

Systém hodnotenia a klasifikácie na šk. rok 2017/2018

Ing. Nataša Fecková

Predmet	Trieda	Systém hodnotenia
Náuka o potravinách a výžive	I.HA, II.HA	známkou
Technológia prípravy pokrmov	II.HA,	známkou
Technológia prípravy pokrmov- cvičenia	I.HA/A,B	známkou
Technika obsluhy	II.HA	známkou
Odborná prax študentov	III. HA	známkou

Náuka o potravinách a výžive - I. HA, II. HA

Hodnotenie známku 1 – 5

- známku sa hodnotia písomky z jednotlivých tematických celkov, ústne odpovede a projekty zadane podľa prebratého učiva
- každý žiak absolvuje všetky písomky a minimálne jednu ústnu odpoveď za polrok v príslušnom školskom roku
- v prípade neprítomnosti žiaka na vyučovaní počas písomky, písomku žiak napíše v náhradnom termíne počas konzultačných hodín vyučujúcej

Technológia prípravy pokrmov – II. HA

Hodnotenie známku 1 – 5

- známku sa hodnotia písomky z jednotlivých tematických celkov, ústne odpovede a projekty
- každý žiak absolvuje všetky písomky a minimálne jednu ústnu odpoveď za polrok v príslušnom školskom roku
- v prípade neprítomnosti žiaka na vyučovaní počas písomky, písomku žiak napíše v náhradnom termíne počas konzultačných hodín vyučujúcej

Technika obsluhy – II. HA

Hodnotenie známku 1 – 5

- známku sa hodnotia písomky z jednotlivých tematických celkov a ústne odpovede
- každý žiak absolvuje všetky písomky a minimálne jednu ústnu odpoveď za polrok v príslušnom školskom roku
- hodnotenie praktických zručností známku
- v prípade neprítomnosti žiaka na vyučovaní počas písomky, písomku žiak napíše v náhradnom termíne počas konzultačných hodín vyučujúcej

CVIČENIA Z TECHNOLOGIE PRÍPRAVY POKRMOV – I. HA/A,B

Hodnotenie známku 1 – 5

Hodnotenie je súčasťou hodnotenia z predmetu EPP

Kritéria pre hodnotenie na TCJ sú:

- upravenosť žiaka (osobná hygiena, oblečenie, pracovné pomôcky)
- vzťah k práci (svedomitosť, vytrvalosť)
- dodržiavanie zásad (odbornosť, BOZP, primerané zručnosti)
- hygiena (čistota a poriadok na pracovisku, dodržiavanie zásad pri práci s potravinami)
- vzťah k ľuďom (spolužiakom, vyučujúcim)

Odborná prax študentov - III. HA

Hodnotenie známku

Kritéria pre hodnotenie odbornej praxe :

- dodržiavanie pokynov pre vykonávanie praxe, ktoré sú súčasťou Vnútorného poriadku školy
- dodržiavanie pracovnej disciplíny
- dodržiavanie naučených odborných vedomostí a zručností, dodržiavanie hygienických predpisov a predpisov BOZP na pracovisku
- úprava zovňajška
- dôkladné zaznamenávanie o vykonanej praxi v študijnom preukaze a následné predkladanie vyučujúcemu ku kontrole
- včasné upovedomenie o neúčasti na praxi vyučujúcemu učiteľovi a zodpovednému pracovníkovi prevádzky

Vo Svidníku 12.09.2017

Ing. Nataša Fecková