

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА

у складу са операционализованим исходима

Назив наставног предмета: Посластичарство

Разред: Трећи

Образовни профил: Посластичар

Назив наставне теме: Колачи

Трајање наставне теме: 318 вежбе са теоријом

Ученик ће бити у стању да:

- Одабира намирнице према нормативу за припрему колача.
- Механички обрађује намирнице за припремање колача.
- Термички обрађује намирнице за припремање колача.
- Припрема радни простор и инвентар за припремање колача.
- Бира одговарајуће додатке за колаче коју припрема
- Користи одговарајућу опрему и алат за рад
- Користи хигијенске стандарде у припремању намирница
- Користи одговарајуће термичке обраде за колаче коју припрема
- Користи одговарајући инвентар за сервирање
- Дегустира и оцењује квалитет припремљене колача
- Декорише припремљене колаче.
- Издаје поруџбине и ради декларације за одређене колаче.

Оцена 5:

Усмено испитивање:

- Препознаје и објашњава различите врсте колача.
- Процењује значај колача у посластичарству.
- Анализира и упореди различите колаче и додатке за колаче.

- .Објашњења о колачима и додацима је исцрпно и потпуно самостално повезује теоријска знања са предходним знањем из истог предмета и искуствима из свакодневног живота.Класификује, упоређује колаче и додатке за колаче.
- 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 колача и додатака за колаче.
- .Велика брзина рада, сигурност и тачност при практичном раду. Оцењује квалитет припремљених колача и додатака за колаче.
- Анализира процес припреме колача и додатака за колаче.Уочава сопствене грешке и изводи закључке. Креира нове колаче и додатке за колаче, приступа декорисању по жељи..
- Теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, рационално и иновативно
- .Даје упуста вршњацима приликом припремања колача и додатака за колаче.
- Дегустира и оцењује квалитет припремљене колача.Самостално истражује и примењује нове технике сервирања и декорисања колача.

Оцена 4:

Усмено испитивање:

- Наводи врсте колача и додатака за колаче.
- Детаљно описује и образлаже колаче и додатке за колаче.
- Упоређује и разликује додатке за колаче.
- 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 упуста стручног лица врши механичку и термичку обраду.
- Самосталност у раду током целог процеса припремања колача и додатака за колаче.Познаје и самостално користи средства за рад и правила безбедности.
- Бира одговарајуће додатке спрам колачима коју припрема .
- Уз упуста истражује и примењује нове технике сервирања и декорисања колача.

Оцена 3:

Усмено испитивање:

- Разликује и дефинише колаче наведе врсте колача и додатака за колаче.

- Делимично објашњава процес припремања колача.
- Делимично наводи где се и када сервирају који колаћи 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 колача.
- У фази припреме постављеног радног задатка добро се сналази .
- Уз упутства стручног лица припрема колача и додатке за колаче и контролише термичку обраду намирница.
- Уз упутства ради калкулацију и поруџбину колача.

Оцена 2:

Усмено испитивање:

- Наводи дефиницију колача.
- Уз помоћ наставника делимично разликује врсте колача.
- Набраја додатке за колаче(кремове, масе).
- Описује разлику између додатака за колаче(кремове, масе).
- Уз помоћ наставника наводи потребне намирнице за колаче и додатке за колаче

Практичан рад:

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

Оцена 1:

Усмено испитивање:

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

Практичан рад:

- Не препознаје намирнице за припрему колача и додатака за колаче.
- Не разуме процес припремања колача и додатака за колаче
- Не познаје механичку обраду намирница за припрему колача и додатака за колаче.
- Не примењује хигијенске стандарде.

одговарање:

- -Уопште не даје одговоре о дефиницији националне посланице, не труди се уопште да даје одговоре о класификацији националних посланица према врсти, не даје одговоре о изради основне калкулације за националне посланице.
- Не користи раније стечено знање не повезује начин припремања торте са сировинама, кремовима, масама и преливима;

Не труди се да даје одговоре о важности одржавања торти до сервирања, уопште не даје одговоре

Назив наставне теме: Топле посланице

Трајање наставне теме 60 часа вежбе са теоријом

Ученик ће бити у стању да:

- Дефинише топле посланице;
- разликује врсте топлих посланица;
- разликује рецептуре за топле посланице;
- израђује основне калкулације за топле посланице;
- класификује намирнице за употребу спрам врсте посланице које припрема;
- припрема намирница за топле посланице;
- припрема топле посланице
- Сервира и чува топле посланице
- Издаје топле посланице и врши декорацију понуде и поруџбине.

