

**Хемијско – технолошка школа
Крушевац**



**КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА ЗА
ШКОЛСКУ 2025/2026.ГОДИНУ**

Септембар,2026.године

САДРЖАЈ

1. Критеријуми оцењивања Стручног већа наставника српског језика и књижевности и наставника ликовне уметности.....	3
2. Критеријуми оцењивања Стручног већа наставника математике, информатике и графике	10
3. Критеријуми оцењивања Стручног већа наставника физике и биологије.....	24
4. Критеријуми оцењивања стручног већа наставника друштвене групе предмета.....	33
5. Критеријуми оцењивања наставника физичког васпитања	34
6. Критеријуми оцењивања стручног веће наставника хемије	38
7. Критеријуми оцењивања стручног већа наставника хемијске технологије	39
8. Критеријуми оцењивања стручног већа наставника прехранбене технологије	46
9. Критеријуми оцењивања стручно веће наставника предмета из области туризма и угоститељства	52
10.Критеријуми оцењивања стручног већа наставника економске групе предмета	139
11.Критеријуми оцењивања Стручног већа наставника пољопривреде.....	143

1. Критеријуми оцењивања Стручног већа наставника српског језика и књижевности и наставника ликовне уметности

Српски језик и књижевност

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА: КЊИЖЕВНОСТ, ЈЕЗИК И КУЛТУРА ИЗРАЖАВАЊА

ОЦЕНА	КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА КЊИЖЕВНОСТ
Довољан (2)	<ul style="list-style-type: none"> - Репродукује основне информације о књижевним епохама, раздобљима и стилским правцима <ul style="list-style-type: none"> • Познаје основне информације о ауторима и њиховим опусима • Редовно чита књижевна дела из обавезног школског програма <ul style="list-style-type: none"> • Зна значајне представнике и дела из светске и српске књижевности • Укратко описује своја осећања и доживљај књижевног или другог уметничког дела <ul style="list-style-type: none"> • Наводи основне поетичке, естетске и структурне особине књижевног и неуметничког текста <ul style="list-style-type: none"> • Разуме књижевне и неуметничке текстове • Основне књижевне термине доводи у функционалну везу са примерима из књижевног текста <ul style="list-style-type: none"> • Разуме зашто је читање важно за формирање личности
Добар (3)	<ul style="list-style-type: none"> • Разуме, објашњава и интерпретира књижевне текстове <ul style="list-style-type: none"> • Повезује начела и идеје књижевних праваца и ауторских опуса с књижевним текстом <ul style="list-style-type: none"> • Тумачи књижевна дела из обавезног школског програма и поседује основна знања о књижевноисторијском и поетском контексту који та дела одређују <ul style="list-style-type: none"> • Самостално уочава стилске аспекте књижевног дела и уме да аргументује своје ставове на основу примарног текста • Примењује адекватне методе у тумачењу књижевног текста • Има изграђене читалачке навике
Врлодобар (4)	<ul style="list-style-type: none"> - Решава проблеме унутар књижевних дела применом стеченог знања уз минимум наставникове помоћи <ul style="list-style-type: none"> • Рапчлањује књижевнотеоријске и књижевноисторијске информације како би се утврдили њихови међусобни односи, узроци и последице и извели закључци • Примењује знања о књижевнотеоријском и књижевноисторијском контексту књижевног дела <ul style="list-style-type: none"> • Тумачи књижевна дела • Примењује одговарајуће поступке у тумачењу књижевног дела • Примењује сагласну терминологију

	<ul style="list-style-type: none"> • Критички повезује примарни текст са самостално изабраном лектиром • Самостално одабира дела за читање • Разуме улогу читања у сопственом развоју • Има развијену критичку свест
Одличан (5)	<ul style="list-style-type: none"> • Упоредује и проналази сличности и разлике међу идејама појединих књижевних смерова и аутора • Критички просуђује понуђене текстове уз коментар и објашњење • Повезује садржаје • Самостално наводи и цитира примере • Самостално закључује и анализира • Повезује знања из различитих подручја • Анализира поетичке, естетске и структурне одлике књижевног текста • Позиционира књижевни текст у књижевнотеоријски и књижевноисторијски контекст • Користи више метода и гледишта и компаративни приступ да употпуни своје разумевање и критички суд о књижевном делу • Самостално уочава и тумачи проблеме у књижевном делу и своје ставове уме да аргументује на основу примарног текста и литерарно-филолошког контекста • Самостално одабира дела за читање и образлаже их • Разуме улогу читања у сопственом развоју и развоју друштва • Има развијену критичку свест о своји читалачким способностима

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА: КЊИЖЕВНОСТ, ЈЕЗИК И КУЛТУРА ИЗРАЖАВАЊА

ОЦЕНА	КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА ЈЕЗИК
Довољан (2)	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише језичке појмове и граматичке категорије те их препознаје у тексту • Има основна знања о томе шта је језик уопште и које функције има • Поштује свој језик • Зна основне податке о дијалектима српског језика • Има основна знања о граматичким категоријама
Добар (3)	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише језичке појмове и граматичке категорије, препознаје их у тексту и наводи властите примере • Има знања о језику уопште • Зна основне особине дијалекта српског језика • Има шира знања о граматичким категоријама
Врлодобар (4)	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише језичке појмове и граматичке категорије, препознаје их у тексту, наводи властите примере и решава језичке проблеме уз минимум помоћи • Примењује знања из језика и граматике • Познаје структуру реченичног члана

Одличан (5)	<ul style="list-style-type: none"> Дефинише језичке појмове и граматичке категорије, препознаје их у тексту, наводи властите примере, самостално решава језичке проблеме у новим ситуацијама и повезује различите граматичке нивое Има детаљна знања о језику и граматици српског језика
----------------	--

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА: КЊИЖЕВНОСТ, ЈЕЗИК И КУЛТУРА ИЗРАЖАВАЊА

ОЦЕНА	КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА КУЛТУРА ИЗРАЖАВАЊА
Довољан (2)	<ul style="list-style-type: none"> Уме да износи властите ставове говорећи течно уз одређене грешке у говору, граматици, структури реченице, лексика је редукована Делимично граматички и правописно тачно пише текстове с непотребним понављањима и делимично неповезаним реченицама На крају школовања саставља матурски рад поштујући правила израде стручног рада
Добар (3)	<ul style="list-style-type: none"> Ученик се изражава јасно, али излагање није у потпуности у складу с граматичким правилима - Ученик греша у композицији излагања Пише текстове обликоване у три дела, али без садржајне повезаности, реченице су делимично јасно обликоване Уме да употреби одговарајући речник Саставља сложеније писане текстове о различитим темама поштујући језичку норму, углавном граматички и правописно тачно с више мањих погрешака или једном већом Користи стручну литературу и пише извештаје и реферате
Врлодобар (4)	<ul style="list-style-type: none"> Ученик се углавном изражава коректно, уз малу помоћ наставника Излагање је тачно и прецизно, композиција излагања логична Садржајно обликује текст у три дела, реченица је углавном јасно обликована (има тек понеку нелогичност), граматички и правописно тачно Говори о одабраним темама као говорник Пажљиво слуша саговорника Пише есеј, стручни текст у складу са књижевнојезичком нормом
Одличан (5)	<ul style="list-style-type: none"> Ученик се изражава јасно, прецизно и логично без наставникове помоћи, уз богат речник У излагању нема граматичких и логичких грешака <p>Садржајно обликује текст у три дела, јасно обликоване и логично нанизане мисли у реченице, прикладна дужина и сложеност реченица и њихова повезаност, прикладан стил текста (есејистички), јасно и тачно обликоване реченице, правописна и граматичка тачност с прикладним изразима и прикладним значењима</p> <ul style="list-style-type: none"> Говори о одабраним темама као вешт говорник Пажљиво слуша и процењује вербално и невербално реакцију свог саговорника и томе прилагођава свој говор Пише есеје, стручне текстове, новинске чланке Композиционо и логички складно пише стручне теме из књижевности и језика

Начини оцењивања:

1. усмене провере знања
2. тестови знања
3. писмени задаци
4. активност на часу
5. остали облици оцењивања

1. Усмена провера знања

Испитивање се спроводи кроз спонтану дискусију и разговор са ученицима, а ученик се може и сам јавити да провери своје знање. Приликом усмене провере знања оцењује се усвојеност градива, познавање појмова, разумевање истих, повезивање садржаја са примерима из живота, као и повезивање епоха и праваца, дела из српске и светске књижевности и сл. Такође, оцењује се познавање и примена језичких појмова и граматичких категорија, као и познавање, усвојеност и примена правописне норме.

2. Тестови знања

Током школске године практикује се задавање највише две целочасовне писане провере (тестови знања). Писана провера знања подразумева усвојеност градива, познавање одређених појмова, али и способност разумевања појмова, препознавање сличности и разлика, упоређивање појмова те повезивање теорије с примерима из свакодневног живота, као и повезивање епоха и праваца, дела из српске и светске књижевности и сл. Такође, оцењује се познавање и примена језичких појмова и граматичких категорија, као и познавање, усвојеност и примена правописне норме.

Оквирна скала оцењивања писаних провера:

Недовољан (1)	0-30%
Довољан (2)	30,1-50%
Добар (3)	50,1-70%
Врло добар (4)	70,1%-85%
Одличан (5)	85,1%-100%

3. Писмени задаци

У току школске године пишу се четири писмена задатка. Оцена за писмени задатак је збир низа елемената који се вреднују и оцењују (језички и нејезички елементи).

ЈЕЗИЧКИ ЕЛЕМЕНТИ	НЕЈЕЗИЧКИ ЕЛЕМЕНТИ
<ul style="list-style-type: none">• граматика• правописна коректност• богатство речника	<ul style="list-style-type: none">• садржај• композиција• повезаност теме и садржаја• стилске особености као и правилно стилско изражавање сопствених мисли и осећања

Такође, важни елементи су уредност, читкост и рукопис.

Оцена мора бити целовита, а нијансе у разликама које постоје у оквиру једне исте оцене исказују се у њеном образложењу.

4. Активност на часу

Наставник ангажовање ученика приликом обнављања градива, учешће у дискусијама и разговорима на задату тему у педагошку документацију бележи активности ученика на часу,.

5. Остали облици оцењивања

У току школске године присутно је задавање и вредновање домаћих задатака. Редовно писање домаћих задатака подразумева увежбавање и утврђивање градива. Сваки ненаписан задатак наставник бележи у своју педагошку документацију. Три узастопно ненаписана задатка оцењују се оценом недовољан (1).

У педагошку документацију такође се бележи учешће ученика у ваннаставним активностима, као и ангажовање ученика у додатној настави, а те активности представљају битан елемент приликом оцењивања.

Напомена: У случају ванредних околности и могућности преласка на други вид наставе (комбиновани вид или онлајн настава), начини оцењивања (поред постојећих) могу бити:

Коришћење Гугл учионице:

- Активност ученика се оцењује путем формативног оцењивања (редовно извршавање задатака, припрема презентација...)
- Оцењивање путем квизова знања
- Оцењивање путем тестова знања

Наставници: Тамара Ненадић, Александра Гвозденовић, Јасмина Косић, Милица Јовановић, Марија Миленковић

Култура језичког изражавања

ОЦЕНА	КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА
Довољан (2)	<ul style="list-style-type: none">• Дефинише језичке појмове и граматичке категорије те их препознаје у тексту• Има основна знања о томе шта је језик уопште и које функције има• Поштује свој језик• Има основна знања о граматичким Категоријама <p>-Делимично граматички и правописно тачно пише текстове с непотребним понављањима и делимично неповезаним реченицама</p> <ul style="list-style-type: none">• Има основна знања о правописним правилима• Зна типографска правила у пословној и службеној кореспонденцији• Зна правилно да употребљава изразе страног порекла• Има основна знања о бирократском језику• Уме да износи властите ставове говорећи течно уз одређене грешке у говору

Добар (3)	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише језичке појмове и граматичке категорије, препознаје их у тексту и наводи властите примере • Има знања о језику уопште • Има шира знања о граматичким категоријама • Ученик се изражава јасно, али излагање није у потпуности у складу с граматичким правилима • Има шира знања о правописним правилима -Има шира знања о типографским правилима -Правилно употребљава изразе страног порекла • Има шира знања о негативној примени бирократског језика • Уме да износи властите ставове говорећи течно уз поштовање свих норми
Врлодобар (4)	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише језичке појмове и граматичке категорије, препознаје их у тексту, наводи властите примере и решава језичке проблеме уз минимум помоћи • Примењује знања из језика и граматике • Излагање је тачно и прецизно, композиција излагања логична • Пише текстове са тачним правописним правилима • Успешно примењује типографска правила у • Ученик препознаје на тексту негативне одлике бирократског језика • Ученик пише у складу са језичком нормом
Одличан (5)	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише језичке појмове и граматичке категорије, препознаје их у тексту, наводи властите примере, самостално решава језичке проблеме у новим ситуацијама и повезује различите граматичке нивое • Има детаљна знања о језику и граматици српског језика • У излагању нема граматичких и логичких грешака • Композиционо и логички складно пише стручне теме из књижевности и језика • Примењује типографска правила у пословној и службеној кореспонденцији и уочава разлику при примени • Ученик примењује и анализира поређењем негативне одлике бирократског језика • Композиционо и логички складно пише стручне теме из било које области

Начини оцењивања:

1. усмене провере знања
2. тестови знања Усмена провера знања

Приликом усмене провере знања оцењује се усвојеност градива, познавање појмова, разумевање истих, међусобно повезивање усвојеног садржаја и повезивање са примерима из живота. Оцењује се познавање и примена теоријских појмова, односно познавање, усвојеност и примена теоријских елемената у пракси на тексту и у службеној кореспонденцији.

Такође, оцењује се познавање и примена језичких појмова и граматичких категорија, као и познавање, усвојеност и примена правописне норме.

Тестови знања

Током школске године практикује се задавање највише две целочасовне писане провере (тестови знања). Писана провера знања подразумева усвојеност градива, познавање одређених појмова, али и способност разумевања појмова, препознавање сличности и разлика, упоређивање појмова и повезивање теорије с примерима из свакодневног живота.

Оквирна скала оцењивања писаних провера:

Недовољан (1)	0-30%
Довољан (2)	30,1-50%
Добар (3)	50,1-70%
Врло добар (4)	70,1%-85%
Одличан (5)	85,1%-100%

У писаним проверама које се бодују бројчано, за позитивну оцену потребно је остварити 40 % од предвиђених бодова.

