

# **К Р И Т Е Р И И**

## **ЗА ТЕКУЩО ОЦЕНЯВАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СРОЧНА /ГОДИШНА/ ОЦЕНКА ПО УП СОМЕЛИЕРСТВО И БАРМАНСТВО - 12 КЛАС**

**2022/2023 учебна година**

Срочна и годишна оценка по УП Сомелиерство и барманство се формира в зависимост от резултатите на ученика от:

- Практически изпитвания
- 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 практически изпитвания се прилагат следните критерии:

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

1. Знае специфичната терминология.
2. Познава задълженията на сомелиера.
3. Познава изискванията към сомелиера.
4. Познава правилата за общуване на сомелиера с гостите в ресторанта.
5. Познава сортовите характеристики.
6. Различава категории, видове, типове и стилове вина.
7. Познава винените области и региони в България и света.
8. Владее терминологията, използвана при дегустацията на вината.
9. Описва механизъм и етапи на дегустация.
10. Познава правилата за представяне, сервиране и декантиране на вината.
11. Познава принципите за комбиниране на вина с подходящи храни.
12. Познава задълженията на обслужващият персонал в ресторанта и бара.
13. Познава видовете барове.
14. Познава професионалната терминология в барманството.
15. Познава техниките на миксиране и сервиране на смесените напитки.
16. Познава организацията на работа на бара.
17. Спазва хигиенните и безопасни условия на труд.
18. Спазва етичните правила и стандартите на професията.

**Оценката по УП Сомелиерство и барманство има следното тълкуване:**

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

Оценка Среден 3 - Ученикът е овладял част от терминологията, понятията, свързани с дегустацията на вина и миксиране на смесените напитки;

Оценка Добър 4 – Ученикът познава, разбира и характеризира специфичните особености на нормативната база и технологията; частично 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 теми; доказва с примери твърдения и становища; прави сравнения на качествените показатели при комбиниране на вина с подходящи храни, 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, мебели и машини, съоръжения и инструментариум на бара.