

Критеријуми оцењивања за предмет Основе услуживања

Предмет: Основе услуживања- ТРЕЋИ РАЗРЕД

Образовни профил: Кулинарски техничар

Модули:

1. Услужна одељења и особље у угоститељским објектима;
 2. Инвентар за услуживање;
 3. Оброци у угоститељству;
 4. Системи рада и начини услуживања;
 5. Пансионско пословање;
 6. Свечани приједи.
-

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. Услужна одељења и особље у угоститељским објектима:

Оцена 5 (Одличан):

- **Познавање појма, улоге и задатака услуживања:**
 - Темељно и јасно објашњава значај, улогу и задатке услуживања у угоститељству.
 - Повезује теоријско знање са практичним примерима.
 - **Навођење дужности услужног особља:**
 - Прецизно наводи све дужности и обавезе услужног особља уз правилно коришћење стручне терминологије.
 - **Разликовање услужних одељења:**
 - Јасно разликује сва услужна одељења хотела и објашњава њихове функције.
 - **Функција и повезаност одељења:**
 - Свеобухватно објашњава повезаност и сарадњу између различитих хотелских одељења.
-

Оцена 4 (Врло добар):

- **Познавање појма, улоге и задатака услуживања:**

- Веома добро објашњава значај и улогу услуживања, уз мање пропусте у детаљима.
 - **Навођење дужности услужног особља:**
 - Углавном коректно наводи дужности и обавезе услужног особља, уз минималне недостатке у формулацији.
 - **Разликовање услужних одељења:**
 - Правилно разликује већину услужних одељења хотела и објашњава њихове функције, уз мање грешке или пропусте.
 - **Функција и повезаност одељења:**
 - Добро објашњава повезаност хотелских одељења, али са ограниченим примерима.
-

Оцена 3 (Добар):

- **Познавање појма, улоге и задатака услуживања:**
 - Основно објашњава значај и улогу услуживања, али уз видљиве недостатке у разумевању или изостављање важних аспеката.
 - **Навођење дужности услужног особља:**
 - Наводи само основне дужности и обавезе услужног особља, али без дубљег разумевања.
 - **Разликовање услужних одељења:**
 - Делимично разликује услужна одељења, уз честе грешке или нејасноће.
 - **Функција и повезаност одељења:**
 - Површно објашњава повезаност хотелских одељења, са ограниченим или нетачним информацијама.
-

Оцена 2 (Довољан):

- **Познавање појма, улоге и задатака услуживања:**
 - Слабо објашњава основне појмове и улогу услуживања у угоститељству.
 - **Навођење дужности услужног особља:**
 - Наводи неке дужности услужног особља, али са значајним недостатком у разумевању.
 - **Разликовање услужних одељења:**
 - Уз велике потешкоће препознаје и разликује услужна одељења хотела.
 - **Функција и повезаност одељења:**
 - Није у стању да објасни функцију и повезаност хотелских одељења.
-

Оцена 1 (Недовољан):

- Није у стању да објасни ни основне појмове, задатке или функције услуживања у угоститељству.
 - Не разликује услужна одељења хотела нити објашњава њихову повезаност.
-

2. Инвентар за услуживање:

Оцена 5 (Одличан):

- **Разликовање група инвентара:**
 - Прецизно и потпуно разликује све групе инвентара за услуживање и даје примере за сваку групу.
 - **Класификација инвентара:**
 - Систематски класификује инвентар за услуживање без грешака.
 - **Навођење ситног стоног инвентара:**
 - Тачно набраја све елементе ситног стоног инвентара.
 - **Разликовање опреме, уређаја и намештаја:**
 - Јасно разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање, уз одговарајуће примере.
 - **Коришћење стручне терминологије:**
 - Доследно и правилно користи стручну терминологију у објашњавању.
 - **Прилагођавање инвентара потреби:**
 - Самостално и правилно прилагођава инвентар специфичним потребама услуживања.
-

