

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 ХРАНЕНЕТО 11 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 хигиенните изисквания при транспортиране, съхранение и преработка на различните групи хранителни продукти
- 3.Формулира и обобщава санитарно - хигиенните мерки при приготвяне на кулинарна продукция
4. Описва ролята на микроорганизмите за възникване на хранителни заболявания и факторите, които влияят върху количеството им
- 5.Посочва санитарно - хигиенните изисквания съгласно нормативните документи за спазване на лична и производствена хигиена като предпоставка за приготвяне на качествена храна
- 6.Знае основните положения на документите от хранителното законодателство при преработка на храната
- 7.Обяснява ролята на системата HACCP ("Анализ на опасностите и критични контролни точки") за предотвратяване на хранителни заболявания и производство на качествена кулинарна продукция

8. Знае правомощията на органите за санитарен контрол и документацията, която се представя при проверки от тяхна страна.

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 със санитарно - хигиенните изисквания при преработка на храната с цел недопускане замърсяване на кулинарната продукция с патогенни микроорганизми.

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.