

dr Maria Krystyna Szmigel

Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Krakowie

dr Henryk Szaleniec

Polskie Towarzystwo Diagnostyki Edukacyjnej

Diagnozowanie umiejętności praktycznych w egzaminach z kwalifikacji zawodowych

Wstęp

Bolesław Niemierko w artykule *Ocenianie naturalne umiejętności praktycznych* pisze, że „**Umiejętność** jest sprawnością osiągnięcia celu. Jest tym bardziej praktyczna, im bardziej użyteczna w życiu, w edukacji, w pracy zawodowej” (Niemierko, 2017).

Kształcenie umiejętności praktycznych ma bardzo istotne znaczenie w edukacji, ale w kształceniu zawodowym jego rola jest szczególna. Umiejętności, które nabywamy, i te, które pozostają głęboko zakorzenione, to umiejętności, jak coś zrobić. Jak mówić, czytać, pisać, jeździć samochodem, obsługiwać komputer, stosować techniki komputerowego wspomaganie procesów technologicznych, sporządzać szkice i rysunki techniczne części maszyn i urządzeń, posługiwać się przyrządami pomiarowymi, dokumentacją techniczną, klasyfikować towary według określonych kryteriów, sprzedawać towary, sporządzać potrawy, napoje, projektować działania, zarządzać zespołem ludzi i tak dalej. Wydaje się, że ciągle aktualne jest i może być użyteczne stwierdzenie amerykańskiego filozofa, pragmatysty i zwolennika szkoły aktywnej Johna Dewey'a (Dewey, 1916 [1966]), że czasami, a może nawet i dość często, w procesie edukacji zapominamy, że pierwsza lub pierwotna podstawa umiejętności zawsze istnieje najpierw w wymiarze aktywnego działania. Działania wymagającego sprawności ciała, obchodzenia się z materiałem, urządzeniami itp. W dążeniu do sukcesu edukacyjnego niesłychanie ważnym czynnikiem wydają się zarówno postawy wobec zawodu, w którym uczniowie się szkolą, jak i motywacja zdobycia zawodu. **Jeżeli przedmiot nauczania** w kształceniu zawodowym jest odizolowany od potrzeb i celów uczącego się, to staje się jedynie zbiorem czegoś, co należy zapamiętać i odtworzyć na żądanie nauczyciela lub instruktora podczas zajęć praktycznych, lekcji czy też na egzaminie. Dlatego ważne wydaje podjęcie działań na rzecz zapewnienia w szkołach, w tym również w gimnazjach, systematycznego doradztwa zawodowego, co znalazło odzwierciedlenie w zaleceniach NIK dla MEN (NIK, 2016).

Ocenianie na egzaminie to przecież również praktyczne działanie, które aby spełniało wymagania trafności, rzetelności, powinno być także monitorowane, a jego wyniki poddawane refleksji po każdej sesji. Ponieważ egzamin praktyczny w porównaniu z teoretycznym i egzaminami z przedmiotów ogólnokształcących jest zwykle znacznie droższy, niebagatelną sprawą jest dążenie do równowagi, aby względy ekonomiczne nie kładły się cieniem na jego jakości.

Kształcenie kompetencji zawodowych w praktycznym działaniu, trafne diagnozowanie umiejętności praktycznych uczniów, także w działaniu, zarówno w trakcie nauki, jak i na egzaminach jest bardzo ważnym zadaniem szkoły i egzaminatorów zewnętrznych, którzy głównie są nauczycielami zawodu/nauczycielami emerytami i pracodawcami.

Nawiązując do wątku, który autorzy akcentowali w artykule zamieszczonym w tej monografii zatytułowanym *Bliżej realnego świata w kształceniu i na egzaminie*, warto powtórzyć, że aby kształcić skutecznie umiejętności praktyczne, ważne są trzy czynniki:

[...] kompetencje edukacyjne i diagnostyczne nauczyciela, stosowne do zadań edukacyjnych zapisanych w podstawie programowej, wyposażenie środowiska uczenia się i czas [...] (Szalencic, Szmigel, 2017).

To stwierdzenie powinno przyświecać zarówno MEN, jak i organom prowadzącym placówkę kształcenia zawodowego na progu wchodzącej od 1 września 2017 roku reformy.

Szczególnie pilnym zadaniem (zdaniem autorów) jest kształcenie i doskonalenie nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu. Autorzy raportu *Formalnoprawne aspekty modernizacji szkolnictwa zawodowego*, zwracając uwagę na problemy kadrowe szkolnictwa zawodowego, opisują niepokojące zjawisko. Niepokojącym zjawiskiem jest to, że szkoły na ogół nie angażują się w podnoszenie kwalifikacji związanych z praktyczną nauką zawodu. „Jedynie w co piątej szkole i co trzecim CKP organizuje się doskonalenie instruktorów praktycznej nauki zawodu” (Borowski, Klimczuk i Skarzyński, 2016).

Od podstawy programowej do egzaminu z kwalifikacji zawodowych

Począwszy od roku szkolnego 2012/2013 zostały wprowadzone nowe podstawy programowe kształcenia zawodowego oraz nowa klasyfikacja zawodów szkolnictwa zawodowego w której wyróżniono kwalifikacje. Tym zmianom towarzyszy także modyfikacja potwierdzania kwalifikacji zawodowych. Obecnie, począwszy od 2013 roku, każdą z kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie potwierdza się odrębnym egzaminem.

Do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie mogą przystępować **już w trakcie trwania nauki**, a nie na jej zakończenie, uczniowie szkół prowadzących kształcenie zawodowe, absolwenci szkół zawodowych, osoby mające ukończony kwalifikacyjny kurs zawodowy, a także – co jest istotnym novum – mogą przystępować osoby dorosłe, które potwierdzą 2-letni staż pracy, w trakcie którego wykonywały czynności, o których mówi podstawa programowa kształcenia dla danej kwalifikacji. Istotna zmiana polega także na tym, że osoby, które nie zdały jednej lub obu części egzaminu, nie zgłosiły się do egzaminu w wyznaczonym terminie lub przerwały egzamin, mogą ponownie przystąpić do egzaminu lub niezdanej jego części w kolejnych sesjach egzaminacyjnych w trakcie nauki oraz dwukrotnie po zakończeniu nauki, ale już na zasadach określonych dla absolwentów. Można przystąpić po raz trzeci lub kolejny po zakończeniu nauki, ale na warunkach określonych dla egzaminu eksternistycznego.

W ZSZ uczniowie zdobywają jedną, dwie lub więcej kwalifikacji zawodowych wynikających z programu kształcenia. Uczniowie techników mają możliwość w trakcie nauki uzyskać jedną, dwie lub więcej kwalifikacji zawodowych. Kolejne mogą nabywać też jako absolwenci, uczestnicy kursów kwalifikacyjnych, czy też pracując. Taki system potwierdzania kwalifikacji zawodowych umożliwi dynamiczne poszerzanie wachlarza kompetencji w trakcie całego okresu zawodowego stosownie do potrzeb, ambicji, zmian technologicznych czy zmian na rynku pracy.

W artykule spróbujemy w zarysie przybliżyć czytelnikom specyfikę zewnętrznych egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe, zaczynając od podstawy programowej dla dwóch wybranych kwalifikacji poprzez zarys egzaminów w skali kraju, województwa, a kończąc na przykładzie egzaminu praktycznego dla wybranej kwalifikacji – *Sporządzanie potraw i napojów*. Zwrócimy też uwagę na różne możliwości analizy i wykorzystania wyników egzaminów w szkole.

Na każdym poziomie edukacyjnym i w każdym typie szkolnictwa w Polsce zakres treści nauczania jest regulowany przez podstawę programową zatwierdzoną przez Ministerstwo Edukacji Narodowej. Z dniem 1 września 2012 r. weszły w życie przepisy, które wprowadziły wiele zmian w szkolnictwie zawodowym. Pierwszym aktem wykonawczym, na podstawie którego wprowadzono reformę kształcenia zawodowego, jest zawarta w *Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 grudnia 2016 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego* (Dz. U. z 2016 r., poz. 2094/1) *Klasyfikacja zawodów szkolnictwa zawodowego*¹, która jest spójna z klasyfikacją zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy.

