



Професия 811020 Ресторантьор

Специалност 8110201 Производство и обслужване в ЗХР

Критерии за поставяне на оценка

По учебна практика – Кулинарни техники и технологии

X клас

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

- Практически изпитвания;
- Работа по време на учебна практика – активно 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 текуща оценка по учебна практика се прилагат следните критерии:

1. Ефективно организиране дейността на работното място:

- Организира и разпределя оптимално работното си място и времето, което спомага за изпълнението на задачите;
- Правилен подбор на подходящи съдове и инвентар;
- Спазва стандарти за външен вид и лична хигиена.



2. Професионални знания и умения

- Планира и извършва предварителна обработка и приготвя полуфабрикати спрямо вида на хранителните продукти;
- Прави правилен подбор на хранителни продукти и подправки, съставяне на меню;
- Да прилагат правилната топлинна обработка при приготвяне на съставките на ястия;
- Окачествяване и оценяване на съставките на ястията и студените предястия по съответните качествени показатели;
- Да използва правилно топлинните съоръжения по предназначение;
- Да знае и прилага кулинарни термини;
- Прави оценка на конкретната работна ситуация и на извършената работа;
- Прилага изискванията за безопасност на храните и методите за съхранение на хранителните продукти и полуфабрикати;

3. Изисквания към ЗБУТ

- Задължително е носенето на униформено облекло и лични предпазни средства (в условия на пандемия);
- Преценяване на професионалния и здравен риск;
- Извършва самостоятелна преценка за риска на работното място;
- Прилага техники за безопасност и ППО

СОФИЙСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ



пк 1202, гр.. София, бул. "Сливница" 182 телефони: 02 983 51 30, 02 983 39 58, 02 983 36 92 факс: 02 986 77 7 8, e-mail : thh_sofia@abv.bg

КРИТЕРИЙ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

№	<i>Критерии за оценка</i>	<i>Максимален брой точки</i>	<i>Самооценка</i>	<i>Оценка</i>
1.	<p>Ефективно организиране дейността на работното място:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организира и разпределя оптимално работното си място и времето, което спомага за изпълнението на задачите; - Правилен подбор на подходящи съдове и инвентар; - Спазва стандарти за външен вид и лична хигиена. 	<p>10т.</p> <p>3т.</p> <p>4т.</p> <p>3т.</p>		
2	<p>Професионални знания и умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Планира и извършва предварителна обработка и приготвя полуфабрикати спрямо вида на хранителните продукти; - Прави правилен подбор на хранителни продукти и подправки, съставяне на меню; - Да прилагат правилната топлинна обработка при приготвяне на съставките на ястия; - Окачествяване и оценяване на съставките на ястията и студените предястия по съответните качествени показатели; - Да използва правилно 	<p>40т.</p> <p>5т.</p> <p>5т.</p> <p>5т.</p> <p>5т.</p>		

СОФИЙСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ



пк 1202, гр.. София, бул. "Сливница" 182 телефони: 02 983 51 30, 02 983 39 58, 02 983 36 92 факс: 02 986 77 7 8, e-mail : thh_sofia@abv.bg

	<p>топлинните съоръжения по предназначение;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Да знае и прилага кулинарни термини; - Прави оценка на конкретната работна ситуация и на извършената работа; - Прилага изискванията за безопасност на храните и методите за съхранение на хранителните продукти и полуфабрикати; 	5т.		
		5т.		
		5т.		
3.	<p>Изисквания към ЗБУТ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Задължително е носенето на униформено облекло и лични предпазни средства (в условия на пандемия); - Преценяване на професионалния и здравен риск; - Извършва самостоятелна преценка за риска на работното място; - Прилага техники за безопасност и ППО 	10т.		
		4т.		
		2т.		
		2т.		
		2т.		
	Общ брой точки:	60		

II. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Оценка = $6 * K / N$, където K = получения брой точки, а N = максималния брой точки. Получената оценка се закръглява към най-близкото цяло число.