

## **Критеријуми оцењивања за предмет Барско пословање**

**Предмет: Барско пословање- ДРУГИ РАЗРЕД**  
**Образовни профил: Конобар**

### **Модули:**

1. Хигијенски стандарди у бару;
  2. Припремни и завршни радови у бару;
  3. Пословна комуникација;
  4. Познавање, сервирање и услуживање пића, напитака и једноставних јела;
  5. Припрема барских мешавина.
- 

### **Општи принципи оцењивања:**

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују:

1. Процес наставе и учења;
  2. Постигнућа ученика (продукти учења);
  3. Сопствени рад.
- 

### **Критеријуми оцењивања по модулима:**

#### **1. Хигијенски стандарди у бару:**

##### **Оцена 5 (Одличан):**

- Савршено познаје и примењује санитарне и здравствене прописе из области личне и радне хигијене у барском пословању без икаквих пропуста.
  - Доследно спроводи све мере заштите на раду, демонстрирајући изузетну одговорност и професионалност.
  - Примењује највише стандарде у хигијенској припреми, раду и одржавању радног простора, водећи рачуна о безбедности себе, колега и гостију.
  - Активно препознаје потенцијалне ризике и успешно предузима мере за њихово спречавање.
- 

##### **Оцена 4 (Врло добар):**

- Веома добро познаје и примењује санитарне и здравствене прописе из области личне и радне хигијене, али уз мање пропусте у извршењу неких процедура.
- Углавном спроводи мере заштите на раду на правилан начин, са ретким грешкама које не угрожавају безбедност или хигијену.

- Показује висок ниво професионалности у раду и придржава се већине хигијенских стандарда и прописа.
  - Углавном препознаје потенцијалне ризике и предузима одговарајуће мере, али уз потребу за додатним смерницама у одређеним ситуацијама.
- 

### **Оцена 3 (Добар):**

- Познаје санитарне и здравствене прописе, али их примењује уз честе грешке или пропусте у неким аспектима.
  - Спроводи мере заштите на раду, али са недовољном пажњом или поштовањем свих процедура.
  - Одржава основну хигијену радног простора, али често недовољно темељно или без пуног поштовања стандарда.
  - Повремено не препознаје ризике и не примењује адекватне мере за њихово спречавање, што захтева додатну контролу и упутства.
- 

### **Оцена 2 (Довољан):**

- Поседује ограничено знање о санитарним и здравственим прописима, а њихова примена је недовољна или неправилна.
  - Спроводи мере заштите на раду уз значајне пропусте, што може довести до угрожавања безбедности и хигијене.
  - Одржава радни простор на минималном нивоу хигијене, али са честим пропустима и недовољном бригом за прописе.
  - Не препознаје ризике у раду и не примењује мере за њихово спречавање без сталног надзора.
- 

### **Оцена 1 (Недовољан):**

- Не познаје санитарне и здравствене прописе и не примењује их у свом раду.
  - Потпуно занемарује мере заштите на раду, чиме угрожава своју и безбедност других.
  - Радни простор и хигијену одржава на неприхватљивом нивоу, са бројним пропустима који доводе до кршења основних стандарда.
  - Није у стању да препозна ризике у раду и не примењује ниједну меру за њихово спречавање.
- 

## **2. Припремни и завршни радови у бару:**

### **Оцена 5 (Одличан):**

- Сигурно и детаљно објашњава припремне и завршне радове у бару, уз потпуно разумевање њихове важности и примене у пракси.
  - Прецизно разликује и класификује групе инвентара, опрему, уређаје и намештај за услуживање у бару.
  - Савршено рукује инвентаром, опремом, уређајима и намештајем, демонстрирајући професионалност и вештину.
  - Технике ношења и премошења инвентара примењује са високим степеном сигурности и ефикасности.
  - Сортира и апсервира инвентар у бару на систематичан и темељан начин, без пропуста.
  - Барски пулт и ретропулт уређује уз пажњу према детаљима и у складу са стандардима.
  - Инвентар, опрему и уређаје пере, брише и полира уз пуну хигијенску и професионалну посвећеност.
  - Контролу и допуну расхладних уређаја обавља темељно и одговорно, водећи рачуна о организацији и естетици.
- 