У педагошку документацију такође се бележи успешност на часовима вежби кроз диктате, самодиктате, лекторска и коректорска вежбања, а те активности представљају битан елемент приликом оцењивања.

Напомена: У случају ванредних околности и могућности преласка на други вид наставе (комбиновани вид или онлајн настава), начини оцењивања (поред постојећих) могу бити:

Коришћење Гугл учионице:

- Активност ученика се оцењује путем формативног оцењивања (редовно извршавање задатака, припрема презентација...)
- Оцењивање путем квизова знања
- Оцењивање путем тестова знања

Наставници: Тамара Ненадић, Александра Гвозденовић, Јасмина Павловић, Милица Јовановић

2. Критеријуми оцењивања Стручног већа наставника математике, информатике и графике

Критеријуми оцењивања из предмета математика

На основу Правилника о оцењивању ученика у средњем образовању и васпитању („СЛ гласник РС“, бр. 10/2024) и Општих стандарда постигнућа за крај општег средњег образовања и васпитања доноси се критеријуми оцењивања за предмет МАТЕМАТИКА у ХЕМИЈСКО – ТЕХНОЛОШКОЈ ШКОЛИ КРУШЕВАЦ.

Елементи оцењивања из математике су:

- усвојеност образовних садржаја;
- примена знања;
- активност ученика.

Ученик у току школске године може добити оцене на основу:

- писмених провера знања – контролних вежби и писмених задатака;
- усменог испитивања;
- активности на часу;
- домаћих задатака;
- семинарских/пројектних радова и задатака и друго

Писане провере знања

Писане провере знања се најављују ученицима недељу дана унапред и одржавају према унапред утврђеном распореду. Спроводи се после одрађених мањих или већих области. Број и начин реализације писмених задатака прописан је наставним планом и програмом за сваки образовни профил. Осим њих могу се дати писмене и контролне вежбе након којих се одмах уносе оцене у књигу евиденције (осим у случају да више од половине одељења добије недовољну оцену, где се провера поништава и понавља за ученике који су добили недовољну оцену и ученике који нису задовољни оценом. Провера се понавља само једанпут и може бити организована и у оквиру часова допунске наставе).

Петнаестоминутне провере знања не морају бити унапред најављене. Резултате петнаестоминутне провере наставник уписује у педагошку свеску и/или у електронском дневнику у домену - активност ученика. За извођење оцене наставних користи поменуте вежбе као сумативну оцену за редован рад ученика током године. Ако ученик изостане са једне или више провера, може му се провера дати на неком од следећих часова а може се узети у обзир и активност односно рад ученика на часовима или се ученик може усмено пропитати да би се допунила оцена.

Скала за оцењивање:

III степен	0% - 29%	30% -39%	40% - 59%	60% - 79%	80% - 100%
IV степен	0% - 34%	35% - 54%	55% - 69%	70% - 84%	85% - 100%
Оцена	недовољан (1)	довољан (2)	добар(3)	врло добар (4)	одличан (5)

Број задатка биће прилагођен времену, одељењу, градиву за које се контролни ради, оптимално пет задатака, при чему је пожељно да један задатак буде тежине за оцену пет.

Уколико је незадовољан оценом са неке писмене провере ученик може једном да покуша да понови израду (у колико је могуће обезбедити термин) и оцена се уноси у дневник ако то ученик жели, иначе се бележи у педагошку свеску.

Општа предметна компетенција

Учењем математике ученик је оспособљен да мисли математички, овладао је математичким знањима и концептима и критички анализира мисаоне процесе, унапређује их и разуме како они доводе до решења проблема. Развио је истраживачки дух, способност критичког, формалног и апстрактног мишљења, као и дедуктивно и индуктивно мишљење и размишљање по аналогији. Развио је способност математичке комуникације и позитивне ставове према математици и науци уопште. Ученик примењује математичка знања и вештине за решавање проблема из природних и друштвених наука и свакодневног живота, као и у професионалној сфери. Оспособљен је да стечена знања и вештине користи у даљем школовању.

Основни ниво

Ученик решава једноставне математичке проблеме и описује основне природне и друштвене појаве. На основу непосредних информација ученик уочава очигледне законитости, доноси закључке и директно примењује одговарајуће математичке методе за решавање проблема. Израчунава и процењује метричке карактеристике објеката у окружењу. Процењује могућности и ризике у једноставним свакодневним ситуацијама. Ученик користи основне математичке записе и симболе за саопштавање решења проблема и тумачи их у реалном контексту.

Средњи ниво

Ученик решава сложеније математичке проблеме и описује природне и друштвене појаве. Оспособљен је да формулише питања и претпоставке на основу доступних информација, решава проблеме и бира одговарајуће математичке методе. Користи информације из различитих извора, бира критеријуме за селекцију података и преводи их из једног облика у други. Анализира податке, дискутује и тумачи добијене резултате и користи их у процесу доношења одлука. Ученик просторно резонује (представља податке о просторном распореду објеката сликом или на менталном плану).

Напредни ниво

Ученик решава сложене математичке проблеме и описује комплексне природне и друштвене појаве. Разуме математички језик и користи га за јасно и прецизно аргументовање својих ставова. Комплексне проблеме из свакодневног живота преводи на математички језик и решава их. Користи индукцију, аналогију, дедукцију и правила

математичке логике у решавању математичких проблема и извођењу закључака. Користи методе и технике решавања проблема, учења и откривања која су базирана на знању и искуству за постављање хипотеза и извођење закључака.

Специфична предметна компетенција

Специфична предметна компетенција разврстана је у три домена: математичко знање и резонување, примена математичких знања и вештина на решавање проблема и математичка комуникација.

Основни ниво

Математичко знање и резонување

- уочава правилности у низу података и догађаја.
- уочава и тумачи међусобне односе (повезаност, зависност, узрочност) података, појава и догађаја.
- разуме основне статистичке појмове и препознаје их у свакодневном животу.

Примена математичких знања и вештина на решавање проблема

- примењује једноставне математичке процедуре када су сви подаци непосредно дати.
- израчунава и процењује растојања, обиме, површине и запремине објеката у равни и простору.
- израчунава вероватноћу одигравања догађаја у једноставним ситуацијама.
- доноси финансијске одлуке на основу израчунавања прихода, расхода и добити.

Математичка комуникација

- комуницира математичким језиком који се састоји од појмова, ознака, фигура и графичких репрезентација и разуме захтеве једноставнијих математичких задатака.
- саопштава решења проблема користећи математички језик на разне начине (у усменом, писаном или другом облику) и разуме изјаве изражене на исти начин.
- тумачи изјаве саопштене математичким језиком у реалном контексту.

Средњи ниво

Математичко знање и резонување

- формулише математичка питања и претпоставке на основу доступних информација.
- бира критеријуме за селекцију и трансформацију података у односу на модел који се примењује.
- бира математичке концепте за описивање природних и друштвених појава.
- представља сликом геометријске објекте, упоређује карактеристике и уочава њихове међусобне односе.

Примена математичких знања и вештина на решавање проблема

- уме да примени математичка знања у анализи природних и друштвених појава.

- бира оптималне опције у животним и професионалним ситуацијама користећи алгебарске, геометријске и аналитичке методе.
- уме да примени математичка знања у финансијским проблемима.
- анализира податке користећи статистичке методе.

Математичка комуникација

- разуме захтеве сложенијих математичких задатака.
- бира информације изразличитих извора и одговарајуће математичке појмове и симболе како би саопштио своје ставове.
- дискутује о резултатима добијеним применом математичких модела.
- преводи математичке формулације на свакодневни језик и обратно.

Напредни ниво

Математичко знање и резонување

- користи индукцију, аналогију и дедукцију у доказивању математичких тврђења и у анализирању математичких проблема.
- користи законе математичке логике и одговарајуће математичке теорије за доказивање и вредновање ставова и тврдњи формулисаних математичким језиком.
- на основу података добијених личним истраживањем или на други начин формулише питања и хипотезе.

Примена математичких знања и вештина на решавање проблема

- уме да примени математичка знања у анализи комплексних природних и друштвених појава.
- бира и развија оптималне стратегије за решавање проблема.

Математичка комуникација

- користи математички језик при изношењу и аргументацији својих ставова и разуме захтеве сложених математичких проблема.
- може да дискутује о озбиљним математичким проблемима.

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА

Оцену одличан (5) добија ученик који:

БРОЈЧАНА ОЦЕНА

- у потпуности показује способност трансформације знања и примене у новим ситуацијама;
- формулише претпоставке, проверава их и аргументује решења, ставове и одлуке;
- лако логички повезује чињенице и појмове;
- самостално изводи закључке који се заснивају на подацима;
- процењује вредност теорија, идеја и ставова;
- решава проблеме на нивоу стваралачког мишљења и у потпуности критички расуђује;

– показује изузетну самосталност уз изузетно висок степен активности и ангажовања.

ФОРМАТИВНА ОЦЕНА

Опис постигнућа:

- ученик самостално решава сложеније проблеме и успешно примењује стечена знања у решавању проблема.
- лако и брзо усваја садржаје на највишем степену (знање је на нивоу анализе, синтезе и евалуације).
- показује изразит интерес за предмет.
- тачно и темељно посматра, логички повезује и образлаже математичке појмове и законитости.
- уочава суштину законитости, учи са разумевањем. Проналази решења која нису првобитно
- дата.
- ефикасан је и сигуран у раду, чак и у задацима који превазилазе програм, а повремено користи оригиналне приступе у решавању задатака.
- стечено знање примењује на нове, сложеније примере.
- креативно примењује усвојене вештине и знања у новим ситуацијама.
- способан је преносити знања другим ученицима.
- реагује брзо, одговара темељно и аргументовано.
- самостално и тачно решава проблемске ситуације.

Опис ангажовања:

- показује изразит интерес за предмет
- посвећен је учењу математике
- редовно учи, истрајан је у раду, воли изазове и нетипичне задатке, редовно извршава школске и домаће задатке
- проблем разматра темељно и тачно

- брзо мисли и самостално и правилно закључује. изразито је детаљан и стално брине о квалитету свог рада
- увек је активан
- тражи додатне задатке
- радо сарађује и комуницира са друговима помажући им да реше математичке проблеме.

Препорука за даље напредовање:

Да би ученик задржао достигнути ниво постигнућа и индивидуално напредовао препорука је да се бави математичким истраживањима која пружају могућност решавања задатака на више начина, малим студијама проблема, уопштењима задатака.

Оцену врло добар (4) добија ученик који:

БРОЈЧАНА ОЦЕНА

- у великој мери показује способност примене знања и логички повезује чињенице и појмове;

- логички организује и самостално тумачи појмове и тврђења;
- повезује садржаје са ситуацијама из живота;
- уме да анализира проблем, изврши избор одговарајуће процедуре и поступака у решавању нових проблемских ситуација;
- самостално изводи закључке који се заснивају на подацима;
- решава поједине проблеме на нивоу стваралачког мишљења и у знатној мери критички расуђује;
- показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања.

ФОРМАТИВНА ОЦЕНА

Опис постигнућа:

- знање је усвојио на нивоу примене (степен оперативности). Без већих потешкоћа самостално решава проблеме и успешно примењује стечена знања.
- самостално, тачно и међу првима решава математичке задатке.
- уочава, примењује и образлаже математичке законитости. У великој мери показује способност примене знања и логички повезује чињенице и појмове.
- разуме градиво и зна се служити усвојеним знањем.
- наводи властите примере и самостално решава и сложеније задатке.
- уз помоћ наставника, решава нове проблемске ситуације.
- примењује стечено знање, самостално уочава грешке и исправља их.

Опис ангажовања:

- ученик је посвећен учењу математике, редовно учи, истрајан је у раду, самосталан
- је и заинтересован за учење.
- савесно и редовно извршава школске и домаће задатке.

Препорука за даље напредовање:

Да би ученик задржао достигнути ниво постигнућа и индивидуално напредовао препорука је да се уз консултацију са наставником бави решавањем сложенијих математичких задатака, решавањем задатака на више начина и решавањем задатака у којима се јављају нове проблемске ситуације.

Оцену добар (3) добија ученик који:

БРОЈЧАНА ОЦЕНА

- у довољној мери показује способност употребе информација у новим ситуацијама;
- разуме и самостално објашњава основне појмове и везе између њих;
- у знатној мери логички повезује чињенице и појмове;
- већим делом самостално изводи закључке који се заснивају на подацима и делимично самостално решава поједине проблеме;
- у довољној мери критички расуђује;
- уме да формулише своје ставове, процене и одлуке и објасни начин како је дошао до њих;
- показује делимични степен активности и ангажовања.

ФОРМАТИВНА ОЦЕНА

Опис постигнућа:

- садржаје је усвојио на нивоу разумевања (ниво репродукције);
- репродукује и разуме основне појмове и правила, али често изостаје примена и образлагање властитим примерима;
- спорији је у раду;
- задатке решава углавном самостално иако често изостаје тачност;
- делимично примењује математичке законитости иако их познаје;
- уочава грешке и исправља их уз помоћ наставника;
- примењује научено на једноставним примерима;
- несигуран је при објашњавању чињеница и појмова.

Опис ангажовања:

- ученик није у потпуности посвећен учењу математике;
- повремено су потребни подстицаји у раду;

- када је правилно стимулисан ради само под контролом или сталним подстицајем;
- добро мисли, али не уочава увек суштину законитости и не сналази се у образлагању решених задатака;
- тражи помоћ када му је потребна;
- у довољној мери критички расуђује, али није довољно самосталан у исправљању грешака;
- савесно и редовно извршава школске и домаће задатке уз мању тачност.

Препорука за даље напредовање:

Да би ученик задржао достигнути ниво постигнућа и индивидуално напредовао препорука је да се уз консултацију са наставником бави решавањем лакших задатака у којима ће примењивати знање и логички повезивати чињенице и појмове који су му познати. Циљ таквог рада је индивидуално напредовање ученика, како би се ученик оспособио да уочава суштину законитости, при чему ће знати да образложи решене проблеме. Успешним решавањем задатака ученик ће подићи самопоуздање.

