

СОФИЙСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ

К Р И Т Е Р И И ЗА ТЕКУЩО ОЦЕНЯВАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СРОЧНА /ГОДИШНА/ ОЦЕНКА ПО КУЛИНАРНИ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ - 9 КЛАС

2022/2023 учебна година

Срочна и годишна оценка по Кулинарни техники и технологии се формира в зависимост от резултатите на ученика от:

- Писмено изпитване или тест
- 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 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. Познава състава, класификацията и подбора на отделните групи суровини за производство на кулинарна продукция
3. Посочва технологичното оборудване и правилата за безопасна работа при производство на полуфабрикати
4. Знае обзавеждането и видовете кухненски съдове в подготвителните помещения за предварителна обработка и функционалните им връзки с другите производствени и складови помещения
5. Обяснява технологията и организацията на предварителна обработка на отделните групи суровини при производство на полуфабрикати
6. Изброява качествените показатели към отделните групи полуфабрикати
7. Познава изискванията за съхранение на суровини и полуфабрикати

8. Знае принципите и изискванията на системата HACCP (Анализ на опасностите и критични контролни точки) при предварителна обработка на хранителните продукти

Оценката по Кулинарни техники и технологии има следното тълкуване:

Оценка Слаб 2 – Ученикът не е овладял учебния материал; не знае терминологията; не може да представи знания по предмета;

Оценка Среден 3 - Ученикът е овладял част от терминологията; дефинира и назовава понятията и процесите, свързани с предварителната обработка на суровините и производството на полуфабрикати;

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; прави сравнения на качествените показатели на полуфабрикатите и готовата кулинарна продукция, представя усвоените знания и умения и ги прилага при решаване на казуси.

Оценка Отличен 6 – Ученикът постига напълно очакваните резултати. Няма пропуски в знанията. 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.