#### **Оцена 4 (Врло добар):**

- Веома добро објашњава припремне и завршне радове у бару, уз мање недостатке у детаљима.
  - Углавном правилно разликује групе инвентара, опрему, уређаје и намештај за услуживање, са ретким грешкама у идентификацији.
  - Рукује инвентаром, опремом, уређајима и намештајем на задовољавајућем нивоу, али уз мање пропусте у техникама.
  - Примењује технике ношења и премошења са сигурношћу, али са могућим мањим неусаглашеностима.
  - Сортира и апсервира инвентар углавном исправно, са мањим пропустима у организацији.
  - Барски пулт и ретропулт уређује добро, али без потпуног поштовања естетских и функционалних стандарда.
  - Перући, бришући и полирајући инвентар, показује добру посвећеност, али са могућим ситним грешкама.
  - Контролу и допуну расхладних уређаја обавља углавном правилно, уз ретке пропусте у систематичности.
- 

#### **Оцена 3 (Добар):**

- Основно објашњава припремне и завршне радове у бару, али са ограниченим разумевањем важности или детаља.
- Делимично разликује групе инвентара, опрему, уређаје и намештај, уз честе грешке.
- Рукује инвентаром и опремом са видљивим потешкоћама и недовољном сигурношћу.
- Примењује технике ношења и премошења, али уз честе неправилности које успоравају рад.

- Сортира и апсервира инвентар уз пропусте у организацији и систематичности.
  - Барски пулт и ретропулт уређује само основно, без пажње према естетици и детаљима.
  - Инвентар, опрему и уређаје пере и полира уз видљиве недостатке у хигијени и пажњи.
  - Контролу и допуну расхладних уређаја обавља са пропустима у темељности и организацији.
- 

#### **Оцена 2 (Довољан):**

- Делимично објашњава припремне и завршне радове у бару, али без разумевања основних елемената.
  - Тешко разликује групе инвентара, опрему, уређаје и намештај, са честим грешкама.
  - Рукује инвентаром и опремом несигурно и уз значајне пропусте.
  - Примењује технике ношења и премошења са великим неправилностима.
  - Сортира и апсервира инвентар уз значајну потребу за надзором и корекцијом.
  - Барски пулт и ретропулт уређује само делимично, без поштовања стандардних процедура.
  - Инвентар, опрему и уређаје пере и полира површно, уз недовољну хигијенску пажњу.
  - Контролу и допуну расхладних уређаја обавља са великим пропустима у организацији и пажњи.
- 

#### **Оцена 1 (Недовољан):**

- Није у стању да објасни припремне и завршне радове у бару.
- Не разликује групе инвентара, опрему, уређаје и намештај за услуживање.
- Не рукује инвентаром и опремом правилно, чиме значајно угрожава радни процес.
- Не примењује технике ношења и премошења или их примењује потпуно неправилно.
- Не сортира и не апсервира инвентар у бару.
- Не уређује барски пулт и ретропулт у складу са основним стандардима.
- Потпуно занемарује хигијену приликом прања, брисања и полирања инвентара и опреме.
- Не спроводи контролу и допуну расхладних уређаја пићем и намирницама.

### **3. Пословна комуникација:**

#### **Оцена 5 (Одличан):**

- Сигурно познаје и примењује сва правила пословног бонтона у угоститељству, демонстрирајући висок ниво професионалности.
- Вешто дочекује, прихвата, смешта и испраћа госте у бару, показујући љубазност, предусретљивост и културу.
- Пажљиво саслуша жеље и жалбе гостију и реагује адекватно и правовремено, уз решавање ситуација на задовољство гостију.
- Детаљно и прецизно наводи врсте и садржај понуде у бару, показујући дубоко познавање асортимана.
- Региструје поруџбине без грешака, уз ефикасну организацију рада.
- Примењује различите начине наплате у бару са потпуном тачношћу и професионалношћу.
- Тачно и темељно утврђује стање у бару, водећи рачуна о свим аспектима залиха и ресурса.
- Исправно пише требовања у бару, демонстрирајући висок ниво прецизности.
- Води књигу шанка, пазара и отписа без грешака, у складу са прописима и стандардима.