Zawody, przy uwzględnieniu Polskiej Klasyfikacji Działalności, pogrupowano pod względem wspólnych lub zbliżonych kwalifikacji, wymaganych do realizacji zadań zawodowych w ośmiu obszarach kształcenia:

- A – administracyjno-usługowy,
- B – budowlany,
- E – elektryczno-elektroniczny,
- M – mechaniczny i górniczo-hutniczy,
- R – rolniczo-leśny z ochroną środowiska,
- T – turystyczno-gastronomiczny,
- Z – medyczno-społeczny,
- S – artystyczny.

Wyodrębnione w ramach szkolnych zawodów kwalifikacje zostały opisane w podstawie programowej kształcenia w zawodach poprzez zdefiniowanie efektów uczenia się. Obowiązująca od 2012 roku podstawa programowa

¹ Klasyfikacja zawodów szkolnictwa zawodowego określa nazwy zawodów dla zawodów nauczanych w systemie oświaty na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej, technikum i szkoły policealnej oraz przypisany do nich poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji dla kwalifikacji pełnych nadawanych w systemie oświaty, których osiągnięcie potwierdza dyplom wydany przez okręgową komisję egzaminacyjną.

określa także warunki realizacji kształcenia w zawodach, w tym zalecane wyposażenie w pomoce dydaktyczne i sprzęt oraz minimalną liczbę godzin kształcenia zawodowego. Opis kształcenia w poszczególnych zawodach stanowi część III podstawy.

Podstawa programowa to także bazowy dokument do tworzenia informatorów opisujących przebieg egzaminów z poszczególnych kwalifikacji zawodowych, co w konsekwencji oznacza, że stała się jednocześnie standardem wymagań egzaminacyjnych. Dzięki temu nastąpiło ujednoczenie wymagań w zakresie kształcenia i egzaminowania. Informatory dla zdających zawierające przykładowe zadania i kryteria oceniania oraz aktualne procedury dotyczące przeprowadzania i organizowania egzaminu są dostępne na stronie internetowej Centralnej Komisji Egzaminacyjnej².

W ciągu ostatnich lat zarówno lista zawodów, jak i kwalifikacji zawodowych znacznie się powiększyła i jest cały czas otwarta³. Obecnie wyróżniono 193 zawody, w których wyodrębniono 252 kwalifikacje. W ramach współpracy Ministerstwa Edukacji Narodowej z innymi ministerstwami i pracodawcami systematycznie zgłaszane są nowe potrzeby w zakresie kształcenia i certyfikacji absolwentów szkół na nowych specjalistycznych stanowiskach pracy. Warunkiem koniecznym rozszerzania listy kwalifikacji na wniosek pracodawców jest przedstawienie przez pracodawców, oprócz uzasadnienia, także opisu niezbędnych umiejętności, na jakich im zależy. Stanowi to także wkład pracodawców w wypracowanie podstaw programowych dla proponowanych przez nich nowych kwalifikacji i zawodów.

Poniżej przedstawiono strukturę podstawy programowej⁴ dla zawodów *kucharz* oraz *technik żywienia i usług gastronomicznych*. Dla tych dwóch zawodów w dalszej części artykułu przyjrzymy się bliżej egzaminom praktycznym.

Tabela 1. Struktura podstawy programowej w zawodach *kucharz* (T.6) oraz *technik żywienia i usług gastronomicznych* (T.15)

T.6 Sporządzanie potraw i napojów	T.15 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych
Kucharz 512001 ¹	Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404
1. Cele kształcenia w zawodzie	1. Cele kształcenia w zawodzie
2. Efekty kształcenia	2. Efekty kształcenia
3. Warunki realizacji kształcenia w zawodzie	3. Warunki realizacji kształcenia w zawodzie
4. Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego	4. Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego

² <https://www.cke.edu.pl/egzamin-zawodowy/egzamin-w-nowej-formule/informatory/>

³ Nowa klasyfikacja zawodów szkolnictwa zawodowego wprowadzona Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

⁴ Jest to obecnie obowiązująca podstawa programowa. 21 marca 2017 Minister Edukacji podpisała rozporządzenie wprowadzające zmiany w podstawach programowych kształcenia w zawodach, które stosowane będą od roku szkolnego 2017/2018 w: klasach I branżowej szkoły I stopnia; w klasach I dotychczasowego czteroletniego technikum, w semestrze I szkoły policealnej, a w latach następnych również w kolejnych klasach lub semestrach tych szkół.

T.6 Sporządzanie potraw i napojów	T.15 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych
<p>Do wykonywania wyżej wymienionych zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, na które składają się:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów; 2) efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(T.c); 3) efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie kucharz opisane w części II. 	<p>Do wykonywania wyżej wymienionych zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, na które składają się:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów; 2) efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(T.c) i PKZ(T.h); 3) efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych opisane w części II: <p>T.6 Sporządzanie potraw i napojów; T.15 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.</p>

*512001 – cyfrowy symbol zawodu

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: *Podstawa programowa kształcenia zawodowego* (Dz. U. z dnia 17 lutego 2012 r., poz. 184).

Podobna struktura opisu zachowana jest dla pozostałych zawodów.

Egzaminy zawodowe przez pryzmat zestawień liczbowych

Pierwsze egzaminy w nowej formule (dla kwalifikacji) przeprowadzono w 2013 roku głównie dla uczniów jednorocznych szkół policealnych. W kolejnym roku 2014 egzaminy przeprowadzono już w zakresie 138 kwalifikacji. W tabeli 2 (kolumna 4) przedstawiono liczbę kwalifikacji według przyjętych obszarów kształcenia. Liczba kwalifikacji jest różna dla poszczególnych obszarów kształcenia. Najmniejsza dla obszaru kształcenia artystycznego (9 kwalifikacji), a największa dla obszaru administracyjno-usługowego (70 kwalifikacji). W 2014 i 2015 roku egzaminy prowadzono w trzech sesjach, w których egzaminowanie trwało od kilku tygodni do kilku miesięcy. W roku 2014 do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie przystąpiło w Polsce łącznie 154 579 zdających, z czego 63% zdało egzamin. Najwięcej osób przystąpiło do egzaminu organizowanego pod koniec roku szkolnego (maj–lipiec). Nie zauważono znacznych różnic zdawalności egzaminów w trzech sesjach w ciągu roku. Zdawalność egzaminów zawodowych z każdą kolejną sesją jest nieco wyższa. W każdej grupie kwalifikacji wyróżnionej jako obszary kształcenia (A, B, E, M, R, T, Z, S – kolumna 2 tabeli zamieszczonej poniżej) wystąpiły znaczne różnice w zdawalności egzaminów i liczbie osób przystępujących do nich. Najniższą zdawalność wystąpiła w kwalifikacjach, do których przystąpiło poniżej 30 zdających w kraju.

Jak można zauważyć, analizując tabelę 2, jesienią 2014 roku zostały przeprowadzone pierwsze egzaminy w nowej formule. Na ogólną liczbę 253 kwalifikacji przeprowadzono je w 138, co stanowi 55% ogółu kwalifikacji. Najliczniej

przeprowadzono egzaminy w obszarze kształcenia *medyczo-społecznym* ze względu na krótszy okres kształcenia w szkołach policealnych. Jesienią 2014 roku jeszcze niewiele osób było uprawnionych do zdawania nowego egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.

Tabela 2. Liczba przeprowadzonych egzaminów według kwalifikacji w 2014 roku

Kod	Obszary kształcenia	Liczba przeprowadzonych egzaminów	Liczba kwalifikacji ogółem według obszarów kształcenia	Procent kwalifikacji, w których przeprowadzono egzamin
1	2	3	4	5
A	Administracyjno-usługowy	33	70	47%
B	Budowlany	18	36	50%
E	Elektryczno-elektroniczny	16	27	59%
M	Mechaniczny i górniczo-hutniczy	19	44	43%
R	Rolniczo-leśny z ochroną środowiska	16	26	62%
T	Turystyczno-gastronomiczny	12	17	71%
Z	Medyczo-społeczny	21	23	91%
S	Artystyczny	3	9	33%
	Ogółem	138	252	55%

Źródło: *Model komunikowania wyników egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe*, CKE, Warszawa 2015.

Począwszy od 2017 roku, egzaminy zawodowe według kwalifikacji przeprowadzane są w dwóch, a nie w trzech sesjach w ciągu roku, tj. w sesji zimowej (styczeń–luty) i wiosenno-letniej.

