

Hodnoticí tabulka praktické části MZ (ODBORNÝ BLOK - GASTRO)

Jméno a příjmení žáka:

Třída šk.rok 2023/2024

Úkol	Dílčí části	Kritéria hodnocení	Bodové hodnocení (možné)	Body získané
Výseč slavnostní tabule (35 bodů)	Příprava pracoviště, hygiena a BOZP, pracovní oděv	Samostatnost, správnost a dodržování BOZP a hyg.předpisů	5	
	Sestavení a prezentace výseče tabule	Dodržení jednotných zásad, přesnost, vhodnost, čistota, odborná správnost, nápaditost	20	
	Použitý inventář	Čistota, vhodnost	10	
Odborná dovednost (15 bodů)	Obhájení samostatné dovednosti, samostatný projev, představení úkolů a zdůvodnění postupů		15	
Zpracování SOP (50 bodů)	Formální správnost	Volba tématu, úprava SOP, dodržení osnovy a předepsaných pravidel pro tvorbu SOP	15	
	Menu	Skladba menu, nákres založení inventáře, vhodnost k příležitosti	15	
	Náležitosti SOP	S důrazem na charakteristiku pokrmů a nápojů, vyúčtování akce a využití hlavní suroviny	10	
	Kalkulace pokrmů	Využití cenové strategie	10	
Celkem dosažených bodů				
Hodnocení:				

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

Podpis:

Zpracovaly: Bc. A. Pastorová v. r., J. Pošepná v. r.

Schválil: Mgr. Petr Jaroš v. r.