

Hodnocení - kritéria a pravidla

pekař

Hodnoticí tabulka

Úkol č.	Počet dosažitelných bodů
1. výroba běžného pečiva, dva druhy výrobků	40
2. výroba zdobeného koláče	20
3. výroba chleba	40
4. výroba losovaného výrobku	50
5. dodržování hygieny	5
6. dodržování BOZP	5
Celkem	160

Převod bodů na klasifikaci

Známka	Počet dosažených bodů	%
1	140 - 160	88 - 100
2	120 - 139	75 - 87
3	100 - 119	63 - 74
4	80 - 99	50 - 62
5	< 80	< 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.

Kreativní výrobek celkem 40 bodů