, że postrzeganie zjawisk przez każdego z nas zależy od wielu czynników, takich jak: rodzaj informacji, jakie posiadamy o danej osobie, nasza aktualna dyspozycja psychiczna, płeć osoby, z którą rozmawiamy, jej pochodzenie społeczne itd. Dzieje się tak szczególnie wtedy, gdy od ustalonej oceny uzależnione jest coś ważnego dla osoby podlegającej ocenie, np. jakość przyszłej pracy. W tak ważnych momentach dobrze jest mieć jako pomoc ściśle określone kryteria, według których dokonujemy oceny. W takiej sytuacji egzaminator postępuje precyzyjnie według wskazówek – kryteriów, a uczeń wie, za co jest oceniany. Egzaminy zewnętrzne dają taką możliwość. Ściśle określone kryteria oceniania i osoba nieznaną zdającemu jako egzaminator sprawiają, że nie ma tu miejsca na tzw. znajomości i „ładne oczy”.

Ocenianie jest procesem ustalania i komunikowania ocen. Ocenianie może być intuicyjne (gdy ocena ustalona jest z pewną dozą intuicji nauczyciela) lub kryterialne. W przeciwieństwie do oceniania intuicyjnego, ocenianie kryterialne opiera się na precyzyjnie zbudowanych kryteriach oceniania, które należy spełnić, aby otrzymać określoną ocenę. Nie ma tu miejsca na przecucie, intuicję, ocenianie osiągnięć ucznia „na oko”. I nawet jeśli końcowa ocena jest inna niż oczekiwał zdający, trudno mieć do kogoś pretensje o stronniczość.

Egzamin zewnętrzny to forma sprawdzenia, czy uczniowie opanowali przewidziane podstawą programową wiadomości i umiejętności. Te oczekiwane umiejętności opisane są w standardach egzaminacyjnych. Planując przystąpienie do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe, musisz się z nimi zapoznać, np. w Informatorze o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe dla wybranego przez siebie zawodu. Informatory takie opracowywane są przez Centralną Komisję Egzaminacyjną i są dostępne w każdej szkole. Znajdziesz w nich także dokładny opis egzaminu oraz przykładowe zadania, zarówno do etapu pisemnego, jak i praktycznego. To tak, jakby ktoś podsunął ci ściągę przed egzaminem. A zatem warto wcześniej zapoznać się z wymaganiami egzaminacyjnymi i zastanowić się, czego jeszcze nie umiesz i popracować nad tym.

Egzamin zawodowy (tak etap pisemny, jak i praktyczny) przebiega w warunkach całkowicie bezstronnych. Twoja karta odpowiedzi jest zakodowana i występujesz na niej tylko jako numer PESEL. Brzmi to może niezbyt miło, jednak znacząco podnosi obiektywizm oceniania. Nie ma tu możliwości oceniania osoby, lecz tylko i wyłącznie jej pracy.

Stworzone warunki sprzyjają wszystkim uczniom i dają jednakową możliwość wykazania się poziomem opanowania sprawdzanych wiadomości i umiejętności. Wszyscy uczniowie oceniani są w sposób jak najbardziej bezstronny:

## BEZSTRONNOŚĆ OCENIANIA ZEWĘTRZNEGO



wszyscy zdający piszą w całym kraju, w tym samym czasie, ten sam test;

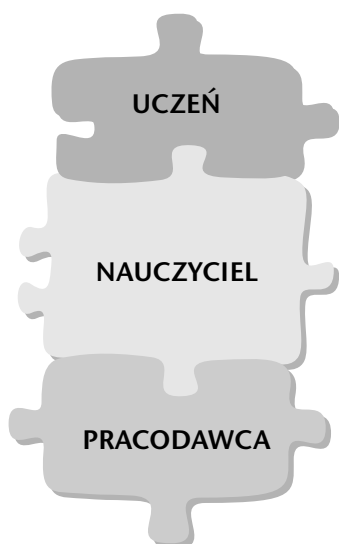
wyposażenie pomieszczeń w sprzęt niezbędny do przeprowadzenia etapu praktycznego egzaminu jest niemalże identyczne we wszystkich ośrodkach egzaminacyjnych;

wszędzie powinna panować cisza i spokój;

zadań na etap praktyczny egzaminu jest zwykle przygotowanych kilka, lecz są one o podobnym stopniu trudności;

wszystkich zdających obowiązują te same zasady, nikt nie może korzystać z niedozwolonych środków pomocy.

Możliwość sprawdzania twojej wiedzy i umiejętności, twoich kwalifikacji zawodowych, w trakcie egzaminu zewnętrznego ma ogromne znaczenie dla wielu osób.



Sam z pewnością chcesz wiedzieć, ile już potrafisz. Dzięki jednolitemu egzaminowi zewnętrznemu możesz porównać swoją wiedzę i umiejętności ze swoimi rówieśnikami.

Ty ze szkoły odejdziesz, ale nauczyciele pozostaną. I przyjdą następni uczniowie. Wynik twój i twoich kolegów i koleżanek będzie dla nich doskonałą informacją, co jeszcze muszą przećwiczyć z uczniami, na co zwrócić uwagę w swojej dalszej pracy.

Twoje wiadomości i umiejętności będą cenną informacją dla pracodawcy. Mając duży wybór osób chętnych do pracy, będą zainteresowani zatrudnieniem pracownika z pełnymi kwalifikacjami zawodowymi.

## II ETAP PISEMNY EGZAMINU

Do części pisemnej egzaminu przystąpisz prawdopodobnie w szkole, do której uczęszczałeś. Może się jednak tak zdarzyć, że liczba osób przystępujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe jest bardzo mała i wówczas okręgowa komisja egzaminacyjna wskaże ci szkołę, w której przystąpisz do etapu pisemnego egzaminu.

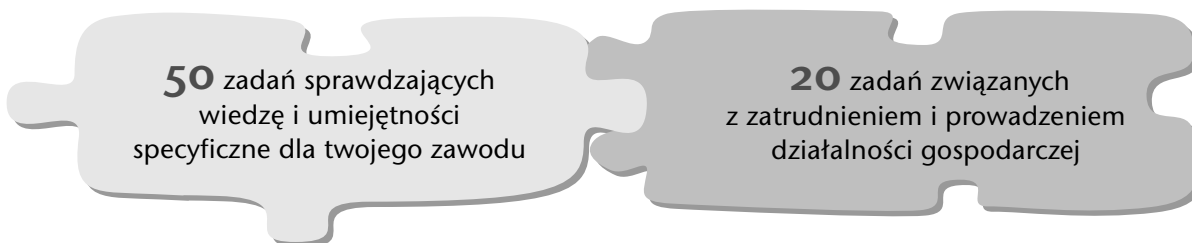
Na etapie pisemnym egzaminu zawodowego spotkasz się z testem. Jest to zbiór zadań tak dobranych, by na podstawie ich rozwiązania można było wnioskować o stopniu opanowania kształconych umiejętności i posiadanej wiedzy. Czas trwania pisemnego etapu egzaminu wynosi **120 MINUT**, niezależnie od zawodu. Tyle masz czasu na rozwiązanie testu składającego się z dwóch części:

- ▶▶ 50 zadań sprawdzających wiadomości i umiejętności właściwe dla kwalifikacji w twoim zawodzie,
- ▶▶ 20 zadań związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą.

Na obie części testu masz łącznie **120 MINUT**.

Aby pozytywnie zdać ten etap egzaminu, musisz poprawnie odpowiedzieć na 50% zadań z I części testu i 30% zadań z II części testu.

### ETAP PISEMNY EGZAMINU ZAWODOWEGO



#### WARUNEK ZDANIA ETAPU PISEMNEGO EGZAMINU:

▶▶▶  
Poprawne rozwiązanie  
**50% ZADAŃ**

▶▶▶  
Poprawne rozwiązanie  
**30% ZADAŃ**

Umiejętności, jakie sprawdza etap pisemny egzaminu, zapisane w standardach wymagań egzaminacyjnych to:

- ▶ czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych;
- ▶ przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych;
- ▶ bezpieczne wykonywanie zadań zawodowych, zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

Przygotowując się do egzaminu, zwróć uwagę na te umiejętności. Są one zapisane w standardach egzaminacyjnych i zadania testowe z pewnością będą dotyczyły tych właśnie obszarów wiedzy.

Zrozumienie zadań testowych nie powinno nastęrczyć ci kłopotów, gdyż treść poleceń z reguły pisana jest językiem prostym i zwięzłym. Na pewno zetknąłeś się w szkole z różnymi testami sprawdzającymi twoją wiedzę. Bywały w testach zadania otwarte i zamknięte.

Otwarte to takie, które sam musiałeś w całości rozwiązać i podać odpowiedź. Bywały wśród nich:

- ▶ zadania wymagające dłuższej wypowiedzi, jak np.:  
*Opisz różnice między handlem detalicznym i hurtowym.*
- ▶ zadania wymagające krótkiej wypowiedzi, np.:  
*Ile razy wzrośnie objętość kaszy jęczmiennej ugotowanej na sypko?*
- ▶ zadania z luką, np.:  
*W celu zarejestrowania własnej działalności gospodarczej należy najpierw udać się do...*

Nie ma tu żadnej podpowiedzi ze strony autora testu.

W zadaniach zamkniętych masz podane odpowiedzi (najczęściej cztery). Musisz tylko wskazać, dopasować, określić tę prawdziwą. Zadania zamknięte mogą być:

- ▶ zadania wielokrotnego wyboru. Autor testu podaje kilka odpowiedzi, z których jedna jest prawdziwa i zadaniem ucznia jest wskazać właśnie tę właściwą<sup>1)</sup>, np.:  
*zapraszanie klientów sklepu spożywczego do skosztowania nowego gatunku kawy to:*  
A) *promocja sprzedaży*  
B) *sprzedaż osobista*  
C) *public relations*  
D) *reklama.*
- ▶ zadania typu prawda/fałsz, w których musisz ocenić, czy podane stwierdzenie jest prawdziwe czy nie, np.:  
*w trakcie przechowywania towarów w magazynie zawartość w nich witaminy C wzrasta.*  
*PRAWDA/FALSZ.*
- ▶ zadania na uporządkowanie, np.:  
*uporządkuj podane surowce w kolejności od najwyższej do najniższej zawartości węglowodanów (przy najwyższej postaw 1, przy najniższej 5): ziemniaki, chleb, miód, fasola, masło.*
- ▶ zadania na przyporządkowanie (dobieranie), w których musisz dobrać pasujące do siebie elementy, np.:  
*Do podanych nazw białek dopasuj surowiec, w którym można je znaleźć:*  
A. *kazeina*                      I. *mąka*  
B. *owoalbumina*                II. *mleko*  
C. *gluten*                         III. *mięso*  
D. *kolagen*                        IV. *jaja*

---

<sup>1)</sup> Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe w zawodzie sprzedawca.

Oprócz zadań testowych, w trakcie nauki szkolnej prawdopodobnie zetknąłeś się z zadaniami praktycznymi, np.: *Z podanych surowców sporządź 2 porcje surówki z kapusty*. Z tego typu zadaniem spotkasz się na etapie praktycznym egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.

Na etapie pisemnym egzaminu spotkasz się wyłącznie z zadaniami wielokrotnego wyboru. Do każdego zadania będą podane cztery odpowiedzi, ale tylko jedna z nich jest poprawna. Pozostałe są błędne. Z reguły są nimi najczęściej popełniane przez uczniów błędy. Zdarza się, że są one podchwytliwe, łudząco podobne do odpowiedzi prawidłowej. Nie daj się im zwieść.

Przyjrzyjmy się bliżej zadaniom wielokrotnego wyboru. Przypominam, że tylko taki typ zadań znajdziesz podczas etapu pisemnego. Mam nadzieję, że po wnikliwej analizie poniższej tabeli żadne zadanie testowe już cię nie zaskoczy.

Typy i przykłady zadań wielokrotnego wyboru

LP.	CZYNNOŚĆ UCZNIĄ	PRZYKŁADY POLECEŃ
1.	Definiowanie	Co to jest upust?
2.	Określanie celu	Do czego służy bema?
3.	Ustalanie przyczyny	Jaka jest przyczyna ciemnienia ziemniaków po ugotowaniu?
4.	Przewidywanie skutku	Jakie mogą być skutki braku higieny w magazynie sklepowym?
5.	Ustalanie związku	Jaki jest związek między wilgotnością pomieszczenia a trwałością produktów?
6.	Znajdowanie błędu	Wskaż, który z następujących procesów jest błędny?
7.	Naprawianie błędu	Jak naprawić zwarzony majonez?
8.	Ocenianie	Na jakiej podstawie można ocenić świeżość jaj w sklepie?
9.	Ustalanie różnicy	Jaka jest różnica między wąskim a głębokim asortymentem towarów w sklepie?
10.	Ustalanie podobieństwa	W czym są podobne do siebie następujące towary?
11.	Porządkowanie	Który ze wskazanych surowców zawiera najwięcej białka?
12.	Wypełnianie luki	W którym zestawie produktów brak jest źródła pełnowartościowego białka?
13.	Stosowanie zasady	Według jakich zasad należy układać towary na półce sklepowej?
14.	Uzasadnianie opinii	Czego dowodzi fakt wystąpienia zielonkawej obwódki na zewnętrznej części ugotowanego jajka?

