

К Р И Т Е Р И И
**ЗА ТЕКУЩО ОЦЕНЯВАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СРОЧНА /ГОДИШНА/
ОЦЕНКА ПО УП Организация на обслужването в ресторанта- 11 клас**

2022/2023 учебна година

Срочна и годишна оценка по УП Организация на обслужването в ресторанта се формира в зависимост от резултатите на ученика от:

- Практическо изпитване
- Работа в клас – участие, тетрадка, дискусии, отношение към предмета
- Домашна работа, в т.ч разработени доклади и 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 писмени теоретични и практически изпитвания се прилагат следните критерии:

Оценката за писмени и усни изпитвания се формира при следните критерии:

1. Познава изискванията към професия сервитьор.
2. Познава етичните правила и стандарти на професията.
3. Спазва правилата за безопасна работа.
4. Поддържа и работи със средствата за работа в ресторанта.
5. Познава задълженията на обслужващия персонал в ресторанта.
6. Познава системите за сервиране и формите на сервитьорско обслужване.
7. Изпълнява самостоятелни задачи и работи в екип.
8. Познава и спазва правилата за сервиране на храни и напитки.
9. Познава организацията на работа в ресторанта.
10. Познава начините за заплащане.
11. Познава принцип на действие на необходимото технологично оборудване.

Оценката по УП Организация на обслужването в ресторанта има следното тълкуване:

Оценка Слаб 2.00-2.99 – Ученикът не е овладял умения необходими от учебния материал; не умее да борави с терминологията; не може да представя умения по предмета;

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

Оценка Много добър 4.50- 5.49 – Ученикът има солидни познания и умения 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 и уменията 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.