



Професия 811020 Ресторантьор

Специалност 8110201 Кетъринг

Критерии за поставяне на текуща оценка

По учебна практика – Организация и технология на кетърингови събития

XI клас

Срочна и годишна оценка по УП Организация и технология на кетърингови събития се формира в зависимост от резултатите на ученика:

- Практически изпитвания;
- Работа в 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 за кетъринг;
- Спазва стандарти за външен вид и лична хигиена.

2. Професионални знания и умения

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

- Познава изискванията към професията и видовете кетърингови събития;
- Спазва етичните правила и стандарти в кетъринга;
- Познава организационната и управленска структура;
- Прилага формите и системите на обслужване в кетъринга;
- Спазва и прилага основните етапи на технологичния процес на обслужване;
- Познава и спазва правилата за сервиране на храни и напитки;
- Познава същността и значението на професията сомелиер;
- Прилага основни подходи и приципи при съчетаване на вино с храна, изготвя винен лист;
- Разграничава видовете барове, класификация на смесени напитки, персонал на бара, умее да изготвяв бар-карта;
- Поддържа и работи със средствата за работа в кетъринга;
- Изпълнява самостоятелни задачи, умее да работи в екип;
- Познава принципа на действие и правилата за безопасност на технологичното оборудване.

3. Изисквания към ЗБУТ

- Задължително е носенето на униформено облекло и лични предпазни средства (в условия на пандемия);
- Прилага изискванията за безопасна работа с технологично оборудване и спазването на санитарно-хигиенните изисквания;
- Извършва самостоятелна преценка за риска на работното място;
- Прилага техники за безопасност и ППО.

КРИТЕРИЙ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

№	Критерии за оценка	Максимален брой точки	Самооценка	Оценка
1.	Ефективно организиране дейността на работното място: - Организира и разпределя оптимално работното си място и времето, което спомага за	10т. 3т.		

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

	изпълнението на задачите; - Правилен подбор на подходящи съдове и инвентар за кетъринг; - Спазва стандарти за външен вид и лична хигиена.	4т. 3т.		
2	Професионални знания и умения - Познава изискванията към професията и видовете кетърингови събития; - Спазва етичните правила и стандарти в кетъринга; - Познава организационната и управленска структура; - Прилага формите и системите на обслужване в кетъринга; - Спазва и прилага основните етапи на технологичния процес на обслужване; - Познава и спазва правилата за сервиране на храни и напитки; - Познава същността и значението на професията сомелиер; - Прилага основни подходи и принципи при съчетаване на вино с храна, изготвя винен лист; - Разграничава видовете барове, класификация на смесени напитки, персонал на бара, умее да изготвя бар-карта; - Поддържа и работи със средствата за работа в кетъринга; - Изпълнява самостоятелни	40т. 2т. 2т. 2т. 5т. 5т. 5т. 4т. 3т. 5т. 3т.		

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

	задачи, умее да работи в екип; - Познава принципа на действие и правилата за безопасност на технологичното оборудване.	2т. 2т.		
3.	Изисквания към ЗБУТ - Задължително е носенето на униформено облекло и лични предпазни средства (в условия на пандемия); - Прилага изискванията за безопасна работа с технологично оборудване и спазването на санитарно-хигиенните изисквания; - 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.