W tabeli podano wyłącznie treść ewentualnych poleceń, jakie możesz spotkać na egzaminie.



## OCENIANIE NA ETAPIE PISEMNYM EGZAMINU ZAWODOWEGO

W polskich szkołach, do oceny wiedzy i umiejętności uczniów stosuje się liczby od 1 do 6. Skala ta wielu osobom wydaje się niewystarczająca. Różnice pomiędzy poszczególnymi ocenami się zaciera. Sam nauczyciel wielokrotnie zastanawia się nad oceną.

Ocenianie na etapie pisemnym egzaminu jest proste: za każdą poprawną odpowiedź uzyskasz 1 punkt, a za niewłaściwą lub brak odpowiedzi – 0 punktów. Ocenianie jest wyłącznie zero-jedynkowe.

Nie ma możliwości uzyskania wartości ułamkowej. Nie ma miejsca na odpowiedzi trochę dobre lub trochę złe – są tylko albo dobre, albo złe. Być może twoi nauczyciele nie zawsze stosują takie kryteria oceniania. Zapewne, szczególnie w testach zawierających pytania otwarte, nauczyciele stawiali 1/2 czy 1/4 punktu. Tu możesz uzyskać wyłącznie 0 lub 1 punkt. Zatem zakreślając odpowiedź, podejmujesz bardzo ważną decyzję. Warto dobrze ją przemyśleć.

Podczas etapu pisemnego w pewnym sensie sam siebie oceniasz. Zaznaczając właściwą odpowiedź, wystawiasz sobie 1 punkt, a każda zła odpowiedź skazuje cię na 0 punktów za to zadanie. W praktyce robi to za ciebie urządzenie elektroniczne. Jedyne oceny cząstkowe, jakie uzyskasz w trakcie trwania egzaminu to 0 lub 1. Ale dodane do siebie dadzą wynik końcowy.

Jeśli otrzymasz:

- ▶▶ więcej niż 50% wszystkich punktów możliwych do zdobycia w I części testu pisemnego (więcej niż 25 punktów);
- ▶▶ i więcej niż 30% wszystkich możliwych punktów za II część egzaminu pisemnego (więcej niż 6 punktów);
- ▶▶ i więcej niż 75% wszystkich możliwych punktów za egzamin praktyczny

– **WTEDY EGZAMIN ZDAŁEŚ.**

**UWAGA! PUNKTY Z POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI EGZAMINU NIE SUMUJĄ SIĘ. MUSISZ OSIĄGNĄĆ WYMAGANY PUŁAP ODDZIELNIE Z KAŻDEGO ETAPU EGZAMINU.**

Każde ustalenie oceny powinno łączyć się z komentarzem. Niewiele warta jest ocena, która nie jest poparta stosowną informacją na temat uzyskanych wyników. Przygotuj się na to, że po egzaminie zawodowym nie otrzymasz komentarza do swojego wyniku. Jediną informacją będzie odsetek punktów, jakie uzyskałeś z poszczególnych części egzaminu. Co najwyżej możesz sprawdzić, o ile przekroczyłeś próg wymagany do zdania egzaminu. Ale jeśli otrzymasz dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe, to już znaczy, że otrzymałeś odpowiednią liczbę punktów. W przeciwnym razie okręgowa komisja egzaminacyjna nie wystawiłaby ci dyplomu.

Jeśli zaś będziesz chciał zobaczyć swoją pracę, to możesz to zrobić. Może się to jednak odbyć tylko na warunkach ustalonych przez okręgową komisję egzaminacyjną.

Po zakończeniu egzaminu, kiedy już otrzymasz dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe, nie przeceniaj wyniku egzaminu. I bardzo dobry, i nienajlepszy, jest wypadkową twojej aktualnej kondycji psychicznej i wielu czynników, na które nie zawsze masz wpływ. Nie warto zatem ani nadmiernie rozpaczać, ani nadmiernie zachwycać się swoim wynikiem. Radzę po prostu przyjąć go z godnością i zwrócić uwagę na te elementy egzaminu, nad którymi musisz jeszcze popracować. Zdanego egzaminu poprawić już nie możesz, ale jeśli ci się nie uda, wówczas możesz jeszcze spróbować w kolejnych sesjach egzaminacyjnych.

Zapewne nie raz wydawało ci się (niewykluczone, że tak było naprawdę), że zostałeś oceniony niesprawiedliwie. W przypadku egzaminów zewnętrznych jest to praktycznie niemożliwe. Kartę odpowiedzi i kartę obserwacji odczytuje urządzenie elektroniczne. Trudno zatem zakładać jego stronniczość.



## 1 PROPONOWANE ETAPY ROZWIĄZYWANIA ZADAŃ TESTOWYCH

Opisane poniżej etapy rozwiązywania zadań niekoniecznie muszą występować w podanej kolejności, ale z reguły tak jest.

- **ZROZUMIENIE TREŚCI ZADANIA** – z oczywistych względów jest to niezbędny warunek udzielenia poprawnej odpowiedzi. Postaraj się przede wszystkim dobrze zrozumieć treść zadania. W przeciwnym razie twój tok rozumowania może zaprowadzić cię w „ślepej uliczce”.



- **ZNALEZIENIE POMYSŁU I WYBÓR DROGI ROZWIĄZANIA** – sposobów na znalezienie poprawnego rozwiązania może być kilka. Ważne, żeby wpaść na pomysł, który pomoże ci rozwiązać zadanie.
- **PRZYPOMNIENIE NIEZBĘDNYCH INFORMACJI** – będą one bardzo przydatne, by na zadanie spojrzeć z różnych stron. Dobrze jest wziąć pod uwagę różne aspekty sytuacji, by wykluczyć odpowiedzi błędne.
- **ROZWIĄZANIE ZADANIA** – kiedy już zrozumiałeś treść zadania i wiesz jak je rozwiązać, spokojnie przystąp do obliczeń i zaznaczenia poprawnej odpowiedzi.
- **ANALIZA POPRAWNOŚCI WYKONANIA I KONTROLA WYNIKU** – koniecznie sprawdź swoją odpowiedź. Być może zadanie da się sprawdzić metodą „od końca”, czyli od wyniku.



## 2 METODY ROZWIĄZYWANIA ZADAŃ TESTOWYCH

- **METODA ODKRYWANIA** – polega na rozwiązaniu zadania zamkniętego w taki sposób, jakby to było zadanie otwarte. Nie czytaj od razu całej treści zadania z odpowiedziami, lecz wyłącznie polecenie. Rozwiąż zadanie, a następnie sprawdź czy uzyskana przez siebie odpowiedź znajduje się wśród zaproponowanych przez autora testu. Jeśli tak – zaznacz ją. Jeśli nie – spróbuj jeszcze raz <sup>2)</sup>, np.:

*Z dokumentów Wz - wydanie na zewnątrz wynika, że wydano do sprzedaży 2 tony cukru w cenie 2,50 zł/kg oraz 3 tony mąki w cenie 1,50 zł/kg. Wartość wydanych towarów wyniosła:*

- A) 10 500 zł
- B) 9 500 zł
- C) 5 000 zł
- D) 4 500 zł

Jeśli będziesz rozwiązywał to zadanie metodą odkrywania, to najpierw musisz zamienić tony na kilogramy (2 t = 2000 kg, 3 t = 3000 kg), następnie obliczyć, ile kosztował cukier (2000 kg x 2,50 zł = 5000 zł), ile kosztowała mąka (3000 kg x 1,50 zł = 4500 zł), a na koniec, jaka była wartość zakupionego towaru (5000 zł + 4500 zł = 9500 zł).

- **METODA ROZPOZNAWANIA** – polega na dopasowywaniu podanych odpowiedzi do treści polecenia, do momentu, aż obydwa elementy (polecenie i odpowiedź) będą do siebie pasowały<sup>3)</sup>, np.:

*W lokalnej prasie ukazało się ogłoszenie następującej treści: „Firma z kapitałem zagranicznym specjalizująca się w wyposażeniu warsztatów i magazynów poszukuje kandydata na stanowisko magazyniera.*

*Wymagania:*

*wykszałcenie średnie techniczne,  
obsługa komputera,  
znajomość języka niemieckiego.*

*Ponadto mile widziane jest:*

*doświadczenie na podobnym stanowisku,  
prawo jazdy kategorii B.”*

*Wymagania stawiane przez firmę spełnia osoba, która ukończyła:*

- A) *technikum budowlane, pracuje w magazynie i ma prawo jazdy kat. B*
- B) *technikum elektryczne, ma prawo jazdy kat. B i zna język niemiecki*
- C) *technikum chemiczne, korzysta z komputera i pracowała jako magazynier*
- D) *technikum mechaniczne, obsługuje komputer i zna język niemiecki.*

Tego typu zadanie najłatwiej jest rozwiązać od końca. Znając możliwe warianty odpowiedzi należy po kolei dopasowywać je do treści zadania dopóty, dopóki któraś z odpowiedzi nie będzie pasowała do treści polecenia, np. jeśli ukończyłeś technikum budowlane, pracujesz w magazynie i masz prawo jazdy

<sup>2)</sup> Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe w zawodzie sprzedawca.

<sup>3)</sup> Tamże.

kategorii B (odpowiedź A), to nie spełniasz dwóch warunków podanych w ogłoszeniu: nie posługujesz się komputerem i nie znasz języka niemieckiego.

Tę metodę z powodzeniem można wykorzystać przy rozwiązywaniu wielu zadań wymagających obliczeń. Zakładając, że jedna z podanych odpowiedzi jest prawidłowa (a tak jest w istocie) można kolejno podstawiać wynik do treści zadania.

- **METODA ELIMINACJI I PREFERENCJI** – polega na szukaniu odpowiedzi błędnych i eliminowaniu ich. Takimi z gruntu niewłaściwymi odpowiedziami mogą być np. liczby:

- ▶ ujemna tam, gdzie powinna być dodatnia,
- ▶ podana w innych jednostkach miary,
- ▶ znacząco wykraczają poza zakres możliwości.

Twój zadaniem jest wskazanie błędnych odpowiedzi. Jeśli znajdziesz je wszystkie trzy, będzie to znaczyło, że czwarta odpowiedź musi być prawidłowa. Uwaga! Problem może pojawić się wtedy, gdy wskażesz jedną lub dwie odpowiedzi błędne. Wówczas nadal nie jesteś w stanie wskazać odpowiedzi prawidłowej. Wybierasz wtedy tę odpowiedź, którą uważasz za bardziej prawdopodobną<sup>4)</sup>, np.:

*Przy otyłości należy unikać następujących wyrobów:*

- A) *pieczywo, chude mięso, warzywa, ryż*
- B) *mleko, chude ryby, warzywa, owoce*
- C) *tłuszcz, napoje alkoholowe, słodkie*
- D) *jaja, chude ryby, soki owocowe.*

Zwróć uwagę, że w odpowiedziach A, B i D występują warzywa, owoce, soki i chude mięso. Nie trzeba fachowej wiedzy by wiedzieć, że takich produktów nikt nie powinien unikać. A wręcz przeciwnie. Eliminując te odpowiedzi pozostaje nam tylko odpowiedź C, w której podano takie produkty, jak: tłuszcze i słodkie – powszechnie uznawane za tuczające.

Jak widzisz, metod pracy z zadaniami zamkniętymi jest kilka. Żadna z nich nie jest lepsza od pozostałych. Wybierz dla siebie najwygodniejszą. A jeszcze lepiej dopasuj metodę do treści zadania. Prawdopodobnie znajdziesz w teście zadania, które będziesz rozwiązywać różnymi metodami. Nie jest ważne, jaką metodą dochodzisz do celu. Liczy się wskazanie poprawnej odpowiedzi, bo za to otrzymasz punkt.



## 3 TECHNIKI PRACY Z TESTEM

Są różne techniki pracy z testem. Wybierz spośród nich taką, która najbardziej ci odpowiada. Oto one:

- **ROZWIĄZYWANIE ZADAŃ W KOLEJNOŚCI PODANEJ PRZEZ AUTORA TESTU.** Istnieje tu niebezpieczeństwo, że zbyt dużo czasu poświęcisz na zadanie, którego nie zdołasz rozwiązać. W konsekwencji zabraknie ci czasu na zadania, które w twoim mniemaniu są łatwiejsze.
- **PRZECZYTANIE „Z GRUBSZA” CAŁEGO TESTU I SKUPIENIE SIĘ NAJPIERW NA TYCH ZADANIACH, KTÓRE POTRAFISZ ROZWIĄZAĆ.** Istnieje tu niebezpieczeństwo, że zapomnisz o którymś z zadań i pogubisz się w odpowiedziach. Sprawdź zatem przed oddaniem testu jeszcze raz, czy wszystkie zadania rozwiązałeś i przenieś na kartę wszystkie swoje odpowiedzi.
- **KOLEJNOŚĆ ROZWIĄZYWANIA ZADAŃ NIE MA ZNACZENIA.** W związku z tym czas poświęcony na rozwiązywanie zadania, którego nie jesteś pewien może okazać się stracony. W tym czasie lepiej skupić się na zadaniach, które są ci bliższe. Na etapie pisemnym egzaminu zawodowego każde twoje poprawne rozwiązanie to 1 punkt. I nie ma znaczenia, czy zadanie było (w twoim mniemaniu) łatwe czy trudne. Liczy się wyłącznie to, czy udzielona odpowiedź jest prawidłowa.

