

# **К Р И Т Е Р И И**

## **ЗА ТЕКУЩО ОЦЕНЯВАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СРОЧНА /ГОДИШНА/ ОЦЕНКА ПО УП КУЛИНАРНИ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ - 12 КЛАС**

**2022/2023 учебна година**

Срочна и годишна оценка по УП Кулинарни техники и технологии 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 писмени теоретични и практически изпитвания се прилагат следните критерии:

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

1. Знае специфичната терминология.
2. Прави правилен подбор на хранителните продукти.
3. Прави правилен подбор на съдове и инвентар.
4. Спазва етапите на предварителната обработка на хранителните продукти.
5. Работи рационално и безопасно с технологичното обзавеждане в кухнята.
6. Спазва технологичните процеси при приготвяне на предястия, ястия и десерти.
7. Организира дейността в кухнята.
8. Прилага утвърдени вътрешно – фирмени стандарти за материални и енергийни разходи.
9. Обяснява изискванията за Добрите производствени практики и системата Анализ на опасностите и критични контролни точки /НАССР/.
10. Познава изискванията за съхранение на полуфабрикати и готова кулинарна продукция.
11. Проявява творчество, иновативност и естетика при оформяне на ястия и десерти.

**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, 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; 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 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 ѝ в конкретни ситуации.