

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА

у складу са операционализованим исходима

Назив наставног предмета: Куварство

Разред: Други

Образовни профил: Кувар

Назив наставне теме: Бистре и густе супе, чорбе

Трајање наставне теме: 84 вежбе са теоријом

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:

Усмено испитивање:

- Препознаје и објашњава различите врсте супа.
- Процењује значај супа у куварству.
- Анализира и упоређује различите супе и додатке за супе

- .Објашњења о супама и додацима је исцрпно и потпуно самостално повезује теоријска знања са предходним знањем из истог предмета и искуствима из свакодневног живота.Класификује, упоређује супе и додатке за супе.
- Приликом давања објашњења и решавања проблемских задатака, ученик логички повезује, анализира и закључује.

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:

Усмено испитивање:

- Наводи врсте супа и додатке за супу.
- Детаљно описује и образлаже супе и додатке за супе.
- Упоређује и разликује додатке за супе.
- Сложеније задатке изводи и објашњава углавном самостално.
- Теоријска знања и објашњења даје самостално и повезује са другим предметима.

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:

Усмено испитивање:

- Разликује и дефинише супе наведе врсте супа и додатака за супе.
- Делимично објашњава процес припремања супа.

- Делимично наводи асортиман хране и пића за дневне и свечане оброке.
- Показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.

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:

Усмено испитивање:

- Наводи дефиницију супа.
- Уз помоћ наставника делимично разликује врсте супа.
- Набраја додатке за супе.
- Описује разлику између додатака за супу.
- Уз помоћ наставника наводи потребне намирнице за супе и додатке за супе.

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:

Усмено испитивање:

- Не наводи дефиницију супа , не разликује додатке за супу.
- Не наводи потребне намирнице за супе и додатке.
- Ни уз асистенцију наставника не презентује процес припремања супа и додатака.
- Не даје одговоре на најједноставнија питања.

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 102 часа вежбе са теоријом

Ученик ће бити у стању да:

- Дефинише топла предјела;
- разликује врсте топлих предјела;
- разликује рецептуре за топла предјела;
- израђује основне калкулације за топла предјела;
- класификује намирнице за употребу спрам врсте предјела које припрема;
- припрема намирница за топла предјела;
- припрема топла предјела
- Сервира и чува топла предјела
- Издаје топла предјела

Оцена 5:

Усмено испитивање:

- Упоређује различите врсте топлих предјела и презентује готов производ.
- Објашњава различите видове термичке обраде током припремања предјела.
- Контролише квалитет и исправност намирница, рок трајања и примену НССР-а.
- Проналази сличности и разлике код припремања топлих предјела.

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 самоевалуацију и изводи закључке.

Оцена 4:

Усмено испитивање:

- Детаљније објашњава и примењује рецептуре за топла предјела.
- Израђује калкулацију за топла предјела.
- Самостално примењује видове термичке обраде за одређене врсте намирница биљног и животињског порекла.
- Правилно примењује хигијенске стандарде, чува и контролише.

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:

Усмено испитивање:

- Класификује намирнице за употребу према врсти предјела које припрема.
- Делимично објашњава вид термичке обраде који примењује при припремању одређеног топлог предјела.
- Бира и припрема инвентар за сервирање, припрема декорацију за топла предјела.

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:

Усмено испитивање:

- Правилно дефинише поделу топлих предјела и разликује врсте топлих предјела.
- Уз помоћ наставника наводи потребне намирнице за топло предјело, и на основу групе топлих предјела разликује термичку обраду.
- Бира потребан инвентар за термичку обраду и сервирање.

Практичан рад:

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

Оцена 1:

Усмено испитивање:

- Не наводи дефиницију топлих предјела, не разликује врсту топлих предјела и не разуме њихову поделу.
- Не користи одговарајућу врсту термичке обраде у припремању топлих предјела, не разуме израду калкулација.