Tabela 3. Liczba przeprowadzonych egzaminów według kwalifikacji w 2016 roku

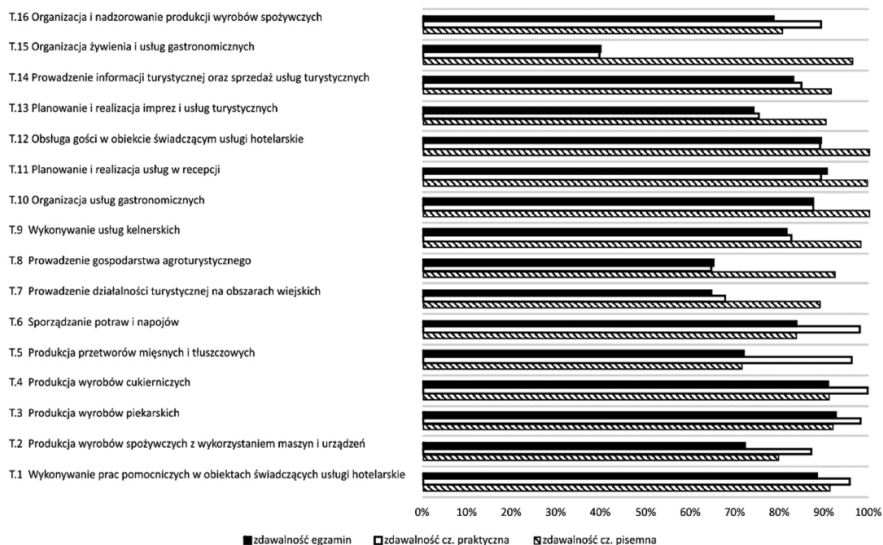
	Ogółem egzaminy z kwalifikacji zawodowych			
	styczeń–luty 2016		maj–lipiec 2016	
	przystąpili*	zdawalność	przystąpili*	zdawalność
Uczniowie	155 191	70,4%	215 102	75,6%
Kursanci	5 835	80,8%	8 131	82,7%
Eksterni	477	80,5%	340	85,0%
Absolwenci	2 523	69,2%	15 501	74,1%
Ogółem	164 026	70,8%	239 074	75,7%
Liczba kwalifikacji	190		211	

*Przystąpili – do obydwu części egzaminu (pisemnej i praktycznej).

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych CKE: *Sprawozdanie z osiągnięć zdających egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie w roku szkolnym 2015/2016*.

Tabela 3 zawiera zestawienie porównawcze liczby zdających w obu sesjach egzaminacyjnych w 2016 roku z uwzględnieniem różnych grup zdających i liczby kwalifikacji. W 2016 roku do egzaminów zawodowych przystąpiło ogółem 408 098 zdających, z czego znacznie więcej w sesji wiosenno-letniej. Prawidłowość ta występuje aż w czterech grupach zdających (z wyjątkiem eksternów). Największą grupę zdających stanowią uczniowie. Świadectwa potwierdzające kwalifikacje w zawodzie otrzymało w Polsce w omawianym roku 70,8% zdających w sesji zimowej w 190 kwalifikacjach i 75,76% zdających w sesji wiosenno-letniej spośród wszystkich, którzy przystąpili do obydwu części egzaminu w 211 kwalifikacjach.

Szkolnictwo zawodowe jest zróżnicowane regionalnie ze względu na tradycje, dostępność do bazy szkoleniowej, zapotrzebowania rynku i współpracy z pracodawcami. Dlatego też w różnych województwach występuje zróżnicowanie liczby występujących kwalifikacji. Przyjrzyjmy się bliżej wynikom egzaminów potwierdzających kwalifikacje z grupy T, czyli turystyczno-gastronomicznej, w sesji wiosenno-letniej w 2016 roku (rys. 1).



Rysunek 1. Zdawalność egzaminu praktycznego i pisemnego dla kwalifikacji z grupy T w sesji wiosenno-letniej 2016

Średni wynik zdawalności egzaminu w kraju dla grupy kwalifikacji turystyczno-gastronomicznej łącznie dla – uczniów szkół zawodowych, absolwentów, eksternów oraz osób, które ukończyły kwalifikacyjne kursy zawodowe (kursanci), wynosi 83%. Część pisemną zdało 81% zdających, a część praktyczną 91%. Są to wyniki istotnie i znacznie wyższe niż średnia dla kraju we wszystkich 211 kwalifikacjach.

Dla uzmysłowienia sobie, jak kształtują się wyniki w podziale na różne grupy zdających i części egzaminów, przeanalizujemy wyniki w kwalifikacjach T.6 *Sporządzanie potraw i napojów* oraz T.15 *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych* (tab. 4).

Egzaminy z kwalifikacji T.6 są przeprowadzane zarówno w ZSZ dla zawodu *kucharz*, jak i w technikach (jako pierwsza z dwóch kwalifikacji zawodowych) prowadzących do uzyskania tytułu *technik żywienia i usług gastronomicznych*. Warto zwrócić uwagę na fakt, że do egzaminu w tej kwalifikacji przystępuje przeszło dziesięć razy więcej zdających w sesji wiosenno-letniej niż zimowej. Zdawalność egzaminów w tej kwalifikacji jest zróżnicowana liczbowo pod względem kategorii grup osób zdających, a także liczby przystępujących do obu części egzaminów (pisemnej i praktycznej).

Tabela 4. Ogół przystępujących do egzaminu w kwalifikacjach T.6 *Sporządzanie potraw i napojów* oraz T.15 *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych* w Polsce w roku 2016

Grupy zdających	T.6 <i>Sporządzanie potraw i napojów</i>				T.15 <i>Organizacja żywienia i usług gastronomicznych</i>			
	styczeń–luty 2016		maj–lipiec 2016		styczeń–luty 2016		maj–lipiec 2016	
	przystąpili*	zdawalność	przystąpili*	zdawalność	przystąpili*	zdawalność	przystąpili*	zdawalność
Uczniowie		82,2%		84,7%		47,7%		38,5%
Kursanci		82,3%		88,2%		30,6%		40,7%
Eksterni		66,7%		66,7%		0%		-
Absolwenci		43,9%		69,8%		100%		42,4%
Ogółem	1 786	85%	19 407	83,7%	12 116	48%	886	39,7%
Do części pisemnej	5582	63%	20 399	88,6%	12 139	88%	885	96,4%
Do części praktycznej	1877	99%	19 545	97,8%	12 146	48%	886	39,5%

*Przystąpili – do obu części egzaminu (pisemnej i praktycznej).

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych CKE: *Sprawozdanie z osiągnięć zdających egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie w roku szkolnym 2015/2016*.

Najczęściej sukcesem kończą się egzaminy w kwalifikacji T.6 w grupach uczniów i kursantów. Słabsze wyniki zdawalności uzyskują absolwenci szkoły i eksterni. Wyższe wyniki uzyskują zdający w sesji wiosenno-letniej. Przystępujący do egzaminu prawie zawsze z sukcesem zdają część praktyczną (99% w sesji zimowej i 84% w sesji wiosenno-letniej), podczas gdy zdawalność części pisemnej jest znacznie niższa (odpowiednio 63% i 88,6%).

Interpretacja rezultatów przedstawionych w sprawozdaniu CKE dla tej kwalifikacji jest trudna z dwóch powodów. Po pierwsze, wyniki przedstawiają łącznie rezultaty uczniów ZSZ i techników. Rozróżnienie wyników ze względu na typ szkół występuje w raportach okręgowych komisji egzaminacyjnych. Jak się

przekonamy w dalszej części tekstu, na przykładzie województwa małopolskiego, zdawalność egzaminu z kwalifikacji *kucharz* (T.6) jest znacznie niższa dla uczniów ZSZ niż dla uczniów techników. Po drugie, egzamin może być zdawany kilkakrotnie podczas nauki szkolnej i po jej zakończeniu. Tak więc zdający w przypadku niepowodzenia w sesji zimowej/letniej mogą ponownie przystąpić do egzaminu na drugi rok. Zdający składa deklarację ponownie po opublikowaniu wyników w danej sesji i nie później niż na cztery miesiące przed kolejną sesją.

