ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ“ ЗЛАТЮ БОЯДЖИЕВ“ гр. БРЕЗОВО
гр. Брезово, обл. Пловдив, ул.“ Васил Коларов“ № 1, тел. 0879585094, e-mail: info-1600706@edu.mon.bg

Утвърдил:
Директор: .....
инж. Даниела Вътоломеева

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ гр. Брезово „ЗЛАТЮ БОЯДЖИЕВ“

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

по Основи на кулинарното производство/ ИУЧ-РПП/- теория за VIII клас

Оценка Отличен 6,00 - Показва отлична теоретична подготовка ,налице са пълни, задълбочени и системни знания по всички теми от учебното съдържание. Разбира логическите връзки между технологичните процеси и санитарно-хигиенните правила. Използва точно и уверено професионална терминология (за уреди, инструменти, помещения, процеси).Дава ясни, последователни и аргументирани обяснения. Може самостоятелно да прилагат наученото в познати и нови ситуации, като предлага решения при възникнали проблеми. Демонстрира висока култура на изразяване и логическо мислене, спазвайки правилата за безопасност и хигиена.

Оценка Много добър 5,00- Изчерпателно представяне на материала по темата, но са допуснати незначителни пропуски и неточности. Усвоил е новите понятия като цяло ги използва правилно.. Представянето е изчерпателно и вярно, но съдържа единични неточности при представяне на детайли или терминология. Професионалната терминология е почти изцяло правилна и уместна. Ученикът разбира основните зависимости в технологичните процеси. Отговорите са структурирани и логични, но понякога непълни в аргументацията. Полага усилия за изясняване на неусвоените знания.

Оценка Добър 4,00- Познаване на материала по темата, но липсва изчерпателност. Използва неточна професионална терминология. Ученикът има обща представа по темите, но изложението му не е пълно и систематично. Използва неточна или ограничена професионална терминология. Познава основните понятия, но не може да ги свързва логически. Отговорите са повърхностни, съдържат пропуски или неясноти. Показва базови знания и разбиране, но с ограничена способност за самостоятелно прилагане.

Оценка Среден 3,00- Повърхностно представяне на материала по темата, допуснати са съществени пропуски в знанията. Не използва професионална терминология или прави чести грешки. Липсва системност в изложението; затруднява се при обяснение на основни понятия и процеси. Отговорите са кратки, неструктурирани и неточни. Има частично разбиране на материала, но не е в състояние да го приложи самостоятелно.

Оценка Слаб 2,00- Непознаване на материала и липса на достатъчно знания. Не разбира основните понятия и не използва професионална терминология. Не може да опише или обясни елементарни процеси, инструменти, уреди или правила.

Изготвил: / Станислава Петева-Николова /

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ “ ЗЛАТЮ БОЯДЖИЕВ” ГР. БРЕЗОВО
гр.Брезово,ул.”Васил Коларов” № 1 ,тел.: 03191/2144, 0879585094,e-mail: info-1600706@edu.mon.bg

Утвърдил:
Директор:
/инж. Д. Вътоломеева/

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

По Основи на гостоприемството /ИУЧ-ОтПП/-VIII клас

Оценка Отличен 6,00 - Ученикът познава задълбочено основните понятия, видове и форми на туризма. Умее да обяснява логично тенденциите и предпоставките за развитието на отрасъла (природни, социално-икономически, политически). Разграничава всички видове туризъм и характеризира техните особености. Познава структурата и функциите на туристическите предприятия и може да обясни ролята на персонала. Демонстрира разбиране на процесите по подбор, обучение и развитие на туристическия персонал. Използва професионална терминология, изразява се ясно, аргументирано и показва самостоятелно мислене.

Оценка Много добър 5,00- Ученикът познава добре основните характеристики и предпоставки за развитие на туризма. Може да опише и сравни отделните видове туризъм и тяхната специфика. Обяснява структурата и функциите на туристическите предприятия, макар и с дребни пропуски. Разбира ролята на човешките ресурси и основните етапи на обучение и подбор на персонала. Използва правилна терминология, като допуска незначителни неточности.

Оценка Добър 4,00- Ученикът има основни знания за туризма и неговите видове. Може да изброи, но не и да обясни характеристиките на отделните видове туризъм. Познава частично структурата на туристическите предприятия и функциите на персонала. Не винаги прилага правилно термините и професионалния език. Разбира значението на обучението и подбора на персонала, но обясненията му са повърхностни.

Оценка Среден 3,00- Има ограничени знания за туризма и туристическите дейности. Изброява някои видове туризъм, но не може да ги различи по същност и особености. Има неясна представа за структурата и управлението на туристическите предприятия. Не може да обясни връзката между туризма и факторите, които го развиват. Допуска грешки в терминологията и изразяването.

