

К Р И Т Е Р И И
**ЗА ТЕКУЩО ОЦЕНЯВАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СРОЧНА /ГОДИШНА/
ОЦЕНКА ПО УП ОРГАНИЗАЦИЯ И ОТЧЕТНОСТ НА ДЕЙНОСТИТЕ В
РЕСТОРАНТА - 12 КЛАС**

2022/2023 учебна година

Срочна и годишна оценка по УП Организация и отчетност на дейностите в ресторанта 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 счетоводните сметки за отчитане на имуществото и записванията по тях.
3. Познава видовете документи при отчитане на ресторантьорската дейност.
4. Познава изискванията за съставяне и съхранение на документите.
5. Познава материалната отговорност и длъжностите, за които е предвидена в ресторантьорството.
6. Познава особеностите при документирането на дълготрайните активи, стоково – материалните запаси и паричните средства в ресторантьорството.
7. Използва правилно ценообразуването на кулинарната продукция.
8. Отчита и организира продажбите на стоки и кулинарна продукция.
9. Познава разходите и приходите в ресторантьорството .

Оценката по УП Организация и отчетност на дейностите в ресторанта 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, свързани с организацията и отчетността на дейностите в ресторанта;

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 ценообразуването на кулинарната 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 разходите и приходите в ресторантьорството.