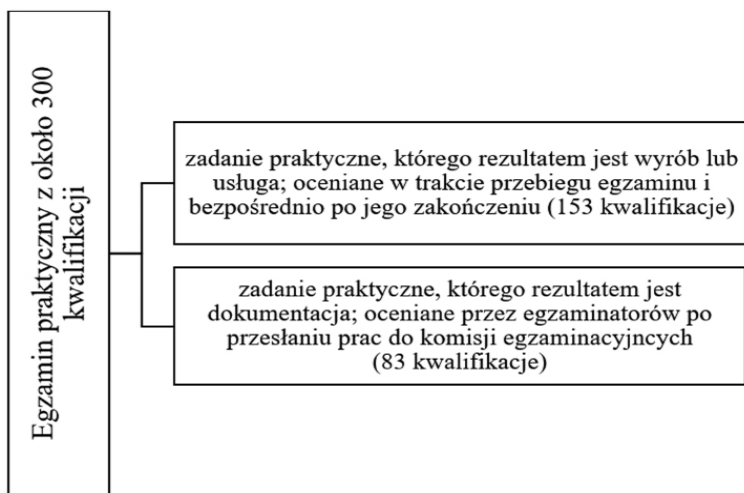
Warto też zwrócić uwagę, że uczniowie techników znacznie rzadziej z sukcesem zdają egzaminy z drugiej kwalifikacji (T.15 *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*) niż pierwszej (T.6 *Sporządzanie potraw i napojów*). Wyjaśnienie tego zjawiska wymaga pogłębionych analiz zarówno jakościowych, jak i ilościowych między innymi w zakresie trafności egzaminu, a także analiz kształcenia praktycznego w odniesieniu do podstawy programowej. W obrębie tej kwalifikacji (T.15) na ogólną liczbę 12 110 osób przystępujących do egzaminów zdało go w sesji zimowej 48%, a w sesji wiosenno-letniej na 886 zdających zdało egzamin 39%.

Aby lepiej poznać zakres treści kształcenia tej kwalifikacji, proponujemy sięgnąć do Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz.U. z 2012 r., poz. 184) zawierającego m.in. podstawy programowe kwalifikacji T.6 i T.15. Warto zauważyć, że zadania egzaminacyjne dla kwalifikacji T.6 i T.15 nie tylko różnią się specyfiką wynikającą z właściwości kwalifikacji i poziomu kształcenia (uczniowie ZSZ i technikum), lecz także formą zadania praktycznego. Jej rezultatem jest dokumentacja, którą oceniają egzaminatorzy. Od wyniku tej formy pracy przysługuje zdającym możliwość odwołania się od wyniku egzaminu po wglądzie do swojej pracy i przedstawieniu w ciągu dwóch dni uzasadnionych zastrzeżeń.

Część praktyczna egzaminów **przeprowadzana jest w formie jak najlepiej oddającej naturalne warunki przyszłej pracy**. Zadania praktyczne są zróżnicowane na takie, których rezultatem jest wyrób lub usługa. np. dla kwalifikacji T.6 *Sporządzanie potraw i napojów*, albo dokumentacja, np. dla kwalifikacji T.15 *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*. Rysunek 2 przedstawia udział poszczególnych typów zadań dla około 300 kwalifikacji.

W kontekście braku zrównywania egzaminów nie wiemy też, czy różnice rezultatów egzaminacyjnych wynikają z różnic poziomu umiejętności, czy też z różnic w trudności zadań egzaminacyjnych (Szaleniec i in., 2015a). Inna hipoteza może dotyczyć też efektu egzaminatora⁵, co nie było dotychczas przedmiotem badań w egzaminach zawodowych (Szaleniec i in., 2015b). Weryfikacja tych hipotez wymagałaby zapewne dodatkowych badań, które są trudne do zaplanowania ze względu na czas i środki w niezmiernie obciążonym pracami systemie egzaminów zewnętrznych.

⁵ Efekt egzaminatora jest terminem określającym dużo zróżnicowanych efektów generujących zmienność ocen niezwiązaną z rzeczywistym poziomem umiejętności ocenianego, ale z cechami egzaminatora. Do efektu egzaminatora zaliczamy między innymi efekt halo, surowość czy łagodność egzaminatora, ograniczenia skali itp.



Rysunek 2. Udział poszczególnych typów zadań na egzaminie praktycznym

Egzaminy zawodowe w województwie małopolskim

Przyjrzyjmy się wynikom sesji wiosenno-letniej egzaminów z kwalifikacji zawodowych w województwie małopolskim. Poniżej w tabeli 5 przedstawiono przykładowe zestawienie liczby przystępujących do egzaminów zawodowych w województwie małopolskim w roku 2016. W tej sesji do obu części egzaminów zawodowych przystąpiło ogółem 21 617 uczniów w 115 kwalifikacjach. Uczniowie szkół stanowili 95% zdających. Oprócz uczniów do egzaminów przystąpili także eksterni, absolwenci KKZ i absolwenci szkół. Z ogólnej liczby zdających 14% zdających przystąpiło do egzaminu pisemnego z wykorzystaniem systemu elektronicznego w zakresie 60 kwalifikacji. Wybór tej formy egzaminu jest mocno zróżnicowany w zależności od zdawanej kwalifikacji. Na przykład w przypadku kwalifikacji *Sporządzanie potraw i napojów* tę formę egzaminu wybrało 4% zdających i nieco rzadziej z sukcesem je ukończyli w porównaniu ze zdającymi w tradycyjny sposób (papier i długopis).

Pomimo wielu zabiegów ze strony okręgowych komisji egzaminacyjnych nie zwiększa się popularność tej formy zdawania części pisemnej egzaminu. Jedną z przyczyn jest zapewne znacznie krótszy czas jego przeprowadzenia w całej populacji w szkole (w ciągu 60 minut) niż kilkakrotne jego powtarzanie ze względu na ograniczoną liczbę komputerów w szkole oraz konieczność zainstalowania odpowiednich aplikacji.

Uczniowie zdający egzamin z kwalifikacji T.6 *Sporządzanie potraw i napojów* stanowili 10% populacji ogółu zdających w województwie małopolskim. Średnia zdawalność w kraju dla kwalifikacji T.6 wynosiła w tej sesji 83,7% podczas gdy w województwie małopolskim 86,6%. Warto podkreślić, że za wysoki wynik zdawalności odpowiadają rezultaty uczniów w technikum i szkołach policealnych, gdzie zdawalność egzaminu w 2016 roku w tej kwalifikacji wynosiła 94%, podczas gdy w ZSZ – 65,4%.

Tabela 5. Wyniki egzaminów z kwalifikacji zawodowych w województwie małopolskim. Sesja maj/czerwiec/lipiec 2016; część pisemna w dniu 17.06.2016 r.; część praktyczna w dniach 30.05 – 4.07.2016 r.

Województwo małopolskie (ogółem)	Część pisemna		Część praktyczna		Świadectwa kwalifikacyjne*	Zdający według typu deklaracji	Liczba kwalifikacji	Liczba zdających	zdawalność
	przystąpiło	zdało	przystąpiło	zdało					
	23 393	20 834	23 150	20 174	18 207	absolwenci szkół	39	503	67,40%
		89,06%		87,14%	80,20%	eksterni	7	14	92,86%
	Do egzaminu z wykorzystaniem systemu elektronicznego przystąpiło 3290 zdających w 60 kwalifikacjach (14%)						absolwenci KKZ**	35	568
						uczniowie	115	21 617	80,40%
T.6 Sporządzanie potraw i napojów	2 384	2 064	2333	2327	2 023	absolwenci szkół	T.6	9	33,33%
		86,58%		99,4%	87,16%	eksterni		-	-
Arkusze	2 288	86,80%				absolwenci KKZ		24	95,83%
Komputer	96	81,25%				uczniowie		2 288	87,28%

** KKZ – Kwalifikacyjne Kursy Zawodowe.

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych OKE Kraków.

Tabela 6. Liczba egzaminów w szkołach w województwie małopolskim w kwalifikacjach T.6 i T.15 według typów szkół

Typ szkoły	Kwalifikacja	2015				2016				Ogółem uczniów
		styczeń – luty		maj – lipiec		styczeń – luty		maj – l lipiec		
		uczniowie	szkoły	uczniowie	szkoły	uczniowie	szkoły	uczniowie	szkoły	
Zasadnicze szkoły zawodowe	T.6 Sporządzanie potraw i napojów	-	-	992	94	-	-	900	88	1892
Technika i szkoły policealne	T.6 Sporządzanie potraw i napojów	309	9	1250	48	299	8	1388	48	3246
	T.15 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	-	-	-	-	1581	56	-	-	1581

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych OKE Kraków. W tabeli 6 nie uwzględniono absolwentów KKZ- ów i eksternów.

