

К Р И Т Е Р И И

**за текущо оценяване и формиране на срочна и годишна оценка по
КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ ЗА КЕТЪРИНГ**

9 А клас

2022/2023 учебна година

Срочна и годишна оценка по **Кулинарни изделия и напитки за кетъринг** се формира в зависимост от показаните резултатите на ученика от:

1. **Устно изпитване** - критерии по оценки от Наредба № 11 от 1 септември 2016 г за оценяване на резултатите от обучението на учениците

2. **Писмено изпитване или тест**- критерии за всеки тест

3. **Изработване на проект /презентация/**– за всеки отделен проект, в зависимост от темата, се изготвят ясни критерии, с които учениците се запознават при поставянето на задачата

4. **Работа в клас** – участие, тетрадка, дискусии, отношение към предмета

5. **Домашна работа**

Във всеки един от случаите на оценяване се взимат предвид и други положителни качества, демонстрирани от страна на ученика, като: креативност, творчески подход, инициативност, трудолюбие, самостоятелност, качествено изпълнение на домашната работа и др.

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 поне веднъж в срока без предупреждение.

Оценката за писмени и устни изпитвания се формира въз основа на овладяването на следните професионални знания и компетентности:

1. Познава основните видове суровини и напитки за кетъринг -състав, предназначение, качествени показатели и условия на съхраняване.
2. Познава функциите на основния и разширен кухненски персонал
3. Познава обзавеждането в подготвителните помещения за предварителна обработка и посочва функционалните им връзки с другите производствени и складови помещения
4. Посочва технологичното оборудване и правилата за безопасна работа при производство на полуфабрикати за кетъринг
5. Познава устройството и принципа на действие на машините за предварителна обработка на хранителни продукти
6. Изброява етапите на предварителна обработка на отделните групи суровини при производство на полуфабрикати
7. Изброява основните видове полуфабрикати за кетъринг и посочва предназначението им

8. Знае принципите и изискванията на системата НАССР при предварителна обработка на хранителните продукти
9. Владее професионална терминология

Критерии за оценяване на постиженията на учениците при устно изпитване:

Слаб – ученикът не постига очакваните резултати от учебните програми, заложи като прагова стойност за успешност и зададени чрез степента на позитивен измерител „среден“.

Среден - ученикът постига само отделни очаквани резултати от учебните програми; в знанията и в уменията си той има сериозни пропуски; усвоени са само някои от новите понятия; притежава малка част от компетентностите, определени като очаквани резултати в учебната програма, и ги прилага в ограничен кръг алгоритмизирани и изучавани в клас ситуации с пропуски и грешки; действията му съдържат недостатъци и рядко водят до краен резултат.

Добър – ученикът постига преобладаващата част от очакваните резултати от учебната програма; показва придобитите знания и умения с малки пропуски и успешно се справя в познати ситуации, но се нуждае от помощ при прилагането им в непознати ситуации; усвоена е преобладаващата част от новите понятия; действията му съдържат неточности, но в рамките на изученото водят до краен резултат.

Много добър – ученикът постига с малки изключения очакваните резултати от учебната програма; показва незначителни пропуски в знанията и уменията си; усвоил е новите понятия и като цяло ги използва правилно; доказва придобитите компетентности при изпълняване на учебни задачи в познати ситуации, а нерядко – и в ситуации, които не са изучавани в клас, макар това да става с известна неувереност; действията му са целенасочени и водят до краен резултат, който извън рамките на изучените ситуации може да не е съвсем точен.

Отличен – ученикът постига напълно очакваните резултати от учебната програма; в знанията и уменията няма пропуски; усвоени са всички нови понятия и ученикът ги използва правилно; притежава необходимите компетентности и може да ги прилага самостоятелно при решаване на учебни задачи в различни ситуации; действията му са целенасочени и водят до краен резултат.

Логично, обосновано и точно отговаря на зададените въпроси, демонстрира задълбочени знания и придобити професионални компетентности, които доказва чрез пълни и аргументирани отговори.

Критерии за оценяване на постиженията на учениците при писмено изпитване:

Писменото изпитване се извършва чрез тест с избираеми и/или отворени отговори на въпросите, като проверката се извършва въз основа на предварително заявен брой точки, като получените точки се приравняват в оценка чрез формула: $Оценка = 6 * K / N$, където K е брой получени от ученика точки, а N е максимален брой точки за съответния вариант.

Отличен – ученикът логично, обосновано и точно комбинира знанията си по учебния материал свързан с писменото изпитване. Демонстрира задълбочени знания и

компетентности по дисциплината, които доказва чрез пълни и аргументирани отговори. Владее отлично професионална терминология.

Много добър – ученикът демонстрира много добри знания, но допуска незначителни пропуски по учебния материал. Владее добре професионална терминология.

Добър – ученикът допуска пропуски и неточности в изясняване на учебния материал. Общите понятия не са усвоени напълно.

Среден – ученикът има сериозни пропуски в знанията си. Познава някои понятия, но не ги прилага правилно в отговорите си. Затруднява се в изясняването на учебния материал, което демонстрира слаби познания.

Слаб – ученикът не владее учебния материал, има сериозни пропуски в знанията си и не успява да посочи достатъчно верни отговори. Допуснати са многобройни грешки.