Szakképzési projektterv

Élelmiszeripar ágazat

Élelmiszeripar ágazati alapoktatás

1. számú melléklet

A digitális szakácskönyv értékelőtáblázata

**A digitális szakácskönyv értékelőtáblázata**

Az oktató az elkészült produktumot az alábbi szempontsor alapján értékeli pontozással. A tanulók ennek alapján kapnak visszajelzést munkájuk eredményességéről és az esetleges hiányosságokról.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Bírálati szempont** | **Tökéletes (3 pont)** | **Jó (2 pont)** | **Kifogásolható (1 pont)** | **Nem megfelelő (0 pont)** | **ÖSSZES PONTSZÁM** |
| A készítés folyamatának logikus felépítése, átláthatósága |  |  |  |  |  |
| Házias jelleg érvényesülése (felhasznált nyersanyagok fajtája) |  |  |  |  |  |
| Az elkészített sütemény megjelenítése (a fotó minősége) |  |  |  |  |  |
| Formai követelmények: kivitelezés, stílus, szerkesztés |  |  |  |  |  |
| Formai követelmények: helyesírás, nyelvhelyesség |  |  |  |  |  |
| **ÖSSZES PONTSZÁM** |  |  |  |  |  |