**Приложение №4**

**Критерии оценки объектов труда практической работы обучающихся на уроках «Кулинария»**

«5» - отлично - отвечает всем критериям, предъявляемым блюду, соблюдены нормы времени и правила Т.Б., знания теоретического материала и инструментов, блюдо готово к употреблению, имеет эстетический внешний вид, сервирован по всем правилам.

«4»-хорошо - выполнение работы соответствует требованиям, с незначительными погрешностями, н6арушен какой-то критерий оценки незначительный и исправленный.

«3» - удовлетворительно-допущены ошибки, приготовления блюда, влияющие на качество.

«2»- неудовлетворительно - допущены грубые ошибки при приготовлении пищи.

«1»- отказ от работы