Оценка Слаб 2,00- Не познава основните понятия и видове туризъм, не може да обясни предпоставките и тенденциите в развитието на туризма, не разбира ролята на персонала и процесите в туристическите предприятия. Не използва правилна терминология и не показва разбиране на връзките между отделните теми от учебното съдържание

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ “ ЗЛАТЮ БОЯДЖИЕВ” ГР. БРЕЗОВО
гр.Брезово,ул.”Васил Коларов” № 1 ,тел.: 03191/2144, 0879585094,e-mail: info-1600706@edu.mon.bg

Утвърдил:
Директор:
/инж. Д. Вътоломеева/

Критерии за оценяване
По
БИЗНЕС ЕТИКЕТ И КОМУНИКАЦИИ В ХОРЕКА СЕКТОРА
теория VIII клас

- **Оценка Отличен 6,00** – Демонстрира системни и трайни знания по бизнес етика и комуникации в ХоРеКа сектора. Познава и прилага отлично вербалните и невербалните умения, етичните кодекси, етапите на обслужване *(посрещане, настаняване, изпращане)* и фирменото поведени. Може аргументирано да анализира причините за напрежение при взискателни гости и да предлага етични решения при конфликти с клиенти и контрагенти. Правилно използва цялата професионална терминология.
- **Оценка Много добър 5,00** – Показва незначителни пропуски в знанията по учебното съдържание. Прилага вербалната и невербалната комуникация, познава етапите на обслужване и стандартните фрази, но допуска малки неточности в детайлите или в писмената бизнес комуникация *(CV, заявление, имейл)*. Разбира взаимовръзката между етичните норми, качествата на персонала и качеството на обслужване. Може да анализира конфликтни ситуации и да предлага решения.
- **Оценка Добър 4,00** – Постига очакваните резултати с малки пропуски. Познава основните понятия за морал, етика и комуникация, но демонстрира слаба аргументация при анализиране на казуси с взискателни гости или вътрешнофирмени конфликти. Познава видовете комуникации, но използва неточна професионална терминология.
- **Оценка Среден 3,00** – Повърхностно представяне на материала със съществени пропуски. Показва ограничени знания за етичните кодекси, правилата за общуване с гости и видовете комуникации. Не използва правилно професионалната терминология или прави чести грешки. Трудно свързва теоретичните принципи с практическите ситуации за избягване и разрешаване на конфликти.
- **Оценка Слаб 2,00** – Непознаване на учебното съдържание по бизнес етика и комуникации. Не познава етапите на обслужване, стандартните фрази, изискванията за външен вид и етичните норми в ХоРеКа сектора. Липсва професионална терминология и умение за анализ на конфликтни ситуации.

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ “ ЗЛАТЮ БОЯДЖИЕВ” ГР. БРЕЗОВО
гр.Брезово,ул.”Васил Коларов” № 1 ,тел.: 03191/2144, 0879585094,e-mail: info-1600706@edu.mon.bg

Утвърдил:
Директор:
/инж. Д. Вътоломеева/

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ
По
ОСНОВИ НА КУЛИНАРНОТО ПРОИЗВОДСТВО VIII клас
Учебна практика

Оценка Отличен 6.00

Ученикът демонстрира отлична теоретична подготовка и спазва изцяло изискванията за работно облекло, лична хигиена и подготовка. Организира работното място рационално и професионално. Познава кухненския персонал и свободно използва кулинарна терминология. Разпознава и правилно изготвя схема на принципа на действие на кухненски машини. Разпознава точно подправки и зеленчуци. Изпълнява задачите прецизно, самостоятелно и организирано. Спазва изцяло правилата за ЗБУТ, ТБ и ППО. Поддържа отлично хигиенно състояние на работното място. Оценява правилно резултатите и своевременно отстранява допуснати грешки. Разпределя оптимално времето за изпълнение на задачата.

Оценка Много добър 5.00

Ученикът притежава много добра теоретична подготовка и спазва изискванията за външен вид и лична хигиена. Познава основния кухненски персонал и използва правилно кулинарни термини. Разпознава кухненски машини и основните принципи на действие, но допуска незначителни неточности при разпознаване на подправки и зеленчуци. Изпълнява задачите с малки пропуски. Спазва правилата за безопасност и хигиена. Демонстрира добър самоконтрол и организация на времето.

Оценка Добър 4.00

Ученикът притежава теоретични знания. Организира добре работното място. Познава кухненския персонал, но не използва свободно кулинарната терминология. Разпознава част от кухненските машини и тяхното предназначение и допуска неточности при разпознаване на подправки и зеленчуци. изпълнява задачите с помощ и насочване. Спазва основните правила за безопасност и хигиена. Проявява частичен самоконтрол при работа.