Оцена 5:

Усмено испитивање:

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

Практичан рад:

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

Оцена 4:

Усмено испитивање:

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

Оцена 3:

Усмено испитивање:

- Класификује намирнице за употребу према врсти колача које припрема.
- Делимично објашњава вид термичке обраде који примењује при припремању одређене топле посланице.
- Бира и припрема инвентар за сервирање, припрема декорацију за топле посланице.

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 посланица.

Оцена 2:

Усмено испитивање:

- Правилно дефинише поделу топлих посланица и разликује врсте топлих посланица.
- Уз помоћ наставника наводи потребне намирнице за топле посланице, и на основу групе топлих посланица разликује декорације..
- Бира потребан инвентар за термичку обраду и сервирање.

Практичан рад:

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

Оцена 1:

Усмено испитивање:

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

Практичан рад:

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

Назив наставне теме: Националне посланице

Трајање наставне теме: 102 часа вежбе са теоријом

Ученик ће бити у стању да:

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

Оцена 5:

Усмено испитивање:

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

Практичан рад:

- Самостално примењује норматив и бира намирнице за националне посласице, припрема намирнице, примењује хигијенске стандарде у раду.
- Самостално примењује адекватне обраде и припрема националне посласице и успешно користи преливе у припремању посласице и самостално и успешно бира декорацију за готову тарту у односу на врсту тарте.
- Самостално бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином и сервира и декорише посласицу.
- Самостално издаје поруџбину и ради декларацију производа.

Оцена 4:

Усменено испитивање:

- -Групише националне посласице и наводи порекло њихово ,уз малу помоћ наставника класификује посласице према врсти ,уз малу помоћ наставника, класификује обраде спрам врсти торти и колача и уз делимичну помоћ наставника израђује основне калкулације за топле посласице,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 посласицу до сервирања,дегустира и процењује квалитет производа,презентује готов производ.

Практичан рад:

- У већој мери успешно примењује норматив и бира намирнице за националне посласице,врло добро врши припрему намирница за тарте и коаче и уз незнатно усмеравање примењује хигијенске стандарде у раду,у већој мери самостално користи адекватне обраде намирница.
- Уз незнатно усмеравање самостално припрема тарте и колаче.
- У већој мери самостално користи преливе код припремања торти и бира декорацију за тарту у складу са врстом и у већој мере успешно бира инвентар за сервирање у складу са врстом торти .

- Уз незнатно усмеравање сервира и декорише торте и колаче у већој мери успешно издаје пружбине и поруџбине.

Оцена 3:

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

Практичан рад:

- У већој мери примењује норматив и бира намирнице за торте и колаче ,уз помоћ стручног лица врши припрему намирница за торте и колаче ,врши припрему торте, користи одговарајући вид обраде намирница, користи одговарајуће преливеза припрему посласице.
- Уз помоћ стручног лица бира прилог за торту, у складу са врстом торте ,сервира и декорише торту .
- Уз помоћ стручног лица издаје пружбине и декларације.

Оцена 2

Усмено испитивање:

- -Дефинише торте и колаче, уз помоћ наставника класификује торте према врсти, израђује основне калкулације за торте и колаче, повезује начин припремања торте са кремовима, масама и преливима.
- Уз помоћ наставника описује важност одржавања торти 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 торту , уз делимичну тачност и помоћ стручног лица припрема намирнице за торту.
- Делимично уз помоћ наставника примењује хигијенске стандарде у раду, користи адекватну обраду намирница.
- Уз помоћ наставника припрема торте и колаче, 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 националне посланице, не припрема правилно намирнице, не користи одговарајући прелив у складу са врстом торте, и не припрема по рецептури тортуа, не примењује хигијенске стандарде у раду.
- Не користи одговарајућу обраду намирница за торте, не сервира правилно и не ради поруџбине.

Назив наставне теме: Воћне салате, купови и напаци

Трајање наставне теме: 42 часа вежбе са теоријом

Ученик ће бити у стању да:

- Дефинише воћне салате, купове и напите
- Разликује нормативе за одређене воћне салате, купове и напите
- Припрема намирнице и израђује основне калкулације за воћне салате, купове и напите
- Одржава припремљена производе до сервирања
- Сервира и декорише воћне салате, купове и напите

Оцена 5:

Усмено одговарање:

- Самостално објашњава целокупан процес припреме воћне салате, купова и напитака.
- Разликује и рангира термичку обраду према редоследу извршења.
- Своју интерпретацију допуњује знањима из претходних градива.
- Истражује помоћу различитих литература и других извора знања, анализира их, изводи закључке које презентује у разреду.
- Самостално сервира и декорише воћне купове, напите и салате 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 воћних салата, купова и напитака и излаже своје критичко мишљење.