Оцену довољан (2) добија ученик који:

БРОЈЧАНА ОЦЕНА

- знања која је остварио су на нивоу репродукције, уз минималну примену;
- познаје и разуме кључне појмове и информације и повезује их на основу задатог критеријума;
- у мањој мери логички повезује чињенице и појмове и искључиво уз подршку наставника изводи закључке који се заснивају на подацима;
- понекад је самосталан у решавању проблема и у недовољној мери критички расуђује;
- усваја одговарајућу терминологију;
- закључује на основу аналогије са конкретним примером;
- показује мањи степен активности и ангажовања.

ФОРМАТИВНА ОЦЕНА

Опис постигнућа:

- отежано повезује чињенице и тешко усваја садржаје (ниво препознавања);
- показује слабу мотивисаност за усвајање математичких садржаја;
- основне математичке појмове препознаје по сећању, без дубљег разумевања;
- решава најједноставније задатке;
- греша и до резултата најчешће долази уз помоћ наставника;
- задатке решава споро;
- не уочава грешке самостално;
- није у довољној мери фокусиран на задатке и лако губи контакт са радом.

Опис ангажовања:

- ученик није посвећен учењу математике;
- показује знање испод просека;
- отежано уочава и повезује чињенице;
- није фокусиран и заинтересован за рад;
- не придаје важност квалитету, изгледу и уредности рада;
- повремено занемарује извршавање школских и домаћих задатка.
- показује несамосталност у раду.

Препорука за даље напредовање:

Да би ученик индивидуално напредовао препорука је да се уз консултацију са наставником бави решавањем једноставних и лакших задатака сличних онима које је ученик решавао и које самостално може препознати и решити. Циљ таквог рада је индивидуално напредовање ученика, да би ученик био оспособљен самостално да решава задатке. Успешним решавањем задатака ученик ће подићи самопоуздање и биће мотивисан за стицање знања.

Недовољан (1) добија ученик који:

БРОЈЧАНА ОЦЕНА

- знања која је остварио нису ни на нивоу препознавања и не показује способност репродукције и примене;
- не изводи закључке који се заснивају на подацима;
- критички не расуђује;
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак;
- не показује интересовање за учешће у активностима нити ангажовање.

ФОРМАТИВНА ОЦЕНА

Опис постигнућа:

- изузетно тешко усваја градиво (ниво присећања);
- образлаже хаотично и без разумевања;
- не познаје појмове и не примењује основне математичке законитости;

- знање је мањкаво па нема његове примене;
- изостаје решавање најједноставнијих задатака и уз помоћ наставника.

Опис ангажовања:

- ученик није посвећен учењу математике;
- ученик не уочава и не повезује чињенице;
- незаинтересован је за рад;
- не придаје важност квалитету, изгледу и уредности рада;
- тешко се фокусира на рад и лако одустаје
- занемарује извршавање школских и домаћих задатка.

Препорука за даље напредовање:

Да би ученик индивидуално напредовао препорука је да се уз консултацију са наставником дијагностикују мањкавости у предзнању ученика и одреди полазна тачка за напредовање. Задаци које ученик треба да решава садрже појмове које ученик треба да препозна или да репродукује. Задаци које ученик треба да решава су лаки, често и испод основног нивоа знања. Циљ таквог рада је индивидуално напредовање ученика, које ће сигурно уз редовно похађање допунске наставе имати позитивне трансфере на знања и мотивацију, па ће ученик сигурно бити оспособљен да решава задатке на нивоу препознавања. Ученик ће подићи самопоуздање и биће мотивисан за стицање знања.

У Крушевцу 30.01.2025.

АКТИВ МАТЕМАТИЧАРА ХТШ

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИКА за предмет Рачунарство и информатика

први разред

На основу Правилника о оцењивању ученика у средњем образовању и васпитању („СЛ гласник РС“, бр. 10/2024) и Општих стандарда постигнућа за крај општег средњег образовања и васпитања доноси се критеријуми оцењивања за предмет Рачунарство и информатика у ХЕМИЈСКО – ТЕХНОЛОШКОЈ ШКОЛИ КРУШЕВАЦ.

Елементи оцењивања из овог предмета су:

- усвојеност образовних садржаја;
- примена знања;
- активност ученика.

Ученик у току школске године добија оцену из предмета рачунарство и информатика, на основу:

- практичног рада на рачунару;
- усменог испитивања;
- активности на часу;
- домаћих задатака;
- пројектних/семинарских задатака,

Практичан рад на рачунару је провера знања где се путем задатака, који се могу урадити у одговарајућем временском интервалу, проверавају познавање и разумевање основних појмова, али и повезивање са раније усвојеним појмовима.

Усмено испитивање је одговарање ученика на постављена питања уз помоћ писања концепта, уколико ученик жели. Ученик је у могућности да приликом одговарања на питања показује уређаје и компоненте. Наставник повремено поставља додатна питања и подстиче максималан одговор од стране ученика.

Приликом усмене провере и практичног рада ученик се оцењује на следећи начин:

Оцена одличан (5): Ученик самостално повезује, објашњава, анализира чињенице везане за основне информатичке појмове, рачунарску структуру, софтвер. Самостално ради вежбе у току којих показује иницијативу, снажљивост, брзину и креативност. Учествоје у свим активностима организованим у форми пројеката, домаћих задатака. Спреман је да помогне ученицима који спорије напредују. Својим понашањем позитивно утиче на атмосферу на часу.

Оцена врло добар (4): Ученик самостални или уз делмичну помоћ наставника анализира чињенице везане за основне информатичке појмове, рачунарску структуру, софтвер. Самостално или уз делимичну помоћ наставника (или друга) ради вежбе, труди се да унапреди брзину рада, тачност, креативност. Учествоје у свим активностима организованим у форми пројеката, домаћих задатака. Својим понашањем позитивно утиче на атмосферу на часу. Оцена добар (3): Ученик самостално репродукује чињенице а при анализирању, повезивању и објашњавању потребна му је значајнија подршка наставника. Вежбе ради спорије од очекиваног просечног времена, али коректно, тачно, уз повремену помоћ наставника. Узима повремено учешће у активностима организованим у форми пројеката, домаћих задатака. На часу је вредан, пажљив, не омета друге.

Оцена довољан (2): Уз помоћ наставника репродукује чињенице везане за основне информатичке појмове, рачунарску структуру и софтвер. Вежбе ради споро, несигурно, потребна му је стална подршка наставника. Једноставне, прилагођене вежбе успева да уради самостално.

Оцена недовољан (1): Није усвојио основна знања, умења и вештине предвиђене планом и програмом.

Формативно оцењивање, је редовно и планско прикупљање релевантних података о напредовању ученика, постизању прописаних исхода и циљева и постигнутом степену развоја компетенција ученика. Саставни је део процеса наставе и учења и садржи повратну информацију наставнику за даље креирање процеса учења и препоруке ученику за даље напредовање и евидентира се у педагошкој документацији наставника.

На основу података прикупљених формативним оцењивањем могу се извести оцене које се уносе у електронски дневник у складу са критеријумима прописаним овим правилником.

Основни ниво: Ученик разуме основне информатичке појмове и зна да објасни значај ИКТ за савремено друштво. Зна да наведе основне уређаје рачунарског система, објасни њихову улогу. Разуме појам софтвера и зна да разликује основне врсте софтвера. Уме да користи основне програме у оквиру оперативног система. Зна да подеси десктоп. Уме да креира фаскциклу и да ископира документ. Зна да се служи текст процесором, да унесе, исправи, сачува и изврши основно форматирање текстуалног документа. Зна да направи једноставну слајд презентацију. Разуме основну улогу програма за табеларне прорачуне. Уме да направи табелу у којој користи четири основне математичке операције и корисити релативно адресирање ћелија. Разуме појам интернета, зна да пошаље и прими електронску пошту. Разуме правила понашања на интернету. Зна да се позиционира на жељени сајт и да пронађе жељене садржаје на интернету.

Средњи ниво: Ученик разуме појам информатичког друштва и зна да наведе његове карактеристике. За задату област деловања човека зна да наведе бар један начин употребе рачунара. Зна да објасни међусобну повезаност рачунарских компоненти и утицај њихових перформанси на целокупан квалитет рачунара. Зна да наведе разлику између различитих типова оперативних система и да истакне предности графичких оперативних средина. Одштампан текст зна да репродукује уз помоћ текст процесора, препознајући основне и неколико напредних алата текст процесора. Уме да користи ефекте слајд презентације на смислен и сврсисходан начин. Самостално креира презентацију по задатим елементима. Уме да користи основне уграђене функције програма за табеларне прорачуне. Зна да објасни основне интернет сервисе. Разуме и уважава правила понашања на интернету, зна да користи напредне функције слања мејл-а (прилози уз мејл, слање на више адреса у исто време). Користи програме за синхрону и асинхрону комуникацију. Користи програме у облаку.

Напредни ниво: У потпуности разуме значај ИКТ за развој друштва. Уме да наведе и објасни промене које су се десиле у друштву са појавом рачунара. Наводи прецизно особине уређаја рачунарског система и објашњава њихову међусобну повезаност. Разуме појам системског, апликативног софтвера и оперативног система. Разуме разлику између вишекорисничког и једнокорисничког оперативног система. Зна да користи напредне функције текст процесора и да репродукује сложен текст одштампан на папиру, препознајући алате који су употребљени. Зна да направи интерактивну слајд презентацију. Зна да организује табеле за различите свакодневне и потребе и потребе образовног профила користећи напредне функције и графички приказ података. Користи релативно и апсолутно адресирање ћелија. Разуме појам облака и користи различите програме у облаку. Користи синхрону и асинхрону комуникацију. Користи интернет у сврху учења (блог, форум, википедија...) Разуме појам ауторских права, безбедно користи интернет, зна да наведе различите врсте вируса и других деструктивних програма.

Закључна оцена је бројчана и утврђује се на основу свих оцена од почетка школске године и сагледавања развоја, напредовања и ангажовања ученика и прикупљених података у педагошкој документацији наставника.

Наставници предмета Рачунарство и информатика
Оливера Бојић, Драгослав Стевовић

Критеријуми оцењивања-графичарство

ТДГ – Критеријуми и елементи оцењивања (теоријска настава)

Критеријуми оцењивања сачињени су у складу са циљевима и исходима предмета, Општим стандардима постигнућа и Правилником о оцењивању ученика у средњем образовању и васпитању. Предмет је теоријски; оцењивање се реализује писмено и усмено. Оцењивање је континуирано и обухвата сумативне провере (тестови/контролни задаци и усмено одговарање) и формативно праћење (активност, редовност, уредност бележака, уважавање правила рада).

ВРСТЕ ОЦЕЊИВАЊА

- Писмене провере: контролни задаци (45 минута, најављују се и спроводе по унапред објављеном распореду) и петнаестоминутни тестови (могу да се не најаве). Резултати се благовремено евидентирају.
- Усмено оцењивање: непосредно одговарање (кратка питања + једно комплексније питање), или краћи реферат по договору.
- Иницијално проверавање: на почетку године (дијагностичко, без оцена).

ТЕЖИНЕ ЕЛЕМЕНАТА ОЦЕЊИВАЊА

Елемент	Удео у закључној оцени
Писмене провере (контролни задаци и тестови)	60%
Усмено одговарање	30%
Формативно (активност/редовност/уредност бележака)	10%

СКАЛА ЗА ПЕТНАЕСТОМИНУТНИ ТЕСТ

Постигнуће	Оцена
100% – 90%	5
89% – 80%	4
79% – 70%	3
69% – 60%	2
59% – 0%	1

СКАЛА ЗА КОНТРОЛНИ ЗАДАТАК (45 минута)

Постигнуће	Оцена
100% – 85%	5
84% – 70%	4
69% – 55%	3
54% – 40%	2
39% – 0%	1

УСМЕНО ОДГОВАРАЊЕ – ПАРАМЕТРИ И КРИТЕРИЈУМИ

Параметар	Опис	Удео
Тачност и обим знања	Дефиниције и кључни појмови по темама (елементи дигиталне графике, типографија, коректура, експлоатација текста на веб-у).	40%
Разумевање и повезивање	Објашњење правила (нпр. типографска хијерархија, интерлинијаж, маргине, кодирање текста) и повезивање са примерима из праксе.	25%
Примена на примеру	Решење мини-ситуације: препознавање грешака у прелому/коректури; предлог исправке или правила.	20%

Стручна терминологија и језичка култура	Коришћење тачних термина; јасно и логички организовано излагање.	10%
Аргументација и самосталност	Јасно образложење избора/ставова; самостално закључивање.	5%

ПИСМЕНЕ ПРОВЕРЕ – ПАРАМЕТРИ И КРИТЕРИЈУМИ

Параметар	Опис	Удео
Задаци знања (вишеструки избор/допуњавање)	Дефиниције, препознавање појмова, основна правила (типологија, коректура, експлоатација текста).	40%
Кратки одговори/термини	Јасно и стручно формулисана реченица; правилна употреба терминологије.	20%
Аналитички задаци/примењена питања	Препознавање и исправљање грешака у примерима прелома/коректуре; образложење избора правила.	25%
Логика и структура решавања	Организација одговора, читљивост, уредност, систематичност.	10%
Дисциплина теста	Поштовање упутстава, предаја у року, уредност радног листа.	5%

ПРИЛАГОЂАВАЊЕ (ИОП)

Ученици на ИОП 1/2/3 оцењују се у складу са прилагођеним исходима и поступцима оцењивања, уз уважавање ангажовања и напредовања.

ЗАКЉУЧИВАЊЕ ОЦЕНЕ

Минималан број оцена по полугодишту је 2. Закључна оцена утврђује се на основу свих појединачних оцена и сагледавања развоја, напредовања и ангажовања ученика у току године. Закључна оцена не може бити већа од највеће појединачне оцене уписане у дневник. Закључна оцена на полугодишту не улази у аритметичку средину на крају другог полугодишта.