Оценка Среден 3.00

Ученикът притежава частични теоретични знания. Допуска съществени пропуски при подготовката. Изпитва затруднения при организацията на работното място. Познава ограничено кухненския персонал и кулинарната терминология. Затруднява се при разпознаване и описание на кухненски машини. Допуска грешки при разпознаване на подправки и зеленчуци. Работи неуверено и непоследователно. Нуждае се от постоянна помощ и контрол.

Оценка Слаб 2.00

Ученикът не притежава необходимите теоретични знания и не спазва изискванията за работно облекло и лична хигиена. Не може да организира правилно работното място. Не познава кухненския персонал и кулинарната терминология. Не разпознава кухненски машини и принципите им на действие. Не разпознава основни подправки и зеленчуци и не изпълнява правилно поставените задачи. Нарушава правилата за ЗБУТ, ТБ и ППО, не поддържа хигиена на работното място. Не проявява самоконтрол и отговорност при работа.

№	Критерии за оценка	Показатели	Брой точки	Общ брой точки
1.	Предварителна подготовка за темата	Теоретични знания Външен вид на работното облекло, лична хигиена и пособия за работа	5 5	10
2.	Организация и техника за работа	Организира работното място рационално	5 5	10
3.	Качество на изпълнение	Познава кухненски персонал и свободно използва кулинарни термини Разпознава и изготвя схема за принцип на действие на кухненски машини Разпознава подправки и зеленчуци	5 10 5	20
4.	Спазва правилата по ЗБУТ	ТБ и ППО	5	5
5.	Хигиена на работното място	Спазване на хигиенните изисквания	5	5
6.	Самоконтрол и самооценка при изпълнение на задачата	Оценява резултатите, взема решения и отстранява грешките Оптимално разпределяне на времето за изпълнение на задачата	5 5	10
	Общ брой точки		60	60

СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ
ЦИФРОВАТА ОЦЕНКА = ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ ОТ ВСИЧКИ КРИТЕРИИ : 10

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ “ ЗЛАТЮ БОЯДЖИЕВ” ГР. БРЕЗОВО
гр.Брезово,ул.”Васил Коларов” № 1 ,тел.: 03191/2144, 0879585094,e-mail: info-1600706@edu.mon.bg

Утвърдил:
Директор:
/инж. Д. Вътоломеева/

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ
По
ОСНОВИ НА РЕСТОРАНТСКОТО ОБСЛУЖВАНЕ
учебна практика VIII клас

Оценка Отличен 6.00

Ученикът демонстрира отлична теоретична подготовка и спазва изцяло изискванията за работно облекло и лична хигиена. Умее да подбира правилно всички необходими средства и пособия като изпълнява прецизно и професионално поставената задача. Спазва всички нормативни изисквания при подреждане на маса и обслужване. Прилага правилно правилата за поднасяне на храни и напитки. Спазва изцяло изискванията за ЗБУТ, ТБ и ППО. Поддържа отлично хигиенно състояние на работното място. Работи самостоятелно, организирано и ефективно. Оценява правилно резултатите и своевременно отстранява допуснати неточности.

Оценка Много добър 5.00

Ученикът притежава много добра теоретична подготовка и спазва изискванията за външен вид и лична хигиена. Подбира правилно необходимите средства и изпълнява поставената практическа задача с незначителни пропуски. Спазва основните нормативни изисквания при обслужване като допуска малки неточности при поднасяне на храни и напитки. Спазва правилата за безопасност и хигиена и организира добре работното време. Проявява добър самоконтрол при работа.

Оценка Добър 4.00

Ученикът притежава добри основни теоретични знания. Изпълнява практическата задачата с помощ и насочване. Спазва частично нормативните изисквания за поднасяне на храна и напитки. Допуска неточности при обслужването. Спазва основните правила за безопасност и хигиена. Организира добре работния процес. Проявява частичен самоконтрол при изпълнение на задачата.

Оценка Среден 3.00

Ученикът притежава частични теоретични знания и изпитва затруднения при изпълнение на практическата задача. Не спазва последователността при работа. Допуска грешки при поднасяне и обслужване. Спазва непоследователно правилата за безопасност и хигиена. Работи неорганизирано и се нуждае от постоянна помощ и контрол

Оценка Слаб 2.00

Ученикът не притежава необходимите теоретични знания и не спазва изискванията за работно облекло и лична хигиена. Не подбира правилно необходимите средства. Не може да изпълни поставената задача и не спазва нормативните изисквания при обслужване. Нарушава правилата за ЗБУТ, ТБ и ППО. Не поддържа хигиена на работното място. Не проявява самоконтрол и отговорност при работа.

