

Критеријуми оцењивања за предмет Основе услуживања

Предмет: Основе услуживања- ТРЕЋИ РАЗРЕД
Образовни профил: Кувар/Посластичар

Модули:

1. Појмовне основе услуживања;
 2. Дневни оброци;
 3. Системи и начини услуживања;
 4. Инструменти понуде у угоститељству;
 5. Услуживање хране.
-

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. Појмовне основе услуживања:

Оцена 5 (Одличан):

- **Значај услуживања:** Јасно и детаљно објашњава значај и улогу услуживања у угоститељским објектима, повезујући теоријска знања са практичним примерима.
 - **Инвентар:** Препознаје и правилно прилагођава инвентар за услуживање, уз потпуно разумевање његове примене у различитим ситуацијама.
 - **Радна одељења:** Прецизно разликује сва радна одељења и детаљно објашњава њихову функцију.
 - **Просторије за услуживање:** Без грешке разликује све врсте просторија за услуживање obroка, уз разумевање њихових намена.
 - **Услужно особље:** Тачно разликује категорије служног особља, описује њихове дужности и демонстрира разумевање важних особина за обављање посла.
-

Оцена 4 (Врло добар):

- **Значај услуживања:** Углавном правилно објашњава значај и улогу услуживања, уз мање недостатке у повезивању са практичним примерима.

- **Инвентар:** Врло добро препознаје и прилагођава инвентар, уз ретке мање грешке у примени.
 - **Радна одељења:** Тачно разликује већину радних одељења и објашњава њихове функције, уз мање пропусте у детаљима.
 - **Просторије за услуживање:** Разликује већину просторија за услуживање obroka, са минималним пропустима у објашњењу њихових намена.
 - **Услужно особље:** Добро разликује категорије служног особља и описује њихове дужности, уз повремене ситне грешке.
-

Оцена 3 (Добар):

- **Значај услуживања:** Делимично и са пропустима објашњава значај и улогу услуживања, са ограниченим разумевањем практичне примене.
 - **Инвентар:** Са грешкама препознаје и прилагођава инвентар, показујући ограничено разумевање његове примене.
 - **Радна одељења:** Разликује основна радна одељења, али са значајним недостатком у објашњењу њихових функција.
 - **Просторије за услуживање:** Основа разликује просторије за услуживање obroka, али са видљивим недостатком у детаљима.
 - **Услужно особље:** Делимично разликује категорије служног особља и описује њихове дужности, али са честим грешкама или непотпуним одговорима.
-

Оцена 2 (Довољан):

- **Значај услуживања:** Површно и са великим пропустима објашњава значај и улогу услуживања у угоститељству.
 - **Инвентар:** Са честим грешкама препознаје инвентар и показује основно, али недовољно разумевање његове примене.
 - **Радна одељења:** Делимично и са значајним пропустима разликује радна одељења, уз ограничено разумевање њихових функција.
 - **Просторије за услуживање:** Са великим грешкама разликује просторије за услуживање, уз недостатак разумевања њихових намена.
 - **Услужно особље:** Са великим пропустима разликује категорије служног особља и њихове дужности, уз недовољну прецизност у описима.
-

Оцена 1 (Недовољан):

- **Значај услуживања:** Није у стању да објасни значај и улогу услуживања у угоститељству.
- **Инвентар:** Не препознаје и не прилагођава инвентар за услуживање.
- **Радна одељења:** Не разликује радна одељења нити објашњава њихове функције.

- **Просторије за услуживање:** Не разликује просторије за услуживање obroka.
 - **Услужно особље:** Не разликује категорије услужног особља нити описује њихове дужности.
-

2. Дневни obroци:

Оцена 5 (Одличан):

- **Набрајање дневних obroка:** Без грешке набраја све дневне obroке (доручак, ручак, вечера и остали obroци по потреби) и додатно истиче њихове карактеристике (време сервирања, основни садржај).
 - **Објашњавање дневних obroка:** Јасно и детаљно објашњава сваки оброк, укључујући специфичности, намирнице и начин услуживања, показујући потпуно разумевање теорије и праксе.
-

Оцена 4 (Врло добар):

- **Набрајање дневних obroка:** Тачно набраја већину дневних obroка, уз мање пропусте у потпуном опису.
 - **Објашњавање дневних obroка:** Врло добро објашњава карактеристике дневних obroка, са малим недостацима у детаљима или прецизности.
-