Наставник: Ана Вељковић

ПРАКТИЧНА НАСТАВА – КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА (уопштено, са роковима)

ОЦЕНА	А) Техничке вештине и радни поступци (35%)	Б) Пројектни рад / производ (55%)	В) Рокови и професионална дисциплина (10%)
НЕДОВОЉАН (1)	– Не савладава ни основне кораке ни уз помоћ; не разуме основна подешавања	– Производ није употребљив и не одговара брифу; кључни елементи недостају;	– Игнорише рокове; непредаја или >72 сата без

	радног окружења; не користи терминологију; крши правила рада/безбедности.	нема напретка ни после упутстава.	оправдања; не прати договорене међурокове; нема комуникације.
ДОВОЉАН (2)	– Уз сталну подршку изводи основне радње у познатом сценарију; честе грешке у основним подешавањима (величина/размера, организација слојева/елемената, извоз/предаја датотека); терминологија слаба.	– „Једва функционално“: потребна значајна дорада да би било употребљиво (прегледност, хијерархија, пропорције, конзистентност); процес рада неуређен.	– Главни рок пробијен до 72 сата без ваљаног разлога; међурокови често пробијени; слаба/закасна комуникација.
ДОБАР (3)	– Самостално изводи стандардне поступке у познатом контексту; основна подешавања углавном тачна; повремено тражи помоћ за сложеније кораке; терминологија делимично тачна; поштује основна правила рада.	– Производ испуњава основне захтеве брифа (формат, садржај, базна читљивост/употребљивост), али има више мањих недостатака (недоследна хијерархија, баланс, пропорције) или 1–2 техничке грешке при предаји; презентација штурa, али разумљива.	– Главни рок испоштован уз мало кашњење (<24 сата) или је један међурок пробијен; благовремено обавештава наставника; рад прихватљив.
ВРЛО ДОБАР (4)	– Сигурно користи кључне алате и напредније поступке; проблеме решава уз минимум помоћи; терминологија прецизна; ефикасно организује радне датотеке/елементе и поштује стандарде предаје.	– Производ је функционалан и естетски добар, са тек ситним пропустима; усклађен са брифом/корисничким захтевима; процес је документован (варијанте/итерације); презентација јасна и аргументована.	– Сви међурокови испоштовани; главни рок испоштован или минимално кашњење (≤2 сата) уз најаву; документација (скице/итерације) уредна.
ОДЛИЧАН (5)	– Самостално и креативно примењује поступке у новим/сложеним ситуацијама; оптимизује ток рада (систематизација стилова/елемената/ресурса), прецизно подешава све параметре; превентивно уочава и отклања грешке; терминологија и стандарди	– Производ је потпуно употребљив, технички без грешке и креативно уверљив; јасна хијерархија/структура, конзистентност и образложени избори; уредно документован процес (скице, верзије, технички лист/спецификације);	– Сви рокови (међурокови + главни) испуњени; предаја често пре рока; правремена и јасна комуникација; спремно за

	— беспрекорни.	презентација на нивоу професионалне праксе.	презентацију без ад-хок дорада.
--	----------------	---	---------------------------------

ПОЛИТИКА РОКОВА (стандард)

Правило	Опис
Дефиниција рока	Датум и тачно време предаје објављени уз задатак (учионица/драјв).
Толеранција	До 2 сата због техничких проблема без умањења, уз кратко образложење истог дана.
Кашњење 0–24 сата	Умањење –10%
Кашњење 24–72 сата	Умањење –20%.
Кашњење 3–7 дана	Умањење –30%.
>7 дана	Рад се не прихвата (1), осим ако је оправдано (додељује се нови рок 3–5 радних дана без умањења).
Ревизије/итерације	Једна ревизија без умањења у року 5 радних дана од повратне информације (за радове предате на време). Ако је рад каснио — ревизија дозвољена, али највиша оцене је 4.
Напомена	Политику ускладити са школским правилником и ПИ/ИОП ученика.

3. Критеријуми оцењивања Стручног већа наставника физике и биологије

КРИТЕРИЈУМИ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Предмети: Биологија, Микробиологија, Екологија и заштита животне средине, Здравствена култура и Хигијена

Наставници: Дејан Андонов, Татјана Пешић, Тамара Васић и Јелена Миљковић

Формативно оцењивање редовно прати рад ученика у току школске године, садржи препоруке и записује се у педагошкој документацији коју води наставник. Циљ овог оцењивања је да побољша успешно учење. На ученика делује превентивно и мотивишуће јер га усмерава и подстиче да појача напоре. Усмерено је ка проналажењу недостатака и потешкоћа у ученичком раду и на давање савета како се рад и активност, а тиме и резултати могу поправити. Такође, подстиче сазнајни развој ученика и утиче на развој личности, као што су зрелост, самосталност, аутономност мишљења и др.

Сумативно оцењивање представља бројчане оцене на крају једне целине, класификационог периода или школске године. Оно у ствари резимира постигнућа ученика током одређеног периода образовања.

Оцењивање ученика је јавно и свака оцена мора бити одмах образложена. Оцена треба да буде поуздана мера напредовања ученика у савладавању наставног плана и програма, али и подстицај за однос према предмету.

Оцена	Критеријуми
Одличан 5	<p>Оцену одличан (5) добија ученик који:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) самостално и на креативан начин објашњава и критички разматра сложене садржинске целине и информације; 2) бира, повезује и вреднује различите врсте и изворе података; 3) може успешно да ради у различитим групама и врстама задатака; 4) изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.); 5) континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их; 6) изузетно је активан и ангажован.
Врло добар 4	<p>Оцену врло добар (4) добија ученик који:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. у великој мери показује способност примене знања и логички повезује чињенице и појмове; 2. повезује садржаје и концепте из различитих области са ситуацијама из живота; 3. пореди и разврстава различите врсте података према више критеријума истовремено; 4. заузима ставове на основу сопствених тумачења и аргумената; 5. разуме, закључује и репродукује чињенице; 6. лако се усмено и писмено изражава, показује висок степен активности и ангажовања.
Добар 3	<p>Оцену добар (3) добија ученик који је:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. усвојио више од половине знања, умења и вештине према програму предмета; 2. разуме и самостално објашњава основне појмове и везе између њих; 3. разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму; 4. схвата значење научених садржаја; 5. уочава битно, а у ситуацијама анализа захтева залагање наставника и додатну помоћ; 6. уз подршку наставника обавља све задатке; 7. закључке већим делом изводи самостално.

Довољан 2	<p>Оцену довољан (2) добија ученик који је:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. усвијио основна знања, умења и вештине према програму предмета; 2. испољава тешкоће у анализи чињеница; 3. има склоност ка пасивном запамћивању и механичком репродуковању; 4. има тешкоћа у усменом или писменом изражавању; 5. уз помоћ наставника изводи закључке и уз наставникову подршку је активан на часовима.
Недовољан 1	<p>Оцену недовољан (1) добија ученик који не испуњава критеријуме за оцену довољан (2) и не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.</p>

КРИТЕРИЈУМИ ЗА ПИСМЕНО ОЦЕЊИВАЊЕ – скала која изражава однос између процената тачних одговора и одговарајуће оцене је следећа:

- одличан (5)-----85-100%
- врло добар (4)-----70-84%
- добар (3)-----55-69%
- довољан (2)----- 40-54%
- недовољан (1)-----испод 40%

ПРЕЗЕНТАЦИЈЕ

ОДЛИЧАН (5)

- Презентација садржи све компоненте, испоштован у потпуности садржај и динамика презентације;
- Презентација направљена након истраживачког приступа проблему;
- Презентација садржи текст, слике, илустрације, графиконе или филмове који објашњавају тему;
- Ученик вербално аргументовано, прецизно и јасно објашњава тему презентације;
- Ученик самостално изводи закључке.

ВРЛО ДОБАР (4)

- Презентација садржи све компоненте, испоштован у потпуности садржај и динамика;
- За прављење презентације користе се различити извори;
- Садржи слике, илустрације уз помоћ којих ученик јасно износи закључке;
- Ученик јасно објашњава тему и вербално, са разумевањем брани презентацију.

ДОБАР (3)

- Презентација садржи већину компоненти;
- Садржај презентације базиран на тексту из препорученог уџбеника;
- Презентација садржи слике са објашњењем;
- Ученик презентује садржај уз помоћ текста из презентације, уз подпитања наставника;
- Ученик објашњава појмове и процесе уз помоћ подпитања.

ДОВОЉАН (2)

- Презентација садржи основне појмове;
- Литература која се користи за израду презентације базирана искључиво на уџбенику;
- Презентација садржи тачне појмове, дефиниције;
- Ученик вербално брани презентацију уз помоћ наставника;

- Презентација поседује слике без објашњења.

НЕДОВОЉАН (1)

- Презентација не садржи минималан број елемената;

- Садржи непроверене информације, дефиниције;

- Ученик није испунио основне захтеве прављења презентације;

- Непрецизно изношење података, конфузно вербално брађење презентације.

Критеријуми и елементи оцењивања у настави физике

Стручно веће природних наука за предмет ФИЗИКА

Елементи оцењивања из физике су:

- усвојеност образовних садржаја;

- примена знања;

- активност ученика.

Ученик у току школске године може добити оцене на основу:

1. писмених провера знања (контролних задатака, писаних провера знања до 15 минута)
2. усменог испитивања;
3. активности на часу.

При вредновању квалитета знања, оценом се исказује трајност, коректност, свесност и употребљивост знања на разним нивоима (ниво препознавања, ниво репродукције, ниво разумевања, ниво примене и ниво креативног, стваралачког решавања проблема).

Писмена оцењивања се врше након пређене области, уз ранију најаву а по распореду писаних провера знања. Писане провере, које трају 15 минута, не најављују се а наставник може након 2-3 такве провере да унесе оцену у дневник.

У току једног полугодишта ученик добија оцене из највише 2 писане провере, усменог одговарања и активности на часу (најмање 4 оцене). Закључна оцена се формира као аритметичка средина свих оцена добијених током целе школске године.

ОЦЕНА	ПРОВЕРА ЗНАЊА		АКТИВНОСТ	
	Усмена провера (усвојеност образовних садржаја)	Писана провера (примена знања)	Домаћи рад	Однос према раду
довољан (2)	Основни физички појмови и дефиниције	Решавање задатака	Писање -редовно	Интерес за предмет -показује на подстицај

	<p>-прерознаје их</p> <p>-уме да их искаже</p> <p>Тврђења, правила,</p> <p>формуле</p> <p>-препознаје их</p> <p>Поступци</p> <p>-поступке које примењује</p> <p>образлаже уз помоћ</p> <p>наставника</p>	<p>-самостално решава</p> <p>једноставне задатке</p> <p>-једноставне</p> <p>проблемске ситуације</p> <p>решава уз помоћ</p> <p>наставника</p> <p>Примена тврђења,</p> <p>правила, формула</p> <p>-примењује само у</p> <p>познатим и</p> <p>једноставним</p> <p>ситуацијама</p>	<p>Написано</p> <p>-непотпуно</p> <p>-делимично</p> <p>тачно</p> <p>-делимично</p> <p>уредно</p> <p>Провера</p> <p>-углавном зна</p> <p>образложити</p> <p>написано</p>	<p>Рад на часу</p> <p>-труди се</p> <p>самостално</p> <p>решавати задатке</p> <p>-повремено</p> <p>учествује у</p> <p>расправи</p> <p>Сарадња</p> <p>-тражи помоћ када</p> <p>му нешто није</p> <p>јесно</p> <p>Извршавање</p> <p>обавеза</p> <p>-труди се писати у</p> <p>свеску</p> <p>-на час доноси</p> <p>потребан прибор</p>
дobar (3)	<p>Основни физички појмови</p> <p>и дефиниције</p> <p>-познаје их и разуме</p> <p>-зна их изрећи и објаснити</p> <p>Тврђења, правила,</p> <p>формуле</p> <p>-познаје их</p> <p>-зна их изрећи</p> <p>Поступци</p> <p>-поступке које примењује</p> <p>образлаже самостално</p> <p>-објашњења су углавном</p> <p>јасна, тачна и потпуна</p>	<p>Решавање задатака</p> <p>-самостално, брзо и</p> <p>тачно решава</p> <p>једноставне задатке</p> <p>-сложеније задатке</p> <p>решава спорије</p> <p>-решава једноставне</p> <p>проблемске ситуације</p> <p>Примена тврђења,</p> <p>правила, формула</p> <p>-самостално их</p> <p>примењује у познатим</p> <p>ситуацијама</p>	<p>Писање</p> <p>-редовно</p> <p>Написано</p> <p>-углавном</p> <p>потпуно и тачно</p> <p>-углавном</p> <p>уредно</p> <p>Провера</p> <p>-углавном зна</p> <p>образложити</p> <p>написано</p>	<p>Интерес за</p> <p>предмет</p> <p>-показује</p> <p>Рад на часу</p> <p>-вредно ради на</p> <p>часу и самостално</p> <p>решава</p> <p>задатке</p> <p>-радо учествује у</p> <p>расправи</p> <p>Сарадња</p> <p>-прихвата рад у</p> <p>пару и групи</p> <p>-ако не разуме</p> <p>тражи помоћ</p> <p>Извршавање</p> <p>обавеза</p> <p>-свеска је уредна и</p> <p>потпуна</p> <p>-на час доноси</p> <p>потребан прибор</p>
врло добар (4)	<p>Основни физички појмови</p> <p>и дефиниције</p> <p>-самостално излаже и</p> <p>објашњава</p>	<p>Решавање задатака</p> <p>-решава задатке брзо и</p> <p>тачно</p>	<p>Писање</p> <p>-редовно</p> <p>Написано</p>	<p>Интерес за</p> <p>предмет</p> <p>-показује стално</p> <p>Рад на часу</p>

	<p>-разуме их у потпуности</p> <p>-успоставља односе међу њима</p> <p>Тврђења, правила, формуле</p> <p>-зна их изрећи</p> <p>-зна их објаснити и правилно их тумачи</p> <p>-наводи сопствене примере који потврђују исказано</p> <p>Поступци</p> <p>-образлаже тачно, јасно, прецизно и потпуно</p> <p>-прихвата и разуме нове идеје и концепте</p>	<p>-самостално решава сложеније задатке</p> <p>-бира углавном најбоље стратегије за решавање проблема</p> <p>-решава сложеније проблемске ситуације</p> <p>Примена тврђења, правила, формула</p> <p>-примењује их самостално и тачно</p>	<p>-потпуно</p> <p>-тачно</p> <p>-детално</p> <p>-уредно</p> <p>Провера</p> <p>- зна</p> <p>образложити</p> <p>написано</p> <p>-образлаже</p> <p>јасно, тачно и потпуно</p>	<p>-концентрисано и вредно ради на часу</p> <p>-редовно и самостално извршава све постављене задатке</p> <p>-учествује у расправи и предлаже сопствене активности и идеје</p> <p>Сарадња</p> <p>-радо учествује у заједничком раду (у пару или групи)</p> <p>-према потреби помаже другима</p> <p>Извршавње обавеза</p> <p>-свеска је уредна и потпуна</p> <p>-на час долази припремљен</p>
одличан (5)	<p>Основни физички појмови и дефиниције</p> <p>-самостално излаже и објашњава</p> <p>-разуме их и према потреби обликује својим речима</p> <p>-успоставља односе међу њима</p> <p>Тврђења, правила, формуле</p> <p>-зна их изрећи</p> <p>-зна их објаснити и правилно их тумачи</p> <p>-наводи сопствене примере који потврђују исказано</p>	<p>Решавање задатака</p> <p>-решава задатке брзо и тачно и са лакоћом</p> <p>-самостално и успешно решава сложене задатке</p> <p>-при решавању сложених проблемских ситуација комбинује познате стратегије или креира сопствене</p> <p>-одабира математичке поступке који највише одговарају задатку и примењује их без грешке и примереном брзином</p> <p>Примена тврђења,</p>	<p>Писање</p> <p>-редовно</p> <p>Написано</p> <p>-потпуно</p> <p>-тачно</p> <p>-детално</p> <p>-уредно</p> <p>нове идеје при решавању</p> <p>Провера</p> <p>зна</p> <p>образложити</p> <p>написано</p> <p>-образлаже</p> <p>јасно, тачно и потпуно</p>	<p>Интерес за предмет</p> <p>-изражен</p> <p>-служи додатним изворима знања</p> <p>Рад на часу</p> <p>-концентрисано и вредно ради на часу</p> <p>-редовно и самостално извршава све постављене задатке</p> <p>-учествује у расправи и</p>