Оцена 4 (Врло добар):

- **Разликовање група инвентара:**
 - Углавном правилно разликује групе инвентара, уз минималне грешке.
- **Класификација инвентара:**
 - Класификује инвентар са мањим недостатком у детаљима.
- **Навођење ситног стоног инвентара:**
 - Наводи већину елемената ситног стоног инвентара са неколико изостављених ставки.
- **Разликовање опреме, уређаја и намештаја:**
 - Углавном тачно разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање, уз мање грешке.
- **Коришћење стручне терминологије:**
 - Већином правилно користи стручну терминологију, са повременим грешкама.
- **Прилагођавање инвентара потреби:**
 - Прилагођава инвентар потреби, али уз повремене пропусте у детаљима.

Оцена 3 (Добар):

- **Разликовање група инвентара:**
 - Делимично разликује групе инвентара, али са честим грешкама или пропустима.
- **Класификација инвентара:**
 - Основно класификује инвентар, уз недостатак у прецизности и детаљима.
- **Навођење ситног стоног инвентара:**
 - Наводи ограничен број елемената ситног стоног инвентара.
- **Разликовање опреме, уређаја и намештаја:**
 - Са потешкоћама разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање, са значајним пропустима.
- **Коришћење стручне терминологије:**
 - Повремено користи стручну терминологију, али са честим грешкама.
- **Прилагођавање инвентара потреби:**
 - Уз помоћ прилагођава инвентар, али без јасног разумевања.

Оцена 2 (Довољан):

- **Разликовање група инвентара:**
 - Са великим потешкоћама разликује групе инвентара, уз нејасне одговоре.
- **Класификација инвентара:**
 - Углавном неуспешно класификује инвентар, са много грешака.
- **Навођење ситног стоног инвентара:**
 - Наводи само неколико елемената, уз значајне пропусте.
- **Разликовање опреме, уређаја и намештаја:**
 - Уз велике грешке разликује основну опрему, уређаје и намештај за услуживање.
- **Коришћење стручне терминологије:**
 - Ретко или нетачно користи стручну терминологију.
- **Прилагођавање инвентара потреби:**
 - Није у стању да прилагоди инвентар без значајне помоћи.

Оцена 1 (Недовољан):

- Не разликује групе инвентара, не класификује инвентар, нити наводи елементе ситног стоног инвентара.
 - Не препознаје опрему, уређаје или намештај за услуживање.
 - Не користи стручну терминологију и није у стању да прилагоди инвентар потреби.
-

3. Оброци у угоститељству:

Оцена 5 (Одличан):

- **Разликовање дневних obroka:**
 - Прецизно и без грешке разликује све дневне obroke у угоститељству, уз примере.
 - **Разликовање међуоброка и туристичких obroka:**
 - Јасно разликује међуоброке и туристичке obroke, са детаљним објашњењима.
 - **Објашњавање дневних obroka:**
 - Детаљно и правилно објашњава значај и састав дневних obroka у угоститељству.
 - **Навођење врста и састава доручака:**
 - Тачно наводи све врсте доручака и њихов састав, укључујући специфичне примере.
 - **Навођење врста ванредних obroka:**
 - Комплетно и тачно наводи све врсте ванредних obroka.
 - **Објашњавање ванредних obroka:**
 - Детаљно објашњава врсте ванредних obroka и њихову примену у угоститељству.
 - **Планирање obroka:**
 - Самостално и креативно планира obroke у складу са стеченим знањем, уз уважавање специфичних захтева.
-

Оцена 4 (Врло добар):

- **Разликовање дневних obroka:**
 - Углавном тачно разликује дневне obroke, са минималним грешкама.
- **Разликовање међуоброка и туристичких obroka:**
 - Тачно разликује већину међуоброка и туристичких obroka, уз повремене пропусте у детаљима.
- **Објашњавање дневних obroka:**
 - Даје добар опис дневних obroka, са повременим недостацима у објашњењу.
- **Навођење врста и састава доручака:**
 - Наводи већину врста и састава доручака, са мањим пропустима.
- **Навођење врста ванредних obroka:**
 - Углавном тачно наводи врсте ванредних obroka.
- **Објашњавање ванредних obroka:**
 - Добро објашњава ванредне obroke, уз повремене недостатке у детаљима.
- **Планирање obroka:**
 - Планира obroke уз мале пропусте, али са јасним разумевањем теме.