Egzaminy w kwalifikacji T.6 były przeprowadzane w latach 2015 i 2016 w województwie małopolskim dwa razy w roku (tab. 6). Kształcenie w tej kwalifikacji było prowadzone w 94 szkołach zawodowych i 48 technikach. W szkołach zawodowych egzaminy przeprowadzono w sesjach wiosenno-letnich, natomiast w technikach egzaminy były przeprowadzane w obu sesjach. Sześć razy częściej technika decydowały się na egzamin w sesji wiosenno-letniej.

Tabela 7. Liczba wydanych dyplomów dla uczniów szkół zawodowych i techników w województwie małopolskim w latach 2015–2016

ROK	Zasadnicze szkoły zawodowe		Liczba wydanych świadectw/dyplomów dla uczniów techników i szkół policealnych w kwalifikacjach		
			świadectw dla uczniów w kwalifikacjach		po ukończeniu szkoły i uzyskaniu dwóch świadectw z kwalifikacji
	liczba świadectw dla uczniów w kwalifikacji T.6	liczba dyplomów w zawodzie kucharz	T.6 Sporządzanie potraw i napojów	T.15 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	Liczba dyplomów w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych
2015	523	504	1322	-	-
2016	681	677	1584	858	831
Ogółem	1204	1181	2906	858	831

* **Technik żywienia i usług gastronomicznych.**

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych OKE Kraków.

Uczniowie ZSZ po uzyskaniu kwalifikacji T.6 i ukończeniu szkoły uzyskują dyplom w zawodzie kucharz. W województwie małopolskim w roku 2015 dyplom w zawodzie kucharz uzyskało 504 zdających, a 2016 roku 677 zdających. Natomiast uczniowie techników i szkół policealnych po uzyskaniu dwóch kwalifikacji *Sporządzanie potraw i napojów* (T.6) i *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych* (T.15) oraz ukończeniu szkoły uzyskują tytuł technika żywienia i usług gastronomicznych. W 2016 roku po raz pierwszy tytuł Technika żywienia i usług gastronomicznych w województwie małopolskim uzyskało 831 absolwentów.

Egzamin praktyczny na przykładzie kwalifikacji T.6 *Sporządzanie potraw i napojów*

Aby lepiej uzmysłowić sobie specyfikę egzaminu praktycznego, przyjrzyjmy się bliżej jego organizacji w placówce, gdzie się on odbywa. Egzaminy praktyczne odbywają się w szkołach głównie w trakcie ferii zimowych oraz od końca maja do lipca włącznie. Egzaminy z każdej kwalifikacji trwają w szkołach przez kilka dni. Przykładowo dla kwalifikacji *sporządzanie potraw i napojów* (T.6), przy 140 zdających i dwóch wyposażonych do zajęć praktycznych salach egzaminacyjnych z sześcioma stanowiskami oraz trzech turach egzaminu każdego dnia, egzamin trwa cztery dni. Egzaminy rozpoczynają się o godz. 8.00, 12.00 i 16.00. Niezbędne produkty potrzebne do przygotowania potraw zakupuje szkoła zgodnie z wykazem przekazanym przez komisje egzaminacyjne. Asystenci techniczni porcjują materiały, wkładają

do woreczków, rozmieszczają je na stanowiskach i w lodówce, na opisanych kolejnymi numerami stanowisk egzaminacyjnych półkach. Kosztami zakupu surowców szkoły obciążają okręgowe komisje egzaminacyjne.

Po sprawdzeniu tożsamości przez przewodniczącego zespołu nadzorującego zdający wchodzi do sali zatrzymuje się przy wylosowanym stanowisku. Zespół nadzorujący składa się z dwóch osób. W skład zespołu nadzorującego nie mogą wchodzić nauczyciele, którzy prowadzą ze zdającymi zajęcia edukacyjne objęte danym egzaminem. Jedną z osób w zespole o uprawnieniach egzaminatora nie może być pracownikiem szkoły. Podczas egzaminu w sali może przebywać także upoważniony przez dyrektora OKE obserwator, który rejestruje swoje spostrzeżenia na arkuszu obserwacji, monitorując przebieg egzaminu. Kopia arkusza obserwacji przekazywana jest dyrektorowi szkoły, a oryginał dyrektorowi OKE.

Celem wyeliminowania zagrożeń na stanowiskach pracy przebieg egzaminu poprzedzony jest instruktażem stanowiskowym, kierowanym równocześnie do wszystkich zdających, przeprowadzonym przez osobę wyznaczoną przez przewodniczącego zespołu egzaminacyjnego w szkole (PZE). W trakcie instruktażu zdający zapoznają się ze sprzętem i urządzeniami technicznymi na stanowiskach pracy sprawdzając ich funkcjonowanie. Na zapoznanie się z treścią zadania zdający mają 10 minut. Sprawdzają wówczas także kompletność surowców spożywczych na swoich stanowiskach i w lodówce na półkach opisanych numerami stanowisk. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu. Egzamin praktyczny dla kwalifikacji T.6 trwa 120 minut.

Przyjrzyjmy się bliżej egzaminowi praktycznemu poprzez przykład zadania egzaminacyjnego.

Zadanie 01, T.6, 1–16.01.2016 r.

Sporządź dwa zestawy potraw złożonych z klopsików w sosie pomidorowym, kaszy gryczanej na sypko i kalafiora z wody. Do sporządzenia potraw wykorzystaj zamieszczone receptury. Na stanowisku znajdziesz potrzebne surowce, sprzęt i urządzenia. Surowce są odważone, jaja zdezynfekowane. Wodę odmierz sam. Dobierz do potraw naczynia stołowe i sztucze, wyporcuj potrawy. Przygotowane do ekspedycji zestawy potraw pozostaw na stanowisku pracy ustawione na blacie roboczym. Zgłoś Przewodniczącemu Zespołu Nadzorującego poprzez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw. Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska. Do treści zadania dołączone są receptury: receptura na 2 porcje klopsików w sosie pomidorowym, receptura na kaszę gryczaną na sypko oraz kalafior z wody. Każda receptura zawiera wykaz surowców, jednostkę miary, ilość surowca oraz sposób wykonania, np.

1. *Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.*
2. *Sporządź masę z mięsa, namoczonej i odcisniętej bułki, żółtka jaja, pokrojonej w kostkę, podsmażonej na oleju cebuli oraz mąki ziemniaczanej. Dopraw do smaku.*
3. *Wyrób masę, podziel na 4 równe części i uformuj okrągłe klopsiki.*
4. *Obtocz klopsiki w części mąki pszennej i obsmaż na oleju.*

5. *Przełóż do garnka i podlej wodą. Duś pod przykryciem. Pod koniec duszenia dodaj koncentrat pomidorowy.*
6. *Sporządź zawiesinę z reszty mąki pszennej i wywaru klopsików.*
7. *Po zagęszczeniu sosu dodaj zahartowaną śmietaną, dopraw do smaku.*

Podobnie jak wyżej podano sposób wykonania kaszy na sypko i kalafiora z wody.

Zdający otrzymuje także informację o tym, co będzie podlegać ocenie przez egzaminatora. W tym przypadku ocenie podlegało pięć rezultatów:

- klopsiki w sosie pomidorowym,
- kasza gryczana na sypko,
- kalafior z wody,
- naczynia i sztucce do ekspozycji potraw,
- wyporcjowanie potrawy oraz przebieg procesu produkcji potraw.

W trakcie przebiegu egzaminu egzaminator ocenia przebieg produkcji potraw zgodnie z ujednoliconymi w skali kraju kryteriami oceniania, a po zakończeniu egzaminu i opuszczeniu sali przez zdających przystępuje do oceny rezultatów.

