

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА

у складу са операционализованим исходима

Назив наставног предмета: Куварство

Разред: Први

Образовни профил: Кулинарски техничар

Назив наставне теме: Увод у куварство

Трајање наставне теме: 48

Ученик ће бити у стању да:

- дефинише појмове: куварство и кухиња;
- објасни значај куварства и задатке куварства;
- опише историјски развој куварства;
- разликује врсте кухиња и кухињских одељења;
- објасни функцију сваког одељена; користи опрему и инвентар у кухињи;
- опише појам, значај и примену НАССР-а у куварству;
- класификује принципе НАССР;
- примењује НАССР током рада у кухињи;
- анализира критичне тачке у систему НАССР-а;
- користи стручну терминологију у раду;
- наводи начине вођења евиденције у кухињи;
- комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације;
- дефинише инструменте угоститељске понуде;
- разликује појмове мени и јеловник;
- планира мени;
- групише јела у јеловнику;
- дефинише дневне оброке у угоститељству;
- наведе врсте доручака и њихов састав;
- објасни састав понуде за свечане оброке;
- разликује свечане оброке у угоститељству;
- класификује асортиман хране за свечане оброке.

Оцена 5:

Усмено испитивање:

- Објашњава појам, значај, задатак и историјски развој куварства;
- Дефинише шта је куварство;
- Објашњава појам и наводи врсте кухиња;
- Наводи поделу кухињских одељења и разликује их;
- Наводи организацију рада у кухињи, поделу и дужности кухињског особља;
- Наводи поделу опреме и инвентара и примере;

- Опише појам, значај и примену хигијенско техничке заштите на раду у куварству; класификује и анализира
- користи стручну терминологију у раду;
- наводи начине вођења евиденције у кухињи;
- комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације;
- дефинише средства угоститељске понуде; разликује и групише
- дефинише оброке у угоститељству; наводи врсту, објашњава, разликује и класификује
- Приликом давања објашњења и решавања проблемских задатака, ученик логички повезује, анализира и закључује.

Оцена 4:

Усмено испитивање:

- Објашњава појам, значај, задатак и историјски развој куварства;
- Дефинише шта је куварство;
- Објашњава појам и наводи врсте кухиња;
- Наводи поделу кухињских одељења и разликује их;
- Наводи организацију рада у кухињи, поделу и дужности кухињског особља;
- Наводи поделу опреме и инвентара и примере;
- Познаје терминологију у куварству;
- Наводи појам и поделу средства понуде у угоститељству;
- Теоријска знања и објашњења даје самостално и повезује са другим предметима.

Оцена 3:

Усмено испитивање:

- Објашњава појам, значај, задатак и историјски развој куварства;
- Дефинише шта је куварство;
- Објашњава појам и наводи врсте кухиња;
- Наводи поделу кухињских одељења и делимично их разликује;
- Наводи поделу опреме и инвентара и делимично примере;
- Наводи редослед јела у јеловнику;
- Показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.

Оцена 2:

Усмено испитивање:

- Објашњава појам, значај, задатак и историјски развој куварства;
- Дефинише шта је куварство;
- Објашњава појам и наводи врсте кухиња уз помоћ наставника;
- Наводи поделу кухињских одељења уз помоћ наставника;
- Наводи поделу опреме и инвентара уз помоћ наставника.

Оцена 1:

Усмено испитивање:

- Не објашњава појам, значај, задатак и историјски развој куварства;
- Не дефинише шта је куварство ни уз помоћ наставника;
- Не објашњава појам и наводи врсте кухиња;
- Не наводи поделу кухињских одељења;
- Не наводи поделу опреме и инвентара.
- Не даје одговоре на наједноставнија питања.

Назив наставне теме: Сировине у куварству

Трајање наставне теме: 84 часа

Ученик ће бити у стању да:

- дефинише основне карактеристике животних намирница;
- разликује појмове: месо и месне прерађевине;
- објасни особине, категоризацију, оцену квалитета и расецање говеђег, телећег, свињског, јагњећег-овчијег, живинског меса и меса дивљачи;
- разликује органолептичка стања животних намирница;
- класификује одређене делова меса према потребама у куварству;
- описује начине складиштења и чувања меса до примене у куварству;
- примени меса према производним потребама;
- наводи основне карактеристике меса риба, ракова, шкољки
- класификује рибе према станишту и врстама;
- наведе добробит морске рибе у исхрани;
- примењује хигијенске стандарде у пријему, контроли, складиштењу и примени свих врста меса:
- класира месо риба спрам угоститељске понуде;

