

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА

у складу са операционализованим исходима

Назив наставног предмета: Куварство-практична

настава Разред: Други Образовни профил:

Кувар

Назив наставне теме: Бистре и густе супе, чорбе

Трајање наставне теме: практична настава 42 часа

Ученик ће бити у стању да:

- Одабира намирнице према нормативу за припрему супа
- Механички обрађује намирнице за припремање супа
- Термички обрађује намирнице за припремање супа
- Припрема радни простор и инвентар за припремање супа
- Бира одговарајуће додатке спрам супе коју припрема
- Користи одговарајућу опрему и алат за рад
- Користи хигијенске стандарде у припремању намирница
- Користи одговарајуће термичке обраде спрам супе коју припрема
- Користи одговарајући инвентар за сервирање
- Дегустира и оцењује квалитет припремљене супе
- Декорише припремљена јела
- Издаје поруџбине

Оцена 5:

Практичан рад ученика:

- Потпуно самостално врши механичку, термичку обраду намирница које улазе у састав супа и додатака за супе
- Велика брзина рада, сигурност и тачност при практичном раду. Оцењује квалитет припремљених супа и додатака за супе.

- Анализира процес припреме супа и додатака за супе. Уочава сопствене грешке и изводи закључке. Креира нове супе и додатке за супе.
- Теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, рационално и иновативно
- Даје упутства вршњацима приликом припремања супа и додатака за супе.
- Дегустира и оцењује квалитет припремљене супе. Самостално истражује и примењује нове технике сервирања и декорисања супа.

Оцена 4:

Практичан рад ученика:

- Теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, уз незнатна упутства стручног лица врши механичку и термичку обраду.
- Самосталност у раду током целог процеса припремања супа и додатака за супе. Познаје и самостално користи средства за рад и правила безбедности.
- Бира одговарајуће додатке спрам супе коју припрема.
- Уз упутства истражује и примењује нове технике сервирања и декорисања супа.

Оцена 3:

Практичан рад ученика :

- Теоријска знања повезује са праксом делимично.
- Користи адекватан инвентар за припрему супа.
- У фази припреме постављеног радног задатка добро се сналази.
- Уз упутства стручног лица припрема супу и додатке за супу и контролише термичку обраду намирница.
- Уз упутства издаје поруџбину.

Оцена 2:

Практичан рад:

- Уз помоћ наставника користи хигијенске стандарде приликом обраде намирница за припрему супа.
- Економичност сировина је на задовољавајућем нивоу.
- Препознаје намирнице неопходне за израду супа и додатака за супе.
- Механички обрађује намирнице за припрему супа и додатака за супе.
- Ради спорије уз подршку наставника.
- Естетски изглед супа је на репродуктивном, нижем нивоу.

Оцена 1:

Практичан рад:

- Не препознаје намирнице за припрему супа и додатака за супе.

- Не разуме процес припремања супа и додатака за супе.
- Не познаје механичку обраду намирница за припрему супе и додатака за супе.
- Не примењује хигијенске стандарде.

Назив наставне теме: Топла предјела

Трајање наставне теме: практична настава 54 часа

Ученик ће бити у стању да:

- припрема намирница за топла предјела;
- припрема топла предјела
- Сервира и чува топла предјела
- Издаје топла

предјела Оцена 5:

Практичан рад:

- Прецизно и правилно врши механичку обраду намирница, а након тога термичку обраду намирница користећи адекватан инвентар.
- Припремљено предјело сервира на школски и иновативни начин, а затим презентује кроз самовалуацију и изводи закључке.

Оцена 4:

Практичан рад:

- Врши термичку обраду намирница адекватним видовима у зависности од намирнице које термички обрађује.
- Припрема топло предјело према датој рецептури, уводи иновације приликом сервирања.

Оцена 3:

Практичан рад:

- Врши механичку обраду намирница, примењује хигијенске стандарде, правилно чува намирнице до термичке обраде.
- Правилно користи инвентар за одговарајуће видове термичке обраде при припремању топлих предјела.

Оцена 2:

Практичан рад:

- Уз помоћ наставника припрема намирнице и врши термичку обраду, сервира и декорише топло предјело.

Оцена 1:

Практичан рад:

- Не примењује адекватну термичку обраду намирница потребне за израду топлих предјела, не примњује хигијенске стандарде приликом термичке обраде намирница.

Назив наставне теме: Готова јела

Трајање наставне теме: практична настава 78 часова

Ученик ће бити у стању да:

- бира намирнице за готова јела;
- припрема намирнице за готова јела.
- користи фондве у припремању јела;
- припрема готова јела
- одржава припремљено готово јело до сервирања
- сервира готова јела
- декорише готова

јела Оцена 5:

Практичан рад:

- Самостално примењује норматив и бира намирнице за готова јела , припрема намирнице за готова јела, примењује хигијенске стандарде у раду.
- Самостално примењује адекватне термичке обраде и припрема готова јела и успешно користи фондове у припремању јела и самостално и успешно бира прилог за готово јело у складу са врстом јела.
- Самостално бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином и сервира и декорише готово јело.
- Самостално издаје поруџбину.

