

Критерии оценивания урока учебной практики.

Ф.И.О.																			
	балл																		
Организация рабочего места	5																		
Подготовка продуктов	5																		
Работа с весами	5																		
1 блюдо(нарезка, вкус, оформление, подача, выход порции).	5																		
2 блюдо(нарезка, вкус, оформление, подача, выход порции).	5																		
3 блюдо(нарезка, вкус, оформление, подача, выход порции).	5																		
Соблюдение санитарных правил	5																		
Соблюдение техники безопасности	5																		
Работа на вводном инструктаже	5																		
Всего баллов	45																		
Примечание																			

41-45 б оценка «5»
 36-40 б оценка «4»
 23-35 б оценка «3»