- опише употребу и значај млека и млечних производа;
- складишти робу према упутствима са декларације;
- испитује исправност намирница пре употребе правилно одлаже отворене производе;
- економично располаже животним намирницама;
- објасни употребу и значај јаја у куварству;
- класификује јаја;
- безбедно складишти и употребљава јаја у процесу производње;
- дефинише појмове поврће и воће;
- објасни поделу, основне особине, чување и употребу поврћа и воћа у куварству;
- врши припрему воће и поврћа за обраду класификује гљиве и повезује сличности са поврћем;
- опише примену гљива у куварству;
- припреми гљиве за обраду;
- класификује зачине и дефинише њихову примену у куварству;
- разликује зачине спрам њихових карактеристика;
- употребљава масноће у односу на њихове карактеристике;
- опише начине вођена евиденције у кухињи.

Оцена 5:

Усмено испитивање:

- Дефинише појам и поделу животних намирница;
- Дефинише појам, поделу и примену у куварству намирница животињског порекла; наводи основне особине, категоризацију, оцену квалитета, расецање, складиштење и примену
- Дефинише појам и наводи поделу намирница биљног порекла; карактеристике и примену у куварству
- Дефинише појам масноћа, наводи поделу и примену у куварству.
- Ученик са лакоћом и прецизношћу одговара на сва питања, даје детаљна објашњења.

Практичан рад:

- Познавање намирница животињског и биљног порекла на делу.
- Разликовање и употреба намирница животињског и биљног порекла, њихова примена према врсти и намени у куварству.
- Употреба масноћа на одговарајући начин према карактеристикама.

- Чишћење и обрађивање намирница на делу.

Оцена 4:

Усмено испитивање:

- Дефинише и познаје животне намирнице, разврстава их и дели
- Дефинише појам, поделу и примену намирница животињског и биљног порекла, масноћа у куварству
- Познаје основне особине, категоризацију, расецање, оцену квалитета са мањим повременим одступањима у одговорима.
- Показује висок ниво разумевања.

Практичан рад:

- Познавање намирница животињског и биљног порекла на делу.
- Разликовање и употреба намирница животињског и биљног порекла, њихова примена према врсти и намени у куварству уз мала одступања.
- Употреба масноћа на одговарајући начин према карактеристикама уз мала одступања.
- Чишћење и обрађивање намирница на делу.

Оцена 3:

Усмено испитивање:

- Дефинише и познаје животне намирнице, разврстава их и дели .
- Дефинише појам, поделу и примену намирница животињског и биљног порекла, масноћа у куварству .
- Познаје основне особине, категоризацију наводи уз неколико мањих грешака.
- Расецања, оцену квалитет не познаје у довољној мере.
- Одговори су јасни, али без дубљег образложења, делимачни и површни.

Практичан рад:

- Познавање намирница животињског и биљног порекла на делу.
- Разликовање и делимична употреба намирница животињског и биљног порекла, њихова делимична примена према врсти и намени у куварству.
- Употреба масноћа на одговарајући начин према карактеристикама уз одступања
- Чишћење и делимично обрађивање намирница на делу.

Оцена 2:

Усмено испитивање:

- Уме да дефинише намирнице животне намирнице.
- Ученик уз помоћ наставника наводи поделу и примену основних намирница са значајним пропустима.
- Не наводи категоризацију, не разуме расецање, скалдиштење и оцену квалитета.
- Одговори нејасни и непоуздани без објашњења у одговору.

Практичан рад:

- Познавање намирница животињског и биљног порекла на делу.
- Разликовање и употреба намирница животињског и биљног порекла, њихова примена према врсти и намени у куварству уз помоћ наставника.
- Употреба масноћа на одговарајући начин према карактеристикама уз помоћ наставника.
- Чишћење и обрађивање намирница на делу уз помоћ наставника.

Оцена 1:

Усмено испитивање:

- Не уме да дефинише и наводе поделу животних намирница.
- Н разуме основне појмове и основне особине, не зна категоризацију, не уме да одговори на питање и уз помоћ наставника.
- Не наводи категоризацију, не разуме расецање, скалдиштење и оцену квалитета.
- Одговори су нејасни и нетачни.