---

#### **Оцена 4 (Врло добар):**

- Веома добро познаје и примењује правила пословног бонтона, уз повремене мање пропусте у детаљима.
- Углавном љубазно и професионално дочекује, смешта и испраћа госте, уз ретке недостатке у комуникацији.
- Реагује на жеље и жалбе гостију адекватно, али повремено показује несигурност у сложенијим ситуацијама.
- Добро наводи врсте и садржај понуде у бару, уз мање пропусте у детаљима.
- Региструје поруџбине углавном тачно, али уз повремене грешке у организацији.
- Примењује различите начине наплате са добрим степеном тачности, уз ретке пропусте.
- Утврђује стање у бару са мањим недостацима у темељности.
- Пише требовања у бару са малим грешкама, које не утичу значајно на рад.
- Води књигу шанка, пазара и отписа углавном исправно, са ретким техничким пропустима.

---

#### **Оцена 3 (Добар):**

- Основно познаје и примењује правила пословног бонтона, али са видљивим пропустима у професионалном понашању.
- Дочекује, смешта и испраћа госте уз осетну несигурност или недостатак предусретљивости.
- Реагује на жеље и жалбе гостију, али са ограниченим успехом у решавању сложенијих ситуација.

- Делимично наводи врсте и садржај понуде у бару, уз честе недостатке у детаљима.
  - Региструје поруџбине уз видљиве грешке или пропусте у организацији.
  - Примењује начине наплате са честим техничким грешкама.
  - Утврђује стање у бару уз пропусте у систематичности и прецизности.
  - Пише требовања уз честе грешке које могу утицати на рад у бару.
  - Води књигу шанка, пазара и отписа уз видљиве неправилности и недостатке.
- 

#### **Оцена 2 (Довољан):**

- Делимично познаје и слабо примењује правила пословног бонтона, уз честе пропусте у култури и професионалности.
  - Несигурно и недовољно професионално дочекује, смешта и испраћа госте, показујући недостатак предусретљивости.
  - Реагује на жеље и жалбе гостију са ограниченим успехом, уз честе грешке у комуникацији.
  - Наводи врсте и садржај понуде у бару са великим недостацима и нетачностима.
  - Региструје поруџбине уз значајне грешке које утичу на рад.
  - Примењује начине наплате уз озбиљне пропусте у тачности и професионалности.
  - Утврђује стање у бару површно, са честим грешкама и недостатком темељности.
  - Пише требовања са бројним грешкама које могу угрожавати ефикасност рада у бару.
  - Води књигу шанка, пазара и отписа уз значајне неправилности.
- 

#### **Оцена 1 (Недовољан):**

- Не познаје правила пословног бонтона и не примењује их у пракси.
  - Није у стању да професионално дочека, смести или испрати госте.
  - Не реагује адекватно на жеље и жалбе гостију, често угрожавајући задовољство гостију.
  - Не наводи врсте и садржај понуде у бару.
  - Региструје поруџбине са великим грешкама које озбиљно угрожавају рад.
  - Не примењује различите начине наплате или их примењује потпуно неправилно.
  - Не утврђује стање у бару или то чини са потпуно неодговарајућим резултатима.
  - Не пише требовања или их пише са озбиљним грешкама.
  - Не води књигу шанка, пазара и отписа или то ради потпуно неправилно.
- 

#### **4. Познавање, сервирање и услуживање пића, напитака и једноставних јела:**

### Оцена 5 (Одличан):

- **Класификација:** Сигурно и прецизно класификује пића, напитке и једноставна јела према групама из инструмената понуде.
  - **Карактеристике:** Детаљно и тачно наводи основне карактеристике свих пића, напитака и једноставних јела из понуде.
  - **Припрема:** Припрема пића, напитке и једноставна јела брзо, ефикасно и уз правилну примену техника.
  - **Сервирање:** Савршено сервира пића, напитке и једноставна јела, користећи одговарајуће технике сипања, растакања и декорације.
  - **Услуживање:** Вешто услужује за барским пултом и за столом госта, демонстрирајући професионализам и различите технике услуживања.
  - **Фрапирање и декантирање:** Тачно примењује технике фрапирања, презентовања, отварања и декантирања пића, показујући сигурност и естетику у раду.
  - **Нормативи:** Стриктно и без грешке примењује стандардне нормативе приликом сервирања пића и једноставних јела.
- 