W przypadku oceny tego zadania, którego przykład podano wyżej egzaminator musi sprawdzić 34 elementy stanowiące kryteria poprawności wykonania zadania. Egzaminator w protokole egzaminacyjnym obok każdego elementu podlegającego ocenie wpisuje decyzje w kolumnie odpowiednio „T”, stwierdzając, że zdający spełnił kryterium, albo „N”, jeżeli nie spełnił. Następnie egzaminator przenosi swoje decyzje z protokołu na karty do elektronicznego przetworzenia wyników. Spełnienie każdego z kryteriów nie jest tak samo ważne dla ostatecznego rezultatu egzaminu. Egzaminator nie zna wag przyznanych poszczególnym результатам, dlatego wszystkie czynności związane z oceną każdej czynności i poprawne jej przeniesienie na karty do elektronicznego przetworzenia wyników są bardzo ważne. Od wyniku merytorycznej oceny egzaminatora w praktycznej części egzaminu nie można się odwołać.

Przyjrzyjmy się, które kontrolowane rezultaty wykonania tego zadania przez egzaminatora mogą wpłynąć na obiektywizm ocen egzaminatorów. Oczekiwane rezultaty pracy zdających zostały wypracowane przez doświadczonych nauczycieli zawodu i potwierdzone przez pracodawców jako odbiorców przyszłych absolwentów szkół. Wpisaliśmy je podobnie, jak wygląda protokół egzaminatora.

Tabela 8. Przykład protokołu oceniania wyniku egzaminu praktycznego

Kryteria oceniania	T	N
Rezultat 1. Klopsiki w sosie pomidorowym (9 kryteriów)		
Mają porównywalną wielkość, okrągły kształt.	T	
Obsmażone klopsiki mają złotobrazową skórkę, nie są przypalone.	T	
Klopsiki mają jednolity przekrój, składniki są równomiernie wymieszane.	T	
Klopsiki nie rozpadają się, nie są surowe.		
Klopsiki są osolone, nie za słone, nie za pieprzne.		
Sos bez widocznych grudek mąki.		
Smak sosu jest typowy dla sosu pomidorowego.		
Gęstość typowa dla sosu – nie za rzadki, nie za gęsty.		

Kryteria oceniania	T	N
W sosie brak cząstek zwarzonej śmietany.		
Rezultat 2. Kasza gryczana na sypko (3 kryteria)		
1. Kasza gryczana ugotowana, nietwarda.		
2. Kasza gryczana rozsypana, nieposklejana.		N
3. Kasza gryczana nie za słona, nieprzypalona.		
Rezultat 3. Kalafior z wody (4 kryteria)		
1. Kalafior jest jędrny, nierozgotowany.		
2. Kalafior jest dosolony, nie za słony.		N
3. Kalafior jest polany roztopionym masłem.		
4. Roztopione masło jest nieprzypalone.		
Rezultat 4. Naczynia i sztucze do ekspozycji potraw (3 kryteria)		
Klopsiki w sosie pomidorowym podane z kaszą na talerzykach do dania zasadniczego.		
Kalafior podany na talerzykach zakąskowych.		
3. Dobrane sztucze – nóż, widelec stołowy duży.		
Rezultat 5. Wyporcjowane potrawy (6 kryteriów)		
Potrawy ułożone są w centralnej części talerza, brzegi talerza są czyste.		
2. Klopsiki wyporcjowane po 2 na talerzu.		
3. Kasza gryczana wyporcjowana z klopsikami na jednym talerzu.		
4. Klopsiki polane sosem pomidorowym.		
5. Na każdym talerzyku zakąskowym znajduje się porównywalna ilość kalafiora.		
6. Wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe.		
Przebieg 1. Proces produkcji potraw		
Zdający gotował kalafior od wrzącej wody.		
2. Zdający wykonał obróbkę wstępną kaszy.		
3. Zdający podsmażył cebulę na oleju – nie przypalił jej.		
4. Zdający sprawdził świeżość jaj.		
5. Zdający dobrał wielkość patelni do obsmażania czterech klopsików.		
6. Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.		
7. Zdający do sporządzania zawieszyny używał trzepaczki różgowej.		
8. Zdający dbał o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zestawu obiadowego – drogi czyste nie krzyżowały się z brudnymi.		
9. Zdający wykorzystał chłodziarkę do przechowywania żywności łatwo psującej się, zamrażarkę do przechowywania mrożonki.		

Na każdej zmianie tego samego dnia i w kolejnych dniach egzaminów uczniowie mają inne zadania. Przygotowują np. zrazy w sosie chrzanowym, kotlety z kaszy jęczmiennej i jajek, kotlety z kaszy gryczanej i białego sera, kotlety z kaszy jęczmiennej i marchwi, kotlety z kaszy gryczanej i pieczarek, pulpety drobiowe w sosie koperkowym, gołąbki z kapustą niezawijane. Przebieg egzaminu jest taki sam. Każde zadanie wymaga zaplanowania oczekiwanych rezultatów i procesu produkcji potrawy, która będzie obserwowana podczas całego egzaminu. Zapisanie rezultatów produkcji potrawy nie zakłada obowiązującej kolejności wykonywania czynności równoległe przez wszystkich zdających.

Jak najefektywniej wykorzystać wyniki egzaminów w szkole

Popatrzmy na wyniki egzaminu praktycznego szerzej niż tylko przez pryzmat informacji o zdawalności przesłanej z okręgowej komisji egzaminacyjnej do szkoły lub informacji zagregowanej w sprawozdaniach OKE lub CKE. Te informacje wprawdzie są łatwo dostępne w szkole, ale ich przydatność bez szerszego kontekstu jest ograniczona, gdyż głównie mają służyć certyfikacji. Kluczową rolę może mieć wiedza dwóch grup osób uczestniczących obecnie w każdym egzaminie, która to wiedza wydaje się dotychczas mało wykorzystywana. Jest to, po pierwsze, wiedza, jaką zdobywa egzaminator. Po drugie, jest to wiedza, jaką pozyskuje przewodniczący zespołu nadzorującego. Jeżeli egzamin odbywa się w dwu lub więcej pracowniach (laboratoriach), to mamy do czynienia już z zespołem kilku osób, które zdobyły cenną wiedzę.

Jaką rolę w doskonaleniu pracy szkoły mogą odegrać przewodniczący zespołów nadzorujących? W trakcie egzaminu obserwują cały proces i rezultaty pracy zdających. Nie muszą być specjalistami w zakresie danej specjalizacji, więc ich ogólna holistyczna ocena trwającego dwie godziny egzaminu i umiejętności uczniów jest mało rzetelna, ale o dziwo, może być wysoce trafna z punktu widzenia zadań szkoły. Rezultaty obserwacji, analiza, wspólna z dyrekcją refleksja może dostarczyć bardzo istotnych wskazówek dla doskonalenia procesu dydaktycznego, szczególnie że często do egzaminu przystępują uczniowie, którzy kontynuują naukę w tej szkole. Refleksja zaraz po zakończonym egzaminie może pozwolić na pierwsze, wyrażone holistycznie porównania prawdopodobnych wyników egzaminu z założonymi efektami kształcenia opisanymi w podstawie programowej. Ta jakościowa analiza i refleksja uzupełniona później już ostatecznymi wynikami z OKE może stanowić (jeżeli zostanie wykorzystana) sprzężenie zwrotne, które jak podkreśla Stefan M. Kwiatkowski: „powinno wpływać na modyfikację treści, form i metod oraz środków kształcenia, a nawet prowadzić do redefinicji celów kształcenia – w przypadku znacznej rozbieżności między celami przewidywanymi a osiągniętymi zwłaszcza” (Kwiatkowski, 2013). Być może do uzyskania lepszych efektów kształcenia konieczne będzie też bliższe przyjrzenie się praktykom zawodowym u pracodawców. Współpraca z pracodawcami to nie lada wyzwanie dla szkoły, szczególnie że jak podkreśla Sztanderska, niejednokrotnie praktyki mają charakter formalny lub fikcyjny, a firmy wykazują niechęć do dzielenia się wiedzą z uczniami i nauczycielami szkół zawodowych (Sztanderska, 2010).

Na podstawie rozmów z egzaminatorami i przewodniczącymi podczas prowadzenia obserwacji egzaminów autorzy widzą w takim działaniu znaczny potencjał do wykorzystania w pracy szkoły i to natychmiast po zakończeniu egzaminu, zwłaszcza jeżeli zdający przystępują do egzaminów w ciągu roku (sesja zimowa). Zasób wiedzy egzaminatora, który z racji pełnionej przez niego funkcji jest znacznie szerszy niż przewodniczącego zespołu (nauczyciel innego przedmiotu), ale też raczej analityczny niż holistyczny, może być w podobny sposób wykorzystany we własnej szkole. Egzaminatorzy mogą być także przebogatym źródłem wiedzy dla placówek doskonalenia na poziomie wojewódzkim, powiatowym, gminnym. Dostęp do tej wiedzy wymaga od placówek doskonalenia jednak dodatkowych zabiegów organizacyjnych i koncepcyjnych.