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: 162 часа вежбе са теоријом

Ученик ће бити у стању да:

- Дефинише готова јела;
- наводи порекло јела;
- групише готова јела
- примењује норматив;
- израђује основне калкулације за готова јела ;
- 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:

Усмено испитивање:

- Самостално групише готова јела и наводи прекло јела класификује печења према врсти меса, класификује термичке обраде спрам врсти готових јела .
- Самостално израђује основне калкулације за готова јела , употребљава одговарајући инвентар за рад и успешно повезује начин припремања јела са сировинама,варивима,прилозима и фондovima.
- Самостално користи раније стечено знање у производном процесу и одржава готова јела до сервирања самостално дегустира производ и процени квалитет производа;

- детаљно презентује готов производ;

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:

Усменено испитивање:

- -Групише готова јела и наводи порекло јела,уз малу помоћ наставника класификује готова јела према врсти мяса,уз малу помоћ наставника, класификује термичке обраде спрам врсти готових јела уз делимичну помоћ наставника израђује основне калкулације за готова јела ,употребљава одговарајући инвентар за рад уз малу помоћ наставника повезује начин припремања јела са сировинама,варивима,прилозима и фондовима ;
- користи раније стечено знање у производном процесу,уз малу помоћ наставника одржава готова јела до сервирања,дегустира и процењује квалитет производа,презентује готов производ.

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:

Усмено испитивање:

- -Дефинише готова јела,уз помоћ наставника класификује термичке обраде спрам врсти готових јела ,уз помоћ наставника израђује основне калкулације за готова јела .

- Употребљава одговарајући инвентар за рад уз помоћ наставника повезује начин припремања јела са сировинама,варивима,прилозима и фондовима користи стечено знање у производном процесу и одржава готова јела до сервирања.
- Дегустира и процењује квалитет производа,презентује готов производ.

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

Усмено испитивање:

- -Дефинише готова јела , уз помоћ наставника израђује основне калкулације за готова јела , повезује начин припремања јела са сировинама,варивима,прилозима и фондовима.
- Уз помоћ наставника описује важност одржавања готових јела до сервирања , користи адекватну опрему за механичку и термичку обраду.
- Уз помоћ наставника презентује готов производ.

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:

Усмено одговарање:

- Уопште не даје одговоре о дефиницији готових јела ,не труди се уопште да даје одговоре о класификацији готових јела ,не даје одговоре о изради основне калкулације за готова јела.
- Не користи раније стечено знање не повезује начин припремања јела са сировинама,варивима,прилозима и фондовима;.
- Не труди се да даје одговоре о важности одржавања готових јела до сервирања, уопште не даје одговоре о коришћењу адекватне опреме за механичку и термичку обраду намирница,не труди се да презентује готов производ.

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: 36 часа вежбе са теоријом

Ученик ће бити у стању да:

- Дефинише национална јела и печења
- Разликује нормативе за одређена национална јела и печења
- 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:

Усмено одговарање:

- Самостално објашњава целокупан процес припреме националних јела и печења.
- Разликује и рангира термичку обраду према редоследу извршења.
- Своју интерпретацију допуњује знањима из претходних градива.
- Истражује помоћу различитих литература и других извора знања друга национална јела, анализира их, изводи закључке које презентује у разреду.
- Самостално сервира и декорише национална јела и печења користећи комплексније и захтевније декорације.

Практичан рад:

- Све радне процесе припремања готових јела обавља самостално.
- Током припреме 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 праски.

Оцена 4:

Усмено одговарање:

- Самостално интерпретира норматив за припрему националних јела и печења.
- Изводи калкулације за национална јела и печења.
- Анализира и уочава разлике између националних јела и печења.
- У потпуности излаже начин припреме националних јела и печења.
- Даје предлоге за сервирање и декорисање националних јела и печења.

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:

Усмено одговарање:

- Уочава разлике између националних јела и печења
- Уз сугестију наставника наводи тачан норматив за израду националних јела и печења.
- Делимично објашњава процес припреме намирница и термичке обраде намирница.
- Објашњава процес сервирања националних јела и печења.

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:

Усмено одговарање:

- Дефинише национална јела и печења.
- Набраја представнике националних јела и печења.
- Именује намирнице које су потребне за припремање националних јела и печења уз помоћ наставника.
- Објашњава процес сервирања националних јела и печења

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 и естетике.

Оцена 1:

Усмено одговарање:

- Не дефинише национална јела и печења.
- Не наводи намирнице за припремање националних јела и печења.
- Не сарађује са наставником, не прихвата сугестије нити на њих реагује.

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.