### Оцена 4 (Врло добар):

- **Класификација:** Веома добро класификује пића, напитке и једноставна јела, уз ретке мање грешке.
  - **Карактеристике:** Наводи основне карактеристике пића, напитака и једноставних јела са мањим пропустима у детаљима.
  - **Припрема:** Припрема пића и јела углавном тачно и ефикасно, уз повремене ситне пропусте у техници.
  - **Сервирање:** Сервира пића и јела квалитетно, уз повремене недостатке у техници декорације или растакања.
  - **Услуживање:** Добро услужује за барским пултом и столом, али показује повремену несигурност у специфичним техникама.
  - **Фрапирање и декантирање:** Примењује технике фрапирања, презентовања и декантирања са повременим ситним грешкама.
  - **Нормативи:** Углавном примењује стандардне нормативе са ретким мањим одступањима.
- 

### Оцена 3 (Добар):

- **Класификација:** Основно класификује пића, напитке и јела, али са видљивим пропустима и несигурношћу.
- **Карактеристике:** Делимично и непотпуно наводи основне карактеристике пића, напитака и једноставних јела.
- **Припрема:** Припрема пића и јела са видљивим недостатком прецизности и ефикасности, уз честе грешке у техникама.
- **Сервирање:** Сервирање је функционално, али уз бројне грешке у техници сипања, растакања и декорације.

- **Услуживање:** Услужује уз видљиву несигурност и недостатак професионализма у специфичним техникама.
  - **Фрапирање и декантирање:** Делимично примењује технике фрапирања и декантирања, уз честе неправилности.
  - **Нормативи:** Примењује нормативе уз значајне грешке и недостатке у стандарду сервирања.
- 

#### Оцена 2 (Довољан):

- **Класификација:** Показује ограничено знање о класификацији пића, напитака и јела, са великим недостацима.
  - **Карактеристике:** Не наводи основне карактеристике или их наводи са значајним нетачностима.
  - **Припрема:** Припрема пића и јела је непотпуна, са честим грешкама које угрожавају квалитет рада.
  - **Сервирање:** Сервирање је непрецизно и неисплативо, уз недостатак пажње на технике и декорацију.
  - **Услуживање:** Услуживање је неадекватно, са озбиљним недостатком професионализма и техничког знања.
  - **Фрапирање и декантирање:** Неуспешно примењује технике фрапирања, презентовања и декантирања, уз очигледне грешке.
  - **Нормативи:** Неправилно примењује стандардне нормативе, са бројним одступањима.
- 

#### Оцена 1 (Недовољан):

- **Класификација:** Није у стању да класификује пића, напитке и једноставна јела.
  - **Карактеристике:** Не наводи карактеристике пића, напитака и јела из понуде.
  - **Припрема:** Неуспешно припрема пића, напитке и јела, често угрожавајући рад у бару.
  - **Сервирање:** Није у стању да сервира пића и јела, уз потпуни недостатак технике и декорације.
  - **Услуживање:** Неуспешно услужује госте, уз недостатак професионалног понашања и техничке компетенције.
  - **Фрапирање и декантирање:** Не примењује или неправилно примењује основне технике фрапирања и декантирања.
  - **Нормативи:** Не примењује стандардне нормативе у сервирању пића и јела.
- 

