

Příloha č. 3 Hodnocení odborné práce

Hodnocení práce bude zahrnuto do celkového hodnocení odborného výcviku za druhé pololetí. Pokud žák práci v řádném termínu neodevzdá, nemůže být z odborného výcviku klasifikován. Závěrečnou zkoušku bude moci konat v náhradním a opravném termínu. Hodnocení obhajoby odborné práce bude součástí hodnocení praktické závěrečné zkoušky. Práce bude hodnocena jak z hlediska obsahového, tak formálního – zda obsahuje školou předepsané náležitosti, jsou-li dodržena typografická pravidla, pravopis a estetika. Žák je povinen ke stanovenému termínu odevzdat svou práci ve dvou vyhotoveních vedoucím práce, který na ni vypracovává posudek, zároveň přiloží jednu podepsanou cizojazyčnou verzi na samostatném listu papíru a její kopii, včetně českého překladu, odevzdá svému vyučujícímu cizího jazyka. Rozsah hodnocení je maximálně jedna strana formátu A4, vedoucí práce využívá předtištěný formulář.

KRITÉRIA HODNOCENÍ SOP:

HODNOCENÍ FORMÁLNÍ STRÁNKY, OBSAHOVÉ A VĚCNÉ SPRÁVNOSTI PÍSEMNÉHO ZPRACOVÁNÍ (PRO VŠECHNY OBORY):

- dodržení stanoveného rozsahu řešení,
- dodržení zadané osnovy,
- úroveň zpracování práce po formální stránce,
- vlastní obsahové a odborné zpracování tématu,
- vlastní přínos a nápaditost,
- formální úroveň zpracování práce (formátování textu, vložené obrázky,...)
- využívání informačních zdrojů.

HODNOCENÍ OBHAJOBY SOP (PRO VŠECHNY OBORY):

- samostatný projev žáka, dodržení bodů zadání,
- schopnost komunikace a reakce v rozhovoru,
- zdůvodnění postupů, navržených řešení při realizaci,
- používání odborné terminologie,
- přínos práce pro profesní uplatnění žáka.

HODNOCENÍ KOMUNIKACE V CIZÍM JAZYCE (PRO OBOR **KUCHARĚ, ČÍŠNÍK, KUCHAŘ-ČÍŠNÍK):**

- samostatný projev žáka,
- schopnost komunikace a reakce v rozhovoru,
- zdůvodnění postupu, navržených řešení při realizaci,
- používání odborné slovní zásoby.

HODNOCENÍ REALIZACE POKRMU ZE SOP (PRO OBOR **KUCHARĚ-ČÍŠNÍK):**

- zdůvodnění a dodržování technologického postupu daného pokrmu ze SOP,
- chuť a vzhled výrobku,
- skladba menu,
- volba a založení inventáře, včetně výzdoby výseče tabule (estetika a nápaditost),
- dodržení zásad hygieny a bezpečnosti práce,
- příprava a prezentace pokrmu ze SOP,
- příprava výseče slavnostní tabule pro 4 osoby na dané téma.

HODNOCENÍ PROVEDENÍ A PREZENTACE VÝROBKŮ ZE SOP V PRAKTICKÉ ZKOUŠCE (PRO OBOR **KUCHARĚ):**

- představení praktického úkolu ze SOP a připravenost,
- vhodnost volby pokrmu pro dané téma,
- dodržování postupu a způsob zpracování,
- chuť, vzhled výrobku,
- dodržování zásad hygieny a bezpečnosti práce.

OBHAJOBA SOP A PROVEDENÍ PŘI PRAKTICKÉ ZKOUŠCE (PRO OBOR ČÍŠNÍK):

- úroveň provedení slavnostní tabule,
- skladba menu,
- volba a založení inventáře,
- dodržování zásad hygieny a bezpečnosti práce,
- slavnostní tabule pro 6 osob na dané téma

PROVEDENÍ A PREZENTACE VÝROBKŮ ZE SOP V PRAKTICKÉ ZKOUŠCE (PRO OBOR CUKRÁŘ):

- představení úkolu v rámci vlastní praktické zkoušky,
- objasnění postupu v souvislosti se SOP,
- zdůvodnění výběru specifického výrobku s ohledem na použité suroviny, postup při přípravě specifického výrobku,
- postup při přípravě slavnostního výrobku,
- přínos námětu SOP pro cukrářskou výrobu.

Hodnocení samostatné odborné práce, její obhajoby a komunikace v cizím jazyce bude součástí celkového hodnocení praktické závěrečné zkoušky.