

СОФИЙСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ

К Р И Т Е Р И И

за текущо оценяване и поставяне на срочна (годишна) оценка по
учебния предмет

"КУЛИНАРНИ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ" - УЧЕБНА ПРАКТИКА

9 клас - учебна 2022/ 2023 г.

Кратка характеристика на организацията на образователния процес

Учебният предмет " Кулинарни техники и технологии - учебна практика" се изучава в девети, десети, единадесети и дванадесети клас съобразно учебния план за всяка професия и специалност. По "Учебна практика - Кулинарни техники и технологии" в 9 клас целта е учениците да:

- формират основни професионални компетенции за хранителните продукти, предварителната им подготовка и технологията за производство на полуфабрикати;
- провеждат органолептичен анализ на продукти и полуфабрикати, като отразяват правилно качествените показатели;
- изпълняват в правилна последователност предварителната подготовка на суровините и произвеждат полуфабрикати, отговарящи на качествените изисквания;
- извършват правилен подбор на суровини за производство на полуфабрикати, съобразявайки се с химичния им състав и технологичните процеси;
- използват подходящо технологично оборудване и умеят да работят правилно с него;
- използват подходящи инструменти и кухненски инвентар, в зависимост от вида на суровините и приготвяните полуфабрикати;
- спазват правилата за безопасност на труда и санитарно - хигиенните изисквания за работа в кухня;
- прилагат изискванията на системата НАССР и стандартите за производство на полуфабрикати;
- обобщават резултатите, правят сравнения и изводи за качеството на приготвяните полуфабрикати;
- анализират допуснатите грешки и предлагат превантивни мерки.

Процесът на оценяване е съобразен с държавните образователни изисквания за професионално образование и обучение и с държавните образователни изисквания за системата за оценяване по чл. 16, т. 5 от Закона за народната просвета (ЗНП).

Оценяват се постигнатите резултати от учениците по време на учебната година чрез поставяне на текущи, срочни и годишни оценки.

По предмета «Учебна практика - Кулинарни техники и технологии» оценяването е вътрешно. Осъществява се чрез текущи изпитвания - индивидуални/групови, които включват устно описание на вида и състава на продуктите, етапите на предварителната им обработка и практическо изпълнение на заданието по време на срока/годината като се спазва ритмичността на оценяването на всеки ученик. Преподавателят установява чрез устно изпитване знанията на учениците по темата на заданието, наблюдава практическото изпълнение на поставените задачи и получените резултати. Резултатите се оценяват с качествен и количествен показател, съгласно Наредба № 3 за системата за

оценяване, като се отчита равнището на формираните знания и умения на ученика съобразно учебното съдържание по учебния предмет.

В началото на учебната година учителят запознава учениците с критериите за оценяване на основата на:

- Наредба №3 за системата за оценяване
- ДООИ по професия и
- познавателните равнища в таксономията на Блум, които са от значение за процеса на оценяване по учебния предмет «Учебна практика - Кулинарни техники и технологии»:

- ✓ Познава основните понятия, терминология, технология, системи и стандарти за качество на суровини и полуфабрикати;
- ✓ Знае и спазва изискванията за съхранение на суровини, полуфабрикати и кулинарна продукция
- ✓ Разбира качествените изисквания, параметрите на отделните операции при производство на полуфабрикати за кулинарни изделия ;
- ✓ Изследва зависимостите между промените, настъпващи в състава на продуктите при предварителна обработка и ролята им за формиране на органолептичните показатели на полуфабрикатите;
- ✓ Извършва правилен подбор на кухненски съдове, уреди и апарати;
- ✓ Избира и използва конкретен кухненски инструментариум при приготвяне на полуфабрикати от различен произход;
- ✓ Анализира и обобщава получените количествени и качествени резултати, съобразявайки се с изискванията на стандартите за качество и системата НАССР за безопасност на храните.
- ✓ Съобразява се със санитарно – хигиенните изисквания и прилагането им в реална работна среда.

Алгоритъм на оценяване:

Оценка Слаб 2 – Ученикът не е овладял учебния материал; не умее да борави с терминологията; не може да представи знания по предмета; няма умения за практическо изпълнение на задания по темите от учебната програма;

Оценка Среден 3 - Ученикът е овладял частично терминологията; формирал е основни умения за предварителна обработка на суровините, допуска грешки при изпълнение на отделните операции и не се съобразява със състава и свойствата на суровините, спазва основните правила за безопасна работа и санитарно - хигиенните изисквания при производство на полуфабрикати.

Оценка Добър 4 – Ученикът познава, разбира и се съобразява със специфичните особености на процесите, нормативната база и технологията; взема под внимание състава и свойствата на суровините, приложението на полуфабрикатите; спазва параметрите на процесите; подбира правилно уредите, инструментите и инвентара; съобразява се с основните изисквания на стандартите за производство на полуфабрикати.

Оценка Много добър 5 – Ученикът има солидни познания и практически умения по предмета; точно и последователно изпълнява операциите, свързани с предварителната подготовка на суровини от различен произход , прави обобщения, открива грешките си и представя начини за коригиране; използва подходящи апарати и инвентар при изпълнение на практическите задачи, съобразявайки се със стандартите за качество и системите за безопасност на храните.

Оценка Отличен 6 – Ученикът постига напълно очакваните резултати. В знанията и професионалните умения съобразно изискванията на учебната програма за професията и специалността няма пропуски. Прилага успешно усвоените знания при изпълнение на практически задачи. Обобщава получените резултати, прави оценки, сравнения и изводи, анализира ситуации, съобразно изискванията на стандартите за качество и системите за безопасност на храните, разбира допуснатите грешки и очертава превантивни мерки.