Оцена 3 (Добар):

- **Набрајање дневних obroка:** Набраја основне дневне obroке, али са повременим изостављањем или нетачностима.
 - **Објашњавање дневних obroка:** Даје основна објашњења за дневне obroке, али са очигледним пропустима у детаљима или разумевању специфичности.
-

Оцена 2 (Довољан):

- **Набрајање дневних obroка:** Са грешкама и непотпуно набраја дневне obroке.
 - **Објашњавање дневних obroка:** Делимично и са значајним пропустима објашњава дневне obroке, без разумевања њихових карактеристика.
-

Оцена 1 (Недовољан):

- **Набрајање дневних оброка:** Није у стању да наброји дневне оброке.
 - **Објашњавање дневних оброка:** Не објашњава карактеристике дневних оброка или пружа нетачне одговоре.
-

3. Системи и начини услуживања:

Оцена 5 (Одличан):

- **Препознавање и набрајање система услуживања:** Без грешке препознаје и набраја све системе услуживања (нпр. а ла карт, банкетски, шведски сто, каруселски итд.).
 - **Објашњавање система услуживања:** Јасно и детаљно објашњава све системе услуживања, укључујући њихове карактеристике, предности, мане и типове угоститељских објеката где се примењују.
 - **Набрајање начина услуживања:** Потпуно и тачно набраја све начине услуживања (нпр. директно услуживање, индиректно услуживање, самоуслуживање итд.).
 - **Објашњавање начина услуживања:** Јасно и детаљно објашњава све начине услуживања, уз примере из праксе и корелацију са типом услуге.
-

Оцена 4 (Врло добар):

- **Препознавање и набрајање система услуживања:** Са мањим пропустима тачно препознаје и набраја већину система услуживања.
 - **Објашњавање система услуживања:** Врло добро објашњава системе услуживања, али недостаје дубљи увид у детаље или практичне примере.
 - **Набрајање начина услуживања:** Тачно набраја већину начина услуживања, али са малим пропустима.
 - **Објашњавање начина услуживања:** Објашњава већину начина услуживања, уз мање недоследности или непотпуности.
-

Оцена 3 (Добар):

- **Препознавање и набрајање система услуживања:** Уз неколико грешака препознаје и набраја основне системе услуживања.
 - **Објашњавање система услуживања:** Објашњава основне системе услуживања, али са значајним пропустима у детаљима и карактеристикама.
 - **Набрајање начина услуживања:** Са повременим грешкама набраја основне начине услуживања.
 - **Објашњавање начина услуживања:** Делимично и са пропустима објашњава начине услуживања, уз недостатак детаљности и повезивања са праксом.
-

Оцена 2 (Довољан):

- **Препознавање и набрајање система услуживања:** Са значајним грешкама препознаје и набраја системе услуживања, често пропуштајући важне.
 - **Објашњавање система услуживања:** Са великим пропустима и непотпуним разумевањем покушава да објасни системе услуживања.
 - **Набрајање начина услуживања:** Делимично и са грешкама набраја начине услуживања.
 - **Објашњавање начина услуживања:** Објашњава начине услуживања уз велике недостатке у разумевању и детаљима.
-

Оцена 1 (Недовољан):

- **Препознавање и набрајање система услуживања:** Није у стању да препозна или наброји системе услуживања.
 - **Објашњавање система услуживања:** Не пружа разумљиво или тачно објашњење система услуживања.
 - **Набрајање начина услуживања:** Није у стању да наброји начине услуживања.
 - **Објашњавање начина услуживања:** Не објашњава начине услуживања или пружа нетачне одговоре.
-

4. Инструменти понуде у угоститељству:

Оцена 5 (Одличан):

- **Састављање инструмента понуде:** Самостално и без грешке саставља инструмент понуде, поштујући све стандардне норме и принципе (јасна структура, правилан редослед јела и пића, прилагођеност врсти оброка и гостима).
 - **Садржај инструмената понуде и распоред јела:** Одлично познаје садржај инструмената понуде и правилно распоређује јела, укључујући предјела, главна јела, десерте и пића.
 - **Објашњавање инструмената понуде:** Прецизно дефинише и објашњава различите инструменте понуде (нпр. мени, винска карта, коктел карта), уз способност да истакне разлике и значај сваког од њих.
-

Оцена 4 (Врло добар):

- **Састављање инструмента понуде:** Самостално саставља инструмент понуде са мањим пропустима у детаљима (нпр. редослед јела није у потпуности логичан).
- **Садржај инструмената понуде и распоред јела:** Веома добро познаје садржај инструмената понуде и правилно распоређује већину јела и пића, уз повремене ситне грешке.

