

# СОФИЙСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ

## Критерии за оценяване по предмет ОРГАНИЗАЦИЯ И ОТЧЕТНОСТ НА ДЕЙНОСТИТЕ В РЕСТОРАНТА

### 1. Форма на оценяване

Срочната/годишна оценка по предмета организация и отчетност на дейностите в ресторанта се формира в зависимост от резултатите на учениците от:

- Индивидуално участие от работата в клас – анализи, дискусия, подреденост на тетрадка
- Домашни работи - разработени проекти, презентации
- Разработване на доклади, мултимедийни презентации
- Устни изпитвания
- Писмено изпитване или тест
- Цялостна работа на ученика през срока/годината - активно участие в час и старание по предмета

### 2. Съотношение при формиране на срочна/годишна оценка

Текущи оценки(от устни, писмени, практически изпитвания)	50%
Оценки от контролни работи	25%
Оценки от други участия (дискусии, домашни работи, проекти, упражнения и др.)	25%

### 3. Критерии за оценяване

Оценяването на учениците включва следните критерии:

- **Компетентности, които включват:**
  - участие в дискусия;
  - разработка на проекти;
  - представяне на презентации;
  - решаване на казуси;

- **Критерии за оценяване на знания чрез тест:**

от 0 – 40% - слаб 2

от 41-55% - среден 3

от 56-70% - добър 4

от 71-85% - много добър 5

от 86-100%- отличен 6

- **Критерии за оценка на участие в дискусия:**

осмисленост;

образованост;

оригиналност;

убедителност;

-**Критерии за оценка на проект:**

организация;

планиране;

разпределяне задачите между участниците;

контрол на изпълнението на задачите;

финансов план;

смисленост в осъществяването на проекта;

резултат от проекта;

-**Домашна работа:**

Проверява се по време на час,ако има зададена .Не предадена домашна работа се отразява върху оценката .

-**За оценяването на ученика е необходимо:**

1. Обяснява състава на имуществото-активи и пасиви;

2.Анализира видовете документи при отчитане и съхранение на ресторантьорската дейност;

3.Обяснява материалната отговорност и длъжностите,за които е предвидена в ресторантьорството;

4.Обяснява особеностите при документирането на дълготрайните активи ,стоково-материалните запаси и паричните средства в ресторантьорството;

5.Знание и разбиране при оформяне на документи за отчитане на дневния оборот;

6.Познава ценообразуването на кулинарен продукт и меню;

7.Обяснява калкулиране на порция от меню;

8.Описва оформяне на документи за отчитане на дневния оборот,познава разходите и приходите в ресторантьорството;

9.Показва знания за отчитане и организиране на продажбите на стоки и кулинарна продукция ;

10.Познава детайлите на инвентаризацията;

**Критерии при оценка на постиженията на учениците при устните и писмени изпитвания по шестобалната система:**

**Слаб 2-**Ученикът не постига очакваните резултати от учебните програми.Не познава учебното съдържание,няма формирани знания и умения,не се справя при работа с възложени задачи;

**Среден 3-**Ученикът постига само отделни очаквани резултати от учебните програми.В знанията и уменията има сериозни пропуски.Усвоени са малко от новите понятия,притежава само някои от компетентностите,определени като очаквани резултати от учебната програма.

**Добър 4 -**Ученикът постига по-голямата част от очакваните резултати от учебните програми.Разпознава,назовава и оценява понятия по предмета организация и отчетност на дейностите в ресторанта ,справя се добре с познати термини.Усвоена е преобладаващата част от новите понятия,допуска неточности,които водят до известен краен резултат.

**Много добър 5** -Ученикът постига с малки изключения очакваните резултати от учебните програми.Налице са значителни познания,които използва в терминологията,при отчетническото мислене,явления,измервания в ресторантьорството и ги използва правилно при изпълнение на учебни задачи.

**Отличен 6** -Ученикът познава учебното съдържание,няма пропуски в знанията и уменията.Усвоени са новите понятия в отчетността и се използват правилно.Прави обобщения,показва знания в дейността на отчетността в ресторантьорството.Умее да работи по проекти в екип и да презентира.