	Поступци	правила, формула -знање примењује на нове, сложеније		предлаже сопствене активности и идеје Сарадња -радо учествује и подстиче заједнички рад (у пару или групи)
	-прерознаје их -уме да их искаже Тврђења, правила, формуле -препознаје их Поступци -поступке које примењује образлаже уз помоћ наставника	-самостално решава једноставне задатке -једноставне проблемске ситуације решава уз помоћ наставника Примена тврђења, правила, формула -примењује само у познатим и једноставним ситуацијама	Написано -непотпуно -делимично тачно -делимично уредно Провера -углавном зна образложити написано	Рад на часу -труди се самостално решавати задатке -повремено учествује у расправи Сарадња -тражи помоћ када му нешто није јесно Извршавање обавеза -труди се писати у свеску -на час доноси потребан прибор
добар (3)	Основни физички појмови и дефиниције -познаје их и разуме -зна их изрећи и објаснити Тврђења, правила, формуле -познаје их -зна их изрећи Поступци -поступке које примењује образлаже самостално -објашњења су углавном јасна, тачна и потпуна	Решавање задатака -самостално, брзо и тачно решава једноставне задатке -сложеније задатке решава спорије -решава једноставне проблемске ситуације Примена тврђења, правила, формула -самостално их примењује у познатим ситуацијама	Писање -редовно Написано -углавном потпуно и тачно -углавном уредно Провера -углавном зна образложити написано	Интерес за предмет -показује Рад на часу -вредно ради на часу и самостално решава задатке -радо учествује у расправи Сарадња -прихвата рад у пару и групи -ако не разуме тражи помоћ Извршавање обавеза -свеска је уредна и

				потпуна -на час доноси потребан прибор
врло добар (4)	Основни физички појмови и дефиниције -самостално излаже и објашњава	Решавање задатака -решава задатке брзо и тачно	Писање -редовно Написано	Интерес за предмет -показује стално Рад на часу
	-разуме их у потпуности -успоставља односе међу њима Тврђења, правила, формуле -зна их изрећи -зна их објаснити и правилно их тумачи -наводи сопствене примере који потврђују исказано Поступци -образлаже тачно, јасно, прецизно и потпуно -прихвата и разуме нове идеје и концепте	-самостално решава сложене задатке -бира углавном најбоље стратегије за решавање проблема -решава сложене проблемске ситуације Примена тврђења, правила, формула -примењује их самостално и тачно	-потпуно -тачно -детално -уредно Провера -зна образложити написано -образлаже јасно, тачно и потпуно	-концентрисано и вредно ради на часу -редовно и самостално извршава све постављене задатке -учествује у расправи и предлаже сопствене активности и идеје Сарадња -радо учествује у заједничком раду (у пару или групи) -према потреби помаже другима Извршавање обавеза -свеска је уредна и потпуна -на час долази припремљен
одличан (5)	Основни физички појмови и дефиниције -самостално излаже и објашњава -разуме их и према потреби обликује својим речима -успоставља односе међу њима Тврђења, правила, формуле -зна их изрећи -зна их објаснити и	Решавање задатака -решава задатке брзо и тачно и са лакоћом -самостално и успешно решава сложене задатке -при решавању сложених проблемских ситуација комбинује познате стратегије или креира сопствене -одабира математичке поступке који највише	Писање -редовно Написано -потпуно -тачно -детално -уредно -нове идеје при решавању Провера -зна образложити	Интерес за предмет -изражен -служи се додатним изворима знања Рад на часу -концентрисано и вредно ради на часу -редовно и самостално

	правилно их тумачи -наводи сопствене примере који потврђују исказано Поступци	одговарају задатку и примењује их без грешке и примереном брзином Примена тврђења, правила, формула -знање примењује на нове, сложеније	написано -образлаже јасно, тачно и потпуно	извршава све постављене задатке - учествује у расправи и предлаже сопствене активности и идеје Сарадња -радо учествује и подстиче заједнички рад (у пару или групи)
	-своје идеје и поступке које примењује образлаже јасно, тачно и потпуно -користи се властитим идејама и концептима	примере и реалне проблеме		- помаже другима Извршавње обавеза -свеска је уредна и потпуна -на час долази припремљен

Структура задатака на писаним проверама :

- 40% су задаци основних нивоа
- 40% су задаци средњег и
- 20% напредног нивоа

Када су питању писмене провере знања скала која изражава однос између процента тачних одговора и одговарајуће оцене је следећа:

- 86%-до 100% одличан (5)
- 70%-до 85% врло добар (4)
- 50%-69% добар (3)
- 30%-49% добар (2)
- од 0%-29% довољан (1)

У зависности од тежине теста дозвољена су одступања од $\pm 5\%$.

Уколико ученик стиче образовање и васпитање по ИОП-у 1, оцењује се на основу ангажовања и степена остварености исхода, уз прилагођавање начина и поступка оцењивања.

Уколико ученик стиче образовање и васпитање по ИОП-у 2, оцењује се на основу ангажовања и степена остварености прилагођених циљева и исхода, који су дефинисани у персонализованом плану наставе и учења, уз прилагођавање начина и поступка оцењивања.

4. Критеријуми оцењивања стручног већа наставника друштвене групе предмета

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА СТРУЧНОГ ВЕЋА ДРУШТВЕНИХ НАУКА

(социологија, историја, географија, филозофија, психологија, грађанско васпитање, верска настава)

Облици проверавања:

А) Усмено

Б) Писмено

УСМЕНО:

Одличан (5) -ову оцену добија сваки ученик који:

-је усвојио у целини основна, проширена и продубљења знања, умења и вештине, а према програму предмета;

-Чија су знања, умења и вештине на нивоу разумевања и самосталне примене у сродним и новим околностима;

-Који уочава битно, лако одваја појединачно, опште и посебно, логички повезује чињенице, критички расуђује, поседује богат речник;

-Показује интересовање и самоиницијативу за проширење стечених знања и додатно самообразовање;

Врло добар (4)- добија сваки ученик који:

-је у целини усвојио основна знања, умења и вештине и усвојио више од половине проширених, односно продубљених знања, умења и вештина, према програму предмета;

-Уочава битно;

-Критички анализира постојеће чињенице и формулише правила;

-Испољава активност на часу у идејама и упорност у савлађивању предвиђених програмских садржаја;

Добар (3)- добија ученик :

-Који је у целини усвојио основна знања, умења и вештине и усвојио више од половине проширених умења и вештина, према програму предмета;

-Чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције и разумевања уз помоћ наставника;

-Схвата значење научених садржаја, објашњења и повезује их;

-Уочава битно, а у ситуацијама анализа и закључивања захтева посебно залагање наставника и додатну помоћ;

-Само делимично аргументује узрочно-последичне односе;

-Има тешкоћа у брзом и тачном усменом и / или писменом изражавању.

Довољан(2)-добија ученик који:

-је усвојио основна знања, умења и вештине према програму предмета;

-Испољава тешкоће у анализи чињеница, података, њиховом уопштавању и закључивању;

-Има склоност ка пасивном запамћивању и механичком репродуковању;

-Неуспешно решава питања хронолошког набрајања, неуспешно аргументује узрочно-последичне односе;

-Погрешно разуме историјски континуитет и друштвене промене.

Недовољан (1)-добија ученик који није усвојио основна знања, умења и вештине из програма предмета.

Критеријуми за писмено оцењивање

30-50%=2

51-70%=3

71-80%=4

85-100%=5

Грађанско васпитање – критеријуми оцењивања

Оцене из грађанског васпитања су: успешан и веома успешан

Критеријуми оцењивања

Успешан Ученик не долази редовно на часове, учествује у раду на часу у мањој мери, учествује у групном раду у мањој мери.

Веома успешан

Ученик редовно долази на часове, активно учествује у раду на часу, активно учествује у групном раду и сарађује са другима у групи.

Верска настава - Критеријуми оцењивања:

Оцену **ИСТИЧЕ СЕ** добија ученик који са радошћу приступа часовима, који усвојена знања практикује и осећа.

Оцену **ДОБАР** добија ученик који је упознао основу верског учења, смисао и значај одређених ритуала и историју конкретне заједнице.

Оцену **ЗАДОВОЉАВА** добија ученик који редовно долази на часове, и показује минимум жеље да упозна суштину верског учења.

5. Критеријуми оцењивања наставника физичког васпитања

Сви критеријуми су усаглашени са принципима оцењивања дефинисаним у Правилнику о оцењивању у средњој школи („Службени гласник Републике Србије“, број 10/2024 од 12. фебруара 2024. године)."

Сврха и принципи оцењивања

- Основна сврха оцењивања је да унапређује квалитет процеса учења.
- Оцењивање је саставни део процеса наставе и учења којим се стално прати остваривање прописаних циљева, исхода, стандарда постигнућа ученика и компетенција из стандарда квалификација, као и напредовања ученика у развијању компетенција у току савладавања школског програма.
- Оцењивање је континуирана педагошка активност којом се код ученика развија активан однос према учењу, подстиче мотивација за учење, развијају радне навике, а ученик се оспособљава за објективну процену сопствених постигнућа и постигнућа других ученика, при чему развија одређени систем вредности.
- Оцењивањем се обезбеђује поштовање општих принципа система образовања и васпитања утврђених законом којим се уређују основе система образовања и васпитања.

Принципи оцењивања у смислу овог правилника су:

1. **поузданост** – усаглашеност оцене са утврђеним, јавним и прецизним критеријумима оцењивања;

2. **ваљаност** – оцена исказује ефекте учења (оствареност исхода, ангажовање и напредовање ученика);
3. **разноврсност начина оцењивања** – избор одговарајућих и примена различитих метода и техника оцењивања како би се осигурала ваљаност, поузданост и објективност оцена;
4. **редовност и благовременост оцењивања** – обезбеђује континуитет у информисању ученика о њиховој ефикасности у процесу учења и ефекат оцене да даљи процес учења;
5. **оцењивање без дискриминације и издвајања по било ком основу;**
6. **уважавање разлика, образовних потреба, узраста, претходних постигнућа ученика.**

Предмет и врсте оцењивања

Оцена је формативна и бројчана.

Праћење развоја и напредовања ученика у достизању исхода и стандарда постигнућа, као и напредовање у развијању компетенција у току школске године обавља се **формативним** и **сумативним** оцењивањем.

Формативно оцењивање, у смислу овог правилника, јесте редовно и планско прикупљање релевантних података о напредовању ученика, постизању прописаних исхода и циљева и постигнутом степену развоја компетенција ученика. Саставни је део процеса наставе и учења и садржи повратну информацију наставнику за даље креирање процеса учења и препоруке ученику за даље напредовање и евидентира се у педагошкој документацији наставника.

Сумативно оцењивање, у смислу овог правилника, јесте вредновање постигнућа ученика на крају програмске целине, модула или на крају првог и другог полугодишта, из предмета и владања.

Најмање једном у току полугодишта, школа на седницама одељенских већа врши евиденцију и процену сумативног оцењивања, о чијим резултатима обавештава родитеља, односно другог законског заступника ученика. Оцене добијене сумативним оцењивањем су, по правилу, бројчане и уносе се у дневник рада и у педагошку документацију.

Формативно и сумативно оцењивање део су јединственог процеса оцењивања заснованог на унапред утврђеним критеријумима.

Под педагошком документацијом, сматра се електронска и/или писана документација наставника која садржи: личне податке о ученику и његовим индивидуалним својствима која су од значаја за постигнућа, податке о провери постигнућа, ангажовању ученика и напредовању, датим препорукама, понашању ученика и друге податке од значаја за рад са учеником и његово напредовање.

Почетна основа оцењивања је континуирано праћење сваког ученика и вредновање знања, вештина и ставова помоћу усменог испитивања и практичне провера на крају предметних области.

Оцена

Оцена представља објективну и поуздану меру остварености прописаних циљева, исхода учења, стандарда постигнућа и развијених компетенција, као и напредовања и развоја ученика и показатељ је квалитета и ефикасности заједничког рада наставника, ученика и школе у целини.

Оцена је јавна и саопштава се ученику одмах по спроведеном поступку оцењивања, са образложењем.

Оценом се изражава:

1. **оствареност циљева, као и прописаних, односно прилагођених стандарда постигнућа, достизање исхода и степена развијености компетенција у току савладавања програма предмета** - Оствареност циљева, као и прописаних, односно прилагођених стандарда постигнућа, достизање исхода и развијање компетенција у току савладавања програма предмета процењује се на основу: овладаности појмовном структуром и терминологијом; разумевања, примене и вредновања научених поступака и процедура и решавања проблема;

рада са подацима и информацијама; интерпретирања, закључивања и доношења одлука; вештина комуникације и изражавања у различитим формама; овладаности моторичким вештинама; извођења радних задатака.

2. **ангажовање ученика у настави** - Ангажовање ученика обухвата: активно учествовање у настави, одговоран однос према постављеним задацима, сарадњу са другима и показано интересовање и спремност за учење и напредовање.
3. **напредовање у односу на претходни период** - Напредовање у односу на претходни период исказује се оценом, чиме се уважава остварена разлика у достизању критеријума постигнућа.
4. **препоруча за даље напредовање ученика** - Препорука за даље напредовање ученика јасно указује ученику на то шта треба да побољша у наредном периоду и саставни је део повратне информације уз оцену.