- **Објашњавање инструмената понуде:** Јасно објашњава различите инструменте понуде, али недостаје дубљи увид у специфичности или примере.
-

Оцена 3 (Добар):

- **Састављање инструмента понуде:** Саставља инструмент понуде уз помоћ наставника или са значајним пропустима (нпр. неки елементи недостају или су неправилно распоређени).
 - **Садржај инструмената понуде и распоред јела:** Познаје основни садржај инструмената понуде, али чини грешке у распоређивању јела или не препознаје све категорије.
 - **Објашњавање инструмената понуде:** Делимично и са пропустима дефинише инструменте понуде, уз недостатак прецизности и повремено неразумевање.
-

Оцена 2 (Довољан):

- **Састављање инструмента понуде:** Уз значајну помоћ наставника или уз велике недостатке саставља инструмент понуде.
 - **Садржај инструмената понуде и распоред јела:** Са великим пропустима препознаје основни садржај инструмената понуде, али не успева да правилно распореди јела.
 - **Објашњавање инструмената понуде:** Са потешкоћама дефинише и објашњава инструменте понуде, често са нетачним или непотпуним информацијама.
-

Оцена 1 (Недовољан):

- **Састављање инструмента понуде:** Није у стању да самостално или уз помоћ наставника састави инструмент понуде.
 - **Садржај инструмената понуде и распоред јела:** Не препознаје садржај инструмената понуде или не успева да распореди јела.
 - **Објашњавање инструмената понуде:** Не пружа разумљиво или тачно објашњење инструмената понуде.
-

5. Услуживање хране:

Оцена 5 (Одличан):

- **Опис и објашњење услуживања:**
 - Детаљно и прецизно објашњава све начине услуживања појединих категорија јела (доручка, хладних и топлих предјела, супа, риба, главних јела, варива, салата, сирева, посланица и воћа).

- Наводи специфичности сваке категорије и коректно повезује технике услуживања са врстом јела.
 - Истиче правила сервирања и етикеције уз показивање практичног знања.
 - **Примена у пракси:**
 - Самостално демонстрира правилан начин услуживања за све наведене категорије.
 - Уважава културне и естетске стандарде приликом објашњавања и практичног рада.
-

Оцена 4 (Врло добар):

- **Опис и објашњење услуживања:**
 - Веома добро објашњава начине услуживања за већину категорија јела, уз мање пропусте у детаљима или у појединим категоријама.
 - Повремено пропушта да наведе неке специфичности или разлике између појединих техника услуживања.
 - **Примена у пракси:**
 - Углавном правилно демонстрира услуживање већине категорија јела, уз повремене мале техничке грешке које не утичу значајно на квалитет услуге.
-

Оцена 3 (Добар):

- **Опис и објашњење услуживања:**
 - Пружа основна објашњења начина услуживања, али уз значајне пропусте у детаљима или неразумевање појединих категорија јела.
 - Делимично разликује технике услуживања и њихову примену за одређена јела.
 - **Примена у пракси:**
 - Са потешкоћама примењује неке технике услуживања, често уз потребу за корекцијом или помоћи наставника.
-

Оцена 2 (Довољан):

- **Опис и објашњење услуживања:**
 - Уз велике недостатке и са потешкоћама објашњава основе услуживања, без разумевања специфичности за одређена јела.
 - Недостаје знање о примени различитих техника у складу са категоријом јела.
- **Примена у пракси:**
 - Није у стању да самостално демонстрира услуживање; чини честе и значајне грешке, чак и уз помоћ наставника.

Оцена 1 (Недовољан):

- **Опис и објашњење услугавања:**
 - Није у стању да пружи било какво објашњење о техникама услугавања ни за једну категорију јела.
- **Примена у пракси:**
 - Није у стању да изведе ни основне технике услугавања, чак ни уз помоћ наставника.