

## Критеријуми оцењивања за предмет Услуживање

Предмет: Услуживање- ЧЕТВРТИ РАЗРЕД

Образовни профил: Хотелијерско-ресторатерски техничар

Модули:

1. 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. Свечани приједи:

##### Оцена 5 (Одличан):

- Тачно и прецизно разликује све врсте свечаних приједиа, њихову поделу, просторије и карактеристике.
  - Са лакоћом класификује и препознаје пића, напитке, јела и посластице из понуде за одређени свечани приједиа.
  - Самостално и професионално припрема простор, опрему, уређаје, инвентар и намештај за свечани приједиа.
  - Примењује стандардизован приступ госту и успешно прилагођава начин услуживања свакој врсти приједиа.
  - Савршено и без грешака услужује аперитиве, дигестиве, вина, алкохолна и безалкохолна пића, топле и хладне напитке.
  - Сигурно услужује сва јела (хладна и топла предјела, супе, рибе, главна јела, варива, салате, сиреве, посластице, воће, компоте).
  - Компетентно саставља и представља меније намењене свечаним приједима.
  - Коректно примењује све елементе протокола приликом услуживања гостију.
  - Показује изузетну љубазност, културу и предусретљивост у комуникацији са гостима и колегама.
  - Препознаје карактеристике кетеринг пословања и примењује их у пракси.
  - Тачно и одговорно учествује у контроли припреме инвентара и услуживању хране и пића.
  - Строго поштује и контролише примену санитарно-хигијенских правила у свим фазама рада.
- 

##### Оцена 4 (Врло добар):

- Добро разликује врсте свечаних пријема, просторије и инвентар, са мањим пропустима у детаљима.
  - Већином успешно класификује и препознаје пића, напитке, јела и посластице, али са повременим несигурностима.
  - Самостално припрема простор и инвентар, уз минималну потребу за корекцијама.
  - Примењује стандардизован приступ госту, са ретким недостацима у прилагођавању начину услуживања.
  - Услужује пића и напитке са мањим техничким пропустима.
  - Углавном правилно услужује већину јела, уз ситне недостатке у техници.
  - Саставља меније који су добро осмишљени и прилагођени прилици, уз мање корекције.
  - Примењује елементе протокола, уз ретке недостатке.
  - Љубазно и културно комуницира, уз минималне пропусте у предусретљивости.
  - Познаје карактеристике кетеринга и углавном их примењује у пракси.
  - Учествује у контроли припреме инвентара и услуживања, али уз потребу за повременим надзором.
  - Примењује санитарно-хигијенска правила, уз ситне пропусте.
- 

### **Оцена 3 (Добар):**

- Делимично разликује врсте свечаних пријема и инвентар, али са значајним пропустима у детаљима.
  - Са несигурношћу класификује и препознаје пића, напитке, јела и посластице.
  - Основно припрема простор и инвентар, али са потребом за већим интервенцијама.
  - Примењује стандардизован приступ госту, али без потпуне професионалности.
  - Услужује пића и јела са честим техничким грешкама.
  - Саставља меније који су делимично адекватни и потребна је значајна дорада.
  - Делимично примењује елементе протокола, са честим пропустима.
  - Љубазност и предусретљивост су недовољно развијени у комуникацији.
  - Основно познаје карактеристике кетеринга, али их не примењује доследно.
  - Учествује у контроли припреме и услуживања, али уз честе грешке.
  - Примењује санитарно-хигијенска правила делимично и уз потребу за надзором.
- 

### **Оцена 2 (Довољан):**

- Уз велике тешкоће разликује врсте свечаних пријема и инвентар.
- Са значајним потешкоћама класификује и препознаје пића, јела и посластице.

- Основно припрема простор и инвентар, али са честим и значајним грешкама.
  - Примењује стандардизован приступ госту уз сталну потребу за корекцијом.
  - Услужује пића и јела са видљивим техничким недостацима и несигурношћу.
  - Саставља меније који су углавном непримерени.
  - Слабо примењује елементе протокола и правила услуживања.
  - Комуникација са гостима и колегама је неадекватна.
  - Познаје основне карактеристике кетеринга, али их не примењује.
  - Учествује у контроли припреме и услуживања, али са честим грешкама.
  - Непотпуно примењује санитарно-хигијенска правила.
- 

### **Оцена 1 (Недовољан):**

- Не разликује врсте свечаних пријема, њихову поделу и инвентар.
- Не препознаје пића, напитке, јела и посластице.
- Није у стању да припреми простор и инвентар.
- Не примењује стандардизован приступ госту.
- Неуспешно услужује пића и јела.
- Није у стању да састави адекватан мени.
- Не примењује елементе протокола и правила услуживања.
- Комуникација са гостима и колегама је непрофесионална.
- Не познаје карактеристике кетеринга.
- Не учествује у контроли припреме и услуживања.
- Не примењује санитарно-хигијенска правила.