- Истражује воћне салате и купове користећи различите литературе и остале изворе. Резултате примењује у праски.

Оцена 4:

Усмено одговарање:

- Самостално интерпретира норматив за припрему воћних салата, купова и напитака.
- Изводи калкулације за воћне салате, купове и напитке.
- Анализира и уочава разлике између воћних салата, купова и напитака.
- У потпуности излаже начин припреме.
- Даје предлоге за сервирање и декорисање воћних салата, купова и напитака.

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 послатицу, процењује укус и врши корекције према потреби.
- Самостално чува послатицу до сервирања на адекватан начин.
- Сервира послатицу и издаје поруџбине ефикасно.

Оцена 3:

Усмено одговарање:

- Уочава разлике између воћних салата, купова и напитака.
- Уз сугестију наставника наводи тачан норматив за израду воћних салата, купова и напитака.
- Делимично објашњава процес припреме намирница и термичке обраде намирница.
- Објашњава процес сервирања.

Практичан рад:

- Ученик самостално обрађује намирнице за припрему воћних салата, купова и напитака и врши њихов одабир.
- Уз помоћ наставника врши обраду припремљених намирница за одређену воћну салату, куп или напиток.
- Користи адекватан инвентар за припремање.
- Уз сугестију наставника одређује декорацију послатице.
- Декорише послатицу уз сугестију наставника.
- Адекватно чува воћне салате, купове и напитке до сервирања.

- Уз сугестије наставника издаје поруџбине са пристојним естетским изгледом и једноставнијим декорацијама.

Оцена 2:

Усмено одговарање:

- Дефинише воћне салате, купове и напитке.
- Набраја врсте воћних салата, купова и напитака.
- Именује намирнице које су потребне за припремање уз помоћ наставника.
- Објашњава процес сервирања воћних салата, купова и напитака.

Практичан рад:

- Ученик визуелно препознаје намирнице за припремање воћних салата, купова и напитака.
- 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 естетике.

Оцена 1:

Усмено одговарање:

- Не дефинише воћне салате, купове и напитке.
- Не наводи намирнице за припремање воћних салата, купова и напитака.
- 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 воћних салата, купова и напитака.
- Не разликује воћне салате, купове и напитке која се припремају.
- Ни уз помоћ наставника не обавља основне процесе механичке обраде намирница.
- Не води бригу о хигијени и хигијенским стандардима.

Назив наставне теме: Хладне и ледене посланице

Трајање наставне теме: 54 часа вежбе са теоријом

Ученик ће бити у стању да:

- Дефинише : **Хладне и ледене посланице**

- Разликује нормативе за одређене : **Хладне и ледене посластице**
- Припрема намирнице и израђује основне калкулације за **Хладне и ледене посластице**
- Одржава припремљена производе до сервирања
- Сервира и декорише хладне и ледене посластице

Оцена 5:

Усмено одговарање:

Самостално објашњава целокупан процес припреме. : **Хладне и ледене посластице**

- 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 хладне и ледене посластице и комплексније и захтевније декорације.

Практичан рад:

- Све радне процесе припремања обавља самостално.
- Током припеме врши евалуацију целог процеса рада, извлачи закључке за ефикасније обављање процеса.

Оцењује квалитет припремљених и излаже своје критичко мишље: **Хладне и ледене посластица**

- Истражује хладне и ледене посластице користећи различите литературе и остале изворе. Резултате примењује у пракси.

Оцена 4:

Усмено одговарање:

Самостално интерпретира норматив за припрему . : **Хладне и ледене посластице**

Изводи калкулације за . : **Хладне и ледене посластице**

- Анализира и уочава разлике између хладних и ледених посластица.
- У потпуности излаже начин припреме.
- Даје предлоге за сервирање и декорисање хладних и ледених посластица.

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 посланицу и издаје поруџбине ефикасно.

Оцена 3:

Усмено одговарање:

Уочава разлике између : **Хладне и ледене посланице**

Уз сугестију наставника наводи тачан норматив за : **Хладне и ледене посланице**

- Делимично објашњава процес припреме намирница и термичке обраде намирница.
- Објашњава процес сервирања.

Практичан рад:

- Ученик самостално обрађује намирнице за припрему хладних и ледених посланица и врши њихов одабир.
- Уз помоћ наставника врши обраду припремљених намирница за одређену посланицу.
- Користи адекватан инвентар за припремање.
- Уз сугестију наставника одређује декорацију посланице.
- Декорише посланицу уз сугестију наставника.
- Адекватно чува хладне и ледене посланице до сервирања.
- Уз сугестије наставника издаје поруџбине са пристојним естетским изгледом и једноставнијим декорацијама.