### 5. Припрема барских мешавина:

#### Оцена 5 (Одличан):

- **Класификација:** Тачно и прецизно класификује барске мешавине према групама из инструмената понуде.
  - **Карактеристике:** Наводи све релевантне и детаљне карактеристике барских мешавина, без грешке.
  - **Терминологија:** Сигурно користи стручну терминологију, показује одлично познавање рецептура и њихову примену.
  - **Припрема:** Припрема барске мешавине брзо, ефикасно и уз примену одговарајућих техника припреме.
  - **Сервирање и декорација:** Савршено сервира и декорише барске мешавине, демонстрирајући креативност и естетски осећај.
  - **Услуживање:** Професионално услужује барске мешавине за барским пултом и за столом, примењујући различите технике и прилагођавајући услугу гостима.
  - **Фрапирање чаша:** Тачно и ефикасно примењује технике фрапирања, водећи рачуна о детаљима и хигијени.
  - **Прилагођавање услуге:** Показује високу флексибилност и умеће у прилагођавању услуге специфичним жељама гостију.
- 

#### Оцена 4 (Врло добар):

- **Класификација:** Врло добро класификује барске мешавине, уз ретке мање грешке.
  - **Карактеристике:** Наводи већину карактеристика барских мешавина, уз минималне пропусте.
  - **Терминологија:** Углавном правилно користи стручну терминологију и познаје рецептуре, уз повремене ситне грешке.
  - **Припрема:** Припрема барске мешавине ефикасно, уз повремене недостатке у примени техника.
  - **Сервирање и декорација:** Сервира и декорише мешавине са мањим пропустима у креативности или техници.
  - **Услуживање:** Добро услужује барске мешавине, али показује повремену несигурност у примени специфичних техника.
  - **Фрапирање чаша:** Примењује технике фрапирања са повременим ситним неправилностима.
  - **Прилагођавање услуге:** Углавном успешно прилагођава услугу жељама гостију, уз ретке пропусте.
- 

#### Оцена 3 (Добар):

- **Класификација:** Делимично и са грешкама класификује барске мешавине према групама из понуде.
- **Карактеристике:** Непотпуно или са значајним пропустима наводи карактеристике барских мешавина.
- **Терминологија:** Користи стручну терминологију са честим грешкама и недовољним познавањем рецептура.

- **Припрема:** Припрема барске мешавине са честим неправилностима и недостатком прецизности у техникама.
  - **Сервирање и декорација:** Основно сервира и декорише мешавине, уз видљиве недостатке у естетици или техници.
  - **Услуживање:** Услуживање је функционално, али уз честе пропусте у техници и недостатак професионализма.
  - **Фрапирање чаша:** Делимично и неправилно примењује технике фрапирања.
  - **Прилагођавање услуге:** Ограничено прилагођава услугу жељама гостију, са честим грешкама или недостатком флексибилности.
- 

#### Оцена 2 (Довољан):

- **Класификација:** Показује слабо познавање класификације барских мешавина, са бројним грешкама.
  - **Карактеристике:** Ретко и са великим пропустима наводи карактеристике барских мешавина.
  - **Терминологија:** Неуспешно користи стручну терминологију и недовољно разуме рецептуре.
  - **Припрема:** Припрема барске мешавине са честим грешкама које значајно утичу на квалитет припреме.
  - **Сервирање и декорација:** Сервирање и декорација су непотпуни, са очигледним недостатком техничког знања.
  - **Услуживање:** Неправилно услужује барске мешавине, уз значајне недостатке у професионалности и техници.
  - **Фрапирање чаша:** Неуспешно или неправилно примењује технике фрапирања.
  - **Прилагођавање услуге:** Неуспешно прилагођава услугу жељама гостију, са недостатком флексибилности и разумевања.
- 

#### Оцена 1 (Недовољан):

- **Класификација:** Није у стању да класификује барске мешавине.
- **Карактеристике:** Не наводи основне карактеристике барских мешавина.
- **Терминологија:** Не користи стручну терминологију и не познаје рецептуре.
- **Припрема:** Није у стању да припреми барске мешавине.
- **Сервирање и декорација:** Неуспешно или непрофесионално сервира и декорише барске мешавине.
- **Услуживање:** Не услужује барске мешавине на одговарајући начин.
- **Фрапирање чаша:** Не примењује технике фрапирања.
- **Прилагођавање услуге:** Није у стању да прилагоди услугу жељама гостију.