<sup>4)</sup> Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe w zawodzie kucharz małej gastronomii.

### TO WAŻNE!

Po zakończeniu pracy (o ile nie upłynął jeszcze czas przewidziany na egzamin) sprawdź jeszcze raz dokładnie, czy na karcie odpowiedzi zaznaczyłeś wszystkie swoje odpowiedzi.

Łatwo zauważysz, czy wszystkie wiersze są wypełnione, czy też pozostały jeszcze luki. Sprawdzana będzie wyłącznie oddana przez Ciebie karta odpowiedzi, a nie cały test.

Już dziś przyjrzyj się uważnie karcie odpowiedzi, jaką otrzymasz na etapie pisemnym egzaminu zawodowego. Zwróć uwagę na jej układ, elementy, które musisz wypełnić. Taką samą otrzymasz w dniu egzaminu.

Symbol cyfrowy zawodu

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Wersja arkusza X Y Z U W

Nr zad.	Odpowiedzi cz I			
1	A	B	C	D
2	A	B	C	D
3	A	B	C	D
4	A	B	C	D
5	A	B	C	D
6	A	B	C	D
7	A	B	C	D
8	A	B	C	D
9	A	B	C	D
10	A	B	C	D
11	A	B	C	D
12	A	B	C	D
13	A	B	C	D
14	A	B	C	D
15	A	B	C	D
16	A	B	C	D
17	A	B	C	D
18	A	B	C	D
19	A	B	C	D
20	A	B	C	D
21	A	B	C	D
22	A	B	C	D
23	A	B	C	D
24	A	B	C	D
25	A	B	C	D

Nr zad.	Odpowiedzi cz I			
26	A	B	C	D
27	A	B	C	D
28	A	B	C	D
29	A	B	C	D
30	A	B	C	D
31	A	B	C	D
32	A	B	C	D
33	A	B	C	D
34	A	B	C	D
35	A	B	C	D
36	A	B	C	D
37	A	B	C	D
38	A	B	C	D
39	A	B	C	D
40	A	B	C	D
41	A	B	C	D
42	A	B	C	D
43	A	B	C	D
44	A	B	C	D
45	A	B	C	D
46	A	B	C	D
47	A	B	C	D
48	A	B	C	D
49	A	B	C	D
50	A	B	C	D

Miejsce na naklejkę z kodem ośrodka

PESEL

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9

Data urodzenia zdającego

--	--	--	--	--	--	--	--

dzień miesiąc rok

Nr zad.	Odpowiedzi cz II			
51	A	B	C	D
52	A	B	C	D
53	A	B	C	D
54	A	B	C	D
55	A	B	C	D
56	A	B	C	D
57	A	B	C	D
58	A	B	C	D
59	A	B	C	D
60	A	B	C	D
61	A	B	C	D
62	A	B	C	D
63	A	B	C	D
64	A	B	C	D
65	A	B	C	D
66	A	B	C	D
67	A	B	C	D
68	A	B	C	D
69	A	B	C	D
70	A	B	C	D

Z-052

Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego



## 4 NAJCZĘSTSZE PRZYCZYNY BŁĘDNYCH ODPOWIEDZI

Bardzo trudno jest uniknąć błędu. Po zakończonym egzaminie zapewne będziesz się zastanawiał, które zadanie zrobiłeś źle. Warto jednak pamiętać, że błędy nie zawsze są wynikiem niewiedzy. Udzielanie nieprawidłowej odpowiedzi może wynikać z różnych przyczyn:

- ▶▶ **BŁĘDNEJ WIEDZY** – może się zdarzyć, że jakieś treści materiału źle zapamiętałeś lub źle je zrozumiałeś; jesteś nawet przekonany, że twoja odpowiedź jest prawidłowa dopóty, dopóki nie sprawdzisz tego jeszcze raz w podręczniku;
- ▶▶ **CAŁKOWITEJ NIEWIEDZY** – wtedy, gdy jesteś świadom, że nie znasz poprawnej odpowiedzi i zgadujesz;
- ▶▶ **WIEDZY CZĘŚCIOWEJ** – dużo wiesz, mimo to zdajesz sobie sprawę z braków w opanowaniu wiedzy;

- ▶▶ **NIEWYSTARCZAJĄCEJ SPRAWNOŚCI** – umiesz wykonywać zadania określonego typu, np. obliczyć cenę towaru po podwyżce, jednak czynności tej nie opanowałeś w wystarczającym stopniu i zdarza ci się popełniać błędy;
- ▶▶ **POPEŁNIENIE POMYŁKI** – pomyłka zdarzyć się może nawet najlepszemu uczniowi, nawet jeśli wiesz jak rozwiązać zadanie, nie znaczy to, że w którymś momencie się nie pomylił; może się także zdarzyć, że z pośpiechu zaznaczysz błędną odpowiedź w teście lub pomylił się przy przenoszeniu na kartę odpowiedzi.

**BŁĘDÓW NIE POPEŁNIA TEN, KTO NIC NIE ROBI.**



## **5 GARCĆ WSKAZÓWEK, KTÓRE POMOGĄ CI OSIĄGNĄĆ WYSOKI WYNIK NA ETAPIE PISEMNYM EGZAMINU ZAWODOWEGO**

- 1** Do egzaminu podchodź spokojny, wyspany, opanowany. Więcej na tym zyskasz, niż gdybyś miał się uczyć do późna.
- 2** Sprawdź arkusz bardzo dokładnie. Być może któraś ze stron jest niekompletna lub źle odbita. Wówczas, mimo twojej najlepszej wiedzy nie masz możliwości zdobycia punktów. Taką sytuację zgłoś natychmiast nauczycielowi, który znajduje się w sali egzaminacyjnej.
- 3** Nie rozwiązuj zadania zanim nie przeczytasz uważnie polecenia. Zwróć uwagę na negację. Z reguły jest ona podkreślona i zaznaczona pogrubioną czcionką.
- 4** Nie spiesz się. Masz wystarczająco dużo czasu. Nie możesz oczywiście się również nadto guzdrać. Jeśli nie zdążysz, komisja nie przedłuży ci czasu trwania egzaminu. Ale nie martw się na zapas i nie wpadaj w panikę zbyt szybko. Postaraj się rozłożyć czas równomiernie. Nawet dobrzy uczniowie popełniają pomyłki, szczególnie gdy się spieszą.
- 5** Zaczynaj od pytań, na które znasz odpowiedź. Nie trać czasu na czasochłonne wyliczenia tam, gdzie nie masz pewności co do trafności swego toku myślenia. Gdy zostanie ci czas, wróć do zadań, które sprawiły ci trudność.
- 6** Zadanie wyglądające na łatwe może okazać się trudne. Lecz nawet w prostych zadaniach można popełnić błędy. Staraj się nie popełniać tzw. „głupich błędów”, oczywistych. Tych będziesz najbardziej żałował. Nie kieruj się tym, że wybierasz odpowiedź, która wydaje ci się prawidłowa. Rozwiąż zadanie i dopiero wtedy zaznacz odpowiedź.
- 7** Gdy z całą pewnością nie potrafisz wskazać prawidłowego wyniku, a jest to zadanie wymagające obliczeń, spróbuj oszacować wynik. Nic nie tracisz. Nie ma punktów ujemnych za niewłaściwą odpowiedź. Możesz tylko zyskać, gdy twoje oszacowanie okaże się poprawne. Nie staraj się stosować tej metody zbyt często.
- 8** Jeśli masz wątpliwości, która odpowiedź jest poprawna, postaraj się wyeliminować te, które są niemożliwe. W ten sposób zmniejszysz liczbę odpowiedzi, nad którymi warto się zastanawiać.
- 9** Sprawdź jednostki, w jakich podajesz swoją odpowiedź. Jeśli z twoich obliczeń wynika, że waga jednej porcji potrawy wynosi np. 3000 g, to koniecznie sprawdź jeszcze raz swoje obliczenia.
- 10** Nie bój się liczb. Po prostu spokojnie pomyśl, zastanów się i zacznij liczyć.

- 11 Postaraj się liczyć jak najczęściej, licz codziennie. Poznaj ceny towarów w sklepie. Licz porcje, dawki, kalorie, licz wszystko, co się da. Przez to oswoisz się z rachunkami.
- 12 Oczywiście chcesz, aby sprawy związane z zatrudnieniem i pracą w przyszłości cię dotyczyły. Już teraz przyswajaj nowe terminy, takie jak: PIT, VAT, NIP, PESEL, REGON, kodeks pracy, urlop okolicznościowy, wynagrodzenie zasadnicze, premia i wiele innych. Przyda ci się to na egzaminie, ale też i w późniejszej pracy zawodowej. Interesuj się życiem gospodarczym kraju. Z pewnością ty lub twoi koledzy marzycie o własnej firmie, dobrze prosperującej na rynku, przynoszącej zyski. Wiedza zdobyta podczas lekcji podstaw przedsiębiorczości, ale także z gazet i telewizji pozwoli ci utrwalić sobie pojęcia z dziedziny gospodarki. W przyszłości z pewnością będzie ci łatwiej rozpocząć własną działalność. Marzyć warto, a nawet trzeba. Ale do realizacji swych marzeń dobrze jest być przygotowanym.
- 13 Pamiętaj, że każdy zdobyty punkt zbliża cię do sukcesu. Spróbuj maksymalnie się skoncentrować na pracy i nie lekceważ ani jednego zadania.
- 14 Pracuj z wyobraźnią. Warto wyobrazić sobie opisane w zadaniach sytuacje i zastanowić się, czy w życiu codziennym się z tym nie zetknąłeś. Jak nazywasz takie opisane procesy na co dzień?
- 15 Poproś nauczycieli, i to nie tylko przedmiotów zawodowych, by częściej stosowali testy złożone z zadań wielokrotnego wyboru jako metodę sprawdzającą poziom opanowanych wiadomości i umiejętności. Dzięki temu oswoisz się z zadaniami tego typu. Nie będą one dla ciebie zaskoczeniem na egzaminie.
- 16 Nie zakładaj, że nie lubisz testów, że wolałbyś inną metodę sprawdzenia twoich umiejętności. Nie masz możliwości wyboru metody zdawania egzaminu.
- 17 Nie wychodź z egzaminu zbyt wcześnie. Warto jeszcze raz przeanalizować udzielone odpowiedzi, a przede wszystkim upewnić się, czy każdą z nich przeniosteś na kartę odpowiedzi.

## IV ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU



### 1 KILKA SŁÓW WSTĘPU

Etap praktyczny egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe przeprowadzony będzie w innym terminie niż egzamin pisemny. Placówkę, zwaną ośrodkiem egzaminacyjnym, w której będziesz zdawał tę część egzaminu przydzieli ci właściwa okręgowa komisja egzaminacyjna. Może to być:

- ▶▶ szkoła, która posiada warsztaty szkolne lub pracownię, w której przeprowadza się zajęcia praktyczne, i której wyposażenie stanowisk jest zgodne z niezbędnym wyposażeniem zawartym w standardach wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu;
- ▶▶ placówka kształcenia praktycznego, np. Centrum Kształcenia Praktycznego lub inny ośrodek kształcący umiejętności praktyczne w danym zawodzie;
- ▶▶ placówka kształcenia ustawicznego;
- ▶▶ lub zakład pracodawcy.

Szkoła lub inna placówka, w której będziesz zdawał egzamin może okazać się szkołą, do której uczęszczasz i już wiadomo, że jeden stres masz za sobą – znasz tam przecież każdy kąt. Egzaminator,

który będzie oceniał twoją pracę w trakcie egzaminu nie może być twoim nauczycielem. Jednak nie ma się czego obawiać, egzaminator to też człowiek (może rodzic?) i z pewnością jest do zdających przychylnie nastawiony.

W dniu zdawania egzaminu musisz zgłosić się do ośrodka egzaminacyjnego 30 minut przed godziną rozpoczęcia egzaminu. Musisz zabrać ze sobą:

- ▶ dowód tożsamości;
- ▶ przybory do pisania – pióro lub długopis z czarnym tuszem/atramentem;
- ▶ odpowiednią, konieczną kompletną odzież roboczą właściwą dla danego zawodu;
- ▶ oraz inne określone w zawiadomieniu o egzaminach dokumenty związane ze specyfiką zawodu (informacje o tym znajdziesz w Informatorze o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe dla twojego zawodu).



Bardzo ważnym dokumentem w przypadku takich zawodów, jak: kucharz małej gastronomii, rzeźnik-wędliniarz, cukiernik, piekarz, operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego jest aktualna książeczka zdrowia z zaświadczeniem do celów sanitarno-epidemiologicznych. Bez tego dokumentu nie zostaniesz wpuszczony na salę egzaminacyjną.