Оцена 3 (Добар):

- **Разликовање дневних obroka:**
 - Делимично разликује дневне obroke, уз честе грешке или непотпуне одговоре.
- **Разликовање међуоброка и туристичких obroka:**
 - Са потешкоћама разликује међуоброке и туристичке obroke, са видним пропустима.
- **Објашњавање дневних obroka:**
 - Даје основно објашњење дневних obroka, али без дубљег разумевања.
- **Навођење врста и састава доручака:**
 - Наводи ограничен број врста и састава доручака, са значајним пропустима.
- **Навођење врста ванредних obroka:**
 - Наводи само неке врсте ванредних obroka, уз очигледне пропусте.
- **Објашњавање ванредних obroka:**
 - Делимично објашњава ванредне obroke, али са много грешака.
- **Планирање obroka:**
 - Планира obroke уз значајну помоћ и подршку наставника.

Оцена 2 (Довољан):

- **Разликовање дневних obroka:**
 - Са великим потешкоћама разликује дневне obroke, уз нејасне одговоре.
- **Разликовање међуоброка и туристичких obroka:**
 - Неуспешно разликује међуоброке и туристичке obroke.
- **Објашњавање дневних obroka:**
 - Даје нејасно и непотпуно објашњење дневних obroka.
- **Навођење врста и састава доручака:**
 - Са великим пропустима наводи врсте и састав доручака.
- **Навођење врста ванредних obroka:**
 - Наводи само један или два примера ванредних obroka.
- **Објашњавање ванредних obroka:**
 - Уз велике грешке и неразумевање покушава да објасни ванредне obroke.
- **Планирање obroka:**
 - Није у стању да самостално планира obroke.

Оцена 1 (Недовољан):

- Не разликује дневне, међуоброке и туристичке obroke.
- Не наводи врсте и састав доручака или ванредних obroka.

- Не објашњава оброке у угоститељству.
 - Није у стању да планира оброке, чак ни уз подршку наставника.
-

4. Системи рада и начини услуживања:

Оцена 5 (Одличан):

- **Објашњавање система рада и начина услуживања:**
 - Прецизно и детаљно објашњава системе рада (ревирни и реонски) и начине услуживања.
 - **Разликовање начина услуживања:**
 - Јасно и без грешке разликује све наведене начине услуживања, уз примере.
 - **Описивање енглеског и француског начина услуживања:**
 - Детаљно и правилно описује енглески и француски начин услуживања, наводећи специфичности.
 - **Описивање бечког, руског и мешовитог начина услуживања:**
 - Комплетно и тачно описује све наведене начине услуживања, са детаљним примерима.
 - **Навођење карактеристика услуживања по протоколу:**
 - Наводи све карактеристике услуживања по протоколу, уз детаљна објашњења.
 - **Разликовање начина услуживања јела из јеловника:**
 - Прецизно разликује начине услуживања за јела из јеловника, са одговарајућим примерима.
 - **Препознавање начина услуживања на примеру:**
 - Без грешке препознаје начине услуживања на основу конкретних ситуација или примера.
-

Оцена 4 (Врло добар):