Бројчане оцене су: одличан (5), врло добар (4), добар (3), довољан (2) и недовољан (1).

Ученику се не може умањити оцена из предмета због односа ученика према ваннаставним активностима или непримереног понашања у школи или у другим организацијама у којима се остварује образовно-васпитни рад.

ПРЕЗЕНТАЦИЈЕ

ОДЛИЧАН (5)

-Презентација садржи све компоненте,испоштован у потпуности садржај и динамика презентације;

-Презентација направљена након истраживачког приступа проблему;

-Презентација садржи текст,слике,илустрације,графиконе или филмове који објашњавају тему;

-Ученик вербално аргументовано,прецизно и јасно објашњава тему презентације;

-Ученик самостално изводи закључке

ВРЛО ДОБАР (4)

- Презентација садржи све компоненте,испоштован у потпуности садржај и динамика презентације;
- За прављење презентације користе се различити извори;
- Садржи слике,илустрације уз помоћ којих ученик јасно износи закључке;
- Ученик јасно објашњава тему и вербално,са разумевањем брани презентацију;

ДОБАР (3)

- Презентација садржи већину компоненти;
- Садржај презентације базиран на тексту из препорученог уџбеника;
- Презентација садржи слике са објашњењем;
- Ученик презентује садржај уз помоћ текста из презентације,уз подпитања наставника;
- Ученик објашњава појмове и процесе уз помоћ подпитања.

ДОВОЉАН (2)

- Презентација садржи основне појмове;
- Литература која се користи за израду презентације базирана искључиво на уџбенику;
- Презентација садржи тачне појмове, дефиниције;
- Ученик вербално брани презентацију уз помоћ наставника;
- Презентација поседује слике без објашњења.

НЕДОВОЉАН (1)

- Презентација не садржи минималан број елемената;
- Садржи непроверене информације,дефиниције;
- Ученик није испунио основне захтеве прављења презентације;
- Непрецизно изношење података,конфузно вербално брњење презентације.

6. Критеријуми оцењивања стручног веће наставника хемије

Критеријуми оцењивања

6. Иницијални тест

- Изводи се у првој недељи школске године.
- Не оцењује се, служи наставнику за планирање наставе.

2. Рад на часу

- Обухвата пажњу, активно учествовање, дискусију.
- Вреднује се наставниковом слободном проценом.

3. Усмени одговори

- Трајање до 15 минута.
- Проверава се оствареност циљева часа.

4. Писмена провера знања

- Тест дужи од 15 минута – оцена се уписује у року од 8 дана.
- Скала за оцењивање:
 - 0%-39% = 1
 - 40%-54% = 2
 - 55%-69% = 3
 - 70%-84% = 4
 - 85%-100% = 5

5. Пројектни задаци

- Ученици самостално, у пару или групи раде пројекат.
- Пројекат се брани пред наставником и одељењем.

6. Практични рад (огледи, лабораторијске вежбе)

- Оцена укључује извођење, објашњење поступка и писање дневника.

7. Домаћи задаци

- 5 потписаних домаћих = 5
- 3 неурађена = 1

8. Додатне активности ученика

- Учествовање у такмичењима, дебатама, излагањима, изради модела.
- Рад у групи, коришћење различитих извора информација.

9. Закључивање оцене

- Све оцене се сабирају, рачуна се аритметичка средина.

- Све активности и резултати се евидентирају у портфолију ученика.

10. Критеријуми за оцене:

- 5 – Креативност, самосталност, критичко размишљање, примена знања.
- 4 – Повезивање садржаја, аргументовано изражавање, решавање проблема.
- 3 – Разумевање појмова, јасно излагање, тимски рад.
- 2 – Основно познавање појмова, репродукција садржаја.
- 1 – Недостатак заинтересованости и знања

7. Критеријуми оцењивања стручног већа наставника хемијске технологије

КРИТЕРИЈУМИ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

- АКТИВ ХЕМО-ТЕХНОЛОГА -

Критеријуми за оцењивање ученика су валидни за све обавезне стручне предмете образовних профила-техничар за оперативну форензику, техничар за хемијску и фармацеутску технологију и техничар за заштиту животне средине.

За образовни профил-техничар за оперативну форензику, овај критеријум важи за: техничко цртање, технологију материјала, форензичку технологију, трасологију, основе криминалистичке технике, практичну наставу, безбедност и здравље на раду, одрживи развој и основи биометрије.

За образовни профил-техничар за хемијску и фармацеутску технологију, критеријум важи за

следеће предмете: техничко цртање са машинским елементима, технолошке операције, сировине за хемијске и фармацеутске производе, технологија хемијских производа, контрола квалитета сировина и производа, аутоматска контрола процеса и технологија фармацеутских производа.

За образовни профил-техничар за заштиту животне средине, критеријум важи за следеће предмете: техничко цртање са машинским елементима, технолошке операције, одрживи развој, хемијска технологија, загађивање и заштита тла, прерада и одлагање чврстог отпада, загађивање и заштита ваздуха, загађивање вода и прерада отпадних вода, опасан отпад.

Информисање о начину оцењивања:

На почетку школске године ученици се обавештавају о критеријумима, начину, поступку, динамици, распореду оцењивања и доприносу појединачних оцена закључној оцени.

Оценом се изражава:

1) оствареност циљева и прописаних, односно прилагођених стандарда постигнућа, достизање исхода и степена развијености компетенција у току савладавања програма предмета,

2) ангажовање ученика у настави,

3) напредовање у односу на претходни период,

4) препорука за даље напредовање ученика.

Оствареност циљева и прописаних, односно прилагођених стандарда постигнућа, достизање исхода и развијање компетенција у току савладавања програма предмета процењује се на основу: овладаности појмовном структуром и терминологијом; разумевања, примене и вредновања научених поступака и процедура и решавања проблема; рада са подацима и информацијама; интерпретирања, закључивања и доношења одлука; вештина комуникације и изражавања у различитим формама; извођења радних задатака.

Ангажовање ученика обухвата: активно учествовање у настави, одговоран однос према постављеним задацима, сарадњу са другима и показано интересовање и спремност за учење и напредовање.

Напредовање у односу на претходни период исказује се оценом, чиме се уважава остварена разлика у достизању критеријума постигнућа.

Препорука за даље напредовање ученика јасно указује ученику на то шта треба да побољша у наредном периоду и саставни је део повратне информације уз оцену.

Бројчане оцене су: одличан (5), врло добар (4), добар (3), довољан (2) и недовољан (1).

Ученику се не може умањити оцена из предмета због односа ученика према ваннаставним активностима или непримереног понашања у школи.

Ученик у току школске године може добити оцене на основу:

- усменог испитивања,
- тестова знања,
- практичне примене знања,
- активности на часу (самостално и у тимском раду),
- радних листова, дневника рада,
- домаћих задатака,
- пројектних/семинарских задатака/студија случаја/презентација,
- вредновања успеха на различитим нивоима такмичења.

Начини оцењивања:

- Тестови, извештаји, радни листови, усмено испитивање, пројекти, презентације.
- Давање повратне информације, дневници рада, самоевалуација, практичне вежбе.

Иницијално тестирање

Спроводи се на почетку сваке школске године. Иницијални тестови су прилагођени сваком образовном профилу. Они се не оцењују. Бодују се према датој скали, а број бодова се бележи у

педагошкој свесци ради праћења напредовања ученика.

Упутство за формативно и сумативно оцењивање:

Начини и критеријуми сумативног и формативног оцењивања засновани су на Закону о средњем

образовању и васпитању, Правилнику о оцењивању ученика у средњем образовању и васпитању и Правилнику о наставном плану и програму наставе и учења.

Оцењивање је саставни део процеса наставе и учења којим се стално прати и вреднује остваривање прописаних циљева и стандарда квалификација, као и ниво напредовања ученика у развијању компетенција у току савладавања школског програма.

Оцена је описна и бројчана и, представља резултат континуираног и систематичног праћења остварених резултата, напредовања и развоја ученика.

Документација која прати процес оцењивања је есДневник, евиденција наставника, домаћи задаци ученика.

КРИТЕРИЈУМИ БРОЈЧАНОГ ОЦЕЊИВАЊА

Усмено испитивање

Може се спровести сваког часа и без најаве. Под усменим испитивањем се подразумева одговарање ученика, али се може оценити и континуираним праћењем одговора ученика током часа, као и општег утиска о активности ученика током часова. Оцена се уноси у есДневник након неколико питања.

ОПШТИ ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА ЗНАЊА ПРИ УСМЕНОМ ОДГОВАРАЊУ

Ученик-ца ни самостално, ни уз помоћ наставника не дефинише хемијске појмове, појаве, величине. НЕДОВОЉАН (1)

Ученик-ца претежно самостално или уз помоћ наставника набраја, препознаје, наводи, дефинише основне хемијске појмове, изграђивачке честице, својства, величине, процедуре, правила, примену супстанци, представнике класа једињења, примере или појаве, влада основном хемијском симболиком. ДОВОЉАН (2)

Ученик-ца самостално или уз мању помоћ наставника дефинише појмове или појаве, разликује значење једних појмова од других, врши једноставне експерименте, разликује примере из свакодневног живота, описује структуру, саставља хемијске формуле, врши једноставнија израчунавања на основу формула, правилно обележава ознаке и јединице мере физичких величина, именује једноставнија органска једињења, уређује или пише једноставније једначине. ДОБАР (3)

Ученик-ца изводи експерименте и идентификује резултате, табеларно и графички приказује резултате, објашњава структуру супстанци и честица, пише различите врсте формула, објашњава значење појмова, формулација и појава, решава рачунске задатке из области структуре супстанце, раствора,

стехиометријских израчунавања, саставља сложеније формуле једињења, уређује и саставља једначине, влада номенклатуром. ВРЛО ДОБАР (4)

Ученик-ца идентификује поступке и процедуре, објашњава и анализира процесе, појаве, структуре, на основу изграђивачких честица, узрочно-последично повезује појмове, решава сложене рачунске задатке, уређује и пише сложене једначине, влада сложенијим примерима номенклатуре, повезује градиво у оквир у дате теме, предмета, природних наука и свакодневнег живота. ОДЛИЧАН (5)

ПИСАНЕ ПРОВЕРЕ ЗНАЊА

Петнаестоминутне провере знања (мини тестови) не морају бити унапред најављене. Постигнуће на петнаестоминутној провери знања (мини тесту) се изражава у процентима. Резултате петнаестоминутне провере наставник уписује у педагошку свеску и есДневник као формативну оцену.

Скала за формативну оцену:

Смајли Бодови

75% - 100%

41% - 74%

0% - 40%

За извођење сумативне оцене наставник може да користи средњу вредност две или три петнаестоминутне провере (мини теста). Број петнаестоминутних провера зависи од величине наставне теме.

Скала за сумативну оцену:

Оцена Бодови

Одличан (5) 90% - 100%

Врло добар (4) 75% - 89%

Добар (3) 61% - 74%

Довољан (2) 41% - 60%

Недовољан (1) Испод 40%

Критеријум за писмену проверу знања ученика дуже од 15 минута Сумативна оцена може да се изведе на основу писмене провере након оодређене наставне теме. Такве писмене провере се на време најављују кроз план писмених провера према Правилнику.

БОДОВНА СКАЛА ПРИЛИКОМ ОЦЕЊИВАЊА КОНТРОЛНИХ ЗАДАТАКА

Недовољан (1) – мање од 40%

Довољан (2) – 40 - 54%

Добар (3) – 55 – 69%

Врло добар (4) – 70 – 84%

Одличан (5) – 85 - 100%

Контролне вежбе се реализују по утврђеном плану који је истакнут на огласној табли школе. Уколико више од 50% ученика добије незадовољавајућу оцену на писменој провери, провера се понавља. Писмене провере знања евидентирају се бројчано и улазе у евиденцију (дневник и педагошку свеску).

ОЦЕЊИВАЊЕ РАЧУНСКИХ ЗАДАТАКА

Рачунски задаци се оцењују на два начина:

1. у оквиру контролног задатка (задатак носи одређени број бодова)
2. појединачним оцењивањем ученика (диференцирани задаци, по избору ученика).

АКТИВНОСТ УЧЕНИКА

Рад на часу је слободна наставникова процена о раду ученика током једног полугодишта/школске године. Рад на часу подразумева: ученикову пажњу, праћење, активно учествовање у наставном процесу. Различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност и показане вештине у извођењу задатка. У активности ученика улазе кратки усмени одговори на часу приликом обнављања или обраде нове лекције, израда домаћих и истраживачких задатака, радних листова, израда извештаја, студија случаја и презентације, рад у тиму. Наставник прати активности ученика и благовремено их бележи у своју педагошку свеску. На тај начин наставник формативно оцењује ученика. Целокупна активност ученика може бити изречена сумативном оценом у есДневнику.

ПРАКТИЧНИ РАД (ОГЛЕД, ЛАБОРАТОРИЈСКА ВЕЖБА, ПРАКТИЧНИ ЗАДАТАК)

Ученик/ученица се оцењује:

- за извођење огледа/лабораторијске вежбе/задатка, давање једноставног објашњења рада (поступка) и начина одбране (излагања).
- води се евиденција доношења прибора за рад (дневник лабораторијских вежби) и заштитне опреме (мантил, крпа, шибице) што се бележи у Педагошку свеску
- ако ученик 2 пута не донесе мантил уписује му се 1 из вежби
- саставни део бројчане оцене је и ангажовање ученика као што су одговоран однос према раду, активно учествовање у настави, сарадња са другима, исказана мотивација и интересовање за учење и напредовање.

Начини оцењивања: Лабораторијске вежбе, проблемски задаци, симулације....

Ниво исхода: Примена (употребити, спровести, демонстрирати...)