Po przyjeździe do ośrodka egzaminacyjnego należy we wskazanym pomieszczeniu przebrać się w odzież roboczą i po okazaniu niezbędnych dokumentów zgłosić zespołowi egzaminacyjnemu, że jesteś gotów do egzaminu.

**PAMIĘTAJ!** Nie możesz zakładać, że nie zdasz egzaminu. W arkuszu egzaminacyjnym, który otrzymuje zdający jest naprawdę wszystko napisane. Trzeba tylko bardzo dokładnie i ze zrozumieniem przeczytać treść zadania oraz instrukcję dla zdającego. Na zapoznanie się z treścią zadania, instrukcją do jego wykonania, stanowiskiem egzaminacyjnym i jego wyposażeniem, instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń na stanowisku masz 20 minut, których nie wlicza się do czasu trwania egzaminu. Możesz w tym czasie sobie wszystko spokojnie i rozważnie przemyśleć, aby następnie zabrać się do pracy. Właściwie wykorzystaj ten czas. To połowa sukcesu. W czasie tych 20 minut możesz jeszcze zadawać komisji pytania, jednak nie takie, które dotyczą sposobu wykonania zadania.

Po upływie 20 minut, kiedy przewodniczący komisji egzaminacyjnej zapisze w widocznym dla zdających miejscu godzinę rozpoczęcia i zakończenia egzaminu, przystępujesz do wykonania zadania. Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 180 minut i dłuższy niż 240 minut, w zależności od zawodu.

20 MINUT

180–240 MINUT

▲  
Tego czasu nie wlicza się do czasu trwania egzaminu. Jest to czas na zapoznanie się z zadaniem i stanowiskiem.

▲ ▲ ▲  
Zaplanowanie pracy, zorganizowanie stanowiska, wykonanie zadania i jego prezentacja.

Wykonując zadanie, postępuj zgodnie z „Instrukcją do wykonania zadania”. Zadanie musisz wykonać samodzielnie, ale treść zadania, instrukcję do jego wykonania oraz napisany przez siebie plan działania masz przez cały czas trwania egzaminu przy sobie, możesz do niego w każdej chwili zajrzeć. Pamiętaj tylko, że podczas wykonywania zadania jesteś oceniany przez zespół egzaminatorów, którzy obserwują wykonywane przez siebie czynności, ale nie będą udzielać ci żadnych wskazówek.

Jednak w przypadku, kiedy wykonywane przez siebie czynności będą zagrażały bezpieczeństwu twojemu, lub obecnych na sali egzaminacyjnej osób, będą interweniowali, a nawet mogą przerwać egzamin. Musisz jednak wiedzieć, że egzaminator ma obowiązek tak się zachowywać, aby nie utrudniać ci wykonywania zadania, nie wchodzić ci w drogę, „zaglądać przez ramię”. Układ pomieszczeń, w których odbywają się egzaminy bywa różny, ale egzaminator zawsze stara się stać w takim miejscu, aby spokojnie cię obserwować i dostrzec wszystko to, co robisz. Ponadto stara się wprowadzić przyjazną atmosferę. To z pewnością ułatwia wykonywanie zadania.

Jak wiesz, etap praktyczny egzaminu składa się z czterech etapów:

- ▶▶ planowania,
- ▶▶ organizowania stanowiska,
- ▶▶ wykonania zadania egzaminacyjnego,
- ▶▶ prezentacja wykonanego zadania.



W dalszej części tej publikacji będziemy starały się przytoczyć pewne fragmenty kryteriów i opisać, za co będziecie oceniani, na co najbardziej zwrócić uwagę, jakie błędy młodzież popełnia najczęściej podczas wykonywania zadania egzaminacyjnego. Aby zdać etap praktyczny egzaminu należy uzyskać minimum 75% możliwych do uzyskania punktów.

Etap praktyczny w tej samej pracowni zdaje jednocześnie trzech zdających. Ich pracę obserwuje i ocenia trzech egzaminatorów. Każdy egzaminator stara się zająć miejsce na sali, z którego będzie w stanie obserwować wszystkie czynności zdających. Każdy z nich posiada własny arkusz obserwacji, w którym zawarte są kryteria oceniania. Egzaminatorzy oceniają twoją pracę niezależnie od siebie.



## JAK BĘDZIESZ OCENIANY PODCZAS ETAPU PRAKTYCZNEGO EGZAMINU ZAWODOWEGO

Etap praktyczny oceniany jest niezależnie od etapu pisemnego. Aby go zdać, musisz uzyskać 75% wszystkich możliwych punktów. Nie myśl, że ocenie na etapie praktycznym będzie poddany wyłącznie efekt końcowy twojej pracy. Na wynik końcowy składa się suma punktów uzyskana w trakcie twojej pracy. I nawet gdyby twój wyrób był bardzo dobrej jakości, to ocenia się również poprawność wszystkich czynności, które doprowadziły do uzyskania produktu finalnego. A nie zawsze jest tak, że dobry produkt był na każdym etapie swej produkcji wykonywany prawidłowo. Odbiorca przecież nie wie, czy podczas produkcji zachowywano zasady higieny, bezpieczeństwa pracy itd. Ale egzaminator to widzi i ocenia.

Podczas wykonywania zadania egzaminacyjnego twoją pracę będzie obserwowało trzech egzaminatorów. Są to nauczyciele przedmiotów zawodowych, mający doświadczenie w pracy z uczniami. Ponadto wszyscy ci nauczyciele ukończyli specjalne szkolenia, aby zostać egzaminatorami. Dla zachowania bezstronności, są to osoby spoza twojej szkoły. Pamiętaj, że są to osoby życzliwie do ciebie nastawione.

O tym, kto będzie w komisji egzaminacyjnej dowiesz się dopiero na egzaminie. Jednak z pewnością będzie to ocenianie sprawiedliwe i jednakowe w całym kraju. Aby było to możliwe, zostały ustalone precyzyjne kryteria oceniania dla każdego etapu wykonywanego zadania. Za każde kryterium możesz otrzymać albo 1 punkt, albo 0. Innej możliwości nie ma. Zdarza się podczas etapu praktycznego, że aby uzyskać 1 punkt musisz wykonać kilka czynności. Na przykład musisz przeprowadzić pełną obróbkę wstępną marchwi, tzn. umyć ją, obrać i opłukać. Wystarczy, że jednego z tych elementów zabraknie (a będzie to czynność bardzo istotna dla procesu) i egzaminator nie przyzna ci punktu. Staraj się zatem wszystkie czynności wykonywać tak, jak się nauczyłeś w szkole.

Po zakończeniu etapu praktycznego egzaminu punkty wystawione przez egzaminatorów są przenoszone na „Karty obserwacji”, podobnie jak twoje odpowiedzi z etapu pisemnego przenoszone były na karty odpowiedzi. Potem będą odczytane elektronicznie. Na podstawie liczby uzyskanych punktów właściwa okręgowa komisja egzaminacyjna ustali wynik egzaminu, a tym samym ustali, czy jest on wystarczający do tego, aby tę część egzaminu zdać.



## ZA CO BĘDZIESZ OCENIANY PODCZAS ETAPU PRAKTYCZNEGO EGZAMINU

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematem zgodnym z określonym zawodem. I tak, w przypadku kucharza małej gastronomii będzie to „Przygotowanie wskazanych potraw małej gastronomii z określonych surowców i półproduktów”, w przypadku sprzedawcy – „Obsługa wskazanego typu klienta przy stoisku określonej branży”, piekarza – „Sporządzenie ciasta wskazaną metodą oraz uformowanie ciasta na określony asortyment pieczywa”, czy też „Przeprowadzenie wypieku ciasta na określony asortyment pieczywa”. Stolarz musi umieć wykonać obróbkę i montaż elementów wyrobów stolarskich zgodnie z dokumentacją, a mechanik pojazdów samochodowych zdiagnozować stan techniczny i obsłużyć wskazany pojazd samochodowy lub wykonać naprawę określonego układu lub podzespołu pojazdu samochodowego, zgodnie z dokumentacją.

Tak, jak podczas etapu pisemnego, również podczas etapu praktycznego sprawdzane są tylko te umiejętności, które zostały zapisane w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu.

W standardach egzaminacyjnych dla wszystkich zawodów podano cztery obszary, w których będą sprawdzane umiejętności zdającego.



Obejmują one:

- ▶ zaplanowanie przez zdającego operacji technologicznych, zabiegów i czynności niezbędnych do wykonania zadania i wypełnienie formularza – „Plan działania”;
- ▶ zorganizowanie stanowiska pracy;
- ▶ wykonanie zadania egzaminacyjnego z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- ▶ zaprezentowanie efektu wykonanego zadania z uwzględnieniem jakości wykonania.

Dla każdego zawodu umiejętności ujęte w tych standardach będą różne, ale będą też miały elementy wspólne. Zawsze można to odnieść do swojego zawodu.

W momencie, kiedy zdający otrzymuje zadanie egzaminacyjne, egzaminatorzy otrzymują arkusz obserwacji, w którym zawarta jest treść zadania egzaminacyjnego oraz szczegółowy wykaz ocenianych czynności i kryteria ich oceniania. Spróbujmy prześledzić to na przykładzie kucharza małej gastronomii.

Oto przykład zadania egzaminacyjnego pochodzący z Informatora o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe w zawodzie kucharz małej gastronomii.

#### ZADANIE EGZAMINACYJNE:

*Wykonaj po trzy porcje potraw: klopsiki duszone w sosie pomidorowym, makaron ugotowany z makaronu gotowego, surówka z kapusty kwaszonej z dodatkiem marchwi i cebuli.*

*Z przygotowanych potraw wykonaj trzy zestawy obiadowe. Każdy zestaw obiadowy składa się z klopsików w sosie pomidorowym, makaronu i surówki z kwaszonej kapusty. Surowce i półprodukty niezbędne do wykonania zadania, zgodnie z załączonym poniżej normatywem surowcowym masz już przeliczone na 3 porcje, odważone i przygotowane na tacy, z wyjątkiem kapusty kwaszonej. Oblicz, posługując się normatywem surowcowym, ilość kapusty potrzebną do przygotowania trzech porcji surówki i ją odważ.*

*W tabeli obok normatywu surowcowego określony jest również sposób wykonania potraw. Szczególnie zwróć uwagę na przestrzeganie zasad higieny pracy podczas przeprowadzania obróbki wstępnej i cieplnej. Używaj sprzętu i narzędzi zgodnie z ich przeznaczeniem. Pamiętaj, że jedna porcja (dwie sztuki) klopsików w sosie pomidorowym powinna ważyć 150 g, ugotowanego makaronu i surówki po 150 g. Jeden zestaw obiadowy zde gustuj i oceń sam, a dwa podaj, na przygotowanym stole, do degustacji i oceny członkom komisji. Pamiętaj, że klopsiki i makaron należy podać gorące. Surówkę podaj osobno. Zadanie musisz wykonać w czasie 180 minut. Dbaj o czystość na stanowisku podczas pracy.*

#### NORMATYW SUROWCOWY NA 1 PORCJĘ

#### SPOSÓB WYKONANIA

##### KLOPSIKI W SOSIE POMIDOROWYM

mięso mielone wieprzowo-wołowe	70 g	Namoczyć czerstwą bułkę w wodzie. Obrać cebulę, opłukać, pokrajać w kostkę, zrumienić na tłuszczu na złoty kolor. Wycisnąć bułkę, zemleć, połączyć z mięsem. Dodać jaja, cebulę wraz z tłuszczem, przyprawy oraz część wody użytej do moczenia bułki. Wyrobić masę, aż będzie jednolita, pulchna i spoista. Uformować po dwa klopsiki na jedną porcję, obtoczyć w mące, obsmażyć, przełożyć do garnka, zalać niewielką ilością wody, dusić kilkanaście minut pod przykryciem. Dodać koncentrat pomidorowy, zagęścić zawiesiną z reszty mąki i śmietanki. Doprawić.
bułka czerstwa pszenna	20 g	
cebula	8 g	
mąka ziemniaczana	2 g	
jajko	5 g	
mąka pszenna	11 g	
smalec	8 g	
koncentrat pomidorowy	10 g	
śmietanka 18%	20 g	

##### MAKARON

makaron fabryczny świderki	70 g	Makaron wrzucić do wrzącej, osolonej wody. Zamieszać, gotować do miękkości. Odcedzić, przepłukać wodą. Przed podaniem podgrzać.
woda		
sól		

**SURÓWKA Z KAPUSTY KWASZONEJ**

kapusta kwaszona	100 g	Przeprowadzić obróbkę wstępną marchwi i cebuli. Kapustę odcisnąć i pokroić. Wymieszać składniki i doprawić do smaku. Wyporcjować i udekorować.
marchew	35 g	
cebula	10 g	
olej	5 g	
zielona pietruszka		

Zdający otrzymuje również formularz „Plan działania” i „instrukcję do wykonania zadania”. Do przedstawionego przykładowego zadania instrukcja wygląda następująco:

**INSTRUKCJA DO WYKONANIA ZADANIA:*****Aby bezpiecznie i poprawnie wykonać zadanie:***

1. *Przed przystąpieniem do wykonania potraw, przedstaw komisji egzaminacyjnej aktualną książeczkę zdrowia z badaniami lekarskimi.*
2. *Przeanalizuj treść zadania oraz normatyw surowcowy i sposób wykonania potraw załączony do zadania.*
3. *Zapisz w formularzu pn. „Plan działania”:*
  - a) *kolejność wykonywanych czynności podczas przygotowywania potraw,*
  - b) *wykaz niezbędnych surowców, półproduktów, sprzętu i urządzeń do wykonania potraw.*
4. *Oblicz ilość kapusty potrzebną do przygotowania trzech porcji surówki oraz ją odważ.*
5. *Zgromadź i rozmieść na stanowisku pracy surowce, półprodukty, sprzęt i urządzenia niezbędne do wykonania potraw.*
6. *Przygotuj masę mięsną na klopsiki, sos pomidorowy, surówkę z kwaszonej kapusty, stosując różne techniki sporządzania potraw.*
7. *Sprawdź stan techniczny sprzętu i urządzeń.*
8. *Dobierz i załóż strój kucharza oraz wymagane do wykonania zadania środki ochrony indywidualnej.*
9. *Wykonaj zaplanowane czynności zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.*
10. *Zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do prezentacji wykonanego zadania.*
11. *Sprawdź jakość wykonanej potrawy w odniesieniu do wymagań określonych w zadaniu.*
12. *Zaprezentuj dwa zestawy obiadowe do degustacji i oceń jakość potraw: smak, zapach i konsystencję.*
13. *Po zakończeniu pracy i degustacji uporządkuj stanowisko pracy, oczyść narzędzia i sprzęt, rozlicz materiały i zagospodaruj odpady.*

Zwróć uwagę, że „Instrukcja do wykonania zadania” zawiera precyzyjne wytyczne, jak masz postępować i jakie czynności wykonać by uzyskać wysoki wynik z tego etapu egzaminu. Musisz tylko ściśle trzymać się tej instrukcji.

