

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА

у складу са операционализованим исходима

Назив наставног предмета: Посластичарство

Разред: Први

Образовни профил: Посластичар

Назив наставне теме: Основе посластичарства

Трајање наставне теме: 114 вежбе са теоријом

Ученик ће бити у стању да:

- . Опише историјски развој посластичарства
- . Наведете поделу посластичарства и врсте посланица
- . Групише историјски развој посластичарства, подела и врста посланица
- . Опише средства за одржавање личне хигијене и хигијене радног простора
 - Припрема радни простор и инвентар
 - Користи одговарајућу опрему и алат за рад
 - Користи хигијенске стандарде за рад
 - Користи одговарајући инвентар за сервирање
 - Користи посластичарске просторије за рад
 - Користи машин за рад, посуђе и форме.
 - Наводи стручне речи и изразе.

Оцена 5:

Усмено испитивање:

- Препознаје и објашњава радни простор и инвентар
- Процењује значај опреме и алата за рад.
- Анализира и упореди различите алате за рад.
- .Објашњења о инвентару и алату, .Класификује, упоређује алат и инвентар за рад.

- Приликом давања објашњења, ученик логички повезује, анализира и закључује. Унапред зна како се који алат користи.

Практичан рад ученика:

- Потпуно самостално ученик зна да наведе које машине се за шта користе.
- .Велика брзина рада, сигурност и тачност машина. Оцењује квалитет машина, инвентара и опреме за рад.
- Анализира процес припреме инвентара у посластичарству.Уочава сопствене грешке и изводи закључке. Креира нове подухвате за употребу алата у посластичарству.
- Теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, рационално и иновативно
- .Даје упуста вршњацима приликом припремања опреме за рад.
- Самостално истражује и примењује нове технике коришћења алата и инвентара у посластичарству.

Оцена 4:

Усмено испитивање:

- Наводи врсте алата и инвентара.
- Детаљно описује и образлаже стручне речи и изразе у посластичарству.
- Упоредује и разликује додатке од инвентара.
- Сложеније стручне речи понавља и излаже самостално.
- Теоријска знања и објашњења даје самостално и повезује са другим предметима.

Практичан рад ученика:

- Теоријска знања повезује тачно, самостално,уз незнатна упуста стручног лицем.
- Самосталност у раду током целог процеса препознавања опреме и машине за рад.Познаје и самостално користи средства за рад и правила безбедности.
- Бира одговарајуће додатке спрам машинама за рад .
- Уз упуста истражује и примењује нове технике употребе машина.

Оцена 3:

Усмено испитивање:

- Разликује и дефинише стручне речи и изразе.
- Делимично објашњава процес машина за рад.
- Делимично наводи где се и када који алат користи за рад.
- Показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.

Практичан рад ученика :

- Теоријска знања повезује делимично.
- Користи адекватан инвентар за рад са машинама.
- У фази припреме постављеног радног задатка добро се сналази .
- Уз упутства стручног лица користи машине за рад и инвентар.
- Уз упутства ради одабир одговарајућег алата за рад са машинама.

Оцена 2:

Усмено испитивање:

- Наводи дефиницију основа посластичарства.
- Уз помоћ наставника делимично разликује стручне речи и изразе.
- Набраја додатке за машине(жица, мутилица).
- Описује разлику између додатака за машине и алата за рад.
- Уз помоћ наставника наводи потребан алат за припрему посланице.

Практичан рад:

- Уз помоћ наставника користи хигијенске стандарде приликом обраде намирница.
- Одржава радни простор.
- Препознаје средства за одржавање радног простора.
- Препознаје стручне речи и изразе и уз помоћ наставника из понавља.
- Ради спорије уз подршку наставника.
- Радни простор одржава, машине и алат слабије препознаје.

Оцена 1:

Усмено испитивање:

- Не наводи дефиницију основе посластичарства.
- Не наводи средтва за одржавање радног простора.
- Ни уз асистенцију наставника не презентује стручне речи и изразе.
- Не даје одговоре на наједноставнија питања.

Практичан рад:

- Не препознаје алат за рад.
- Не разуме процес употребе машина за рад.
- Не познаје инвентар.
- Не примењује хигијенске стандарде.