Практичан рад:

- Познаје намирница животињског и биљног порекла на делу уз већа одступања.
- Не разликовање и не зна употреба намирница животињског и биљног порекла, њихову примену према врсти ни намену у куварству.
- Не уме да употреби масноће на одговарајући начин према карактеристикама.
- Чишћење и обрађивање намирница на делу није на задовољавајућем нивоу.

Назив наставне теме: Термичке-топлотне обраде намирница

Трајање наставне теме: 30 часа

Ученик ће бити у стању да:

- дефинише термичку топлотну обраду намирница;
- разликује врсте термичких обрада према средини у којој се спроводе;
- опише врсте термичке обрада намирница;
- термички обрађује животне намирнице;
- бира одговарајућу термичку обраду намирница;
- оцењује квалитет намирнице након термичке обраде;
- примени одговарајућу термичке обраде;
- наводи начине вођена евиденције у кухињи;
- води евиденцију у кухињи;

Оцена 5:

Усмено испитивање:

- Дефинише и наводи појам и поделу термичке топлотне обраде намирница; наводи поделу, опише врсту и објашњава видове топлотних обрада

Практичан рад:

- Ученик уме да изабере одговарајућу термичку обраду и термички обради намирнице, оцени квалитет после термичке обраде.
- Организација рада је ефикасна и професионална, инвентар и опрема савршено изабрани, извршава све кораке у припреми.

Оцена 4:

Усмено испитивање:

- Дефинише и наводи појам и поделу термичке топлотне обраде намирница; наводи поделу, описује врсту и објашњава видове толотних обрада уз мала одступања.

Практичан рад:

- Ученик уме да изабере одговарајућу термичку обраду и термички обради намирнице, оцени квалитет после термичке обраде.
- У већој мери организација рада је ефикасна и професионална, инвентар и опрема правилно изабрани, у већој мери извршава све кораке у припреми са повременим ситним одступањима.

Оцена 3:

Усмено испитивање:

- Дефинише и наводи појам и поделу термичке топлотне обраде намирница; наводи поделу, опише врсту и објашњава видове толотних обрада уз делимична одступања.

Практичан рад:

- Ученик уме да изабере одговарајућу термичку обраду и термички обради намирнице уз одступања, недостатак у оцени квалитета после термичке обраде.
- Организација рада је недовољно ефикасна и професионална, инвентар и опрема правилно изабрани, извршава кораке у припреми са повременим грешкама.

Оцена 2:

Усмено испитивање:

- Дефинише и наводи појам и поделу термичке топлотне обраде намирница; наводи поделу, опише врсту и објашњава видове толотних обрада уз помоћ наставника.

Практичан рад:

- Ученик не уме да изабере одговарајућу термичку обраду и термички обради намирнице, да оцени квалитет после термичке обраде .
- Орагнизација рада је слаба са доста пропуста, инвентар и опрема неправилно изабрани , слабо извршава кораке у припреми.

Оцена 1:

Усмено испитивање:

- Не дефинише и не наводи појам и поделу термичке топлотне обраде намирница; не наводи поделу, не описује врсту и не објашњава видове толотних обрада

Практичан рад:

- Ученик не уме да изабере одговарајућу термичку обраду и термички обради намирнице, не уме да оцени квалитет после термичке обраде.
- Орагнизација рада је слаба, готова да је нема инвентар и опрема неправилно изабрани , не извршава кораке у припреми, рад је неорганизован.

Назив наставне теме: Фондови и сосови

Трајање наставне теме: 90 часа

Ученик ће бити у стању да:

- дефинише фондове и сосове;
- класификује запршке спрам састава и употребе;
- припрема запршке спрам састава и употребе;
- наведе врсте фондова и сосова;
- разликује нормативе за фондове и сосове;
- израђује основне калкулације за фондове и сосове;
- описује начине припремања намирница за фондове и сосове;
- наводи примену фондова у куварству;
- наводи примену сосова;
- комбинује технике термичке обраде;
- разликује изведене сосове из фондова;
- припреми фондове и сосове;
- контролише исправност до сервирања;

- сервира сосове у складу са врстом гастрономског производа;
- комбинује сосове са јелима;
- користи дресинге у припремању одређених јела:
- дефинише и класификује маринаде и саламуре;
- описује састав маринада и процесе саламурања;
- комбинује маринаде и саламуре у куварству;
- припрема сложене маслаце;
- примењује састављене маслаце у куварству.