Tak wygląda formularz „Plan działania” do naszego przykładowego zadania:

### PLAN DZIAŁANIA

*I. Zaplanuj i zapisz wykaz czynności (operacji) prowadzących do wykonania zadania egzaminacyjnego.*

---

---

---

---

---

---

---

---

*II. Sporządź wykaz:*

*1. surowców i półproduktów*

---

---

---

---

*2. sprzętu potrzebnego do wykonania klopsików z sosem*

---

---

---

---

*3. sprzętu potrzebnego do wykonania surówki*

---

---

---

---

*III. Oblicz ilości kapusty potrzebnej do sporządzenia trzech porcji surówki:*

Omówimy teraz kryteria oceniania w poszczególnych obszarach, w odniesieniu do standardów wymagań.

# OBSZAR I – PLANOWANIE CZYNNOŚCI ZWIĄZANYCH Z WYKONANIEM ZADANIA

Część pierwsza etapu praktycznego – planowanie – kończy się napisaniem planu działania w arkuszu egzaminacyjnym. Ta część oceniania może być zweryfikowana przez okręgową komisję egzaminacyjną. Twój plan działania jest dokumentem potwierdzającym stopień wykonania tej części egzaminu. Wyniki pozostałych części etapu praktycznego egzaminu są notowane przez egzaminatorów wyłącznie na arkuszu obserwacji egzaminatora i nie możesz się odwołać od wystawionej oceny.

Standard wymagań egzaminacyjnych mówi, że:

Absolwent powinien umieć:

1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:
  - 1.1. sporządzić plan działania;
  - 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi;
  - 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.

W przypadku kucharza małej gastronomii musi on umieć:

- ▶▶ zaplanować i zapisać kolejne czynności, które należy wykonać podczas przygotowywania wskazanych potraw małej gastronomii;
- ▶▶ sporządzić wykaz surowców, półproduktów potrzebnych do wykonania potraw;
- ▶▶ sporządzić wykaz niezbędnych narzędzi, sprzętu i urządzeń, które będą potrzebne do wykonania potraw;
- ▶▶ wykonać obliczenia surowców i półproduktów potrzebnych do wykonania potraw.

Warunkiem sprawnego wykonania zadania jest dobra organizacja pracy. Właściwie sporządzony i przemyślany plan działania znacznie ułatwi ci dalszą pracę. Zdobywasz tu już pierwsze punkty za zadanie. Za każdą ocenianą czynność możesz otrzymać 1 punkt. To, jakie informacje należy umieścić w „Planie działania” podane jest w „Instrukcji do wykonania zadania” oraz bezpośrednio w formularzu.

Aby ułatwić omawianie poszczególnych kryteriów oceniania przykładowego zadania, przedstawiamy arkusz obserwacji, jaki otrzymuje egzaminator, i w którym wpisuje punkty za twoją pracę podczas wykonywania zadania. Przeczytaj uważnie podane niżej kryteria, a sam zobaczysz, co oceniają egzaminatorzy.

OBSZAR STANDARD	CZYNNOŚCI OCENIANE I KRYTERIA WYKONANIA	LICZBA PUNKTÓW		
		ZDAJĄCY		
		1	2	3
I. PLANOWANIE	<b>CZYNNOŚĆ 1:</b> Zaplanowanie i zapisanie kolejności czynności związanych z przygotowaniem zestawu potraw.			
	<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający zapisał, że najpierw wykona klopsiki, tzn. mięsną masę mieloną, uformuje klopsiki i przeprowadzi ich obróbkę cieplną, ugotuje makaron, na końcu przeprowadzi obróbkę wstępną warzyw i przygotuje surówkę.			

I. PLANOWANIE	<b>CZYNNOŚĆ 2:</b> Zaplanowanie podstawowych surowców i półproduktów niezbędnych do wykonania zadania.			
	<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający zapisał mięso, bułkę czerstwą, jajo, koncentrat pomidoro- rowy, makaron fabryczny, kapustę kiszoną, olej.			
	<b>CZYNNOŚĆ 3:</b> Zaplanowanie sprzętu do wykonania klopsików z sosem.			
	<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający planuje użyć miskę, patelnię, garnek lub rondel z pokrywką.			
	<b>CZYNNOŚĆ 4:</b> Zaplanowanie sprzętu do wykonania surówki.			
	<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający planuje użyć miskę, deskę do krojenia, tarkę, nóż.			
	<b>CZYNNOŚĆ 5:</b> Obliczenie ilości kapusty kwaszonej do wykonania 3 porcji surówki.			
	<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 punkt – jeżeli zdający potroił ilość kapusty, tzn. obliczył, że potrzebuje 300 g kapusty.			
	<b>SUMA PUNKTÓW W OBSZARZE I. PLANOWANIE</b>			

II. ORGANIZOWANIE	<b>CZYNNOŚĆ 6:</b> Zgromadzenie narzędzi pracy.			
	<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający zgromadził sprzęt, narzędzia i naczynia odpowiedniej wielkości, tak aby w trakcie wykonywania jednego zadania nie dobierać sprzętu.			
	<b>CZYNNOŚĆ 7:</b> Sprawdzenie stanu technicznego maszyn, urządzeń i sprzętu.			
	<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający sprawdził działanie wagi, kuchenki.			
	<b>CZYNNOŚĆ 8:</b> Dobieranie odzieży ochronnej.			
	<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający dobrał strój kompletny, czysty, wyprasowany, a buty nie zagrożają bezpieczeństwu.			
	<b>CZYNNOŚĆ 9:</b> Dobieranie wyposażenia potrzebnego do utrzymania higieny i za- chowania bezpieczeństwa pracy			
	<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający korzysta w trakcie egzaminu ze ściereczki lub gąbki do mycia naczyń, ściereczki do wycierania naczyń, łapek, zapatek lub zapalniczki do gazu.			
	<b>SUMA PUNKTÓW W OBSZARZE II. ORGANIZOWANIE</b>			

III. WYKO- NYWANIE	<b>CZYNNOŚĆ 10:</b> Przygotowanie obliczonej ilość kapusty kwaszonej.			
	<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający zważył 300 g kapusty za pomocą wagi.			

<b>CZYNNOŚĆ 11:</b> Zabezpieczenie surowców, półproduktów i gotowych potraw przed działaniem czynników zewnętrznych.			
<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający umieścił w lodówce te surowce, których w danej chwili nie używa.			
<b>CZYNNOŚĆ 12:</b> Przygotowanie mięsnej masy mielonej.			
<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający namoczył bułkę, podsmażył cebulę, połączył składniki i wyrobił masę.			
<b>CZYNNOŚĆ 13:</b> Formowanie klopsików.			
<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający uformował klopsiki równej wielkości, wykorzystując cały półprodukt.			
<b>CZYNNOŚĆ 14:</b> Przeprowadzenie obróbki cieplnej klopsików.			
<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający obsmażył półprodukt na rozgrzanym tłuszczu, a następnie zalał wodą i dusił pod przykryciem.			
<b>CZYNNOŚĆ 15:</b> Przygotowanie sosu.			
<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający dodał koncentrat pomidorowy, przygotował zawiesinę, połączył z wywarem i zagotował sos.			
<b>CZYNNOŚĆ 16:</b> Gotowanie makaronu.			
<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający gotował makaron w dużej ilości wrzącej wody, odcedził.			
<b>CZYNNOŚĆ 17:</b> Obróbka wstępna marchwi.			
<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający umył, obrał za pomocą skrobaczki lub noża jarzyniaka, wypłukał i rozdrobnił marchew.			
<b>CZYNNOŚĆ 18:</b> Wykonanie surówki.			
<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający połączył i wymieszał (nie rękoma) składniki surówki.			
<b>CZYNNOŚĆ 19:</b> Sprawdzenie gramatury potraw.			
<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający zważył porcje surówki po 150g.			
<b>CZYNNOŚĆ 20:</b> Dbałość o czystość i higienę miejsca pracy.			
<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający podczas przygotowywania zadania brudne naczynia odkładał do zlewu lub mył, stanowisko utrzymywał w czystości, nie doprowadził do zetknięcia się surowców, półproduktów z odpadkami.			

<p><b>CZYNNOŚĆ 21:</b> Przestrzeganie zasad higieny pracy – mycie rąk.</p> <p><b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy, po powrocie z toalety i po pracach związanych z obróbką brudną.</p>			
<p><b>CZYNNOŚĆ 22:</b> Przestrzeganie zasad higieny pracy – wygląd paznokci i ochrona włosów.</p> <p><b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający ma paznokcie czyste, krótko obcięte, niemalowane, włosy nie wystają spod nakrycia głowy.</p>			
<p><b>CZYNNOŚĆ 23:</b> Przestrzeganie zasad higieny pracy – próbowanie potraw podczas ich przygotowywania.</p> <p><b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający próbuje potrawy z oddzielnych naczyń, nie używa ponownie narzędzia, którym próbował, nie próbuje nad przygotowywaną potrawą.</p>			
<p><b>CZYNNOŚĆ 24:</b> Korzystanie z urządzeń elektrycznych i gazowych.</p> <p><b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający nie dotyka mokrymi rękoma urządzeń elektrycznych, wielkość płomienia dostosowuje do wielkości naczynia, urządzenia elektryczne i gaz włącza tylko wtedy, kiedy są używane.</p>			
<p><b>CZYNNOŚĆ 25:</b> Pozostawienie porządku po zakończeniu pracy.</p> <p><b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający dokładnie umył i wytarł kuchenkę, blat oraz narzędzia pracy.</p>			
<p><b>CZYNNOŚĆ 26:</b> Ocena organoleptyczna, dokonana przez egzaminatora, klopsików i sosu – smak i zapach.</p> <p><b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający tak doprawił potrawy, że uzyskał właściwy dla nich smak, nie są przesolone i przypalone.</p>			
<p><b>CZYNNOŚĆ 27:</b> Ocena organoleptyczna, dokonana przez egzaminatora, klopsików i sosu – konsystencja potrawy.</p> <p><b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający przygotował klopsiki zwarte, miękkie, niesurowe w środku, sos zawiesisty, niespływający z potrawy i niezawierający grudek mąki.</p>			
<p><b>CZYNNOŚĆ 28:</b> Ocena organoleptyczna makaronu, dokonana przez egzaminatora – smak, zapach i konsystencja.</p> <p><b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający przygotował jędrny, nierozgotowany, niesklejony, nieprzesolony i nieprzypalony makaron.</p>			
<p><b>CZYNNOŚĆ 29:</b> Ocena organoleptyczna surówki dokonana przez egzaminatora.</p> <p><b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający przygotował surówkę nieprzesoloną, nie za kwaśną i nie za słodką o tak rozdrobnionych cząstkach, że nie przeszkadzają w jedzeniu.</p>			

III. WYKONYWANIE	<b>CZYNNOŚĆ 30:</b> Estetyczne podanie przygotowanej potrawy.			
	<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający podał potrawy estetycznie ułożone na talerzu płaskim, mięso, a nie makaron, polane sosem, surówkę oddzielnie na talerzyku ząskawkowym, wykorzystał zieloną pietruszkę.			
	<b>SUMA PUNKTÓW W OBSZARZE III. WYKONYWANIE</b>			

III. PREZENTOWANIE	<b>CZYNNOŚĆ 31:</b> Omówienie efektów pracy.			
	<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający omówił, jakiej obróbce poddał surowce i jakie potrawy wykonał.			
	<b>CZYNNOŚĆ 31:</b> Ocena jakości wykonanego zadania .			
	<b>KRYTERIUM WYKONANIA:</b> 1 pkt – jeżeli zdający. oceni smak, zapach i wygląd przygotowanych potraw.			
	<b>SUMA PUNKTÓW W OBSZARZE IV. PREZENTOWANIE</b>			

<b>RAZEM</b>			
--------------	--	--	--

W naszym zadaniu najpierw oceniane jest **ZAPLANOWANIE I ZAPISANIE W KOLEJNOŚCI CZYNNOŚCI ZWIĄZANYCH Z WYKONANIEM ZESTAWU POTRAW**. Jeżeli zapisasz, że najpierw wykonasz klopsiki, tzn. mięsną masę mieloną, uformujesz klopsiki i przeprowadzisz ich obróbką cieplną, ugotujesz makaron, na końcu przeprowadzisz obróbkę wstępną warzyw i przygotujesz surówkę, masz już 1 punkt. Jeżeli zapiszesz to w nieco innej formie, lub napiszesz bardziej szczegółowo, ale jest to poprawne pod względem technologicznym, egzaminator na pewno ci zaliczy. Z doświadczenia wiemy, że młodzież często ma problemy w wybraniu tych głównych, najważniejszych elementów. Ale lepiej jest nieco szerzej opisać planowane przez siebie czynności, aniżeli miałyby czegoś zabraknąć. Jeżeli zabraknie któregoś z istotnych etapów, nie otrzymasz punktu. W związku z tym staraj się nie zapomnieć o najważniejszych czynnościach, niezbędnych do bezpiecznego i higienicznego wykonania zadania. Po prostu zastanów się, jakie czynności i w jakiej kolejności są istotne do wykonania tego zadania i nie zapomnij ich ująć w swoim planie.

