

СОФИЙСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ

К Р И Т Е Р И И ЗА ТЕКУЩО ОЦЕНЯВАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СРОЧНА /ГОДИШНА/ ОЦЕНКА ПО ХИГИЕНА НА ХРАНЕНЕТО И СТАНДАРТИ В КЕТЪРИНГА 9 КЛАС

2022/2023 учебна година

Срочна и годишна оценка по Хигиена на храненето и стандарти в кетъринга се формира в зависимост от резултатите на ученика от:

- Писмено изпитване
- Устни изпитвания
- Работа в клас – участие, тетрадка, дискусии, отношение към предмета
- Домашна работа, в т.ч разработени доклади, презентации

Всеки ученик има право да подобри оценката си, като новата оценка не заменя наличната, а се добавя към другите оценки.

Домашната работа се проверява в началото на всеки час, когато е зададена такава. Ако ученикът не я е написал или е забравил тетрадката си, това се отбелязва като липсващо домашно и се отразява на оценката за домашна работа. Закъснели домашни работи не се приемат.

Тетрадките се събират за проверка от учителя текущо, поне веднъж в срока без предупреждение.

При оценка на устните и писмени теоретични и практически изпитвания се прилагат следните критерии:

Оценката за писмени и устни изпитвания се формира при следните критерии:

- 1.Знае специфичната терминология.
- 2.Посочва разпространението и основните морфологични и физиологични особености на микроорганизмите.
- 3.Познава микрофлората на хранителните продукти, използвани за производство на кулинарни изделия и факторите, които оказват влияние върху количеството ѝ.
4. Дефинира храносмилането като физиологичен процес, използвайки знанията си по биология и формулира ролята му като процес, съгласно хигиената на хранене.
- 5.Описва физиологичните потребности на човешкия организъм от хранителни вещества и енергия, като се съобразява с факторите, оказващи влияние върху тях
- 6.Формулира изискванията за рационално, диетично и предпазно - професионално хранене.
- 7.Сравнява режимите на хранене на различни възрастови и професионални групи от хора съгласно физиологичните и енергийните им потребности, вида и условията на труд

8. Изброява заболяванията, предавани с храната, източниците на възникване и посочва мерките за профилактиката им

9. Знае основните изисквания на системите за управление на качеството в кетъринг производството и принципите на системата HACCP(анализ на опасностите и критични контролни точки).

10. Описва санитарно - хигиенните изисквания и контролът при приемане, обработка и съхранение на хранителни продукти и суровини за кетъринг

11. Различават методите и условията за безопасно производство на готови кулинарни изделия и сладкарска продукция за кетъринг, съгласно санитарно - хигиенните норми

12. Посочва санитарно - хигиенните изисквания за спазване на лична и производствена хигиена като предпоставка за приготвяне на качествена храна

13. Изброява изискванията за транспортиране на кетъринг продукция

Оценката по Хигиена на храненето и стандарти в кетъринга има следното тълкуване:

Оценка Слаб 2 – Ученикът не е овладял учебния материал; не умее да борави с терминологията; не може да представя знания по предмета;

Оценка Среден 3 - Ученикът е овладял терминологията; дефинира и назовава понятията и процесите, свързани със санитарно - хигиенните изисквания при преработка на храната с цел недопускане замърсяване на кулинарната продукция с патогенни микроорганизми и спазване на основните принципи на нормативните документи от хранителното законодателство.

Оценка Добър 4 – Ученикът познава, разбира и характеризира специфичните особености на процесите, нормативната база и технологията; представя и прилага усвоените знания при решаване на проблеми;

Оценка Много добър 5 – Ученикът има солидни познания по предмета; логично, точно и последователно разсъждава по изучаваните процеси и явления; доказва с примери твърдения и становища; представя усвоените знания и умения и ги прилага при решаване на казуси.

Оценка Отличен 6 – Ученикът постига напълно очакваните резултати. В знанията няма пропуски. Усвоени са всички нови понятия и ученикът ги използва успешно; дава примери; прилага усвоените знания и умения като прави оценки и сравнения; анализира ситуации и процеси; прави изводи и заключения.