**Критерии оценок урока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия, имя, отчество обучающегося** |  **Оценка за** |
| **Устные ответы** | **Организация рабочего места, чистота на рабочих местах** | **Взвешивание продуктов согласно рецептуре** | **Первичная обработка продуктов, с соблюдением отхода** | **Соблюдение технологии приготовления** | **Тепловая обработка изделий** | **Оформление блюда** | **Подача блюда** | **Соблюдение температурного режима** | **Бракераж приготовленного блюда** | **Санитарное состояние** | **Деятельность учащегося** | **Итого** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |