

СОФИЙСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ

К Р И Т Е Р И И ЗА ТЕКУЩО ОЦЕНЯВАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СРОЧНА /ГОДИШНА/ ОЦЕНКА ПО МИКРОБИОЛОГИЯ И ХИГИЕНА НА ХРАНЕНОТО 10 КЛАС

2022/2023 учебна година

Срочна и годишна оценка по Микробиология и хигиена на храненето 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. Обяснява особеностите на храносмилателната система и ролята на отделните органи при разграждане на хранителните вещества.
3. Дефинира храносмилането като физиологичен процес, използвайки знанията си по биология и формулира ролята му като процес, съгласно хигиената на хранене.
4. Описва физиологичните потребности на човешкия организъм от хранителни вещества и енергия, като се съобразява с факторите, оказващи влияние върху тях
5. Формулира изискванията за рационално, диетично и предпазно - професионално хранене.
6. Сравнява режимите на хранене на различни възрастови и професионални групи от хора съгласно физиологичните и енергийните им потребности, вида и условията на труд
7. Обяснява характеристиките и значението на вегетарианството и суровоядството, като обобщава ползите от тях за живота и работоспособността на хората

8. Описва същността и класификацията на хранителните алергии, методите за защита на болните чрез използване на подходящи храни и технологии за защита от различни алергени.

Оценката по Микробиология и хигиена на храненето 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 с физиологичното значение на хранителните вещества и използването им за рационално, диетично и предпазнопрофесионално хранене.

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.