

К Р И Т Е Р И И
**ЗА ТЕКУЩО ОЦЕНЯВАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СРОЧНА /ГОДИШНА/
ОЦЕНКА ПО КУЛИНАРНИ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ - 11 клас**

2022/2023 учебна година

Срочна и годишна оценка по Кулинарни техники и технологии 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.Познава характерните особености и класификацията на различните видове кулинарни изделия/предястия, основни ястия и десерти/.
3. Посочва основните технологични етапи за приготвяне на различните видове предястия, ястия и десерти.
4. Описва качествените показатели на готовите кулинарни изделия.
5. Познава вътрешно-фирмените стандарти за материални и енергийни разходи.
- 6.Обяснява изискванията за Добрите производствени практики и системата Анализ на опасностите и критични контролни точки /НАССР/.
- 7.Познава изискванията за съхранение на полуфабрикати и готова кулинарна продукция.

Оценката по Кулинарни техники и технологии има следното тълкуване:

Оценка Слаб 2.00 - Ученикът не е овладял учебния материал; не умее да борави с терминологията; не може да представя знания по предмета;

Оценка Среден 3.00 - Ученикът е овладял терминологията; дефинира и назовава понятията и процесите, свързани с производството на кулинарни изделия;

Оценка Добър 4.00 – 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 5.00 – 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.