

Úkol	Díličí části	Kritéria hodnocení	Bodové hodnocení (možné)	Body získané
Příprava pokrmu ze SOP - 5 porcí (30 bodů)	Normování pokrmu	Samostatnost, správnost a úplnost výpočtů	5	
	Příprava pokrmu	přejímka surovin, dodržení norem, technol. Postupu, organizace práce, HACCP	20	
	Prezentace pokrmu	Úprava na talíři, vzhled, chuť, expedice	5	
Obsluha 2 osob - Švejkovna (15 bodů)	Příprava pracoviště, technika obsluhy, použití inventáře, komunikace s hostem, hygiena a bezpečnost		15	
Odborná dovednost (10 bodů)	Příprava pracoviště, použití inventáře, dodržování postupu a úroveň provedení, hygiena a bezpečnost		10	
Provedení úkolů ze SOP (45 bodů)	Příprava a prezentace pokrmu ze SOP	Dodržení postupu, chuť, úprava na talíři	15	
	Sestavení a prezentace výšeče tabule ze SOP	Skladba menu, založení inventáře, výzdoba a prezentace výšeče	15	
	Obhajoba SOP	Samostatný projev, představení úkolu a zdůvodnění postupu	7	
	Prezentace k SOP	Dodržení obsahu prezentace, grafické zpracování	8	
Celkem dosažených bodů				
Hodnocení:				

Počet dosažených bodů	Hodnocení
88 - 100	1
75-87	2
63-74	3
50-62	4
0-49	5

Podpis: