



Съгласувал:

Росица Пеева

ПДУД

Утвърдил:

инж. М. Маджирова.....

Директор



К О Н С П Е К Т

ПО НЕМСКИ ЕЗИК ПО ПРОФЕСИЯТА І ЧЕ

12. клас ЗП, ИНТЕНЗИВНО ИЗУЧАВАНЕ

за оформяне на годишна оценка

Themen

- 1 Küchengeräte und Küchenmaschinen
- 2 Was für ein Gerät brauchen Sie?
- 3 Ein kleines ABC der Kochtechnik
- 4 Fleisch vom Schwein, Fleisch vom Rind,
Fleisch vom Kalb, Fleisch vom Lamm und
Geflügel
- 5 Wild, Fisch, Krebstiere, Schalentiere
- 6 Die wichtigsten Gewürze. Die wichtigsten
Küchenkräuter. Die wichtigsten
Obstsorten
- 7 Die wichtigsten Gemüse und Pilzsorten
- 8 Kochrezepte: Salzburger Nockerln
- 9 Kochrezepte: Reibekuchen und
Kartoffelpuffer
- 10 Kochrezepte: Eisbein mit Sauerkraut
- 11 Kochrezepte: Rheinischer Sauerbraten
- 12 Kochrezepte: Zwetschgenknödel
- 13 Kochrezepte: Zehn weitere Rezepte
- 14 Kochrezepte: Möhrensalat, Griesflammerl
- 15 Kochrezepte: Sellerie-Lauchsuppe,
Eierpfannkuchen
- 16 Kochrezepte: Rotkohl, Himmel und Erde



- 17 Kochrezepte: Paprika-Gurken-Gemüse,
Eingelegte Heringe
- 18 Kochrezepte: Thüringer Kartoffelklöße,
Kalbshaxe
- 19 Die Hauptmahlzeiten. Das Frühstück. Das
Mittagessen. Das Abendessen.
- 20 Brotsorten, Wurstsorten, Käsesorten
- 21 Im Restaurant
- 22 Um Erlaubnis bitten, Nach
Bedienung rufen
- 23 Eine Entscheidung treffen,
Bestellungen erfragen
- 24 Eine Speisekarte oder ein Getränk
empfehlen, Eine Bestellung
zurückweisen
- 25 Eine Speise, ein Getränk bringen,
Etwas reklamieren. Die Rechnung
begleichen
- 26 Wissenswertes über Wein, Bier und
Schnaps

Учебници и литература:

Deutsch in Kueche und Restaurant , изд. Hueber Verlag

Допълнителни материали:

<https://www.hueber.de>

<https://www.mein-deutschbuch.de>

<https://www.deutschimberuf.com>

Критерии за оценка:



При оценяване на писмените изпитвания се прилага формулата:

- Брой на точките от верните отговори умножен по 6, разделен на общия максимален брой точки

Критерии за оценяване на писмен текст или устно изложение:

При оценяване създаването на писмени текстове (писмо, есе, съчинение и др.) на съответния чужд език се проверява съблюдаването на изброените критерии:

1. Съдържание и логическа последователност на изложението – от 0т.до 4т.
2. Спазване на зададения обем и формат – от 0 до 3т.
3. Спазване на граматическите норми и правила – от 0 до 9т.
4. Правилна и точна употреба на лексиката – от 0 до 9т.
5. Богатство на изразните средства – от 0 до 3т.
6. Правопис – от 0 до 2т. (не се санкционират пунктуационни грешки, които не пречат на разбирането)

Посочени са диапазоните за оценяване на текста по всеки критерий при общ брой точки – 30 т. За определяне на крайната оценка на създадения текст се използва същата формула както при оценяване на писмени изпитвания. При устно изпитване оценката се формира от броя на точките получени по същите критерии, като вместо правопис се взема предвид произношението.

Изготвил:

1. Младен Боев
(име и фамилия)



(подпис)

2. Екатерина Кискинова
(име и фамилия)



(подпис)