Критеријуми оцењивања лабораторијских вежби

Довољан (2):

- инструменте и остали прибор спаја по шеми уз помоћ наставника
- резултате мерења читава уз помоћ наставника
- инструменте и остали прибор чува и правилно користи
- извештаје нередовно предаје
- понекад повезује теоријска знања са вежбама на часу углавном пасивно прати садржај часа
- редовно похађа часове вежби
- естетски изглед и техничка исправност одрађене вежбе је на репродуктивном, нижем нивоу

Добар (3):

- инструменте и остали прибор спаја по шеми углавном самостално
- резултате мерења читава уз мању помоћ наставника
- инструменте и остали прибор чува и правилно користи
- извештаје предаје редовно
- теоријска знања примењује у вежбама уз мању помоћ наставника
- на часу показује интересовање
- редовно похађа часове вежби
- естетски изглед и техничка исправност одрађене вежбе је на средњем нивоу

Врло добар (4):

- инструменте и остали прибор спаја по шеми самостално
- резултате мерења читава самостално
- инструменте и остали прибор чува и правилно користи
- извештаје предаје редовно и одрађује их самостално
- теоријска знања примењује самостално у вежбама
- на часу је активан и показује интересовање
- редовно похађа часове вежби
- естетски изглед и техничка исправност одрађене вежбе је на високом нивоу

Одличан (5):

- инструменте и остали прибор спаја по шеми самостално, брзо и тачно
- резултате мерења читава самостално и прецизно

- инструменте и остали прибор чува и правилно користи
- извештаје предаје редовно и одрађује их самостално
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама
- на часу је нарочито активан и показује интересовање
- редовно похађа часове вежби
- естетски изглед и техничка исправност одрађене вежбе је на врло високом нивоу

Радна свеска из вежби и практичне наставе - наставник може да оцени радну свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, тачност датих одговора и резултате.

ИНДИВИДУАЛНА НАСТАВА:

Уколико ученик стиче образовање и васпитање по ИОП-у 2, оцењује се на основу ангажовања и степена остварености прилагођених циљева и исхода, који су дефинисани у персонализованом плану наставе и учења, уз прилагођавање начина и поступка оцењивања. Ученику који стиче образовање и васпитање по индивидуалном образовном плану, а не остварује планиране циљеве и исходе, ревидира се индивидуални образовни план. Ученик са изузетним способностима који стиче образовање и васпитање на прилагођен и обогаћен начин, применом индивидуалног образовног плана, оцењује се на основу праћења остваривања прописаних исхода и стандарда постигнућа и ангажовања.

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИЧКИХ ПРОДУКАТА - РЕЗУЛТАТА РАДА

(панои-постери, ППТ или други начини приказа продукта, настали као производ креативности и већег степена ангажовања ученика)

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИЧКИХ ПРОДУКАТА ОЦЕНА

- Садржај мора да одговара задатој теми.
- Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз читање без излагања научног
- Тачност презентованих информација

ДОВОЉАН (2)

- Садржај мора да одговара задатој теми.
- Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз излагање научног

садржаја из уџбеника

- Тачност презентованих информација

ДОБАР (3)

- Садржај мора да одговара задатој теми.
- Припремљен плакат или ППТ или други продукт

- Излагање научног садржаја из уџбеника и других извора
- Издајање теза
- Писање формула и једначина (ако их тема садржи)
- Тачност презентованих информација

ВРЛО ДОБАР (4)

- Садржај мора да одговара задатој теми.
- Припремљен плакат или ППТ или други продукт.
- Излагање научног садржаја из уџбеника и ван уџбеника
- Издајање теза
- Писање формула и једначина (ако их тема садржи)
- Постављање питања одељењу везаних за тему излагања, током и након излагања
- Тачност презентованих информација

ОДЛИЧАН (5)

ЗАКЉУЧНА ОЦЕНА

Изводи се на крају оба полугодишта. Закључна оцена се предлаже поштујући важећи Правилник о оцењивању (изводи се на основу аритметичке средине свих добијених оцена које су унете у есДневник).

Ако ученик има довољан број оцена наставник може, уколико му време дозволи, да му омогући додатно одговарање зарад поправљања једне оцене, али при томе имају приоритет ученици који су показали више ангажовања током целе школске године.

У сумативну оцену на сваком од полугодишта, улази и однос ученика према раду кроз доношење потребног прибора за рад на часу, редовно вођење дневника рада и израде домаћих задатака, долажења и залагања на допунској настави, итд.

Праћење наведених активности и запажања о раду ученика наставник води у својој педагошкој свесци и есДневнику.

8. Критеријуми оцењивања стручног већа наставника прехранбене технологије

Критеријум оцењивања ученика из стручних предмета за образовне профиле прехранбено-биотехнолошки техничар, оператер у прехранбеној индустрији, пекар.

На почетку школске године или на почетку модула ученици се упознају са критеријумима формативног и сумативног оцењивања. Оцењивање је саставни део процеса наставе и учења којим се стално прати

остваривање прописаних циљева, исхода, стандарда постигнућа ученика и компетенција из стандарда квалификација, као и напредовања ученика у развијању компетенција у току савладавања школског програма (Правилник о оцењивању у средњој школи, "Сл. гласник РС", бр. 10/2024).

Евиденција о успеху ученика

Наставник у поступку оцењивања прикупља и бележи податке о постигнућима ученика, процесу учења, напредовању и развоју ученика током године у есДневнику и/ или својој педагошкој свесци. Провера, праћење и вредновање постигнућа ученика обавља се на сваком часу.

Иницијално тестирање

На почетку школске године спроводи се иницијално тестирање као инструмент провере **предзнања ученика**. Резултати иницијалног теста дају наставнику и ученицима повратну информацију о нивоу предзнања. Иницијални тест се не оцењује, већ бодује према датој скали. Бодови се бележе у педагошкој свесци ради праћења напредовања ученика.

Оцењивање ученика

У току школске године оцењивање је описно и бројчано.

Формативно оцењивање јесте редовно праћење и процена напредовања у остваривању прописаних исхода, стандарда постигнућа и ангажовања у оквиру предмета, као и праћење владања ученика. Формативно оцењивање садржи повратну информацију о остварености прописаних исхода и стандарда постигнућа и ангажовања у оквиру предмета, изборних програма, активности, предузете активности од стране наставника за унапређивање постигнућа ученика, процена њихове делотворности и јасне и конкретне препоруке за даље напредовање (Правилник о оцењивању у средњој школи, "Сл. гласник РС", бр. 10/2024.)

Формативно оцењивање се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења)
- континуирано праћење достигнутих исхода и нивоа постигнутих компетенција (знања, вештине и ставове)
- однос према опреми и лабораторијском посуђу, хемикалијама, заштити при раду, заштити животне средине
- праћење дневника рада током вежби

При формативном оцењивању ученика користити и вредновати лични картон ученика - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања времена, активности и напретка ученика за време реализације вежби и наставе у блоку код послодавца.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања

- писане провере знања (контролне вежбе, тест)
- самосталних или групних радова ученика
- провере практичних вештина и решавања практичних задатака
- формативног оцењивања периодично
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка

Наставник, такође, треба да омогући ученицима да искажу алтернативна решења проблема, иновативност и критичко мишљење и да то адекватно вреднује.

Оценом се изражава:

- 1) оствареност циљева и прописаних, односно прилагођених стандарда постигнућа, достизање исхода и степена развијености компетенција у току савладавања програма предмета;
- 2) ангажовање ученика у настави;
- 3) напредовање у односу на претходни период;
- 4) препорука за даље напредовање ученика.

Препорука за даље напредовање ученика јасно указује ученику на то шта треба да побољша у наредном периоду и саставни је део повратне информације уз оцену.

Бројчане оцене су: одличан (5), врло добар (4), добар (3), довољан (2) и недовољан (1).

Оцену одличан (5) добија ученик који је у стању да:

- 1) примењује знања, укључујући и методолошка, у сложеним и непознатим ситуацијама; самостално и на креативан начин објашњава и критички разматра сложене садржинске целине и информације; процењује вредност теорија, идеја и ставова;
- 2) бира, повезује и вреднује различите врсте и изворе података;
- 3) формулише претпоставке, проверава их и аргументује решења, ставове и одлуке;
- 4) решава проблеме који имају и више решења, вреднује и образлаже решења и примењене поступке;
- 5) изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих технологија и прилагођава комуникацију и начин презентације различитим контекстима;
- 6) влада моторичким вештинама које захтевају сложеније склопове покрета, брзину и висок степен координације; влада моторичким вештинама тако што комбинује, реорганизује склопове покрета и прилагођава их специфичним захтевима и ситуацијама тако да дела ефикасно;
- 7) самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, захтеве безбедности и очувања околине, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 8) доприноси групном раду продукцијом идеја, иницира и организује поделу улога и задатака; уважава мишљења других чланова групе и помаже им у реализацији њихових задатака, посебно у ситуацији „застоја” у групном раду; фокусиран је на заједнички циљ групног рада и преузима одговорност за реализацију продукта у задатом временском оквиру;

9) утврђује приоритете и ризике и на основу тога планира и организује краткорочне и дугорочне активности и одређује потребно време и ресурсе;

10) континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

Члан 7.

Оцену врло добар (4) добија ученик који је у стању да:

1) логички организује и самостално тумачи сложене садржинске целине и информације;

2) повезује садржаје и концепте из различитих области са ситуацијама из живота;

3) пореди и разврстава различите врсте података према више критеријума истовремено;

4) заузима ставове на основу сопствених тумачења и аргумената;

5) уме да анализира проблем, изврши избор одговарајуће процедуре и поступака у решавању нових проблемских ситуација;

6) изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих технологија и прилагођава комуникацију задатим контекстима;

7) влада моторичким вештинама које захтевају сложеније склопове покрета, брзину и висок степен координације;

8) самостално извршава сложене радне задатке према стандардизованој процедури, бира прибор и алате у складу са задатком и захтевима безбедности и очувања здравља и околине;

9) планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада;

10) планира и организује краткорочне и дугорочне активности, утврђује приоритете и одређује потребно време и ресурсе;

11) континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује.

Члан 8.

Оцену добар (3) добија ученик који је у стању да:

1) разуме и самостално објашњава основне појмове и везе између њих;

2) разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;

3) уме да формулише своје ставове, процене и одлуке и објасни начин како је дошао до њих;

4) бира и примењује одговарајуће поступке и процедуре у решавању проблемских ситуација у познатом контексту;

5) уме јасно да искаже одређени садржај у складу са захтевом и на одговарајући начин (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући коришћење информационих технологија;

6) изводи основне моторичке вештине угледајући се на модел (уз демонстрацију);

7) самостално извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи прибор и алате у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;

8) извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продуктима и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;

9) планира и организује краткорочне активности и одређује потребно време и ресурсе;

10) показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.

Члан 9.

Оцену довољан (2) добија ученик који је у стању да:

1) познаје и разуме кључне појмове и информације и повезује их на основу задатог критеријума;

2) усвојио је одговарајућу терминологију;

- 3) закључује директно на основу поређења и аналогије са конкретним примером;
- 4) способан је да се определи и искаже став;
- 5) примењује одговарајуће поступке и процедуре у решавању једноставних проблемских ситуација у познатом контексту;
- 6) уме јасно да искаже појединости у оквиру одређеног садржаја, држећи се основног захтева и на одговарајући начин (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационалних технологија;
- 7) влада основним моторичким вештинама и реализује их уз подршку;
- 8) уз инструкције извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи прибор и алате у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- 9) извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе; уважава чланове тима и различитост идеја;
- 10) планира и организује краткорочне активности на основу задатих услова и ресурса;
- 11) повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење.

Члан 10.

Оцену недовољан (1) добија ученик који не испуњава критеријуме за оцену довољан (2) и не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

(Правилник о оцењивању у средњој школи, "Сл. гласник РС", бр. 10/2024).

Ученику се не може умањити оцена из предмета због односа ученика према ваннаставним активностима или непримереног понашања у школи или у другим организацијама у којима се остварује образовно-васпитни рад.

ОЦЕЊИВАЊЕ РАЧУНСКИХ ЗАДАТАКА

Рачунски задаци се оцењују на два начина:

1. у оквиру контролног задатка (задатак носи одређени број бодова)
2. појединачним оцењивањем ученика (диференцирани задаци, по избору ученика).

Оцењивање активности на часу

ПРОЦЕНАТ ЧАСОВА НА КОЈИМА ЈЕ УЧЕНИК БИО ПРИСУТАН И АКТИВНО УЧЕСТВОВАО У РАДУ	ОЦЕНА
мање од 20%	НЕДОВОЉАН(1)
Од 20 до 39%	ДОВОЉАН(2)
Од 40 до 59%	ДОБАР(3)
Од 60 до 79%	ВРЛОДОБАР(4)
Од 80 до 100%	ОДЛИЧАН(5)

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИЧКИХ ПРОДУКАТА-РЕЗУЛТАТА РАДА

(панои-постери, ППТ или други начини приказа продукта, настали као производ креативности и већег степена ангажовања ученика)

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИЧКИХ ПРОДУКАТА	ОЦЕНА
<p>Садржај мора да одговара задатој теми.</p> <p>Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз читање без излагања научног</p> <p>Тачност презентованих информација</p>	ДОВОЉАН (2)
<p>Садржај мора да одговара задатој теми.</p> <p>Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз излагање научног садржаја из уџбеника</p> <p>Тачност презентованих информација</p>	ДОБАР(3)
<p>Садржај мора да одговара задатој теми.Припремљен плакат или ППТ или други продукт</p> <p>Излагање научног садржаја из уџбеника и других извора Издвајање теза</p> <p>Писање формула и једначина (ако их тема садржи)</p> <p>Тачност презентованих информација</p>	ВРЛОДОБАР(4)
<p>Садржај мора да одговара задатој теми.Припремљен плакат или ППТ или други продукт.</p> <p>Излагање научног садржаја из уџбеника и ван уџбеника Издвајање теза</p> <p>Писање формула и једначина (ако их тема садржи)</p> <p>Постављање питања одељењу везаних за тему излагања,током и након излагања</p> <p>Тачност презентованих информација</p>	ОДЛИЧАН(5)

Бодовање теста:

Оцена 5 = 85% - 100%

Оцена 4 = 70% - 84%

Оцена 3 = 55% - 69%

Оцена 2 = 40% - 54%

Изузетно: Постигнуће на контролном задатку се може кориговати зависно од наставне области и тежине задатака

Тест у трајању до 15 минута обавља се без најаве, оцена се не уписује у дневник, а спроводи се ради утврђивања остварености циља часа и савладаности дела реализованих садржаја. Представља повратну информацију ученику и наставнику и може се узети у обзир приликом утврђивања закључне оцене.

