

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА

у складу са операционализованим исходима

Назив наставног предмета: Куварство

Разред: Трећи

Образовни профил: Кувар

Назив наставне теме: Хладна предјела и јела

Оцена 5:

Усмено испитивање:

- дефинише хладна предјела и хладна јела;
- разликује врсте хладних предјела и јела;
- наведе рецептуру хладних предјела и јела разликује декоративна средства:
- разликује нормативе и израђује основне калкулације за хладна предјела и јела:
- припрема намирница за хладна предјела и јела;
- припрема хладна предјела и јела;
- сервира хладних предјела и јела;
- декорише хладна предјела и чува хладна предјела и јела до примене

Практичан рад ученика:

- Потпуно самостално врши механичку, термичку обраду намирница које улазе у састав хладних предјела и јела
- Велика брзина рада, сигурност и тачност при практичном раду. Оцењује квалитет припремљених хладних предјела и јела
- Анализира процес припреме хладних предјела и јела.
- Уочава сопствене грешке и изводи закључке.
- Креира нова хладна предјела и јела.
- Теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, рационално и иновативно
- Даје упутства вршњацима приликом припремања хладних предјела и јела
- Дегустира и оцењује квалитет припремљених хладних предјела и јела.
- Самостално истражује и примењује нове технике сервирања и декорисања.

Оцена 4:

Усмено испитивање:

- дефинише хладна предјела и хладна јела;
- разликује врсте хладних предјела и јела;
- Делимично наводи рецептуру хладних предјела и јела разликује декоративна средства:
- Делимично разликује нормативе и израђује основне калкулације за хладна предјела и јела:
- припрема намирница за хладна предјела и јела;
- припрема хладна предјела и јела;
- сервира хладних предјела и јела;
- декорише хладна предјела и чува хладна предјела и јела до примене

Практичан рад ученика:

- Теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, уз незначителна упушта стручног лица врши механичку и термичку обраду.
- Самосталност у раду током целог процеса припремања хладних предјела и јела. Познаје и самостално користи средства за рад и правила безбедности.
- Бира одговарајуће додатке спрам хладних предјела и јела која припрема .
- Уз упушта истражује и примењује нове технике сервирања и декорисања хладних предјела и јела.

Оцена 3:

Усмено испитивање:

- дефинише хладна предјела и хладна јела;
- делимично разликује врсте хладних предјела и хладних јела;
- делимично наводи рецептуру хладних предјела хладних јела разликује декоративна средства:
- делимично разликује нормативе и израђује основне калкулације за хладна предјела и јела:
- делимично припрема намирница за хладна предјела и јела;
- делимично припрема хладна предјела и јела;

- сервира хладна предјела и јела;
- декорише хладна предјела и чува хладна предјела и јела до примене

Практичан рад ученика :

- Теоријска знања повезује са праксом делимично.
- Користи адекватан инвентар за припрему хладних предјела и јела.
- 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:

- дефинише хладна предјела и хладна јела;
- уз помоћ наставника разликује врсте хладних предјела и јела;
- уз помоћ наставника наводи рецептуру хладних предјела и јела разликује декоративна средства:
- уз помоћ наставника разликује нормативе и израђује основне калкулације за хладна предјела и јела:
-

Практичан рад:

- Уз помоћ наставника користи хигијенске стандарде приликом обраде намирница за припрему хладних предјела и јела.
- Економичност сировина је на задовољавајућем нивоу.
- Препознаје намирнице неопходне за израду хладних предјела и јела.
- Механички обрађује намирнице за припрему хладних предјела и јела.
- Ради спорије уз подршку наставника.
- уз помоћ наставника припрема намирница за хладна предјела и јела;
- уз помоћ наставника припрема хладна предјела и јела;
- уз помоћ наставника сервира хладних предјела и јела;
- уз помоћ наставника декорише хладна предјела и чува хладна предјела и јела до примене
- Естетски изглед хладних предјела и јела је на репродуктивном , нижем нивоу.