Druga oceniana czynność to **ZAPLANOWANIE PODSTAWOWYCH SUROWCÓW I PÓŁPRODUKTÓW NIEZBĘDNYCH DO WYKONANIA ZADANIA**. W normatywie surowcowym masz podane wszystkie składniki, więc chyba nie będzie problemem, żeby je wypisać. Jeżeli na twojej liście zabraknie któregoś z istotnych składników, punktu nie otrzymasz. Jeśli nie jesteś pewien, czy jest to składnik podstawowy, lepiej go wpisz.

Czasami dla uściślenia, w poleceniu może być napisane np. „podaj wykaz podstawowych surowców pochodzenia zwierzęcego (czy pochodzenia roślinnego) potrzebnych do wykonania zadania”. Wówczas musisz wskazać tylko te surowce, które są określonego pochodzenia. Dlatego zawsze bardzo dokładnie czytaj polecenia zawarte w treści zadania i instrukcji, a unikniesz wielu błędów.

Kolejna czynność oceniana w planie działania w naszym przypadku, to **ZAPLANOWANIE SPRZĘTU DO WYKONANIA KLOPSIKÓW Z SOSEM**. Zwróć uwagę, że przygotować masz sprzęt wyłącznie do przygotowania klopsików z sosem, a nie do wykonania wszystkich potraw. Aby właściwie wykonać to polecenie, wracamy do treści zadania. Z pewnością będzie nam potrzebna miska, w której wyrobimy masę mięsną. Ponieważ klopsiki mają być duszone, należy je najpierw podsmażyć, a następnie dusić w małej ilości wody pod przykryciem. Dlatego też musimy użyć patelni i jakiegoś rondla lub garnka, koniecznie z pokrywką, bo tego wymaga powyższy proces technologiczny. Jeżeli tak zapiszesz – dostaniesz punkt.



Zostało jeszcze **ZAPLANOWANIE SPRZĘTU DO WYKONANIA SURÓWKI**. W zadaniu czytamy: „Przeprowadzić obróbkę wstępną marchwi i cebuli. Kapustę odcisnąć i pokroić. Wymieszać składniki i doprawić do smaku. Wyporcjować i udekorować”. Analizując treść zadania stwierdzamy, że potrzebne będą: nóż do obierania i krojenia, tarka do rozdrobnienia marchwi oraz miska do wymieszania. I gotowe.

Może się zdarzyć, że w normatywie surowcowym ilość jakiegoś surowca podana jest na jedną porcję. Wówczas należy przeliczyć ten surowiec na tyle porcji, ile należy przygotować. W naszym zadaniu (tabela na stronie 18), surowce podane są na jedną porcję. Z wyjątkiem kapusty, wszystkie surowce będziesz miał przygotowane w odpowiedniej ilości – na trzy porcje (informacja o tym podana jest w treści zadania). Ilość kapusty należy więc przeliczyć. Jeżeli tego nie zrobisz, nie otrzymasz punktu w „Planie działania” oraz nie przygotujesz właściwej ilości surówki – następna strata punktu. Dobrze jest poćwiczyć w domu lub szkole przeliczanie surowców na porcję. Licz na każdym kroku. Licz dawki, porcje, kalorie... Licz na matematyce, geografii, zajęciach wychowania fizycznego, w sklepie, w domu. Umiejętność sprawnego liczenia przyda ci się na pewno.

Najwięcej problemów sprawia zdającym wypisanie czynności dotyczących wykonania zadania. Jeżeli masz wątpliwości, czy ująłeś wszystkie etapy, napisz szerzej, ale nie przepisuj do planu działania całego sposobu wykonania potraw. To powinien być plan, a nie opowiadanie.

Podobnie będzie w przypadku innych zawodów. Inne czynności będą wykonywane, potrzebny będzie inny sprzęt, inne surowce i materiały, ale sens będzie podobny.

### **Przypominam!**

**Przeczytaj dokładnie polecenia w „Planie działania”, wróć do treści zadania, uzupełnij plan.**

Stolarz może otrzymać do wykonania zadanie o następującej treści <sup>5)</sup>:

*Wykonaj obróbkę drzwiczek szafki zgodnie z załączoną dokumentacją. Do wykonania drzwiczek zastosuj płytę wiórową laminowaną „czereśnia”. Pobierz z miejsca składowania właściwe materiały. Wykonaj obróbkę mechaniczną elementów. Zabezpiecz wąskie płaszczyzny standotronem. (Powierzchnie boczne okleinowane folią sztuczną). Zamontuj niezbędne okucia - zawiasy puszkowe, zamek meblowy patentowy. Po wykonaniu tych czynności zamontuj drzwiczki w przygotowanym korpusie szafki.*

W tym przypadku ważna jest kolejność wykonywanych czynności. Jeżeli w „Planie działania” pojawi się polecenie: „Zapisz czynności i operacje prowadzące do wykonania zadania z uwzględnieniem ich prawidłowej kolejności”, zadanie będzie wykonane poprawnie, jeżeli zapiszemy: *manipulacja, formatowanie lub piłowanie wzdłużne i poprzeczne, trasowanie, wiercenie gniazd pod zawias i otworów pod zamek, okleinowanie lub zabezpieczanie wąskich płaszczyzn, montowanie okuć, montaż w korpusie szafki.*

W przypadku, gdy kolejność nie będzie zachowana, nie otrzymasz punktu.

## **OBSZAR II – ORGANIZOWANIE STANOWISKA PRACY**

Absolwent powinien umieć:

### **2. Organizować stanowisko pracy:**

- 2.1.** zgromadzić i rozmieścić na stanowisku pracy materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej;
- 2.2.** sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu;
- 2.3.** dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.

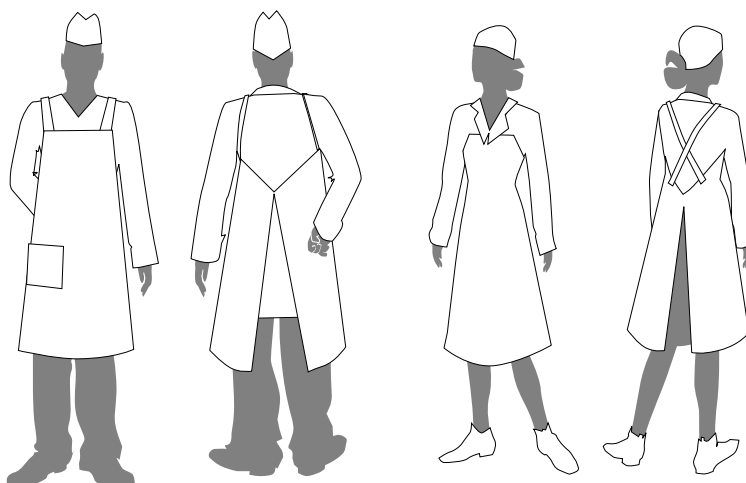
<sup>5)</sup> Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe w zawodzie stolarz.

Wracając do kucharza małej gastronomii, musi on umieć:

- ▶ zgromadzić i umieścić na stanowisku pracy surowce i półprodukty potrzebne do wykonania potraw;
- ▶ zgromadzić i rozmieścić naczynia, sprzęt i narzędzia niezbędne do wykonania potraw, z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy;
- ▶ sprawdzić sprawność techniczną sprzętu i urządzeń oraz ich zabezpieczenie, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej;
- ▶ dobrać środki ochrony indywidualnej i odzież roboczą do wykonywanych czynności podczas przygotowania potraw.

W każdym zawodzie do wykonywania pracy potrzebny jest odpowiedni strój. Żeby otrzymać punkt za właściwe dobranie odzieży ochronnej, musi to być strój kompletny i niestwarzający zagrożenia podczas pracy. Jeżeli masz wykonywać prace związane z przygotowaniem potraw, musi to być fartuch lub bluza i spodnie, zapaska, nakrycie głowy. Wszystko czyste, wyprasowane, a buty wygodne, niezagrożące bezpieczeństwu. Zdarza się, że zdający nie posiadają zapasek, a za wygodne buty uważają klapki. Niestety, jest to niedopuszczalne. Zapaska jest nieodzownym dodatkiem do fartucha, a klapki mogą stanowić zagrożenie podczas pracy. Obuwie musi być przeciwślizgowe. Sprawa wydaje się tu bardzo prosta. Przecież w szkole i na praktyce pracujesz w ubraniu roboczym. Zapewne doskonale wiesz, jak ono wygląda. A tak łatwo tu stracić punkt. Dziewczęta często wstydzą się czepka. Wolałyby włożyć nakrycie głowy, które jest modne, nie zniszczy fryzury itd. A to później kosztuje niepotrzebną stratę punktu.

Poniższy rysunek przedstawia przykładowe ubranie robocze ucznia przystępującego do egzaminu w zawodzie kucharz małej gastronomii:



Dużo wcześniej przygotuj sobie ubranie robocze. Niech czeka na egzamin uprane i wyprasowane. Zapytaj swojego nauczyciela, czy jest ono właściwe. I bądź spokojny – kolejny punkt już masz.

W przypadku stolarza, oprócz ubrania roboczego i nakrycia głowy, nie wolno zapomnieć o okularach lub masce ochronnej. Jeśli w jakimś zawodzie przy pracy potrzebne są rękawice ochronne, również o nich pamiętaj.

Wracając do naszego przykładowego zadania egzaminacyjnego, oprócz punktu za kompletny strój w obszarze organizowanie otrzymasz jeszcze punkty jeżeli:

- **ZGROMADZIŁEŚ NARZĘDZIA, SPRZĘT I NACZYNIA ODPWIEDNIEJ WIELKOŚCI** tak, aby w trakcie wykonywania jednego zadania nie dobierać sprzętu. Nie musisz koniecznie gromadzić na swoim stanowisku całego sprzętu do wykonania całego zadania (pewnie nie będziesz miał na to miejsca), ale zrób to z głową. Jeżeli bierzesz się za wykonanie np. surówki, musisz tak przygotować sobie naczynia i sprzęt, żeby podczas jej wykonywania nie dobierać sprzętu. Jeżeli masz na stanowisku dużo miejsca, nic nie stoi na przeszkodzie, aby zgromadzić od razu wszystko, co będzie ci potrzebne. Będzie to z pewnością plus dla ciebie i będziesz miał pewność, że nie stracisz punktu. W każdym razie, staraj się jak najmniej dobierać naczyń i sprzętu. Jeżeli jednak, z jakichś powodów, czegoś ci zabraknie i będziesz musiał coś dobrać, nie panikuj, po

prostu podejść do stanowiska ze sprzętem i weź, to co jest ci potrzebne. Sądzę, że nie będzie miało to wpływu na punktację jeżeli zdarzy ci się to jeden raz. Jeśli będziesz musiał kilkakrotnie coś dobierać, wprawdzie stracisz 1 punkt, ale zadanie wykonasz.

Może się również zdarzyć, że nie wypisałeś całego sprzętu lub wszystkich surowców w „Planie działania”. Nawet jeśli tak jest, nie znaczy to, że nie możesz dobrać sprzętu by nie stracić więcej punktów. Po prostu dobierz to, co jest ci potrzebne.