- **Објашњавање система рада и начина услуживања:**
 - Углавном тачно објашњава системе рада и начине услуживања, са минималним пропустима.
- **Разликовање начина услуживања:**
 - Већином тачно разликује начине услуживања, уз мање грешке.
- **Описивање енглеског и француског начина услуживања:**
 - Добро описује енглески и француски начин услуживања, уз понеки пропуст у детаљима.
- **Описивање бечког, руског и мешовитог начина услуживања:**
 - Даје тачан опис већине начина услуживања, са минималним недостацима.
- **Навођење карактеристика услуживања по протоколу:**
 - Наводи већину карактеристика услуживања по протоколу, уз мање недостатке.
- **Разликовање начина услуживања јела из јеловника:**

- Углавном тачно разликује начине услуживања за јела из јеловника, са малим грешкама.
 - **Препознавање начина услуживања на примеру:**
 - Са малим пропустима препознаје начине услуживања на основу примера.
-

Оцена 3 (Добар):

- **Објашњавање система рада и начина услуживања:**
 - Са потешкоћама објашњава системе рада и начине услуживања, уз значајне пропусте.
 - **Разликовање начина услуживања:**
 - Делимично разликује начине услуживања, уз честе грешке или непотпуне одговоре.
 - **Описивање енглеског и француског начина услуживања:**
 - Даје основни опис енглеског и француског начина услуживања, али са видним недостацима.
 - **Описивање бечког, руског и мешовитог начина услуживања:**
 - Делимично описује наведене начине услуживања, али без довољно детаља.
 - **Навођење карактеристика услуживања по протоколу:**
 - Наводи само неке карактеристике услуживања по протоколу, уз значајне пропусте.
 - **Разликовање начина услуживања јела из јеловника:**
 - Делимично разликује начине услуживања, али уз очигледне грешке.
 - **Препознавање начина услуживања на примеру:**
 - Уз потешкоће и честе грешке препознаје начине услуживања на основу примера.
-

Оцена 2 (Довољан):

- **Објашњавање система рада и начина услуживања:**
 - Уз велике потешкоће објашњава системе рада и начине услуживања, са доста грешака.
- **Разликовање начина услуживања:**
 - Са великим тешкоћама и бројним грешкама разликује начине услуживања.
- **Описивање енглеског и француског начина услуживања:**
 - Описује енглески и француски начин услуживања, али уз неразумевање и непотпуне одговоре.
- **Описивање бечког, руског и мешовитог начина услуживања:**
 - Са великим пропустима описује наведене начине услуживања.
- **Навођење карактеристика услуживања по протоколу:**
 - Са тешкоћама наводи неке карактеристике услуживања по протоколу, уз значајне грешке.

- **Разликовање начина услуживања јела из јеловника:**
 - Уз доста потешкоћа и честе грешке разликује начине услуживања.
 - **Препознавање начина услуживања на примеру:**
 - Уз подршку наставника и значајну помоћ препознаје неке начине услуживања.
-

Оцена 1 (Недовољан):

- Не објашњава системе рада и начине услуживања.
 - Не разликује ниједан начин услуживања.
 - Не описује енглески, француски, бечки, руски или мешовити начин услуживања.
 - Не наводи карактеристике услуживања по протоколу.
 - Не препознаје начине услуживања на примерима.
-

5. Пансионско пословање:

Оцена 5 (Одличан):

- **Објашњавање појма и поделе пансиона:**
 - Прецизно и детаљно објашњава појам пансиона и све врсте пансиона са релевантним примерима.
 - **Разликовање организације рада и инструмента понуде:**
 - Јасно разликује организацију рада и инструмент понуде у пансионском пословању, са потпуном аргументацијом.
 - **Објашњавање карактеристика пансионског начина услуживања:**
 - Наводи све карактеристике пансионског услуживања, укључујући специфичности, са одговарајућим примерима из праксе.
 - **Дефинисање организације рада у пансионским ресторанима:**
 - Детаљно објашњава и дефинише организацију рада у пансионским ресторанима, укључујући улогу особља и процедуре.
 - **Описивање услуживања хране и пића:**
 - Детаљно описује услуживање хране и пића у пансионским ресторанима, уз навођење свих важних корака и техника.
-