Оцена 5:

Усмено испитивање:

- Са разумевањем објашњава појам фондова и сосова, познавање дефиниције, елементе који означавају назив, ароматичне гарнитуре, наводи класификацију и чување;
- Јасно класификује фондове и сосове, наводи норматив и примену
- Објашњава појам запришке, наводи поделу и познаје састав и употребу;
- Комплетно и тачно дефинише основне главне фондове према врсти, њихову поделу; наводи нормативе, описује начине припремања и наводи примену фондова у куварству;
- Дефинише сосове према основи и врсти; наводи нормативе, описује начине припремања, наводи њихову примену и наводи изведене сосове;
- Познаје дресинге и индустријске сосове: појам и примена у куварству;
- Детаљно дефинише и класификује маринаде и саламуре, описује састав маринада и процес саламурања, дефинише појам и примену
- Припрема и примењивање састављених путера, дефинише појам и подела.

Практичан рад:

- Ученик уме да разликује изведене сосове из фондова, да припреми фондове и сосове;
- Уме да контролише исправност до сервирања;
- Уме да сервира сосове у складу са врстом гастрономског производа;
- Уме да комбинује сосове са јелима;
- Зна употребу средстава за повезивање.
- Комбинује маринаде и саламуре у куварству;
- Припрема сложене маслаце;
- Примењује састављене маслаце у куварству.

Оцена 4:

Усмено испитивање:

- Ученик уме да објасни појам фондова и сосова, зна дефиницију, наводи класификацију и чување.
- Наводи врсту фондова и сосова, норматив и примену у куварству са минималним грешкама.
- Познаје средства за повезивање и наводи поделу, познаје састав и употребу.
- Зна да дефинише фондове и сосове, дресинге, маринаде и путере, наводи њихову поделу и примену, има одступања у познавању норматива.

Практичан део:

- У већој мери разликује сосове и фондове, уме да их припреми.
- Уме да их сервира и комбинује са јелима, комбинује маринаде и саламуре.
- Зна употребу средстава за повезивањем са мањим одступањима.
- Припрема сложене маслаце и у већој мери уме да их примени.

Оцена 3:

Усмено испитивање:

- Ученик уме да објасни појам фондова и сосова, зна дефиницију, наводи класификацију и чување.
- Наводи врсту фондова и сосова, делимично познаје норматив и примену у куварству.
- Познаје средства за повезивање и наводи поделу, али делимично познаје састав и употребу.
- Зна делимично да дефинише дресинге, маринаде и путере, делимично наводи њихову поделу и примену, има већих одступања у познавању норматива.
- Одговори нису потпуни.

Практичан део:

- Делимично разликује сосове и фондове, уме да их припреми.
- Уме да их сервира и комбинује са јелима са великим пропустима, не уме најправилније да комбинује маринаде и саламуре.
- Познаје употребу средстава за повезивањем са одступањима.
- Припрема сложене маслаце и у већој мери уме да их примени.

Оцена 2:

Усмено испитивање:

- Ученик уме да објасни појам фондова и сосова, зна дефиницију, наводи класификацију и чување уз помоћ наставника.
- Наводи врсту фондова и сосова уз помоћ наставника, не познаје норматив и примену у куварству.
- Познаје средства за повезивање и наводи поделу, али не познаје састав и употребу.
- Зна делимично да дефинише дресинге, маринаде и путере уз помоћ наставника, не наводи њихову поделу и примену, не познаје норматив.

- Одговори су непотпуни и нејасни .

Практичан део:

- Делимично разликује сосове и фондове, уме да их припреми.
- Не уме да их сервира и комбинује са јелима, не уме најправилније да комбинује маринаде и саламуре.
- Зна употребу и припрему средстава за повезивање уз помоћ наставника.
- Припрема сложене маслаце и у већој мери уме да их примени.

Оцена 1:

Усмено испитивање:

- Ученик не уме да објасни појам фондова и сосова, не зна дефиницију, не наводи класификацију и чување.
- Не наводи врсту фондова и сосова, не познаје норматив и примену у куварству.
- Не познаје средства за повезивање и не наводи поделу, не познаје састав и употребу.
- Не зна да дефинише дресинге, маринаде и путере, не наводи њихову поделу и примену, не зна норматива.
- Одговора нема.

Практичан део:

- Не разликује сосове и фондове, уме да их припреми.
- Не уме да их сервира и комбинује са јелима са великим пропустима, не уме да комбинује маринаде и саламуре.
- Не уме да употреби и направи средстав за повезивање.
- Не припрема сложене маслаце и не уме да их примени.