Оцена 4:

Практичан рад:

- У већој мери успешно примењује норматив и бира намирнице за готова јела, врло добро врши припрему намирница за готова јела и уз незнатно усмеравање примењује хигијенске стандарде у раду, у већој мери самостално користи адекватне термичке обраде.
- Уз незнатно усмеравање самостално припрема готова јела.
- У већој мери самостално користи фондове код припремања готових јела и бира прилог за готово јело у складу са врстом јела и у већој мере успешно бира инвентар за сервирање у складу са врстом јела .
- Уз незнатно усмеравање сервира и декорише готова јела у већој мери успешно издаје поруџбине

Оцена 3:

Практичан рад:

- У већој мери примењује норматив и бира намирнице за готова јела, уз помоћ стручног лица врши припрему намирница за готова јела, врши припрему готових јела , користи одговарајући вид термичке обраде, користи одговарајуће фондове за припрему јела.
- Уз помоћ стручног лица бира прилог за готово јело у складу са врстом јела, сервира и декорише готова јела .
- Уз помоћ стручног лица издаје поруџбине.

Оцена 2

Практичан рад:

- Уз помоћ наставника примењује норматив и бира намирнице за готова јела, уз делимичну тачност и помоћ стручног лица припрема намирнице за готова јела.
- Делимично уз помоћ наставника примењује хигијенске стандарде у раду, користи адекватну термичку обраду.
- Уз помоћ наставника припрема готова јела, сервира и декорише готова јела и припрема поруџбине.

Оцена 1:

Практичан рад:

- Не примењује норматив и не врши тачан одабир намирница за готова јела, не припрема правилно намирнице за готова јела, не користи одговарајући прилог у складу са врстом јела и не припрема по рецептури готова јела, не примењује хигијенске стандарде у раду.
- Не користи одговарајућу термичку обраду за готова јела, не сервира правилно готова јела, не издаје поруџбине.

Назив наставне теме: Национална јела и печења

Трајање наставне теме: практична настава 18 часова

Ученик ће бити у стању да:

- Припрема намирнице и израђује основне калкулације за национална јела и печења
- Припрема национална јела и печења
- Одржава припремљена јела до сервирања
- Сервира и декорише национална јела и

печења Оцена 5:

Практичан рад:

- Све радне процесе припремања готових јела обавља самостално.
- Током припеме врши евалуацију целог процеса рада, извлачи закључке за ефикасније обављање процеса.
- Оцењује квалитет припремљених националних јела и печења и излаже своје критичко мишљење.
- Истражује национална јела и печења користећи различите литературе и остале изворе. Резултате примењује у пракси.

Оцена 4:

Практичан рад:

- Самостално и у потпуности примењује норматив, одабира намирнице и механички их обрађује.
- Самостално врши одговарајуће видове термичке обраде по тачном утврђеном редоследу.
- Уз малу сугестију наставника врши евалуацију термичке обраде и прилагођава се датој ситуацији.
- Самостално зачињава јело, процењује укус и врши корекције према потреби.
- Самостално чува јела до сервирања на адекватан начин.
- Сервира јело и издаје поруџбине ефикасно.

Оцена 3:

Практичан рад:

- Ученик самостално механички обрађује намирнице за припрему готових јела и врши њихов одабир.
- Уз помоћ наставника врши термичку обраду припремљених намирница за одређено национални јело и печење.
- Користи адекватан инвентар за припремање националних јела и печења.
- Уз сугестију наставника одређује прилог за печења.
- Зачињава национална јела и печења.

- Адекватно чува национална јела и печења до сервирања.
- Уз сугестије наставника издаје поруџбине са пристојним естетским изгледом и једноставнијим декорацијама.

Оцена 2:

Практичан рад:

- Ученик визуелно препознаје намирнице за припремање националних јела и печења.
- Уз помоћ наставника врши одабир адекватних намирница за припрему одређених националних јела и печења.
- Током рада води рачуна о хигијенским стандардима и безбедности хране.
- Уз помоћ наставника врши механичку обраду намирница (чишћења, љушћења, прања и сечења).
- Рукује са машинама и алатима уз помоћ наставника на одговарајући и безбедан начин.
- Сервира припремљено јело без посебне декорације и естетике.

Оцена 1:

Практичан рад:

- Не сарађује са наставником.
- Не препознаје намирнице које се користе за припрему националних јела и печења.
- Не разликује национална јела и печења која се припремају.
- Ни уз помоћ наставника не обавља основне процесе механичке обраде намирница.
- Не води бригу о хигијени и хигијенским стандардима.