

## **К Р И Т Е Р И И**

**за текущо оценяване и формиране на срочна и годишна оценка по  
КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ ЗА КЕТЪРИНГ**

**11 клас**

**2022/2023 учебна година**

Срочна и годишна оценка по **Кулинарни изделия и напитки за кетъринг** се формира в зависимост от показаните резултати на ученика от:

1. **Устно изпитване** - критерии по оценки от Наредба № 11 от 1 септември 2016 г за оценяване на резултатите от обучението на учениците

2. **Писмено изпитване или тест**- критерии за всеки тест

3. **Изработване на проект /презентация/**– за всеки отделен проект, в зависимост от темата, се изготвят ясни критерии, с които учениците се запознават при поставянето на задачата

4. **Работа в клас** – участие, тетрадка, дискусии, отношение към предмета

5. **Домашна работа**

Във всеки един от случаите на оценяване се взимат предвид и други положителни качества, демонстрирани от страна на ученика, като: креативност, творчески подход, инициативност, трудолюбие, самостоятелност, качествено изпълнение на домашната работа и др.

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.

**Оценката за писмени и устни изпитвания се формира въз основа на овладяването на следните професионални знания и компетентности:**

1. Познава характерните особености и класификацията на предястия, супи, основни ястия и десерти за кетъринг
2. Познава технологията на кулинарни изделия за кетъринг
3. Познава изискванията за контрол и качество на готовите кулинарни изделия съгласно вътрешно-фирмените стандарти
4. Познава изискванията за съхранение на готова кулинарна продукция
5. Познава и описва тенденциите за аранжиране и дизайн на предястия, ястия и десерти
6. Познава технологията на топли и студени напитки за кетъринг
7. Описва продуктивния набор и характерните особености на българската и изучаваните световни кухни
8. Различава принципите и технологиите, залегнали в креативните кухни
9. Знае изискванията за продуктивния набор и технологиите, прилагани за детско и диетично хранене
10. Обяснява и сравнява качествените изисквания към кулинарните изделия от традиционната, креативната, диетичната кухни и кухнята за детско хранене

11. Описва санитарно - хигиенните норми и правилата за безопасна работа при приготвяне на кулинарни изделия от различни групи.
12. Отчита критичните точки в технологията на кулинарните изделия съгласно принципите на системата НАССР
13. Владее професионална терминология

### **Критерии за оценяване на постиженията на учениците при устно изпитване:**

**Слаб** – ученикът не постига очакваните резултати от учебните програми, заложи като прагова стойност за успешност и зададени чрез степента на позитивен измерител „среден“.

**Среден** - ученикът постига само отделни очаквани резултати от учебните програми; в знанията и в уменията си той има сериозни пропуски; усвоени са само някои от новите понятия; притежава малка част от компетентностите, определени като очаквани резултати в учебната програма, и ги прилага в ограничен кръг алгоритмизирани и изучавани в клас ситуации с пропуски и грешки; действията му съдържат недостатъци и рядко водят до краен резултат.

**Добър** – ученикът постига преобладаващата част от очакваните резултати от учебната програма; показва придобитите знания и умения с малки пропуски и успешно се справя в познати ситуации, но се нуждае от помощ при прилагането им в непознати ситуации; усвоена е преобладаващата част от новите понятия; действията му съдържат неточности, но в рамките на изученото водят до краен резултат.

**Много добър** – ученикът постига с малки изключения очакваните резултати от учебната програма; показва незначителни пропуски в знанията и уменията си; усвоил е новите понятия и като цяло ги използва правилно; доказва придобитите компетентности при изпълняване на учебни задачи в познати ситуации, а нерядко – и в ситуации, които не са изучавани в клас, макар това да става с известна неувереност; действията му са целенасочени и водят до краен резултат, който извън рамките на изучените ситуации може да не е съвсем точен.

**Отличен** – ученикът постига напълно очакваните резултати от учебната програма; в знанията и уменията няма пропуски; усвоени са всички нови понятия и ученикът ги използва правилно; притежава необходимите компетентности и може да ги прилага самостоятелно при решаване на учебни задачи в различни ситуации; действията му са целенасочени и водят до краен резултат.

Логично, обосновано и точно отговаря на зададените въпроси, демонстрира задълбочени знания и придобити професионални компетентности, които доказва чрез пълни и аргументирани отговори.

### **Критерии за оценяване на постиженията на учениците при писмено изпитване:**

Писменото изпитване се извършва чрез тест с избираеми и/или отворени отговори на въпросите, като проверката се извършва въз основа на предварително заявен брой точки,

като получените точки се приравняват в оценка чрез формула:  $Оценка = 6 * K / N$  , където K е брой получени от ученика точки, а N е максимален брой точки за съответния вариант.

**Отличен** – ученикът логично, обосновано и точно комбинира знанията си по учебния материал свързан с писменото изпитване. Демонстрира задълбочени знания и компетентности по дисциплината, които доказва чрез пълни и аргументирани отговори. Владее отлично професионална терминология.

**Много добър** – ученикът демонстрира много добри знания, но допуска незначителни пропуски по учебния материал. Владее добре професионална терминология.

**Добър** – ученикът допуска пропуски и неточности в изясняване на учебния материал. Общите понятия не са усвоени напълно.

**Среден** – ученикът има сериозни пропуски в знанията си. Познава някои понятия, но не ги прилага правилно в отговорите си. Затруднява се в изясняването на учебния материал, което демонстрира слаби познания.

**Слаб** – ученикът не владее учебния материал, има сериозни пропуски в знанията си и не успява да посочи достатъчно верни отговори. Допуснати са многобройни грешки.