

**К Р И Т Е Р И И**  
**ЗА ТЕКУЩО ОЦЕНЯВАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СРОЧНА /ГОДИШНА/  
ОЦЕНКА ПО УП Кулинарни техники и технологии- 11 клас**

**2022/2023 учебна година**

Срочна и годишна оценка по УП Кулинарни техники и технологии се формира в зависимост от резултатите на ученика от:

- Практическо 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 усните и практически изпитвания се прилагат следните критерии:

**Оценката за практически и устни изпитвания се формира при следните критерии:**

1. Знае специфичната терминология.
2. Прави правилен подбор на хранителните продукти.
3. Прави правилен подбор на съдове и инвентар.
4. Спазва етапите на предварителната обработка на хранителните продукти.
5. Работи рационално и безопасно с технологичното обзавеждане в кухнята.
6. Спазва технологичните процеси при приготвяне на предястия, ястия и десерти.
7. Организира дейността в кухнята.
8. Прилага утвърдени вътрешно – фирмени стандарти за материални и енергийни разходи.
9. Обяснява изискванията за Добрите производствени практики и системата Анализ на опасностите и критични контролни точки /НАССР/.
10. Познава изискванията за съхранение на полуфабрикати и готова кулинарна продукция.
11. Проявява творчество, иновативност и естетика при оформяне на ястия и десерти.

**Оценката по УП Кулинарни техники и технологии има следното тълкуване:**

Оценка Слаб 2.00-2.99 – Ученикът не е овладял учебния материал; не умее да борава с терминологията; не може да представи знания по предмета;

Оценка Среден 3.00-3.49 - Ученикът е овладял терминологията; дефинира и назовава понятията и процесите, свързани с дейността на хотелиерското обслужване;

Оценка Добър 3.50-4.49 – 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 4.50- 5.49 – 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 5.50- 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.