

Školní rok: 2024/2025

Kritéria k hodnocení praktické MZ

Kód a obor vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie

Odborné zaměření: Gastronomie s hotelovým provozem

Jméno:

Datum:

Třída:

Úkol	Dílčí části	Kritéria hodnocení	Bodové hodnocení	
			max. body	skutečnost
Příprava k provedení MZ	Žádanka na suroviny	Samostatnost, správnost	12	
	Předběžná úprava potravin	Originalita zvoleného menu, využití moderní technologie, technika krájení, uchovávání čerstvosti potravin		
BOZP, organizace práce, hygiena		dodržování předepsaných norem	10	
Studený předkrm	Normování a kalkulace	Samostatnost, správnost výpočtů	11	
	Příprava	Přejímka surovin, dodržení norem, technologického postupu		
	Prezentace	Chuť, vzhled, úprava na talíři, expedice		
Polévka	Normování a kalkulace	Samostatnost, správnost úplnost výpočtů	12	
	Příprava	Přejímka surovin, dodržení norem, technologického postupu		
	Prezentace	Chuť, vzhled, úprava na talíři, expedice		
Hlavní chod	Normování a kalkulace	Samostatnost, správnost úplnost výpočtů	35	
	Příprava	Přejímka surovin, dodržení norem, technologického postupu		
	Prezentace	Chuť, vzhled, úprava na talíři, expedice		
Moučník	Normování a kalkulace	Samostatnost, správnost úplnost výpočtů	10	
	Příprava	Přejímka surovin, dodržení norem, technologického postupu		
	Prezentace	Chuť, vzhled, úprava na talíři, expedice		
Obhajoba dokumentace	Obsahová stránka	Správnost, přesnost, úplnost	10	
	Formální stránka	Vypracování dle zadaných pokynů		
			100	

Počet dosažených bodů	Známka
100 - 90	výborný
89 - 80	chvalitebný
79 - 65	dobrý
64 - 50	dostatečný
< 50	nedostatečný