

Kucharz - 5122001

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 lub słuchacz, 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.

W czasie trwania części pisemnej egzaminu zawodowego każdy Zdający pracuje przy: indywidualnym stanowisku egzaminacyjnym wspomagającym elektronicznie – w przypadku gdy część pisemna egzaminu zawodowego jest przeprowadzana z wykorzystaniem elektronicznego systemu, osobnym stoliku – w przypadku, gdy część pisemna egzaminu zawodowego jest przeprowadzana z wykorzystaniem arkuszy egzaminacyjnych i kart odpowiedzi.

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 **kucharz** wyodrębniono 1 kwalifikację.

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

Kwalifikacja K1

T.6. Sporządzanie potraw i napojów. Klasyfikacja zawodów szkolnictwa zawodowego przewiduje możliwość kształcenia w zawodzie kucharz w 3 – letniej zasadniczej szkole zawodowej. Istnieje również możliwość kształcenia na kwalifikacyjnych kursach zawodowych w zakresie kwalifikacji.

T.6. Sporządzanie potraw i napojów.

Egzamin w pierwszej kwalifikacji będzie zdawany pod koniec klasy III.