Przed współczesną szkołą stawiane są wciąż nowe wyzwania, a stale rozwijający się rynek usług edukacyjnych powoduje, że placówki zaczynają ze sobą konkurować o uczniów. Sprzyja to dążeniu do zapewnienia uczniom nauki na najwyższym poziomie.

Do oceny działań edukacyjnych w szkołach w ramach prowadzonej **ewaluacji wewnętrznej** wykorzystywane są między innymi informacje o wynikach egzaminów. Jednak nauczyciele często nie radzą sobie z wykorzystaniem informacji o wynikach egzaminów. Składa się na to wiele przyczyn. Od różnorodności kierunków kształcenia w szkołach oraz występowania klas wielozawodowych po możliwość dwukrotnego przeprowadzania egzaminów w szkole w ciągu roku i dwukrotną w ciągu roku kalendarzową informację o wynikach, nie wspominając o możliwości kilkakrotnego przystępowania ucznia w trakcie nauki szkolnej do egzaminu w obu częściach lub jednej z nich (pisemnej lub praktycznej). Wiele zależy przede wszystkim od tego, jak starannie zostanie zaplanowana realizacja programu nauczania w szkołach i organizacja egzaminów, czy zarówno nauczyciele, jak i uczniowie będą dobrze znali treści programowe i umiejętności, które uczniowie powinni opanować podczas nauki w szkole. Trudniej szukać także zewnętrznych wskaźników do porównań, bo do egzaminów przystępują równocześnie uczniowie na różnym poziomie nauczania. Najczęściej do pierwszej kwalifikacji przystępowali uczniowie klasy drugiej lub trzeciej, a do drugiej kwalifikacji w klasie trzeciej lub najpóźniej w ostatniej klasie technikum w sesji zimowej, czy już jako absolwenci bezpośrednio po ukończeniu nauki.

Jednym ze wskaźników sprawności nauczania w ZSZ może być liczba uczniów, którzy ukończyli szkołę, uzyskując co najmniej dwa świadectwa z kwalifikacji, w stosunku do liczby osób, które rozpoczęły naukę w klasie pierwszej. Podobnie w technikum: liczba uczniów, którzy ukończyli szkołę, uzyskując dwa lub więcej świadectwa z kwalifikacji, w stosunku do liczby osób, które rozpoczynały naukę w klasie pierwszej. Innym ze wskaźników może być np. liczba uczniów, którzy dostali się na studia, w stosunku do tych, którzy ukończyli szkołę lub rozpoczęli naukę w szkole.

Dla zilustrowania monitorowania sprawności nauczania proponujemy przykład praktycznego zestawienia (tab. 9) uczniów klasy/szkoły, dla których w zależności od profilu kształcenia i zawodu planujemy w cyklu nauczania przystąpienie do egzaminów z kwalifikacji. Celowo w tabeli podano przykłady różnych zawodów i odpowiednio nazwy kwalifikacji wyodrębnione w zawodzie. W miarę jak uczniowie podczas cyklu kształcenia będą przystępowali do egzaminów, można odnotować rok przystąpienia do egzaminu i jego wynik. Sukcesywnie wypełnianie tabeli przez wychowawców pozwoli na ocenę rytmiczności nauki zawodu w szkole, a po zakończeniu cyklu kształcenia pozwoli na ocenę skuteczności kształcenia zawodowego w szkole.

Osoba, która posiada świadectwa potwierdzające wszystkie kwalifikacje wyodrębnione w danym zawodzie oraz posiada odpowiedni poziom wykształcenia ogólnego dla danego zawodu, otrzymuje dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe. Na wniosek absolwenta do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe dołącza się *Europass*, czyli Suplement do Dyplomu Potwierdzającego

Kwalifikacje Zawodowe w języku angielskim, który stanowi uzupełnienie informacji zawartych w dyplomie i ma za zadanie ułatwić ich lepsze zrozumienie, przede wszystkim przez pracodawców i instytucje zagraniczne. Dyplomy i suplementy do dyplomów wydają okręgowe komisje egzaminacyjne.

Analiza wyników egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie stanowić powinna stały element pracy szkół, które dostrzegają jej znaczenie w procesie doskonalenia jakości kształcenia i przyjmowania odpowiedzialności za wyniki zdających. To własna refleksja zespołu nauczycieli ukierunkowana na rozwój uczniów może prowadzić do wprowadzenia modyfikacji w szkolnym systemie kształcenia.

Tabela 9. Monitorowanie sprawności nauczania w szkole

Zasadnicza Szkoła Zawodowa/ Klasa.....

Nazwisko i imię ucznia	Zawód: Kucharz			Uzyskał dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie w roku 2016 Tak/ Nie
	Kwalifikacja: T.6 Sporządzanie potraw i napojów			
	Egzamin pisemny	Egzamin praktyczny	Ukończył szkołę Tak/ Nie	
	Zdany egzamin: Tak/Nie			
Kowalski Adam	Tak 2015	Tak 2016	Tak 2016	Tak
Nowak Ryszard	Nie 2015 Tak 2016	Tak 2016	Tak 2016	Tak
Nowak Jan	Tak 2016	Tak 2016	Nie	Nie
Kowalewski Piotr	Tak 2016	Nie 2016	Tak	Nie
...				

Technikum Klasa.....

Nazwisko i imię ucznia	Zawód: Technik żywienia i usług gastronomicznych				Ukończył szkołę w 2016 r. Tak/ Nie	Uzyskał dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie w roku 2016 Tak/ Nie
	Kwalifikacje					
	T.6 Sporządzanie potraw i napojów		T.15 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych			
	Egzamin pisemny	Egzamin praktyczny	Egzamin pisemny	Egzamin praktyczny		
Kowalski Adam	Tak 2015	Tak 2015	Tak 2016	Tak 2016	Tak	Tak
Nowak Ryszard	Nie 2015 Tak 2016	Tak 2016	Tak 2016	Tak 2016	Tak	Tak
Nowak Jan	Tak 2015	Tak 2015	Tak 2016	Tak 2016	Nie	Nie
Kowalewski Piotr	Tak 2015	Nie 2016	Nie 2016	Tak 2016	Nie	Nie
...						

Ilekróć używamy słowa „nauczyciele”, mamy na myśli nie tylko nauczycieli przedmiotów zawodowych, ale także nauczycieli przedmiotów ogólnokształcących, którzy powinni także znać podstawę programową kształcenia zawodowego, aby w trakcie procesu kształcenia szczególnie zwrócić uwagę na te umiejętności, które są niezbędne do wykonywania tego zawodu.

Należy pamiętać, że wyniki egzaminu potwierdzającego kwalifikację w zawodzie są jedną z wielu miar oceny jakości pracy szkoły. Jednak ich złożoność i różnorodność może być bogatym źródłem informacji, które warto wykorzystać. Analiza wyników egzaminów stanowi istotny element procesu badawczego zmierzającego do stwierdzenia, w jakim stopniu założone cele są realizowane i czy zostały osiągnięte. Analizę i interpretację wyników mogą prowadzić nie tylko nauczyciele, lecz także instytucje zewnętrzne w stosunku do szkoły, władze samorządowe czy oświatowe. Aby pomóc różnym grupom odbiorców informacji o wynikach egzaminów w trafnym ich analizowaniu i interpretowaniu, przygotowano w ramach jednego z projektów realizowanych przez CKE w 2015 roku przykłady sposobów ich wykorzystania. Prezentowano je także kilkakrotnie podczas konferencji upowszechniających wyniki prac zespołu, na które zapraszani byli dyrektorzy szkół, organy prowadzące i nadzorujące szkoły oraz pracodawcy.

Z doświadczenia wiemy jednak, że najczęściej zewnętrzna analiza wyników kształcenia jest podejmowana przy okazji konieczności podjęcia decyzji o charakterze ekonomicznym i jest związana z zamiarem likwidacji / z przekształceniem czy podtrzymaniem funkcjonowania szkoły. Wymagania państwa w stosunku do szkół/placówek zawodowych zmieniają się nieco przy każdej reformie oświaty zgodnie ze społecznymi potrzebami, zmianami technologicznymi i potrzebami rynku pracy.

