

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА

у складу са операционализованим исходима

Назив наставног предмета: Куварство са практичном наставом

Разред: Трећи

Образовни профил: Кулинарски техничар

Назив наставне теме: Хладна предјела и јела

Трајање наставне теме: 90 вежбе са теоријом

Ученик ће бити у стању да:

- дефинише хладна предјела и хладна јела;
- разликује врсте хладних. предјела јела;
- наведе рецептуру хладних предјела 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

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 упутства 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 спрема хладних предјела и јела која припрема.
- Уз упутства 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: Готова јела и печења

Трајање наставне теме: 96 часа вежбе са теоријом

Ученик ће бити у стању да:

- Дефинише готова јела;
- дефинише печења;
- наводи порекло јела;
- групише готова јела
- примењује норматив;
- израђује основне калкулације за готова јела и печења;
- бира намирнице за готва јела и печења;
- 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 печења и наводи прекло јела класификује печења према врсти меса, класификује термичке обраде спрам врсти готових јела и печења.
- Самостално израђује основне калкулације за готова јела и печења, употребљава одговарајући инвентар за рад и успешно повезује начин припремања јела са сировинама,варивима,прилозима и фондовима.
- Самостално користи раније стечено знање у производном процесу и одржава готова јела и печења до сервирањасамостално дегустира производ и процени квалитетпроизвода;детаљно презентује готов производ;

Практичан рад:

- Самостално примењује норматив и бира намирнице за готова јела и печења, припрема намирнице за готова јела и печења, примењује хигијенске стандарде у раду.

- Самостално примењује адекватне термичке обраде и припрема готова јела и печења 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 и печење.
- Самостално издаје поруџбину.

Оцена 4:

Усменено испитивање:

- -Групише готова јела и печења и наводи порекло јела,уз малу помоћ наставника класификује печења према врсти меса,уз малу помоћ наставника, класификује термичке обраде спрема врсти готових јела и печења уз делимичну помоћ наставника израђује основне калкулације за готова јела и печења,употребљава одговарајући инвентар за раду 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 и печења до сервирања,дегустира и процењује квалитет производа,презентује готов производ.

Практичан рад:

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

Оцена 3:

- -Дефинише готова јела и печења,класификује печења према врсти меса; уз помоћ наставника класификује термичке обраде спрема врсти готових јела и печења,уз помоћ наставника израђује основне калкулације за готова јела и печења.
- 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 печења, уз помоћ стручног лица врши припрему намирница за готова јела и печења, врши припрему готових јела и печења, 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 и печења .
- Уз помоћ стручног лица издаје поруџбине.

Оцена 2

Усмено испитивање:

- -Дефинише готова јела и печења, уз помоћ наставника класификује печења према врсти меса, израђује основне калкулације за готова јела и печења, повезује начин припремања јела са сировинама, варивима, прилозима и фондовима.
- Уз помоћ наставника описује важност одржавања готових јела и печења 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 и печења , уз делимичну тачност и помоћ стручног лица припрема намирнице за готова јела и печења.
- Делимично уз помоћ наставника примењује хигијенске стандарде у раду, користи адекватну термичку обраду.
- Уз помоћ наставника припрема готова јела и печења, сервира и декорише готова јела и печења и припрема поруџбине.

Оцена 1:

Усмено одговарање:

- -Уопште не даје одговоре о дефиницији готових јела и печења, не труди се уопште да даје одговоре о класификацији готових јела и печења према врсти меса, не даје одговоре о изради основне калкулације за готова јела и печења.
- Не користи раније стечено знање не повезује начин припремања јела са сировинама, варивима, прилозима и фондовима;.

- Не труди се да даје одговре о важности одржавања готових јела и печења 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 и печења, не припрема правилно намирнице за готова јела и печења, не користи одговарајући прилог у складу са врстом јела и не припрема по рецептури готова јела и печења, не примењује хигијенске стандарде у раду.
- Не користи одговарјћу термичку обраду за готова јела и печења, не сервира правилно готова јела и печења, не издаје поруџбине.

Предметни наставник: Жарко Јовановић