Назив наставне теме: Преливи

Трајање наставне теме 60 часа вежбе са теоријом

Ученик ће бити у стању да:

- Дефинише врсте прелива;
- разликује врсте прелива;
- разликује рецептуре за преливе;
- израђује основне калкулације за преливе;
- класификује намирнице за употребу спрам врсте прелива које припрема;
- припрема намирница за преливе;
- припрема преливе
- Сервира и чува преливе

Оцена 5:

Усмено испитивање:

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

Практичан рад:

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

Оцена 4:

Усмено испитивање:

- Детаљније објашњава и примењује рецептуре за преливе.
- Израђује калкулацију за преливе.
- 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 преливе према датој рецептури, уводи иновације приликом сервирања.

Оцена 3:

Усмено испитивање:

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

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 прелива.

Оцена 2:

Усмено испитивање:

- Правилно дефинише поделу прелива и разликује врсте прелива.
- Уз помоћ наставника наводи потребне намирнице за преливе, и на основу прелива разликује декорације..
- Бира потребан инвентар за термичку обраду и сервирање.

Практичан рад:

- Уз помоћ наставника припрема намирнице и врши обраду прелива, сервира и декорише..

Оцена 1:

Усмено испитивање:

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

Практичан рад:

- Не примењује адекватну обраду намирница потребне за израду прелива, не примњује хигијенске стандарде приликом обраде намирница.

Назив наставне теме: Кремови

Трајање наставне теме: 96 часа вежбе са теоријом

Ученик ће бити у стању да:

- Дефинише кремове;
- дефинише одакле долазе и која је разлика међу њима;
- наводи порекло крема;
- групише кремове
- примењује норматив;
- израђује основне калкулације за кремове по врстама;
- бира намирнице за кремове по врстама;
- припрема намирнице за кремове по врстама.
- користи кремове у изради посланица;
- припрема готове масе
- одржава припремљену посланицу до сервирања
- сервира готову крем по врстама
- декорише крем по врстама.

Оцена 5:

Усмено испитивање:

- Самостално групише кремове и наводи преко класификује посланицу према врсти , класификује обраде спрам врсти крема.
- Самостално израђује основне калкулације за кремове, употребљава одговарајући инвентар за рад и успешно повезује начин припремања крема са сировинама,кремовима, масама и преливима.
- Самостално користи раније стечено знање у производном процесу и одржава кремове и до сервирања ,самостално дегустира производ и процени квалитет производа;детално презентује готов производ;

Практичан рад:

- Самостално примењује норматив и бира намирнице за кремове, припрема намирнице, примењује хигијенске стандарде у раду.
- Самостално примењује адекватне обраде и припрема кремове и успешно користи преливе у припремању посланице и самостално и успешно бира кремове за ароматизацију.
- Самостално бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином и сервира и декорише кремове.
- Самостално издаје поруџбину и ради декларацију производа.

Оцена 4:

Усменено испитивање:

- -Групише кремове и наводи порекло њихово ,уз малу помоћ наставника класификује кремове према врсти ,уз малу помоћ наставника, класификује обраде спрам врсти торти и колача и уз делимичну помоћ наставника израђује основне калкулације за кремове,употребљава одговарајући инвентар за рад уз малу помоћ наставника повезује начин припремања са кремовима, масама и преливима ;користи раније стечено знање у производном процесу,уз малу помоћ наставника одржава кремове до сервирања,дегустира и процењује квалитет производа,презентује готов производ.

Практичан рад:

- У већој мери успешно примењује норматив и бира намирнице за кремове,врло добро врши припрему намирница за кремове и уз незнатно усмеравање примењује хигијенске стандарде у раду,у већој мери самостално користи адекватне обраде намирница.
- Уз незнатно усмеравање самостално припрема кремове.
- У већој мери самостално користи кремове и у већој мере успешно бира инвентар за сервирање у складу са врстом торти .
- Уз незнатно усмеравање сервира и декорише кремове у већој мери успешно издаје пружбине и поруџбине.

Оцена 3:

- -Дефинише кремове,класификује кремове према врсти ; уз помоћ наставника класификује обраде намирница спрам врсти крема,уз помоћ наставника израђује основне калкулације за кремове.
- Употребљава одговарајући инвентар за рад уз помоћ наставника повезује начин припремања кремова са сировинама, масама и преливима, користи стечено знање у производном процесу и одржава кремове до сервирања.
- Дегустира и процењује квалитет производа,презентује готов производ.