- **SPRAWDZIŁEŚ STAN TECHNICZNY MASZYN, URZĄDZEŃ I SPRZĘTU**, tzn. upewniłeś się, czy działa kuchenka, czy waga jest właściwie wytarowana itd. Dobrze byłoby, żebyś uczynił to przed rozpoczęciem egzaminu, w trakcie początkowych 20 min. Wówczas, jeżeli okaże się, że coś nie działa, można szybko temu zaradzić bez niepotrzebnego zdenerwowania w trakcie wykonywania zadania praktycznego.
- **KORZYSTAŁEŚ** w trakcie wykonywania zadania **Z ŁAPEK, ŚCIERCZKI DO WYCIERANIA NACZYŃ, GĄBKĄ LUB DRUCIKA DO MYCIA GARNKÓW**. To znaczy, czy potrafisz właściwie dobrać wyposażenie potrzebne do utrzymania higieny i zachowania bezpieczeństwa pracy. Pamiętaj! Wszystkie czynności należy wykonywać z zachowaniem środków ostrożności. Nie możesz odlewać ziemniaków przytrzymując pokrywkę przysłowiową „ścierką” do naczyń, ponieważ możesz się oparzyć, a poza tym do tego służą „łapki” lub rękawice, naczynia zawsze odkładaj na miejsce czyste i suche.
- Czasami może pojawić się również ocena doboru wielkości sprzętu zgodnie z przeznaczeniem, np. patelnia powinna być dostosowana do wielkości smażonych potraw, tak żeby potrawy maksymalnie pokrywały powierzchnię, garnek do gotowania ziemniaków nie może być „kotłem do wekowania słoików”, mały garnek stawiamy na małym palniku, a szeroką patelnię na większym, itp. Jeżeli pojawi się takie kryterium w arkuszu obserwacji, a ty go nie spełnisz, nie będzie punktu.

## **OBSZAR III – WYKONYWANIE ZADANIA EGZAMINACYJNEGO Z ZACHOWANIEM PRZEPISÓW BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY, OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ I OCHRONY ŚRODOWISKA**

---

Według standardów wymagań absolwent powinien umieć:

3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematem:
    - 3.1. Przygotowanie wskazanych potraw małej gastronomii z określonych surowców i półproduktów;
      - 3.1.1. przygotować zgodnie z recepturą surowce i półprodukty potrzebne do wykonania wskazanych potraw;
      - 3.1.2. zabezpieczyć surowce, półprodukty i gotowe potrawy przed działaniem czynników zewnętrznych;
      - 3.1.3. przeprowadzić obróbkę wstępną surowców;
      - 3.1.4. przeprowadzić obróbkę termiczną surowców i półproduktów;
      - 3.1.5. przeprowadzić zabiegi wykończenia potraw;
      - 3.1.6. ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy;
      - 3.1.7. przygotować potrawy i wydać konsumentom;
      - 3.1.8. utrzymywać ład i porządek na stanowisku;
      - 3.1.9. wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
      - 3.1.10. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i sprzęt, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady.
-

Czyli (dla kucharza małej gastronomii):

- ▶ przygotować, zgodnie z podaną w treści zadania egzaminacyjnego recepturą, surowce i półprodukty potrzebne do wykonania zadania;
- ▶ zabezpieczyć surowce, półprodukty i gotowe wyroby przed zepsuciem, umieszczając je w lodówce;
- ▶ przeprowadzić obróbkę wstępną surowców, np.: przesianie mąki, umycie mięsa, naświetlenie jaj;
- ▶ przeprowadzić obróbkę cieplną surowców, np.: smażenie, gotowanie, duszenie;
- ▶ wykończyć potrawy poprzez dodanie, np.: mąki, śmietanki, soli, pieprzu i innych przypraw, dobranych do potraw;
- ▶ ocenić organoleptycznie konsystencję, smak, zapach, kształt i wielkość potraw;
- ▶ przygotować potrawy do podania i degustacji, uwzględniając ich wielkość, estetykę, sposób ekspozycji;
- ▶ utrzymywać czystość, porządek i ład na stanowisku pracy podczas wykonywania potraw, zgodnie z zasadami higieny pracy;
- ▶ wykonać zadanie egzaminacyjne w czasie określonym w instrukcji do zadania;
- ▶ uporządkować stanowisko pracy, oczyścić stół, zlewozmywak, kuchenkę, umyć narzędzia, sprzęt, naczynia wykorzystywane do przygotowywania potraw;
- ▶ zagospodarować odpadki, tak aby nie stykały się z gotowymi potrawami i były umieszczone w specjalnych pojemnikach, nie tylko na zakończenie pracy, ale również podczas całego cyklu przygotowania potraw.

W naszym przykładowym zadaniu otrzymasz 1 punkt, jeżeli:

- **PRZYGOTOWAŁEŚ OBLICZONĄ WCZEŚNIEJ ILOŚĆ KAPUSTY KWASZONEJ**, czyli odważyłeś 300 g za pomocą wagi. Nie wszystko zawsze musisz ważyć. W analizowanym zadaniu jest wyraźnie podane, że „Surowce i półprodukty niezbędne do wykonania zadania, zgodnie z załączonym poniżej normatywem surowcowym masz już przeliczone na 3 porcje, odważone i przygotowane na tacy, z wyjątkiem kapusty kwaszonej. Oblicz, posługując się normatywem surowcowym, ilość kapusty potrzebną do przygotowania trzech porcji surówki i ją odważ”. W zadaniach będzie napisane, które produkty należy odważyć, a które są już odważone. Jeżeli będzie napisane, np.: „surowce przygotuj zgodnie z podanym normatywem surowcowym z wyjątkiem ryby, którą masz już odważoną w odpowiedniej ilości”, wiadomo, że tylko ryby nie musimy ważyć.
- **UMIEŚCIŁEŚ W LODÓWCE TE SUROWCE, KTÓRYCH W DANEJ CHWILI NIE UŻYWASZ**, np. mięso mielone, smalec, śmietankę. Czasami, niektóre surowce masz już na wstępie zabezpieczone w lodówce. Wyjmij je dopiero, kiedy będą ci potrzebne. Jeżeli przygotowałeś wcześniej surówkę, lub jakieś półprodukty, które wymagają przechowywania w lodówce, należy je tam umieścić. Tym samym pokażesz egzaminatorom, że dbasz o jakość swoich produktów. Standardy wyraźnie mówią o zabezpieczaniu produktów przed wpływami środowiska.
- **WŁAŚCIWIE PRZYGOTOWAŁEŚ MIĘSNĄ MASĘ MIELONĄ NA KLOPSIKI ZGODNIE Z PODANĄ W TREŚCI ZADANIA RECEPTURĄ**, tzn. namoczyłeś bułkę, podsmażyłeś cebulę i połączyłeś wszystkie składniki na jednolitą masę. W treści zadania jest jeszcze podane, by dolać część wody z moczenia bułki, ale pewne czynności należy wykonywać bardzo rozważnie. Jeżeli nie wyciśniesz dokładnie bułki i uznasz, że po dodaniu wody masa może być za rzadka, lepiej jej nie dodawaj. Jesteś przecież doświadczoneym kucharzem i masz wyczucie.
- **UFORMOWAŁEŚ KLOPSIKI** (6 sztuk) równej wielkości wykorzystując cały półprodukt. Zadanie zawsze należy wykonywać w taki sposób, jak podaje to receptura. Jeżeli w zadaniu jest podane, w jaki sposób należy uformować produkty, tak też należy uczynić, bo zapewne znajdzie się to w kryteriach oceniania. Jeśli przeczytasz w treści zadania, że masz przygotować 3 porcje naleśników uformowanych w chusteczkę po 2 naleśniki na porcję, to należy dokładnie tak postąpić. Należy tak robić, aby wyszło 6 naleśników i właściwie je uformować. Jeżeli masz uformować okrągłe bryzole, muszą być okrągłe.

Może się zdarzyć, że w trakcie wykonywania zadania źle obliczysz lub odmierzysz surowce. Na przykład podczas sporządzania naleśników do ciasta dodasz zbyt dużo płynu. Gdyby były to warunki domowe nie byłoby żadnego problemu. Dodałbyś mąkę i pozostałe składniki dla wyrównania konsystencji i zamiast 6 naleśników uzyskałbyś 15. Podczas egzaminu jest to niemożliwe, bo składniki są odważone, nie masz dodatkowej mąki czy jajek. W późniejszej twojej pracy nie zgodziłby się na to właściciel. Bo po co mu 15 naleśników, skoro potrzebuje tylko 6? A koszty rosną z każdą porcją potrawy. W takiej sytuacji próbuj ratować swój wyrób. Jeżeli jest to możliwe uzupełnij pozostałe składniki. Zapewne egzaminatorzy obetną ci punkty w części dotyczącej wykonywania zadania, ale przynajmniej wykonasz zadanie i nie stracisz na prezentacji. Coś przecież musisz poddać prezentacji.

- **OBSMAŻYŁEŚ PÓŁPRODUKT NA ROZGRZANYM TŁUSZCZU**, a następnie zalał wodą **I DUSIŁEŚ POD PRZYKRYCIEM**. Należy pamiętać o przestrzeganiu zasad poszczególnych rodzajów obróbki cieplnej. Pamiętajmy: smażymy na rozgrzanym tłuszczu, warzywa do gotowania zalewamy gorącą wodą lub wywarem, mięso lub kości na wywar wkładamy do wody zimnej, a dusimy potrawy w małej ilości wody pod przykryciem. Tego wszystkiego uczyłeś się przecież w szkole i o tym pamiętaj, jeżeli nie chcesz stracić punktu. Pamiętaj również o właściwym dobraniu wielkości naczyń do wykonywanych potraw.
- **WŁAŚCIWIE WYKONYWAŁEŚ SOS**, czyli **DODAŁEŚ KONCENTRAT, ZAGĘŚCIŁEŚ ZAWIESINĄ** (a nie jakąś inną metodą) **I DOPRAWIŁEŚ DO SMAKU**. Jak widzisz, prawie każda czynność jest oceniana i nie można niczego zbagatelizować. Zwracaj również uwagę na to, żeby nie pomylić dodawanych składników. Może się zdarzyć, że na stanowisku będzie przygotowana śmietanka i śmietana (np. do surówki). Nie pomył tych surowców i dodaj właściwie, bo może się to przyczynić do utraty punktu.
- **GOTOWAŁEŚ MAKARON W DUŻEJ ILOŚCI WRZĄCEJ WODY I GO ODCEDZIŁEŚ**. Pamiętaj o zasadzie gotowania makaronu. Jeżeli będziesz musiał ugotować ziemniaki, również pamiętaj, jak je gotować, aby się nie rozgotowały i jak najmniej straciły na wartości odżywczej.
- prawidłowo **PRZEPROWADZIŁEŚ OBRÓBKĘ WSTĘPNĄ MARCHWI**. Przed egzaminem przypomnij sobie również podstawowe zasady obróbki wstępnej surowców. Obróbka wstępna warzyw to mycie, oczyszczanie, płukanie, dopiero potem rozdrabnianie. Mięso, drób czy ryby najpierw należy umyć w letniej wodzie, a następnie formować i poddawać obróbce cieplnej. Zdający często o tym zapominają, a tym samym niepotrzebnie tracą punkty.
- **WYMIESZAŁEŚ ROZDROBNIONE SKŁADNIKI SURÓWKI I DOPRAWIŁEŚ JĄ**. Ważne jest, aby surówkę nie mieszać rękami i aby podczas mieszania nie doszło do nadmiernego rozdrobnienia. Surówkę należy wymieszać delikatnie. Do tego służą sztucce. Po dokładnym wymieszaniu spróbuj surówkę na oddzielnym talerzyku, za pomocą oddzielnego widelca i nie nachylając się nad potrawą. To bardzo ważne.
- **ZWAŻYŁEŚ PORCJE SURÓWKI** po 150 g. W poleceniu do wykonania zadania jest wyraźnie napisane, jaka powinna być gramatura potraw i tyle powinny ważyć. W zasadzie wystarczy, gdy zważysz jedną porcję. Pozostałe porcje można zważyć, ale można je również porównać ze zważoną. W naszych kryteriach jest punkt tylko za zważenie surówki, ale nigdy nie wiadomo, co może być w kryteriach do innych zadań.
- w czasie przygotowywania potraw brudne naczynia odkładałeś do zlewu, myłeś je sukcesywnie, **STANOWISKO UTRZYMYWAŁEŚ W CZYSTOŚCI**, nie doprowadzałeś do zetknięcia surowców, półproduktów z odpadkami. Rzadko zdarza się, żeby zdający rażąco nie przestrzegali tych zasad podczas wykonywania zadania egzaminacyjnego. Uczniowie są uczulani w szkole i zakładzie pracy, w którym odbywają praktyczną naukę zawodu, na przestrzeganie zasad porządku. Jeżeli jednak nie możesz w danej chwili czegoś umyć, odkładaj do zlewu i umyj w wolnej chwili. Będzie to właściwe zachowanie. Nie zabieraj się za mycie naczyń wtedy, gdy ci się przypalają kotlety.