Podsumowanie

Okręgowe komisje egzaminacyjne, przechowując historię egzaminów osób przystępujących przede wszystkim do egzaminów zawodowych, mają możliwość zaobserwowania wyników uczenia się osób w dłuższym przedziale czasowym niż edukacja szkolna. Bardzo różnie układają się ścieżki uczenia się najaktywniejszych osób, które sukcesywnie powiększają listę uzyskanych świadectw potwierdzających kolejne kwalifikacje zawodowe uzyskiwane po ukończeniu szkoły, poszerzając swoje kompetencje najczęściej na kursach z kwalifikacji zawodowych. Certyfikowanie się w zakresie kolejnych kwalifikacji poza systemem szkolnym jest możliwe także poprzez egzaminy eksternistyczne dla osób, które posiadają udokumentowaną dwuletnią praktykę w zawodzie na stanowisku odpowiadającym kwalifikacjom podanym w podstawie programowej. Potwierdzając nabyte umiejętności zawodowe certyfikatem, które są czasem przydatne przy ubieganiu się o dotacje z funduszy europejskich.

W swoim artykule skoncentrowaliśmy się na najpowszechniej zdawanych egzaminach, których wyniki zdawalności w województwie małopolskim są wyższe niż średnie w kraju. Uważamy, że aby wyniki egzaminacyjne uczynić bardziej funkcjonalnymi w stosunku do szkół oraz innych zewnętrznych grup odbiorców, powinny być publikowane na stronach internetowych komisji raz w roku

z podaniem sumarycznych danych dwóch sesji egzaminacyjnych. Zestawienia podobnie jak dotychczas powinny obejmować różne grupy zdających według kwalifikacji i zawodów, jednostek terytorialnych oraz typów szkół. Popieramy także wnioski prac zespołu CKE w zakresie potrzeby wizualizacji danych dotyczących zróżnicowania przestrzennego kształcenia zawodowego w Polsce zagregowane do poziomu powiatów i województw z możliwością przejścia do szczegółowych danych tabelarycznych.

Czy wydłużenie cyklu kształcenia w technikach z 4 do 5 lat przy brakach kadrowych na rynku pracy wpłynie na poprawę jakości nauczania, trudno powiedzieć. Dyrektorzy szkół zawodowych, którym bardzo zależy na jak najlepszych wynikach kształcenia zarówno z przedmiotów zawodowych, jak ogólnokształcących, jako główną przyczynę niższych wyników niż oczekiwali podawali częstą nieobecność uczniów, którzy podejmowali się dorywczej pracy na lokalnym rynku. Początkowo podejmowali pracę w sobotę, stopniowo rozszerzając ją w związku z potrzebami pracodawcy i przy aprobacie rodziców na piątek, a nawet na czwartek.

Autorzy podczas pracy zawodowej mieli wiele okazji obserwować egzaminy praktyczne dotyczące różnych zawodów i kwalifikacji zarówno w starej, jak i w nowej formule.

Nawiązując do tekstu Bolesława Niemierko, który mocno kontrastuje dwa typy oceniania:

1. **Ocenianie naturalne** w edukacji jest tworzeniem obrazu osiągnięć ucznia dla wspierania jego rozwoju. Jest znane od zarania dziejów edukacji, poparte wspólną psychologią i dydaktyką.
2. **Ocenianie regulowane** w edukacji jest określaniem poziomu osiągnięć ucznia według norm umożliwiających porównania. Jest pochodną **psychometrii**, metodologii pomiaru psychologicznych różnic indywidualnych, stosowaną w edukacji masowej (Niemierko, 2017).

sądzymy, że ocenianie uczniów w konkretnym działaniu zawodowym jest często bardzo podobne co do warunków i czynności do późniejszych działań w pracy zawodowej, można by nazwać **raczej naturalnym niż w pełni regulowanym**. Zwłaszcza że obecnie egzamin ten odbywa się często w trakcie nauki i niekoniecznie w ostatnim roku, a więc jego wynik może służyć wspieraniu rozwoju – także przy zdobywaniu kolejnych kwalifikacji zawodowych.

Z drugiej strony, egzamin praktyczny ma na celu określenie poziomu osiągnięć według norm umożliwiających porównania. Ale podstawą porównania nie są inni zdający w populacji, lecz wymagania odniesione do efektów uczenia się określonych w podstawie programowej. Zadania egzaminacyjne najczęściej występujące – to próba pracy. Oceniający analizuje nie tylko produkt, lecz także cały proces tworzenia produktu przez zdającego. Egzaminator musi jednak zastosować kryteria, które są takie same w całym kraju, stwierdzając, czy proces przebiegał prawidłowo i czy produkt spełnia określone wymagania. Analizując przebieg egzaminu praktycznego oraz *Paradygmaty oceniania naturalnego i regulowanego* przedstawione przez Bolesława Niemierko w tabeli 1 artykułu *Ocenianie naturalne umiejętności*

praktycznych (Niemierko, 2017), można by sądzić, że ten egzamin z kwalifikacji zawodowych ma cechy obydwu typów oceniania – zarówno naturalnego, jak i regulowanego, o czym już autorzy wspominali w artykule zamieszczonym w tej monografii zatytułowanym *Bliżej realnego świata w kształceniu i na egzaminie* (Szaleniec i Szmigel, 2017).

Bibliografia

- Arkusze egzaminacyjne i schematy punktowania, <https://www.cke.edu.pl/egzamin-zawodowy/egzamin-w-nowej-formule/arkusze/>
- Borowski D., Klimczuk A., Skarzyński M., *Formalnoprprawne aspekty modernizacji szkolnictwa zawodowego*, Białystok 2014.
- Dewey J., *Democracy and Education: An Introduction to the Philosophy of Education*. New York: Free Press, s. 259–260, 1916 (1966).
- Informatory o egzaminach zawodowych, <http://www.cke.edu.pl>
- Kwiatkowski S.M., *Kształcenie zawodowe w szkołach ponadgimnazjalnych a oczekiwania pracodawców wobec absolwentów*, Przyszłość. Świat-Europa-Polska, Rocznik 2013, nr 1/27.
- Model komunikowania wyników egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe*. Opracowanie w ramach projektu EFS/CKE Modernizacja egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe, CKE, Warszawa, 2015.
- Niemierko B., *Ocenianie naturalne umiejętności praktycznych* [w:] B. Niemierko, M.K. Szmigel (red.), *Diagnozowanie umiejętności praktycznych w toku kształcenia i egzaminowania*, Kraków 2017.
- Podstawa programowa kształcenia zawodowego, <http://www.koweziu.edu.pl/kziuppkwz>
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 grudnia 2016 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz.U. z 2016 r., poz. 2094/1), <http://www.dziennikustaw.gov.pl/DU/2016/2094/1><http://www.dziennikustaw.gov.pl/>
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz.U. z 2012 r., poz. 7), <http://isap.sejm.gov.pl/DetailsServlet?id=WDU20120000007>
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz.U. z 2012 r., poz. 184).
- Sprawozdania CKE w wynikach egzaminów zawodowych, <http://www.cke.edu.pl>
- Sprawozdania OKE w Krakowie o wynikach egzaminów zawodowych, <http://www.oke.krakow.pl>
- Szaleniec H., Kondrątek B., Kulon F., Pokropek A., Skórska P., Świst K., Wołodźko T. i Żółtak M., *Porównywalne wyniki egzaminacyjne*. Warszawa: Instytut Badań Edukacyjnych, 2015a.
- Szaleniec H., Kondrątek B., Kulon F., Pokropek A., Skórska P., Świst K., Wołodźko T. i Żółtak M., *Efekt egzaminatora w ocenianiu prac maturalnych z języka polskiego i matematyki*, Warszawa: Instytut Badań Edukacyjnych, 2015b.
- Sztandar-Sztanderska U. (red.), *Kwalifikacje dla potrzeb pracodawców. Raport końcowy*. Część projektu: Kwalifikacje dla potrzeb pracodawców, realizowanego przez PKPP Lewiatan, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego. Warszawa: Polska Konfederacja Pracodawców Prywatnych Lewiatan, 2010.