Оцена 1:

Усмено испитивање:

- не дефинише хладна предјела и хладна јела;
- не разликује врсте хладних предјела јела;
- не наводи рецептуру хладних предјела не разликује декоративна средства:
- не разликује нормативе и не израђује основне калкулације за хладна предјела и јела:

Практичан рад:

- не припрема намирница за хладна предјела и јела;
- не припрема хладна предјела и јела;
- не сервира хладна предјела и јела;
- не декорише хладна предјела и не чува хладна предјела и јела до примене

Назив наставне теме: Јела по поруџбини и јела са роштиља

Критеријуми за усмено испитивање:

Оцена 1 (Недовољан):

- Ученик не уме да дефинише или класификује јела по поруџбини и са роштиља.
- Не разуме основне појмове и процедуре везане за припрему јела, избор инвентара и организовање рада у кухињи.
- Одговори су нетачни или непотпуни.

Оцена 2 (Довољан):

- Ученик уз помоћ наставника даје основне дефиниције јела по поруџбини и са роштиља, али са значајним пропустима.
- Разумевање је ограничено, одговори су делимично тачни.
- Нема довољно самопоуздања у објашњавању поступака.

Оцена 3 (Добар):

- Ученик самостално даје основне дефиниције и класификације, уз неколико мањих грешака.

- Одговори су јасни, али без дубљег образложења или детаља.
- Показао је разумевање основних појмова.

Оцена 4 (Врло добар):

- Ученик самоуверено дефинише и класификује јела, уз повремене мање грешке.
- Одговори су добро образложени и повезани са примерима из праксе.
- Показује висок ниво разумевања.

Оцена 5 (Одличан):

- 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.

Критеријуми за практичан рад:

Оцена 1 (Недовољан):

- Ученик не уме да изврши ни основне кораке у припреми, сервирању или декорацији јела.
- Инвентар и опрема су неправилно изабрани или уопште нису коришћени.
- Рад је неорганизован, а крајњи производ је неприхватљив.

Оцена 2 (Довољан):

- Ученик уз помоћ наставника успева да припреми јело, али уз много пропуста.
- Сервирање и декорација су једноставни, али не у складу са стандардима.
- Организација рада је слаба.

Оцена 3 (Добар):

- Ученик самостално припрема јело уз повремене грешке.
- Сервирање и декорација су задовољавајући, али недостаје пажња на детаље.
- Радна организација је коректна, али недовољно ефикасна.

Оцена 4 (Врло добар):

- Јело је припремљено прецизно, уз квалитетну презентацију.

- Декорација и сервирање су усклађени са захтевима.
- Радна организација је веома добра, уз повремене ситне недостатке.

Оцена 5 (Одличан):

- Ученик беспрекорно извршава све кораке у припреми, сервирању и декорацији јела.
- Инвентар и опрема су савршено изабрани и коришћени.
- Организација рада је ефикасна и професионална, а крајњи производ задовољава највише стандарде.

Назив наставне теме: Националне кухиње

Критеријуми за усмено испитивање:

Оцена 1 (недовољан)

- Ученик не зна да опише предмет изучавања или не повезује раније стечена знања.
- Не уме да објасни сличности и разлике између националних кухиња.
- Не познаје карактеристике српске, француске, руске, италијанске, кинеске и грчке кухиње.
- Не може да наведе најзаступљеније намирнице нити да објасни културу исхране и обичаје народа.
- Није у стању да класификује територијалну заступљеност националних кухиња.
- Не разликује посуде и начине сервирања јела.

Оцена 2 (довољан)

- Ученик има основно разумевање предмета изучавања, али са непотпуним и површним објашњењима.
- Делимично повезује раније стечена знања и уочава сличности међу националним кухињама, али са честим грешкама.
- Наводи неке карактеристике српске, француске, руске, италијанске, кинеске и грчке кухиње, али непотпуно и са пропустима.
- Наводи неке најзаступљеније намирнице, али не зна њихову улогу у исхрани.
- Делимично објашњава културу исхране и обичаје народа, али са недовољно јасноће.
- Класификује територијалну заступљеност националних кухиња са значајним пропустима.

- Разликује неке основне посуде и начине сервирања, али без сигурности.

Оцена 3 (добар)

- Ученик показује задовољавајуће знање предмета изучавања и успева да повеже раније стечена знања.
- Уочава сличности међу националним кухињама, али уз мање грешке.
- Јасно описује већину карактеристика српске, француске, руске, италијанске, кинеске и грчке кухиње.
- Наводи најзаступљеније намирнице и објашњава њихову примену у исхрани, али уз повремене недостатке.
- Разуме културу исхране и обичаје народа, али не улази у детаље.
- Класификује територијалну заступљеност националних кухиња уз мање пропусте.
- Разликује посуде и начине сервирања јела, али без дубљег разумевања.