- **UMYŁĘŚ RĘCE** przed przystąpieniem do pracy, po pracach z obróbką brudną, po powrocie z toalety, jeśli z niej korzystałeś – sprawa bardzo istotna dla zachowania higieny produkcji i bezpieczeństwa naszego i konsumentów. Na rękach mogą być przenoszone różne zarazki, które są przyczyną wielu chorób, czy zatruc pokarmowych. Staraj się nie stawać plecami do egzaminatorów. Przeciwnie. Lepiej jest przesadnie demonstrować mycie rąk, warzyw i wykonywanie innych ważnych czynności, by egzaminatorzy nie mieli żadnych wątpliwości, że spełniłeś wymagane kryterium. I tak nic nie ukryjesz. Egzaminatorów jest trzech. Ich jedynym zajęciem w tym czasie jest obserwowanie zdających. Skrywanie się przez egzaminatorami nie poprawi twojego wyniku. Oni muszą widzieć, czy wykonujesz wszystkie zaplanowane czynności.
- masz **CZYSTE, KRÓTKO OBCIĘTE, NIEMALOWANE PAZNOKCIE, WŁOSY NIE WYSTAJĄ SPOD NAKRYCIA GŁOWY**, to nadal sprawa właściwej higieny pracy. Lakier do paznokci zostawmy na lepsze okazje.
- **PRÓBOWAŁEŚ POTRAWY Z ODDZIELNYCH NACZYŃ**, nie używałeś ponownie narzędzia, którym próbowałeś, nie próbowałeś nad sporządzaną potrawą. W dalszym ciągu jest to dość częsty błąd popełniany przez zdających. Pamiętaj! Nałóż odrobinę porcji na talerzyk, weź oddzielną łyżeczkę lub widelec, lekko odsuń się od przygotowywanej potrawy, spróbuj. Nigdy nie wkładaj tej samej łyżki czy widelca z powrotem do potrawy.
- **NIE DOTYKAŁEŚ MOKRYMI RĘKOMI URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH, WIELKOŚĆ PŁOMIENIA DOSTOSOWAŁEŚ DO WIELKOŚCI NACZYNIA, URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE I GAZ WŁĄCZAŁEŚ TYLKO WTEDY, KIEDY BYŁY UŻYWANE**. To kryterium występuje w większości zadań. Jest to sprawa bardzo istotna, zarówno za względów ekonomicznych, jak i względów bezpieczeństwa. Wychodzący poza garnek płomień może doprowadzić do poparzenia nas lub nawet zapalenia fartucha.
- **DOKŁADNIE UMYŁEŚ I WYTARŁEŚ KUCHENKĘ, ZLEWOZMYWAK, BLAT ORAZ UMYŁEŚ I ODŁOŻYŁEŚ NARZĘDZIA PRACY W WYZNACZONE MIEJSCE**. To dalszy ciąg prac porządkowych, na które zwrócą uwagę egzaminatorzy.
- **TAK DOPRAWIŁEŚ POTRAWĘ, ŻE UZYSKAŁEŚ WŁAŚCIWY DLA NICH SMAK, ZAPACH**, nie są przesolone i przypalone – to oczywiste, pilnuj tego bardzo. Potrawa musi być smaczna. I nie interesuje nikogo, że ty akurat lubisz dania słone czy pikantne. Powinien to być smak powszechnie uznany za prawidłowy.
- przygotowałeś klopsiki **ZWARTE, MIĘKKIE, NIESUROWE** w środku, sos zawiesisty, niespływający z potrawy i niezawierający grudek mąki. Jeżeli będziesz przygotowywał potrawę prawidłowo z zachowaniem wszystkich zasad prawidłowej obróbki wstępnej i cieplnej, zwracając uwagę na to, co jest napisane w treści zadania i instrukcji do wykonania zadania, z pewnością otrzymasz produkt, który zadowoli konsumenta.
- przygotowałeś **JĘDRNY, NIEROZGOTOWANY, NIESKLEJONY, NIEPRZESOLONY I NIEPRZYPALONY MAKARON**.
- przygotowałeś **SURÓWKĘ NIEPRZESOLONĄ, NIE ZA KWAŚNĄ I NIE ZA SŁODKĄ** o tak rozdrobionych cząstkach, że nie przeszkadzają w jedzeniu – dlatego należy próbować potraw podczas przygotowania. Ale nie przesadzaj z tym próbowaniem. Jak myślisz, ile razy można próbować tę samą potrawę?
- **PODAŁEŚ POTRAWY ESTETYCZNIE UŁOŻONE NA TALERZU PŁASKIM**, mięso, a nie makaron, polałeś sosem, surówkę oddzielnie, na talerzyku zakąskowym, ozdobiłeś zieloną pietruszką. Surówkę zawsze podawaj na osobnym, chłodnym talerzyku. Danie powinno być estetycznie ułożone na właściwym talerzu. Nie możesz dania z makaronem czy ziemniakami i mięsem podać na talerzyku deserowym, jak to się czasami zdarzało zdającym. Talerz musi być czysty, niewyszczerbiony. Istotną sprawą jest, żeby danie podać gorące (jeżeli takie ma być podane).

Jeśli masz już wszystko gotowe, danie jest gorące, a do końca egzaminu jeszcze sporo czasu, to zgłoś komisji gotowość do degustacji. Zdegustuj wraz z komisją swoje danie, sprzątnięcie stanowiska dokończysz nieco później. Najważniejsze, żebyś zmieścił się w czasie i zostawił sobie 5 minut na prezentację.

Sam widzisz, że efekt końcowy potrawy, to wiele ocenianych czynności i wiele kryteriów do spełnienia. Jakość produktu końcowego twojej pracy jest jednym z wielu kryteriów branych pod uwagę. Zwracaj więc uwagę na każdą swoją czynność, bo może być ona oceniana. Zadbaj o to, aby zaprezentować pełnię swych umiejętności, a egzamin wypadnie jak najlepiej.

## OBSZAR IV – PREZENTOWANIE EFEKTU WYKONANEGO ZADANIA

---

Absolwent powinien umieć:

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:
    - 4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania;
    - 4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.
- 

Czyli:

- ▶▶ uzasadnić sposób wykonania potraw, wybraną technologię przygotowania i jej zgodność z technologią gastronomiczną;
- ▶▶ ocenić jakość potraw, ich smak, wielkość i konsystencję oraz wartości odżywcze;
- ▶▶ podać i zaprezentować komisji egzaminacyjnej wykonaną potrawę.

Pamiętaj, aby wykonując zadanie egzaminacyjne zarezerwować sobie minimum 5 minut na prezentację. Egzaminator ci o tym przypomni. Na pewno na zajęciach z technologii gastronomicznej, podczas praktycznej nauki zawodu, jak i na podstawach przedsiębiorczości ćwiczycie sam proces prezentacji i nie sprawi wam to kłopotu. Jeśli nie, to poproś o to swoich nauczycieli. Prezentacja może być krótka i zwięzła:

- ▶▶ powiedz, jaką potrawę wykonywałeś (nazwij ją),
- ▶▶ oceń, czy wykonywałeś ją prawidłowo z zachowaniem wartości odżywczych, jakie ewentualnie zauważyłeś błędy w wykonywaniu swojego zadania,
- ▶▶ odnieś się do jakości wykonanej przez siebie potrawy,
- ▶▶ jeżeli uważasz, że coś ci nie wyszło, nie bój się o tym powiedzieć. Pod względem smakowym komisja już oceniła twoją potrawę. A ty w tym momencie masz o niej opowiedzieć. I jeżeli nawet potrawa się lekko przypaliła, albo jest za słona, czy za kwaśna według ciebie, należy o tym powiedzieć.

Punkty za prezentację otrzymujesz za to, co powiedziałeś, a nie co wykonałeś.

Lepiej sporządź sobie w myślach plan prezentacji. Jeśli nie lubisz występów publicznych, nie staraj się mówić długo. Twoja prezentacja musi zawierać 2 elementy: uzasadnienie sposobu wykonania zadania i ocenę jakości wykonanego zadania. Oczywiście, jeśli umiesz i lubisz mówić do nieznanych ci osób, zrób to. Z pewnością łatwiej ci będzie przekonać egzaminatorów, że w swej wypowiedzi zawarłeś te dwa elementy. Ale pamiętaj, że nie musi to być wystąpienie na miarę polityków. Mów tak, jak umiesz. Tylko pamiętaj o tym, co musi się w twojej wypowiedzi znaleźć. Inaczej nie otrzymasz punktów. Szczegółowe informacje na temat prowadzenia prezentacji znajdziesz w broszurze o egzaminie zawodowym pt. „Jak prezentować siebie i swoje wyroby”.

Za prezentację można uzyskać 2 punkty, jeżeli:

- ▶▶ zdający omówił, jakiej obróbce poddał surowce i jakie potrawy wykonał;
- ▶▶ ocenił smak, zapach i wygląd przygotowanych potraw.



## 4 GARŚĆ WSKAZÓWEK DLA OSÓB PRZYSTĘPUJĄCYCH DO ETAPU PRAKTYCZNEGO

- 1 Nie zapomnij o dowodzie tożsamości i innych dokumentach, które będziesz miał podane w zawiadomieniu o egzaminach.
- 2 Dokładnie skompletuj i przygotuj strój, nie zapomnij o żadnym jego elemencie. To możesz zrobić nawet dużo wcześniej.
- 3 Dokładnie przeczytaj treść zadania i „Instrukcję do wykonania zadania”. Tam znajdziesz wszystkie niezbędne informacje potrzebne do prawidłowego wykonania zadania.
- 4 Sprawdź dokładnie działanie sprzętu, a unikniesz niespodzianek w trakcie wykonywania zadania.
- 5 Plan działania staraj się pisać czytelnie. Wprawdzie nie ocenia się stylu wypowiedzi ani błędów ortograficznych, jednak staranny charakter pisma zrobi lepsze wrażenie na egzaminatorach i przede wszystkim sprawi, że będą oni w stanie odczytać twoje myśli.
- 6 Rób tylko to, co należy zrobić.
- 7 Dokładnie zaplanuj sprzęt, surowce i kolejność wykonywanych czynności. Choćby po to, by w trakcie egzaminu nie tracić czasu na niepotrzebne miotanie się po sali.
- 8 Wykonuj zadanie spokojnie i rozważnie, z zachowaniem wszelkich zasad bezpiecznej pracy. Na te zagadnienia egzaminatorzy zwracają bardzo dużą uwagę.
- 9 Utrzymuj porządek na stanowisku pracy.
- 10 Sprawdź, czy wykonałeś wszystko zgodnie z treścią zadania i instrukcją.
- 11 Poproś nauczycieli, by zorganizowali w szkole próbny egzamin. Dzięki temu będziesz lepiej wiedział, jak on wygląda. Korzystając z Informatora o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe, przygotuj z kolegami symulację egzaminu, odgrywając raz rolę egzaminatora, raz zdającego.
- 12 Jeśli okręgowa komisja egzaminacyjna wskaże ci na egzamin inną szkołę niż ta, w której się uczysz, postaraj się sprawdzić, jak do niej dojechać. Przyjrzyj się układowi pomieszczeń, wyposażeniu placówki, rodzajowi sprzętu jaki posiada.
- 13 Pamiętaj także o właściwym wyglądzie. Strój powinien być staranny, czysty, wyprasowany, buty wygodne i bezpieczne itd. Zrobisz tym dobre wrażenie na komisji. Ale nie tylko o wygląd chodzi. Strój jest jednym z elementów oceny.
- 14 Właściwie zaprezentuj efekt swojej pracy.
- 15 Jeśli wiesz, że nie będziesz umiał obsłużyć jakiegoś urządzenia mechanicznego lub elektrycznego (pojazdu, piły itd.), lepiej przyznaj się do tego. Jeżeli będzie to urządzenie, z którego sporadycznie będziesz musiał skorzystać, wówczas egzaminatorzy pomogą ci je obsłużyć. Jeśli zaś wykonanie zadania egzaminacyjnego będzie wymagało ciągłej pracy z tym urządzeniem, wówczas egzaminu najprawdopodobniej nie zdasz. Ale i tak najważniejsze jest bezpieczeństwo.



## V ZAKOŃCZENIE

W swoim opracowaniu często opierałyśmy się na zadaniach specyficznych dla zawodu kucharz małej gastronomii. Trudno wszakże odnosić się do wszystkich zawodów. Jednakże zasady przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe są wspólne dla wszystkich zawodów. Mamy nadzieję, że z łatwością dostosujesz powyższe treści do specyfiki wybranego przez siebie zawodu.

Mamy również nadzieję, że po przeczytaniu tej broszury, sposób oceniania na egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe nie jest już dla ciebie niespodzianką. Pomyśl także, że wszyscy zdający są w takiej samej sytuacji. I wszyscy oceniani według tych samych kryteriów oceniania. Każdy boryka się w tym samym czasie z takim samym zadaniem. Nie jesteś sam. A w przyszłości swoim dyplomem będziesz mógł się pochwalić i przed dziećmi, i przed pracodawcą. Czego ci serdecznie życzymy.



## BIBLIOGRAFIA:

1. B. Niemierko, *Ocenianie szkolne bez tajemnic*, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne Spółka Akcyjna, Warszawa 2002.
2. Z. Szurig, *Konstrukcje testów i sprawdzianów z matematyki*. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 1978.
3. B. Niemierko, *Pomiar wyników kształcenia*, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne Spółka Akcyjna, Warszawa 1999.
4. Informatory o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe.