

Technik żywienia i usług gastronomicznych – 343404

1. Informacje ogólne o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie

Od 1 września 2012 r. weszły w życie przepisy wprowadzające zmiany w szkolnictwie zawodowym. W zawodach przedstawionych w nowej klasyfikacji wyodrębniono kwalifikacje, czyli wyodrębniony w danym zawodzie zestaw oczekiwanych efektów kształcenia, których osiągnięcie potwierdza świadectwo wydane przez okręgową komisję egzaminacyjną, po zdaniu egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie w danej kwalifikacji.

Egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie, zwany również egzaminem zawodowym, jest formą oceny poziomu opanowania przez zdającego wiedzy i umiejętności z zakresu danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie, ustalonych w podstawie programowej kształcenia w zawodach.

Egzamin zawodowy jest egzaminem zewnętrznym, może być przeprowadzany w ciągu całego roku szkolnego w terminie ustalonym przez Dyrektora Komisji Centralnej. Termin egzaminu zawodowego dyrektor komisji okręgowej ogłasza na stronie internetowej komisji okręgowej nie później niż 5 miesięcy przed terminem egzaminu zawodowego.

Egzamin będzie obejmował zakresem tematycznym kwalifikację, czyli liczba egzaminów w danym zawodzie będzie zależna od liczby kwalifikacji.

2. Wymagania, które należy spełnić, aby przystąpić do egzaminu zawodowego

Uczeń, który zamierza przystąpić do egzaminu zawodowego powinien:

- 1) wypełnić pisemną deklarację dotyczącą przystąpienia do egzaminu zawodowego,
- 2) złożyć wypełnioną deklarację dyrektorowi szkoły, nie później niż 4 miesiące przed terminem egzaminu zawodowego.

3. Struktura egzaminu zawodowego

Egzamin zawodowy składa się z części pisemnej i praktycznej.

3.1 Część pisemna egzaminu jest przeprowadzana w formie testu pisemnego z wykorzystaniem elektronicznego systemu przeprowadzania egzaminu zawodowego, po uzyskaniu upoważnienia przez placówkę przeprowadzającą egzamin lub z wykorzystaniem arkuszy egzaminacyjnych i karty odpowiedzi.

Część pisemna trwa **60 minut** i przeprowadzona jest w formie testu składającego się z **40 zadań zamkniętych** zawierających cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa.

3.2. Część praktyczna egzaminu jest przeprowadzana w formie testu praktycznego.

Polega na wykonaniu przez zdającego zadania egzaminacyjnego zawartego w arkuszu egzaminacyjnym na stanowisku egzaminacyjnym. Stanowisko powinno być przygotowane z uwzględnieniem warunków realizacji kształcenia w danym zawodzie określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodach, właściwy dla kwalifikacji wyodrębnionej w tym zawodzie, w zakresie której odbywa się ten egzamin.

Na zapoznanie się z treścią zadania egzaminacyjnego zawartego w arkuszu egzaminacyjnym oraz z wyposażeniem stanowiska egzaminacyjnego zdający ma 10 minut, których nie wlicza się do czasu trwania części praktycznej egzaminu zawodowego.

3.3. Podstawy uznania egzaminu za zdany.

Zdający zdał egzamin zawodowy, jeśli uzyskał:

1) z części pisemnej – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania (czyli Zdający rozwiązał poprawnie co najmniej 20 zadań testu pisemnego),

2) z części praktycznej – co najmniej 75 % punktów możliwych do uzyskania.

Wynik egzaminu zawodowego ustala i ogłasza komisja okręgowa. Wynik ustalony przez komisję okręgową jest ostateczny.

W zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych** wyodrębniono 2 kwalifikacje.

K1 T.6. Sporządzanie potraw i napojów (czas na wykonanie zadania praktycznego wynosi 120 minut)

K2 T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (czas na wykonanie zadania praktycznego wynosi 150 minut)

Egzamin w pierwszej kwalifikacji będzie zdawany pod koniec klasy III, a w drugiej kwalifikacji – w połowie klasy IV.