



Професия 811020 Ресторантьор

Специалност 8110201 Кетъринг

Критерии за поставяне на текуща оценка

По учебна практика – Кулинарни изделия и напитки за кетъринг

XI клас

Срочна и годишна оценка по УП Кулинарни изделия и напитки за кетъринг 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;
- Използва подходящо технологично оборудване;
- Спазва стандарти за външен вид и лична хигиена.

2. Професионални знания и умения

- Прави правилен подбор на хранителни продукти и подправки;
- Извършва подходяща предварителна обработка спрямо вида на хранителните продукти;
- Спазва технологията при приготвяне на ястията, използва кулинарни техники;

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

- Умее да презентира кулинарното изделие и да обяснява извършените технологични процеси, използва кулинарни термини;
- Окачествяване и оценяване на съставките на приготвените асортименти по съответните качествени показатели;
- 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.

КРИТЕРИЙ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

№	Критерии за оценка	Максимален брой точки	Самооценка	Оценка
1.	Ефективно организиране дейността на работното място: <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.	10т. 3т. 4т. 3т.		
2	Професионални знания и умения <ul style="list-style-type: none">- Прави правилен подбор на	40т. 5т.		

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>хранителни продукти и подправки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Извършва подходяща предварителна обработка спрямо вида на хранителните продукти; - Спазва технологията при приготвяне на ястията, използва кулинарни техники; - Умее да презентира кулинарното изделие и да обяснява извършените технологични процеси, използва кулинарни термини; - Окачествяване и оценяване на съставките на приготвените асортименти по съответните качествени показатели; - 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; 	<p>5т.</p> <p>10т.</p> <p>5т.</p> <p>5т.</p> <p>5т.</p> <p>5т.</p>		
3.	Изисквания към ЗБУТ	10т.		
	<ul style="list-style-type: none"> - Задължително е носенето на униформено облекло и лични предпазни средства (в условия на пандемия); - Преценяване на 	<p>4т.</p> <p>2т.</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

	професионалния и здравен риск; - Извършва самостоятелна преценка за риска на работното място; - Прилага техники за безопасност и ППО	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.