

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА

у складу са операционализованим исходима

Назив наставног предмета: Куварство практична настава

Разред: Други

Образовни профил: Кулинарски тегничар

Назив наставне теме: Бистре и густе супе, чорбе

Трајање наставне теме: 60 часа практична настава

Ученик ће бити у стању да:

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

Оцена 5:

- Потпуно самостално врши механичку, термичку обраду намирница које улазе у састав супа и додатака за супе
- Велика брзина рада, сигурност и тачност при практичном раду. Оцењује квалитет припремљених супа и додатака за супе.
- Анализира процес припреме супа и додатака за супе. Уочава сопствене грешке и изводи закључке. Креира нове супе и додатке за супе.

- Теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, рационално и иновативно
- Даје упутства вршњацима приликом припремања супа и додатака за супе.
- Дегустира и оцењује квалитет припремљене супе. Самостално истражује и примењује нове технике сервирања и декорисања супа.

Оцена 4:.

- Теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, уз незначителна упутства стручног лица врши механичку и термичку обраду.
- Самосталност у раду током целог процеса припремања супа и додатака за супе. Познаје и самостално користи средства за рад и правила безбедности.
- Бира одговарајуће додатке спрема супе коју припрема .
- Уз упутства истражује и примењује нове технике сервирања и декорисања супа.

Оцена 3:

- Теоријска знања повезује са праксом делимично.
- Користи адекватан инвентар за припрему супа.
- 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:

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

Оцена 1:

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

Назив наставне теме: Прилози и варива

Трајање наставне теме: 42 часа практична настава

Ученик ће бити у стању да:

- Дефинише прилоге и варива;
- наводи прилоге и варива;
- групише прилоге и варива
- примењује норматив;
- израђује основне калкулације за прилоге и варива ;
- бира намирнице за прилоге и варива ;
- припрема намирнице за прилоге и варива.
- користи фондве у припремању јела;
- припрема прилоге и варива
- одржава припремљено вариво до сервирања
- сервира прилоге и варива

Оцена 5:

- Самостално примењује норматив и бира намирнице за прилоге и варива , припрема намирнице, примењује хигијенске стандарде у раду.
- Самостално примењује адекватне термичке обраде и припрема прилоге и варива-
- Самостално бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином и сервира и декорише .
- Правилно чува прилоге и варива до сервирања.
- Сервира прилоге према врсти поруџбине.

Оцена 4:

- У већој мери успешно примењује норматив и бира намирнице за прилоге и варива ,врло добро врши припрему намирница и уз незнатно усмеравање примењује хигијенске стандарде у раду,у већој мери самостално користи адекватне термичке обраде.
- Уз незнатно усмеравање самостално припрема прилоге и варива .
- У већој мери самостално користи фондове код припремања варива.
- Правилно чува прилоге и варива до сервирања
- Сервира прилоге према врсти поруџбине.

Оцена 3

- У већој мери примењује норматив и бира намирнице за прилоге и варива ,уз помоћ стручног лица врши припрему намирница, врши припрему прилога и варива, користи одговарајући вид термичке обраде, користи одговарајуће фондове за припрему варива.
- Правилно чува прилоге и варива до сервирања.
- Сервира прилоге према врсти поруџбине.

Оцена 2

- Уз помоћ наставника примењује норматив и бира намирнице за прилоге и варива, уз делимичну тачност и помоћ стручног лица припрема намирнице.
- Делимично уз помоћ наставника примењује хигијенске стандарде у раду, користи адекватну термичку обраду.
- Уз помоћ наставника припрема прилоге и варива.

Оцена 1:

- Не примењује норматив и не врши тачан одабир намирница за прилоге и варива, не припрема правилно намирнице, не припрема по рецептури,не примењује хигијенске стандарде у раду.
- Не користи одговарјћу термичку обраду за прилоге и варив ,не сервира правилно прилоге према врсти поруџбине.

Назив наставне теме: **Топла предјела**

Трајање наставне теме **90 часа практичне наставе**

Ученик ће бити у стању да:

- Дефинише топла предјела;
- разликује врсте топлих предјела;
- разликује рецептуре за топла предјела;
- израђује основне калкулације за топла предјела;
- класификује намирнице за употребу спрам врсте предјела које припрема;
- припрема намирница за топла предјела;

- припрема топла предјела
- Сервира и чува топла предјела
- Издаје топла предјела

Оцена 5:

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

Оцена 4:

- Врши термичку обраду намирница адекватним видовима у зависности од намирнице које термички обрађује.
- Припрема топло предјело према датој рецептури, уводи иновације приликом сервирања.

Оцена 3:

- Врши механичку обраду намирница, примењује хигијенске стандарде, правилно чува намирнице до термичке обраде.
- Правилно користи инвентар за одговарајуће видове термичке обраде при припремању топлих предјела.

Оцена 2:

- Уз помоћ наставника припрема намирнице и врши термичку обраду, сервира и декорише топло предјело.

Оцена 1:

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