

Софийска професионална гимназия по туризъм

К Р И Т Е Р И И ЗА ТЕКУЩО ОЦЕНЯВАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СРОЧНА /ГОДИШНА/ ОЦЕНКА ПО КУЛИНАРНИ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ - 12 КЛАС

2022/2023 учебна година

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

- Писмено изпитване или тест
- 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 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 и умело борави с нея.
- 2.Описва продуктивния набор и характерните особености на европейската, азиатската и американската кухни
- 3.Различава принципите и технологиите, залегнали в креативните кухни. Посочва технологичното оборудване и правилата за безопасна работа при производство на полуфабрикати
- 4.Знае изискванията за продуктивния набор и технологиите, прилагани за детско и диетично хранене
- 5.Обяснява и сравнява качествените изисквания към кулинарните изделия от традиционната, креативната, диетичната кухни и кухнята за детско хранене
6. Познава изискванията за съхранение на кулинарна продукция
7. Описва санитарно - хигиенните норми и правилата за безопасна работа при приготвяне на кулинарни изделия от различни групи.
- 8.Различава критичните точки в технологията на кулинарните изделия съгласно принципите на системата HACCP (Анализ на опасностите и критични контролни точки)
- 9.Познава изискванията за Добрите производствени практики и вътрешно-фирмените стандарти за материални и енергийни разходи.

Оценката по Кулинарни техники и технологии има следното тълкуване:

Оценка Слаб 2 – Ученикът не е овладял учебния материал; не знае терминологията; не може да представи знания по предмета;

Оценка Среден 3 - Ученикът е овладял част от терминологията; дефинира и назовава понятията и процесите, свързани с подбора на продуктите и технологията за производство на кулинарни изделия от различни групи и кухни;

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; доказва с примери твърдения и становища; прави сравнения на качествените показатели на готовата кулинарна продукция, представя усвоените знания и умения и ги прилага при решаване на казуси.

Оценка Отличен 6 – Ученикът постига напълно очакваните резултати. Няма пропуски в знанията. 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. Познава нормативната база за производство на кулинарна продукция и посочва приложението на определени нейни изисквания в конкретни ситуации.