Практичан рад:

- У већој мери примењује норматив и бира намирнице за кремове ,уз помоћ стручног лица врши припрему намирница за кремове ,врши припрему крема, користи одговарајући вид обраде намирница, користи одговарајуће преливе за припрему послатице.
- Уз помоћ стручног лица бира прилог за крем, у складу са врстом крема декорише .
- Уз помоћ стручног лица издаје поруџбине и декларације.

Оцена 2

Усмено испитивање:

- -Дефинише кремове, уз помоћ наставника класификује кремове према врсти, израђује основне калкулације за кремове, повезује начин припремања крема, масама и преливима.
- Уз помоћ наставника описује важност одржавања крема и декоративних сегмената 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 кремове, уз делимичну тачност и помоћ стручног лица припрема намирнице за кремове.
- Делимично уз помоћ наставника примењује хигијенске стандарде у раду, користи адекватну обраду намирница.
- Уз помоћ наставника припрема кремове, сервира и декорише и припрема поруџбине.

Оцена 1:

- Усмено 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 кремове, не припрема правилно намирнице, не користи одговарајући крем у складу са врстом, и не припрема по рецептури, не примењује хигијенске стандарде у раду.
- Не користи одговарајућу обраду намирница за кремове, не сервира правилно и не ради поруџбине.

Назив наставне теме: Колачи од теста

Трајање наставне теме: 198 часа вежбе са теоријом

Ученик ће бити у стању да:

- Дефинише колаче од теста
- Разликује нормативе за одређене колаче од теста
- Припрема намирнице и израђује основне калкулације за колаче од теста
- Одржава припремљена производе до сервирања
- Сервира и декорише колаче од теста

Оцена 5:

Усмено одговарање:

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

Практичан рад:

- Све радне процесе припремања обавља самостално.
- Током припреме врши евалуацију целог процеса рада, извлачи закључке за ефикасније обављање процеса.
- Оцењује квалитет припремљених колача од теста и излаже своје критичко мишљење.
- Истражује колаче од теста користећи различите литературе и остале изворе. Резултате примењује у пракси.

Оцена 4:

Усмено одговарање:

- Самостално интерпретира норматив за припрему колача од теста.
- Изводи калкулације за колаче од теста.
- Анализира и уочава разлике између колача од теста.
- У потпуности излаже начин припреме.
- Даје предлоге за сервирање и декорисање колача од теста.

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 припрема посланицу, процењује укус и врши корекције према потреби.
- Самостално чува посланицу до сервирања на адекватан начин.
- Сервира колаче од теста и издаје поруџбине ефикасно.

Оцена 3:

Усмено одговарање:

- Уочава разлике између колача од теста.
- Уз сугестију наставника наводи тачан норматив за израду колача од теста.
- Делимично објашњава процес припреме намирница и термичке обраде намирница.

- Објашњава процес сервирања.

Практичан рад:

- Ученик самостално обрађује намирнице за припрему колача од теста и врши њихов одабир.
- Уз помоћ наставника врши обраду припремљених намирница за одређене колаче од теста.
- Користи адекватан инвентар за припремање.
- Уз сугестију наставника одређује декорацију посланице.
- Декорише колаче од теста уз сугестију наставника.
- Адекватно чува колаче од теста до сервирања.
- Уз сугестије наставника издаје поруџбине са пристојним естетским изгледом и једноставнијим декорацијама.

Оцена 2:

Усмено одговарање:

- Дефинише колаче од теста.
- Набраја врсте колача од теста.
- Именује намирнице које су потребне за припремање уз помоћ наставника.
- Објашњава процес сервирања колача од теста.

Практичан рад:

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

Оцена 1:

Усмено одговарање:

- Не дефинише колаче од теста.
- Не наводи намирнице за припремање колача од теста.
- 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 колача од теста.
- Не разликује колаче од теста која се припремају.
- Ни уз помоћ наставника не обавља основне процесе механичке обраде намирница.
- Не води бригу о хигијени и хигијенским стандардима.