

Obor cukrář

Hodnocení - kritéria a pravidla

Hodnocení praktické zkoušky provede zkušební komise podle níže uvedených kritérií. Celkový maximální počet je 100 bodů.

U každého výrobku bude provedeno senzorické hodnocení.

U zadaného cukrářského výrobku se hodnotí:

- Příprava surovin
- Dodržení surovinové normy (hmotnost, množství výrobků)
- Jednotlivé pracovní operace dle technologického postupu
- Dodržování technologických postupů
- Dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- Vzhled a chuť hotového výrobku, hmotnost a počet zhotovených výrobků
- Organizace práce
- Příprava a úklid pracoviště
- Presentace výrobků

U slavnostního výrobku (dortu) ze SOP se hodnotí:

- Příprava surovin
- Dodržení surovinové normy a nákresu dle zadání samostatné odborné práce
- Jednotlivé pracovní operace dle technologického postupu
- Dodržování technologických postupů
- Dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- Nápaditost, náročnost, estetické ztvárnění, čistota provedení, chuť, hmotnost výrobku
- Estetické ztvárnění a vystižení tématu
- Organizace práce
- Příprava a úklid pracoviště
- Presentace výrobku (též ve zvoleném cizím jazyce) na základě písemného zpracování SOP

U specifického výrobku se hodnotí:

- Příprava surovin
- Dodržení surovinové normy a nákresu dle zadání samostatné odborné práce
- Jednotlivé pracovní operace dle technologického postupu
- Dodržování technologických postupů
- Dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- Nápaditost, náročnost, estetické ztvárnění, čistota provedení, chuť, hmotnost výrobku
- Počet zhotovených výrobků

- Organizace práce
- Příprava a úklid pracoviště
- Presentace výrobku (též ve zvoleném cizím jazyce) na základě písemného zpracování SOP

Hodnoticí tabulka

Část praktické zkoušky	Počet dosažitelných bodů
Normování zadaného cukrářského výrobku	10
Zhotovení zadaného cukrářského výrobku	20*
Zhotovení slavnostního výrobku (dortu) dle SOP	30*
Zhotovení specifického výrobku dle SOP	15*
Presentace samostatné odborné práce	7
Komunikace v cizím jazyce	8
Dodržování zásad osobní hygieny a sanitace (bezpečnosti potravin) a zásad bezpečnosti práce	10
Celkem	100

*Žák musí u zhotovení všech tří výrobků dosáhnout hranici úspěšnosti 50 %:

- Zhotovení zadaného cukrářského výrobku - minimálně 10 bodů
- Zhotovení slavnostního výrobku (dortu) dle SOP - minimálně 15 bodů
- Zhotovení specifického výrobku dle SOP - minimálně 7 bodů

Jestliže žák v některém z úkolů uvedený počet bodů neobdrží, bude hodnocen známkou 5 – nedostatečný bez ohledu na body získané v jiných úkolech.

Převod bodů na klasifikaci

Známka	Počet dosažených bodů	%
1	88 - 100	88 - 100
2	75 - 87	75 - 87
3	63 - 74	63 - 74
4	50 - 62	50 - 62
5	< 50	< 50

Hodnocení školní části, pokud je školou zařazena, ovlivňuje celkové hodnocení výkonu žáka u praktické zkoušky maximálně v rozmezí jednoho klasifikačního stupně; jestliže žák neuspěje při řešení tématu jednotného zadání praktické zkoušky, pak je klasifikován stupněm „5 – nedostatečný“, i když při řešení školní části bude úspěšný.