

СОФИЙСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ

Критерии за оценяване по предмет ОРГАНИЗАЦИЯ И РЕАЛИЗАЦИЯ НА КЕТЪРИНГОВИ СЪБИТИЯ

1. Форма на оценяване

Срочната/годишна оценка по предмета организация и реализация на кетърингови събития 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 видовете кетъринг и кетъринг събития;
- 2.Познава дейността и структурата на фирмата за кетъринг;
- 3.Обяснява детайлите за подготовка и реализация на кетъринг събитие;
- 4.Обяснява изготвяне на оферти,съставяне на менюта,провеждане на кетъринг събитие
- 5.Знание и разбиране при договаряне на кетъринг събитие;
- 6.Познава използването на технологично оборудване и обзавеждане за кетъринг;
- 7.Обяснява калкулиране на порция от меню;
- 8.Описва формите на обслужване на кетъринг събитие;
- 9.Показва знания при прилагане на съвременни тенденции в кетъринга ;
- 10.Познава приключването и отчитането на кетъринг събитие;

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 реализация на кетърингови събития ,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 кетъринговото 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 кетъринга и се използват правилно.Прави обобщения,показва знания в дейността на организацията в кетъринга.Умее да работи по проекти в екип и да презентира.