

К Р И Т Е Р И И
**ЗА ТЕКУЩО ОЦЕНЯВАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СРОЧНА /ГОДИШНА/
ОЦЕНКА ПО УП КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ ЗА КЕТЪРИНГ**
10 КЛАС

2022/2023 учебна година

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

- Практическо 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 практически и устни изпитвания се формира при следните критерии:

- 1.Знае специфичната терминология.
- 2.Познава особеностите и класификацията на кулинарните техники(за предварителна обработка, топлинна обработка и довършителни техники)
- 3.Обяснява принципите за съставяне на меню за кетъринг и класификацията на менютата, съгласно съвременните тенденции. Разработва меню за кетърингово събитие.
- 4.Знае същността, качествените показатели и методите на органолептичния анализ на кулинарните изделия за кетъринг
5. Описва промените в хранителните продукти при кулинарна обработка.
- 6.Сравнява фирите при различни топлинни обработки на кулинарните изделия за кетъринг
- 7.Знае предназначението, класификацията, технологията и качествените изисквания към съставките на ястията
8. Описва изискванията на системата "Анализ на опасностите и критични контролни точки "/НАССР/ при приготвяне на различни съставки на ястията

Оценката по Кулинарни изделия и напитки за кетъринг има следното тълкуване:

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

Оценка Среден 3 - Ученикът е овладял терминологията; дефинира и назовава понятията и процесите, свързани с организацията на производството на кулинарни изделия;

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.