Оцена 2:

Усмено одговарање:

Дефинише . : **Хладне и ледене посланице**

Набраја врсте . : **Хладне и ледене посланице**

- Именује намирнице које су потребне за припремање уз помоћ наставника.
- Објашњава процес сервирања хладних и ледених посланица.

Практичан рад:

Ученик визуелно препознаје намирнице за припремање . : **Хладне и ледене посланице**

- Уз помоћ наставника врши одабир адекватних намирница за припрему одређених посластица.
- 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 посластицу без посебне декорације и естетике.

Оцена 1:

Усмено одговарање:

Не дефинише . : **Хладне и ледене посластице**

Не наводи намирнице за припремање . : **Хладне и ледене посластице**

- 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 хладних и ледених посластица.
- Не разликује хладне и леде која се припремне посластице.
- Ни уз помоћ наставника не обавља основне процесе механичке обраде намирница.
- Не води бригу о хигијени и хигијенским стандардима.

Назив наставне теме: Топле посластице

Трајање наставне теме 60 часа вежбе са теоријом

Ученик ће бити у стању да:

- Дефинише топле посластице;
- разликује врсте топлих посластица;
- разликује рецептуре за топле посластице;
- израђује основне калкулације за топле посластице;
- класификује намирнице за употребу спрам врсте посластице које припрема;
- припрема намирница за топле посластице;
- припрема топле посластице
- Сервира и чува топле посластице

- Издаје топле посласице и врши декорацију понуде и поруџбине.

Оцена 5:

Усмено испитивање:

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

Практичан рад:

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

Оцена 4:

Усмено испитивање:

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

Оцена 3:

Усмено испитивање:

- Класификује намирнице за употребу према врсти колача које припрема.
- Делимично објашњава вид термичке обраде који примењује при припремању одређене топлих посласице.
- Бира и припрема инвентар за сервирање, припрема декорацију за топле посласице.

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 посластица.

Оцена 2:

Усмено испитивање:

- Правилно дефинише поделу топлих посластица и разликује врсте топлих посластица.
- Уз помоћ наставника наводи потребне намирнице за топле посластице, и на основу групе топлих посластица разликује декорације..
- Бира потребан инвентар за термичку обраду и сервирање.

Практичан рад:

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

Оцена 1:

Усмено испитивање:

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

Практичан рад:

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

Назив наставне теме: Декорације у посластичарству

Трајање наставне теме: 84 часа вежбе са теоријом

Ученик ће бити у стању да:

- Дефинише декорације;
- дефинише одакле долазе и која је разлика међу њима;
- наводи порекло декорације;
- групише декорације у посластичарству
- примењује норматив;

- израђује основне калкулације за декорације по врстама;
- бира намирнице за декорације по врстама;
- припрема намирнице за декорације по врстама.
- користи кремове у изради посланица;
- припрема готове масе
- одржава припремљену посланицу до сервирања
- сервира готову декорацију по врстама
- декорише по врстама.

Оцена 5:

Усмено испитивање:

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

Практичан рад:

- Самостално примењује норматив и бира намирнице за декорације, припрема намирнице, примењује хигијенске стандарде у раду.
- Самостално примењује адекватне обраде и припрема декорације и успешно користи преливе у припремању декорација и самостално и успешно бира декорацију за готову тарту у односу на врсту торта.
- Самостално бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином и сервира и декорише посланицу.
- Самостално издаје поруџбину и ради декларацију производа.

Оцена 4:

Усменено испитивање:

- -Групише декорације и наводи порекло њихово ,уз малу помоћ наставника класификује декорације према врсти ,уз малу помоћ наставника, класификује обраде спрам врсти торта и колача и уз делимичну помоћ наставника израђује основне калкулације за декорације, употребљава одговарајући инвентар за рад уз малу помоћ наставника повезује начин припремања са кремове, масама и преливима користи раније стечено знање у

производном процесу,уз малу помоћ наставника одржава декорацију до сервирања,дегустира и процењује квалитет производа,презентује готов производ.

Практичан рад:

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

Оцена 3:

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

Практичан рад:

- У већој мери примењује норматив и бира намирнице за декорације ,уз помоћ стручног лица врши припрему намирница за декорације , користи одговарајући вид обраде намирница, користи одговарајуће преливе за припрему декорације.
- Уз помоћ стручног лица бира прилог за тарту, у складу са врстом торте ,сервира и декорише тарту .
- Уз помоћ стручног лица издаје пружбине и декларације.

Оцена 2

Усмено испитивање:

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

Оцена 1:

Усмено одговарање:

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

Наставник : Биљана Јовановић