Назив наставне теме: Салате и зимнице

Трајање наставне теме: 36 часа

- дефинише салате наводи врсте поврћа за припремање салата;
- примењује нормативе и израђује основне калкулације за салате,
- контролише исправност намирница за употребу;
- примењује хигијенске стандарде у раду;
- бира намирнице за припремање салата;
- припрема намирнице за салате
- термички обрађује намирница за салате припрема салате;
- чува и складишти салате до сервирања, према природи салате;
- контролише квалитет готовог производа пре сервирања;
- сервира салате
- презентује готов производ;
- декорише салате.

Оцена 5:

Усмено испитивање:

- Дефинише појам салата, наводи поделу, наводи припремање, зачињавање и сервирање;
- Наводи врсте и поделу салата;
- Познаје норматив и начин припремања сваке врсте салата.
- Ученик са лакоћом и прецизношћу одговара на сва питања.
- Даје детаљна објашњења и повезује теорију са праксом.
- Одговори су поткрепљени конкретним примерима, уз показану иницијативу.

Практичан рад:

- Ученик уме да контролише исправност намирница за употребу, примњује хигијенске стандарде;
- Бира и припрема намирнице за салате
- Термички обрађује и припрема салату
- Уме да сервира, декорише и презентује готов производ

Оцена 4:

Усмено испитивање:

- Дефинише појам салата, наводи поделу, наводи припремање, зачињавање и сервирање;
- Наводи врсте и поделу салата;
- Познаје норматив и начин припремања сваке врсте салата уз мала одступања.
- Ученик самоуверено дефинише и класификује јела, уз повремене мање грешке.
- Одговори су добро образложени и повезани са примерима из праксе.
- Показује висок ниво разумевања;

Практичан рад:

- Ученик уме да контролише исправност намирница за употребу, примењује хигијенске стандарде;
- Бира и припрема намирнице за салате
- Термички обрађује и припрема салату уз мала одступања.
- Уме да сервира, декорише и презентује готов производ, усклађени су са захтевом
- Радна организација је веома добра, уз повремене ситне недостатке.

Оцена 3:

Усмено испитивање:

- Дефинише појам салата, наводи поделу, наводи припремање, зачињавање и сервирање;
- Наводи врсте и поделу салата делимично;

- Наводи норматив и начин припремања сваке врсте салата уз одступања.
- Ученик самостално даје основне дефиниције и класификације, уз неколико грешака.
- Одговори су јасни, али без дубљег образложења или детаља.
- Показао је разумевање основних појмова.

Практичан рад:

- Ученик делимично уме да контролише исправност намирница за употребу, не примењује хигијенске стандарде;
- Бира и припрема намирнице за салате
- Термички обрађује и припрема салату уз одступања.
- Делимично уме да сервира, декорише и презентује готов производ,

Оцена 2:

Усмено испитивање:

- Дефинише појам салата, наводи поделу, наводи припремање, зачињавање и сервирање:
- Наводи врсте и поделу салата уз помоћ наставника
- Не познаје норматив и наводи начин припремања сваке врсте салата уз помоћ наставника
- Ученик уз помоћ наставника даје основне дефиниције, али са значајним пропустима.
- Разумевање је ограничено, одговори су делимично тачни.
- Нема довољно самопоуздања у објашњавању поступака.

Практичан рад:

- Ученик не уме да контролише исправност намирница за употребу, не примењује хигијенске стандарде;
- Бира и припрема намирнице за салате.
- Термички обрађује и припрема салату уз помоћ наставника.
- Уме да сервира, декорише уз помоћ наставника не уме да презентује готов производ.

Оцена 1:

Усмено испитивање:

- Не дефинише појам салата, не наводи поделу, не наводи припремање, зачињавање и сервирање:

- Не наводи врсте и поделу салата;
- Не познаје норматив и начин припремања сваке врсте салата.
- Ученик не уме да дефинише или класификује салате.
- Не разуме основне појмове и процедуре везане за припрему јела, избор инвентара и организовање рада у кухињи.
- Одговори су нетачни или непотпуни.

Практичан рад:

- Ученик не уме да контролише исправност намирница за употребу, не примењује хигијенске стандарде;
- Не уме да изабере и припреми намирнице за салате
- Не уме да термички обради и припреми салату.
- Не уме да сервира, декорише и презентује готов производ.