Оцена 4 (врло добар)

- Ученик детаљно описује предмет изучавања и повезује раније стечена знања са новим информацијама.
- Сигурно и тачно објашњава сличности и разлике између националних кухиња.
- Прецизно описује карактеристике српске, француске, руске, италијанске, кинеске и грчке кухиње.
- Наводи све најзаступљеније намирнице и објашњава њихову улогу у исхрани.
- Детаљно објашњава културу исхране и обичаје народа.
- Класификује територијалну заступљеност националних кухиња са минималним грешкама.
- Сигурно разликује посуде и начине сервирања јела.

Оцена 5 (одличан)

- Ученик показује изузетно знање предмета изучавања и самостално повезује раније стечена знања са новим концептима.
- Прецизно и креативно објашњава сличности и разлике између националних кухиња.

- Детаљно и без грешака описује карактеристике српске, француске, руске, италијанске, кинеске и грчке кухиње.
- Комплетно и тачно наводи најзаступљеније намирнице и њихову примену у исхрани.
- Са разумевањем објашњава културу исхране и обичаје народа, уз примере.
- Јасно и прецизно класификује територијалну заступљеност националних кухиња.
- Разликује све посуде и начине сервирања, уз додатна објашњења о њиховој улози.

Критеријуми за практичан рад:

Оцена 1 (недовољан)

- Ученик не уме да изабере и припреми намирнице за рад.
- Не примењује одговарајуће методе термичке обраде намирница.
- Не одржава припремљено јело до сервирања.
- Послуживање, презентација и декорација јела су неприкладни или изостају.
- Не зна како да изда поруџбину нити да организује рад у кухињи.

Оцена 2 (довољан)

- Ученик основно бира и припрема намирнице, али уз честе пропусте у припреми.
- Делимично примењује методе термичке обраде, али са недоследностима у квалитету.
- Одржава припремљено јело до сервирања, али уз честе грешке.
- Сервирање и презентација су једноставни, али недовољно професионални.
- Ученик уз помоћ наставника издаје поруџбину и делимично организује рад.

Оцена 3 (добар)

- Ученик правилно бира и припрема намирнице, али са мањим пропустима.
- Примењује одговарајуће методе термичке обраде намирница уз повремене грешке.
- Одржава припремљено јело до сервирања уз задовољавајући квалитет.
- Сервирање и презентација су коректни, али без креативности.
- Ученик самостално издаје поруџбину и организује рад уз повремене недостатке.

Оцена 4 (врло добар)

- Ученик самостално и правилно бира и припрема намирнице, уз минималне грешке.
- Примењује термичку обраду намирница са високим степеном тачности.
- Одржава припремљено јело до сервирања уз висок квалитет.
- Сервирање и презентација су прецизни и естетски прихватљиви.
- Самостално издаје поруџбину и ефикасно организује рад у кухињи.

Оцена 5 (одличан)

- Ученик креативно и професионално бира и припрема намирнице без грешака.
- Мајсторски примењује одговарајуће методе термичке обраде намирница.
- Одржава припремљено јело до сервирања уз врхунски квалитет.
- Сервирање, презентација и декорација јела су креативни и професионални.
- Ученик са лакоћом издаје поруџбину и ефикасно организује рад у кухињи, служећи као пример осталима.

Назив наставна тема: Посластице

Критеријуми за усмено испитивање:

Оцена 1 (недовољан)

- Ученик не показује основно знање о посластичарству.
- Не уме да објасни или дефинише врсте посластица.
- Не разуме појмове нормативе, калкулације или улогу намирница у припреми посластица.
- Није у стању да објасни основне хигијенске и безбедносне стандарде у раду.
- Не може да наведе или опише адекватну опрему за рад у посластичарству.

Оцена 2 (довољан)

- Ученик показује основно и површно знање о посластичарству.
- У стању је да наведе неке врсте посластица, али са честим грешкама или непотпуним објашњењима.
- Делимично разуме нормативе и калкулације, али не уме јасно да их објасни.
- Ученик је у могућности да наведе неке хигијенске и безбедносне стандарде, али без детаља или примене у пракси.

- Може да идентификује основну опрему за рад, али не објашњава њену улогу у процесу.