Оцена 4 (Врло добар):

- **Објашњавање појма и поделе пансиона:**
 - Тачно објашњава појам пансиона и његову поделу, уз минималне недостатке у детаљима.
- **Разликовање организације рада и инструмента понуде:**

- Углавном разликује организацију рада и инструмент понуде, са понеким пропустом у детаљима.
 - **Објашњавање карактеристика пансионског начина услуживања:**
 - Наводи већину карактеристика пансионског услуживања, уз мање пропусте.
 - **Дефинисање организације рада у пансионским ресторанима:**
 - Даје тачан опис организације рада у пансионским ресторанима, уз мање недостатке у детаљима.
 - **Описивање услуживања хране и пића:**
 - Тачно описује основне кораке услуживања хране и пића, уз минималне пропусте у детаљима.
-

Оцена 3 (Добар):

- **Објашњавање појма и поделе пансиона:**
 - Основно објашњава појам и поделу пансиона, али са видним недостацима у детаљима и повезивању.
 - **Разликовање организације рада и инструмента понуде:**
 - Делимично разликује организацију рада и инструмент понуде, са честим грешкама и пропустима.
 - **Објашњавање карактеристика пансионског начина услуживања:**
 - Наводи основне карактеристике пансионског услуживања, али без детаљног разумевања.
 - **Дефинисање организације рада у пансионским ресторанима:**
 - Делимично објашњава организацију рада, уз значајне недостатке.
 - **Описивање услуживања хране и пића:**
 - Основно описује услуживање хране и пића, али са честим пропустима и недовољно детаља.
-

Оцена 2 (Довољан):

- **Објашњавање појма и поделе пансиона:**
 - Уз потешкоће објашњава појам и поделу пансиона, са много грешака.
- **Разликовање организације рада и инструмента понуде:**
 - Са великим потешкоћама и честим грешкама покушава да разликује организацију рада и инструмент понуде.
- **Објашњавање карактеристика пансионског начина услуживања:**
 - Наводи само неке карактеристике пансионског услуживања, са много пропуста и недовољно разумевања.
- **Дефинисање организације рада у пансионским ресторанима:**
 - Уз велике недостатке даје нејасан опис организације рада.
- **Описивање услуживања хране и пића:**
 - Уз помоћ наставника даје основни опис, али са много недостатака и грешака.

Оцена 1 (Недовољан):

- Не објашњава појам и поделу пансиона.
 - Не разликује организацију рада и инструмент понуде.
 - Не објашњава карактеристике пансионског начина услуживања.
 - Не дефинише организацију рада у пансионским ресторанима.
 - Не описује услуживање хране и пића.
-

6. Свечани приједи:

Оцена 5 (Одличан):

- **Дефиниција свечаних приједи:**
 - Прецизно дефинише појам свечаних приједи и даје примере.
 - **Врсте свечаних приједи:**
 - Тачно разликује све врсте свечаних приједи са јасним и конкретним примерима.
 - **Описивање свечаних приједи:**
 - Детаљно описује све аспекте свечаних приједи, укључујући процедуре, организацију и припрему.
 - **Карактеристике банкета:**
 - Наводи све карактеристике банкета, укључујући типичну понуду хране и пића, као и процедуру сервирања.
 - **Припремни радови:**
 - Јасно разликује припремне радове у офису, салону и банкет сали, са конкретним примерима из праксе.
 - **Услуживање аперитива на банкету:**
 - Прецизно објашњава процедуру услуживања аперитива на банкету, укључујући правила и технике сервирања.
 - **Припремање и аранжирање аперитив и дигестив салона:**
 - Објашњава припрему и аранжирање аперитив и дигестив салона, укључујући све важне аспекте.
 - **Врсте коктел партије:**
 - Тачно наводи све врсте коктел партије са одговарајућим примерима.
 - **Врсте јела и пића за коктел партију:**
 - Наводи све врсте јела и пића које се сервирају на коктел партији.
 - **Услуживање хране и пића на коктел партији и банкету:**
 - Прецизно објашњава како се храна и пиће сервирају на коктел партији и банкету, укључујући различите технике и процедуре.
-

Оцена 4 (Врло добар):

- **Дефиниција свечаних приједи:**
 - Тачно дефинише појам свечаних приједи, али са мањим пропустима у детаљима.

