

Hodnocení - kritéria a pravidla

kuchař

Kritéria hodnocení

Úkol	Díčí části	Kritéria hodnocení	Bodové hodnocení
Hlavní pokrm s přílohou	Normování pokrmu	Samostatnost, správnost a úplnost výpočtů	5
	Příprava pokrmu	Přejímka surovin, dodržení norem, technologického postupu, organizace práce, dodržování hygieny a bezpečnosti práce	20
	Prezentace pokrmu	Chuf, vzhled, úprava na talíři, expedice	5
Vedlejší pokrm	Normování pokrmu	Samostatnost, správnost a úplnost výpočtů	5
	Příprava pokrmu	Přejímka surovin, dodržení norem, technologického postupu, organizace práce, dodržování hygieny a bezpečnosti práce	5
	Prezentace pokrmu	Chuf, vzhled, úprava na talíři, expedice	5
Provedení úkolů ze SOP	Příprava a prezentace pokrmu dle SOP	Dodržení technologického postupu, chuf, úprava na talíři	40
	Prezentace SOP	Samostatný projev žáka, představení úkolu, používání odborné terminologie	7
	Komunikace v cizím jazyce	Úroveň komunikace v cizím jazyce	8

Hodnoticí tabulka

Úkol	Počet dosažitelných bodů	
Hlavní pokrm s přílohou	30*	
Vedlejší pokrm	15*	
Provedení úkolů ze SOP	Celkem	55
	Příprava a prezentace pokrmu dle SOP	40*
	Prezentace SOP	7
	Komunikace v cizím jazyce	8
Celkem	100	

*Žák musí u uvedených úkolů dosáhnout hranici úspěšnosti 50 %:

- Hlavní pokrm s přílohou - minimálně 15 bodů
- Vedlejší pokrm - minimálně 7 bodů
- Příprava a prezentace pokrmu dle SOP - minimálně 20 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.