№	Критерии за оценка	Показатели	Брой точки	Общ брой точки
1.	Предварителна подготовка за темата	Теоретични знания Външен вид на работното облекло, лична хигиена и пособия за работа	5 5	10
2.	Организация и техника за работа .	Правилно подбира необходимите средства съгласно заданието	10	10
3.	Качество на изпълнение	Спазва изискванията за подреждане на маса Спазване на нормативните изисквания за поднасяне на храна Спазва нормативните изисквания за поднасяне на напитки Спазва правилата при обслужване на гости	5 5 5 5	20
4.	Спазва правилата по ЗБУТ	ТБ и ППО	5	5
5.	Хигиена на работното място	Спазване на хигиенните изисквания	5	5
6.	Самоконтрол и самооценка при изпълнение на задачата	Оценява резултатите, взема решения и отстранява грешките Оптимално разпределяне на времето за изпълнение на задачата	5 5	10
	Общ брой точки		60	60

СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ
ЦИФРОВАТА ОЦЕНКА = ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ ОТ ВСИЧКИ КРИТЕРИИ : 10

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ “ ЗЛАТЮ БОЯДЖИЕВ” ГР. БРЕЗОВО
гр.Брезово,ул.”Васил Коларов” № 1 ,тел.: 03191/2144, 0879585094,e-mail: info-1600706@edu.mon.bg

Утвърдил:
Директор:
/инж. Д. Вътоломеева/

Критерии
По
БИЗНЕС ЕТИКЕТ И КОМУНИКАЦИИ В ХОРЕКА СЕКТОРА
учебна практика VIII клас

- **Оценка Отличен 6,00** – Ученикът демонстрира пълна самостоятелност, сигурност и безупречно качество при изпълнение на практическата задача. Спазва стриктно изискванията за външен вид, лична хигиена и фирмено поведение. Използва правилно вербални и невербални умения за комуникация, стандартни фрази и етични норми при обслужване (посрещане, настаняване, информиране, изпращане). Демонстрира отлични умения за съставяне на писмени бизнес документи и справяне с конфликтни ситуации с гости. Анализира бързо допуснати неточности и аргументирано ги отстранява.
- **Оценка Много добър 5,00** – Изпълнява практическата задача с висока степен на самостоятелност и незначителни неточности. Спазва изискванията за облекло, хигиена и етикет. Прилага правилно техниките за обслужване и комуникация, но допуска малки пропуски при оформянето на писмени документи или при изказването в сложни казуси. Успешно реагира при възникване на конфликт с клиент, като предлага подходящи решения.
- **Оценка Добър 4,00** – Постига практическите резултати, но показва несигурност или допуска малки грешки при организацията на работата. Прилага основните правила за обслужване и комуникация, но не използва напълно точна професионална терминология. Притежава добра степен на анализ при казуси с взискателни гости, но демонстрира слаба аргументация при разрешаване на конфликти.
- **Оценка Среден 3,00** – Повърхностно изпълнение на практическата задача с допускане на съществени пропуски. Показва ограничени умения за общуване с гости, прави чести грешки в невербалното поведение или във форматирането на писмена кореспонденция. Затруднява се при прилагането на етичните кодекси и не може самостоятелно да овладее конфликтна ситуация без помощта на преподавателя.
- **Оценка Слаб 2,00** – Непознаване на учебния материал и липса на основни умения за обслужване и комуникация. Не спазва изискванията за външен вид, лична хигиена и етикет. Не се ориентира в етапите на обслужване на гости, не

познава писмената комуникация, не познава стандартните фрази и не проявява умения за справяне с конфликти.

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ :

№	Критерии за оценка	Показатели	Брой точки	Общ брой точки
1.	Предварителна подготовка за темата	Теоретични знания по етика и комуникации в ХоРеКа сектора Външен вид на работното облекло, лична хигиена, спазване на фирмения етикет	5 5	10
2.	Организация и техника за работа	Правилно подбира и подготвя необходимите средства, документи и комуникационни канали съгласно практическото задание	10	10
3.	Качество на изпълнение	Прилага правилата за вербална и невербална комуникация (език на тялото, визуален контакт, правилен изказ) Спазва изискванията и етапите при обслужване на гости (посрещане, настаняване, информиране, изпращане) Правилно съставя писмени бизнес документи / електронна кореспонденция (CV, заявление, имейл) Демонстрира умения за овладяване и разрешаване на конфликтни ситуации с гости или колеги	5 5 5 5	20
4.	Спазва правилата по ЗБУТ	Спазва изискванията за ТБ, ППО и етичния кодекс на организацията	5	5
5.	Хигиена на работното място	Спазване на хигиенните изисквания и естетика на работната/комуникационната среда	5	5
6.	Самоконтрол и самооценка при изпълнение на задачата	Оценява резултатите, взема правилни решения и отстранява грешките при обслужването/комуникацията Оптимална разпределяне на времето за изпълнение на практическата задача	5 5	10
	Общ брой точки		60	60

СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

ЦИФРОВАТА ОЦЕНКА = ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ ОТ ВСИЧКИ КРИТЕРИИ : 10