

## Szakképzési projektterv

### Élelmiszeripar ágazat

### Élelmiszeripar ágazati alapoktatás

### 16.számú melléklet

### A digitális szakácskönyv értékelőtáblázata

**Digitális Jólét Nonprofit Kft.**  
H-1016 Budapest, Naphegy tér 8.  
[www.digitalisjoletprogram.hu](http://www.digitalisjoletprogram.hu)

**GINOP-6.2.5-VEKOP-19-2019-00001**  
azonosító számú, „Szakmai képzés digitális  
módszertanának egységesítése” c. projekt

*Kezünkben a digitális jövő*

## 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					
<b>ÖSSZES PONTSZÁM</b>					

GINOP-6.2.5-VEKOP-19-2019-00001 azonosító számú projekt

*Kezünkben a digitális jövő*