- **Врсте свечаних пријема:**
 - Разликује већину врста свечаних пријема, али може бити нејасно објашњено у неким случајевима.
- **Описивање свечаних пријема:**
 - Детаљно описује свечане пријеме, али са неким мањим пропустима у процедурама и организацији.
- **Карактеристике банкета:**
 - Наводи већину карактеристика банкета, али са мањим недостатком у детаљима.
- **Припремни радови:**
 - Добро разликује припремне радове у различитим просторијама, али са неким пропустима у примерима.
- **Услуживање аперитива на банкету:**
 - Објашњава услуживање аперитива на банкету, али са неким недостатцима у техници и поступцима.
- **Припремање и аранжирање аперитив и дигестив салона:**
 - Објашњава припрему аперитив и дигестив салона, али не детаљно.
- **Врсте коктел партије:**
 - Тачно наводи већину врста коктел партија, али може бити нејасно објашњено у неким аспектима.
- **Врсте јела и пића за коктел партију:**
 - Најчешће наводи одговарајуће врсте јела и пића, али са мањим пропустима.
- **Услуживање хране и пића на коктел партији и банкету:**
 - Објашњава основне аспекте услуживања хране и пића на коктел партији и банкету, али са неким мањим недостацима.

Оцена 3 (Добар):

- **Дефиниција свечаних пријема:**
 - Даје основно објашњење појма свечаних пријема, али са већим пропустима у детаљима.
- **Врсте свечаних пријема:**
 - Делимично разликује врсте свечаних пријема, али са честим грешкама у класификацији.
- **Описивање свечаних пријема:**
 - Даје основне информације о свечаним пријемима, али са недовољно детаља о организацији и процедури.
- **Карактеристике банкета:**
 - Наводи неке карактеристике банкета, али са недостатком јасноће и детаља.
- **Припремни радови:**
 - Недовољно разликује припремне радове у различитим просторима, са значајним пропустима.
- **Услуживање аперитива на банкету:**
 - Основно објашњава услуживање аперитива, али са значајним недостатцима у техници.

- **Припремање и аранжирање аперитив и дигестив салона:**
 - Постоје значајни пропусти у објашњавању припреме аперитив и дигестив салона.
 - **Врсте коктел партије:**
 - Делимично наводи врсте коктел партија, али са великим пропустима у објашњењу.
 - **Врсте јела и пића за коктел партију:**
 - Наводи само основне врсте јела и пића, али са значајним недостацима у детаљима.
 - **Услуживање хране и пића на коктел партији и банкету:**
 - Објашњава основне принципе услуживања хране и пића, али са значајним грешкама у техници.
-

Оцена 2 (Довољан):

- Не може прецизно дефинисати појам свечаних пријема.
 - Не разликује врсте свечаних пријема.
 - Описивање свечаних пријема је нејасно и непотпуно.
 - Не наводи или неправилно наводи карактеристике банкета.
 - Припремни радови у различитим просторима нису разликовани или су објашњени веома неадекватно.
 - Објашњење услуживања аперитива је недовољно.
 - Припремање и аранжирање аперитив и дигестив салона је неразумљиво.
 - Не наводи врсте коктел партија.
 - Не наводи врсте јела и пића за коктел партију.
 - Услуживање хране и пића на коктел партији и банкету је нејасно и неадекватно.
-

Оцена 1 (Недовољан):

Ученик није у стању да демонстрира разумевање и примени било који од исхода учења.