Оцена 3 (добар)

- Ученик показује довољно знање о посластичарству и уме да класификује већину врста посластица.
- Разуме основне нормативе и калкулације и делимично уме да их објасни.
- Ученик зна како се бирају намирнице за посластице и уме да објасни основе припреме.
- Наводи хигијенске и безбедносне стандарде, али не увек детаљно или са сигурношћу.
- Идентификује и објашњава улогу опреме за рад, али са повременим пропустима у објашњењу.

Оцена 4 (врло добар)

- Ученик детаљно објашњава посластичарство и уме да класификује све врсте посластица са минималним грешкама.
- Прецизно објашњава нормативе и калкулације за једноставне посластице.
- Јасно описује како се бирају и припремају намирнице, уз осврт на хигијенске и безбедносне стандарде.
- У стању је да детаљно наведе и објасни како се користи опрема за рад у посластичарству.
- Ученик може самостално да анализира и објасни стандарде квалитета и контролу производа.

Оцена 5 (одличан)

- Ученик са сигурношћу и прецизношћу објашњава све аспекте посластичарства и класификује врсте посластица без грешке.
- Комплетно разуме и објашњава нормативе и калкулације, укључујући комплексније ситуације.
- Јасно и детаљно објашњава избор и припрему намирница, уз нагласак на хигијенске и безбедносне стандарде.
- Ученик демонстрира дубоко разумевање употребе опреме и уме да предложи оптималну примену у различитим условима.
- Способан је да анализира и оцени квалитет готових производа, као и да детаљно опише процес сервирања, декорације и организације рада у кухињи.

Критеријуми за практичан рад:

Оцена 1 (недовољан)

- Ученик не разуме основе посластичарства и не уме да разликује врсте посластица.
- Не примењује нормативе и није у стању да изврши основне калкулације за једноставне посластице.
- Неправилно бира и припрема намирнице, без примене хигијенских и безбедносних стандарда у раду.
- Ученик не препознаје или не користи адекватну опрему за рад.
- Не може да припреми посластице нити да испита њихов квалитет.
- Не зна како да сервира, декорише или организује рад у посластичарској кухињи.

Оцена 2 (довољан)

- Ученик показује основно разумевање посластичарства и уме да наведе неке врсте посластица, али са честим грешкама.
- У стању је да делимично примени нормативе и направи једноставне калкулације, али са значајним недостацима.
- Бира и припрема намирнице уз помоћ наставника, али без доследности у примени хигијенских и безбедносних стандарда.
- Опрему за рад користи несигурно и уз честе грешке.
- Посластице које припреми су често неадекватног квалитета, а контролу квалитета не обавља правилно.
- Сервирање, декорација и организација рада у кухињи су на основном нивоу, али недовољно професионални.

Оцена 3 (добар)

- Ученик разумева посластичарство и уме да правилно класификује врсте посластица.
- У стању је да примењује нормативе и извршава једноставне калкулације, уз мање грешке.
- Бира и припрема намирнице са разумевањем, али уз понекад недоследну примену хигијенских и безбедносних стандарда.
- Опрему за рад користи правилно, али не увек оптимално.
- Успешно припрема посластице, али провера квалитета није увек темељна.

- Сервирање, декорација и организација рада су задовољавајући, али без већих иновација и креативности.

Оцена 4 (врло добар)

- Ученик детаљно познаје посластичарство и тачно класификује врсте посланица.
- Примењује нормативе и израчунава калкулације са минималним грешкама.
- Самостално и правилно бира и припрема намирнице, уз доследну примену хигијенских и безбедносних стандарда.
- Сигурно користи опрему и уме да је оптимално прилагоди раду.
- Припремљене посланице су квалитетне, а провера квалитета је углавном тачна.
- Сервирање и декорација су на високом нивоу, а организација рада у кухињи је добро структурирана и функционална.

Оцена 5 (одличан)

- Ученик показује изузетно знање посластичарства и сигурно класификује све врсте посланица.
- Брзо и прецизно примењује нормативе и калкулације без грешака.
- Самостално, креативно и професионално бира и припрема намирнице, уз пуну примену хигијенских и безбедносних стандарда.
- Сигурно користи опрему и предлаже иновације у раду.
- Припремљене посланице су врхунског квалитета, уз темељну и прецизну проверу квалитета.
- Сервирање и декорација су креативни и професионални, а организација рада у кухињи је ефикасна, функционална и пример другима.