Критеријуми оцењивања практичне наставе

Довољан (2):

- у фази припреме постављеног радног задатка сналази се уз помоћ наставника
- успешно обавља једноставније радне задатке уз помоћ наставника
- средства рада, опреме и правила безбедности на раду познаје и правилно користи

- теоријска знања повезује са праксом уз помоћ наставника
- економичност материјала задовољавајућа
- спорије ради уз помоћ наставника
- чување алата, инструмената и прибора задовољавајућа
- естетски изглед и техничка исправност обављеног посла на задовољавајућем нивоу

Добар (3):

у фази припреме постављеног радног задатка добро се сналази

- успешно обавља једноставније и неке сложеније радне задатке
- средства рада, опреме и правила безбедности на раду познаје и правилно користи
- теоријска знања добро повезује са праксом
- економичност утрошеног материјала добра
- брзина рада добра
- чување алата, инструмената и прибора добра
- естетски изглед и техничка исправност обављеног посла на добром нивоу

Врло добар (4):

- фазу припреме постављеног задатка обавља потпуно самостално и правилно
- све радне операције успешно и самостално обавља
- средства рада, опреме и правила безбедности на раду врло добро познаје и правилно користи
- теоријска знања повезује са праксом тачно и самостално
- економичност утрошеног материјала врло добра
- брзина рада оптимална, врло добра
- чување алата, инструмената и прибора врло добра
- естетски изглед и техничка исправност обављеног посла на врло добром, високом нивоу

Одличан (5):

фазу припреме постављеног задатка обавља потпуно самостално, правилно и тачно

- све радне операције високе сложености обавља успешно и самостално
 - средства рада, опреме и правила безбедности на раду одлично познаје и правилно користи
 - теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, рационално и иновативно
 - економичност утрошеног материјала одлична
 - велика брзина рада и сигурности
 - чување алата, инструмената и прибора одлична
 - естетски изглед и техничка исправност обављеног посла на одличном, веома високом нивоу
- по потреби може пружити подршку и помоћ ученицима са слабије развијеним вештинама и знањем

9. Критеријуми оцењивања стручно веће наставника предмета из области туризма и угоститељства

Критеријуми оцењивања за наставни предмет: Услуживање
Разред: Први Образовни профил: Конобар

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул/тема /област: Основе угоститељског услуживања / Угоститељски објекти и угоститељске услуге	
	Бр. планираних часова:168/6	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: -образложи врсте угоститељских услуга; -разликује угоститељске објекте за смештај, исхрану и точење пића.	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	- самостално описује уз потпуну тачност угоститељске објекте; - презентује објекте и услуге и врши процену важности услуга.	- припрема детаљну презентацију о угоститељским услугама и објектима; формулише јасно карактеристике услуга и објеката и процењује њихов степен квалитета.
оцена (4)	- резимира и проширује асортиман услуга; - повезује објекте у складу са сличним карактеристикама и дефинише разлику међу њима; презентује битније карактеристике услуга и објеката.	- припрема и презентује презентацију уз претходне инструкције наставника и презентује битније карактеристике услуга и објеката; класификује их и упоређује.
оцена (3)	- Уз ограничену тачност дефинише угоститељске услуге и објекте; - Учествује у дискусији и даје самостално одговоре на једноставнија питања; интерпретира и разликује објекте по начину пружања услуга, категоризацији и структури гостију.	- на основу познате презентације повезује објекте са врстом услуга.
оцена (2)	- набраја угоститељске услуге и угоститељске објекте; - уз помоћ наставника говори о карактеристикама угоститељских услуга и објеката и даје одговоре где, у коју сврху и у коју намену; уме да покаже и идентификује тражене објекте и услуге.	- на основу познате презентације уз помоћ наставника описује услуге у објектима
оцена (1)	- уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за угоститељске објекте и угоститељске услуге; не уме да наведе и идентификује објекте и услуге	- не учествује у идентификацији услуга и објеката; не уме да повеже услуге и садржаје са познате презентације

Напомена		
-----------------	--	--

	Писмена провера
	КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
% за оцену 5	
% за оцену 4	
% за оцену 3	
% за оцену 2	
% за оцену 1	
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул/тема /област: Основе угоститељског услуживања /Услужно и производно особље угоститељских објеката	
	Бр. планираних часова: 168/6	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: -разликује услужно и производно особље у угоститељству; -придржава се хијерархије у обављању послова.	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	-анализира значај, дужности услужног и производног особља; -процењује разлоге њиховог положаја.	- уз потпуну тачност у складу са угоститељским објектима за потребне инструкције обраћа се лицу које је одговорно за спровођење конкретних активности.
оцена (4)	- презентира на основу припремљене презентације услужно и производно особље, њихове особине и дужности; тачно повезује учеснике у процесу услуживања и даје им тачно место у хијерархији, у складу са њиховом униформом и дужностима.	- уз веома велику тачност у складу са угоститељским објектима за потребне инструкције обраћа се лицу које је одговорно за спровођење конкретних активности.
оцена (3)	-Описује дужности у складу са хијерархијом и угоститељским објектом у најбитнијим цртама и уз помоћ наставника налази везу између дужности; даје прецизан приказ униформе.	-уз подршку наставника за потребне инструкције обраћа се лицу које је одговорно за спровођење конкретних активности.
оцена (2)	-набраја особље угоститељских објеката и	-по налогу наставника обраћа се

	уз помоћ наставника наводи редослед хијерархије особља и наводи најосновније дужности и задатке особља; описује униформу у најбитнијим цртама.	лицу које је одговорно за спровођење конкретних активности.
оцена (1)	- уопште не даје, не зна, не труди се да наведе особље угоститељских објеката и њихових дужности; Не познаје, не труди се, не даје и не зна одговоре о изгледу и униформи особља угоститељских објеката.	- не идентификује особље према униформи и радном задатку, не уме да тражи инструкције, не труди се да по налогу наставника и уз вршњачку подршку тражи потребне инструкције.
Напомена		

Писмена провера	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА	
% за оцену 5	
% за оцену 4	
%за оцену 3	
% за оцену 2	
%за оцену 1	
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул: Основе угоститељског услуживања /тема /област: Опхођење и брига о госту	
	Бр. планираних часова:168/6	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да : - дочека и смести госта у угоститељском објекту; - обави разговор са гостом. - наведе врсте и типове гостију; - повезује врсте и типове гостију; - примењује уобичајене фразе у комуникацији са гостом; - модификује и преобликује дочек, смештај и прихват госта.	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	-јасно излаже и образлаже типове гостију; -процењује и рангира функционалне моделе у комуникацији са гостом; -процењује и одмерава комуникацију са гостима.	- у разговору са гостом зна да препозна битне карактеристике типова гостију и користи их у разговору са гостима; -самостално дочекује, смешта, прихвата и испраћа госте; - опходи се према гостима на стручан начин, уз примену правила бонтона;

		-решава лакше проблемске ситуације у комуникацији са гостима;
оцена (4)	-јасно излаже уз мању помоћ наставника битне карактеристике типова гостију; -модификује и преобликује дочек, смештај, прихват и испраћај гостију; - у складу са адекватном угоститељском приликом зна начине опхођења са гостима; -зна да уочи неправилне начине комуникације и уме да их пребликује у исправне;	- у разговору са гостом зна да препозна битне карактеристике типова гостију; -самостално дочекује, смешта, прихвата и испраћа госте; - опходи се према гостима на стручан начин; - неправилне начине комуникације самостално уме да пребликује у исправне;
оцена (3)	-повезује врсте и типове гостију у зависности од угоститељског објекта, врсте услуге и прилике пружене услуге; -уз незнатне инструкције наставника објашњава дочек, смештај, прихват и испраћај гостију; -учествује у дискусији која се односи на комуникацију са гостима;	- повремено примењује теоријско знање о типовима гостију према карактерима, старосном добу и полу, према рангу у друштву; - уз мању помоћ наставника зна да дочека, смести, прихвати и испрати госте; - уз помоћ наставника комуницира са гостима.
оцена (2)	-делимично познаје врсте и типове гостију; -у главним цртама описује дочек, смештај, прихват и испраћај гостију; -примењује уобичајене фразе у комуникацији са гостима уз помоћ наставника;	-врло мало и само повремено примењује теоријско знање о типовима гостију према карактерима, старосном добу и полу, према рангу у друштву; - уз велику помоћ наставника зна да дочека, смести, прихвати и испрати госте; - врло мало комуницира са гостима.
оцена (1)	-уопште не даје одговоре, не познаје типове гостију према карактерима, старосном добу и полу, према рангу у друштву; - не описује поступак и начин дочека, смештаја, прихвата и испраћаја гостију; - не користи одговарајући вид комуникације са гостима.	-уопште не примењује теоријско знање о типовима гостију према карактерима, старосном добу и полу, према рангу у друштву; - не зна да дочека, смести, прихвати и испрати госте; - не комуницира са гостима.
Напомена		

Писмена провера	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА	
% за оцену 5	
% за оцену 4	

%за оцену 3	
% за оцену 2	
%за оцену 1	
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул- Основе угоститељског услуживања/тема /област: Радна одељења угоститељских објеката	
	Бр. планираних часова: 168/6	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да : -разликује и објасни радна одељења угоститељских објеката; -наведе врсте радних одељења угоститељских објеката; -повезује радна одељења угоститељских објеката; -примењује распоред и функционалну повезаност радних одељења угоститељских објеката; -модификује техничко технолошку опремљеност, распоред и функционална повезаност радних одељења угоститељских објеката;	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	-Анализира. радна одељења угоститељских објеката; -Закључује и резимира. функционалну повезаност радних одељења угоститељских објеката; -Процењује и одмерава техничко технолошку опремљеност радних одељења угоститељских објеката;	
оцена (4)	-Формулише радна одељења угоститељских објеката; -Модификује и преобликује функционалну повезаност радних одељења угоститељских објеката; -Прави план техничко технолошке опремљености радних одељења угоститељских објеката;	
оцена (3)	-Повезује радна одељења угоститељских објеката; -Самостално објашњава функционалну повезаност радних одељења угоститељских објеката -Учествује у дискусији која се односи на техничко технолошку опремљеност радних одељења угоститељских објеката	
оцена (2)	-Разликује радна одељења угоститељских објеката; -Уз помоћ наставника описује функционалну повезаност радних одељења угоститељских објеката;	

	- Користи стручну терминологију за техничко технолошку опремљеност радних одељења угоститељских објеката уз велику помоћ наставника;	
оцена (1)	- Уопште не даје одговоре, не наводи и не идентификује радна одељења; - Не описује поступак функционалне повезаности радних одељења угоститељских објеката; - Не користи стручну терминологију за техничко технолошку опремљеност радних одељења угоститељских објеката;	
Напомена		Тема није адекватна за оцену практичног рада ученика!

	Писмена провера
	КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
% за оцену 5	
% за оцену 4	
% за оцену 3	
% за оцену 2	
% за оцену 1	
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	<p>Други наставни модул/тема /област: Основе угоститељског услуживања/Опрема, уређаји и намештај у просторијама за пријем и услуживање гостију</p> <p>Бр. планираних часова:168/6</p>	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	<p>Ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање • Рукује опремом, уређајима и намештајем за услуживање • Користи опрему и уређаје за услуживање у складу са процедурама • Одржава намештај, опрему и уређаје за услуживање у угоститељским објектима 	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА		
– у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)	- Уз потпуну тачност дефинише опрему, уређаје и намештај за услуживање –Прави план употребе опреме, намештаја и уређаја; -Анализира последице неправилног коришћења опреме и уређаја;	-Самостално рукује опремом, уређајима и намештајем. -Самостално одржава опрему, уређаје и намештај -Даје упутства вршњацима приликом заједничког коришћења опреме и уређаја.
оцена (4)	- Дефинише опрему, уређаје и намештај за услуживање -Коментарише сврху опреме, уређаја и намештаја -Резимира коришћење опреме и уређаја за услуживање. -Самостално коментарише последице неправилног коришћења опреме и уређаја.	-Разликује, одабира и припрема опрему и уређаје. -Уз инструкције наставника ученик активно учествује у коришћењу опреме и уређаја.
оцена (3)	-Уз ограничену тачност дефинише опрему, уређаје и намештај за услуживање -Учествује у дискусији о опреми, уређајима и намештају за услуживање - Самостално одговара на питања везана за одржавање опреме, уређаја и намештаја;	-Уз ограничену тачност припрема и користи опрему и уређаје. - Асистира стручњием лицу у употреби опреме и уређаја.
оцена (2)	–Уз помоћ наставника набраја врсте опреме, уређаја и намештаја за услуживање гостију -Даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за опрему, уређаје и намештај за услуживање; -Уз помоћ наставника одговара на једноставнија питања .	-Препознаје опрему, уређаје и намештај за услуживање. -Уз помоћ наставника рукује опремом и уређајима.
оцена (1)	-Уопште не даје, незна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за опрему, уређаје и намештај	- Не препознаје опрему, уређаје и намештај за услуживање. - Не познаје кораке у употреби опреме и уређаја за услуживање.
Напомена		

	Писмена провера
	КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
% за оцену 5	
% за оцену 4	
%за оцену 3	
% за оцену 2	
%за оцену 1	
Напомена	

<p>ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА</p>	<p>Други наставни модул/тема /област: Основе угоститељског услуживања/ Инвентар за услуживање гостију</p> <p>Бр. планираних часова:168/36</p>	
<p>Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)</p>	<p>Ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разликује групе инвентара за услуживање; • Рукује инвентаром за услуживање; • Апсервира инвентар • Сортира инвентар за услуживање • Примењује различите технике ношења и преношења инвентара 	
<p>КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима</p>		
	<p>Усмено испитивање</p>	<p>Практичан рад ученика</p>
<p>оцена (5)</p>	<p>- Уз потпуну тачност дефинише инвентар за услуживање -Прави план употребе инвентара; -Анализира последице неправилног коришћења инвентара за услуживање;</p>	<p>-Самостално рукује инвентаром за услуживање. -Самостално одржава инвентар за услуживање -Даје упуства вршњацима приликом заједничког коришћења инвентара за услуживање</p>
<p>оцена (4)</p>	<p>- Дефинише инвентар за услуживање -Коментарише начин коришћења инвентара за услуживање -Самостално коментарише последице неправилног коришћења инвентара за услуживање.</p>	<p>-Разликује, одабира и припрема инвентар за услуживање. -Уз инструкције наставника ученик активно учествује у коришћењу инвентара за услуживање.</p>
<p>оцена (3)</p>	<p>-Уз ограничену тачност дефинише инвентар за услуживање -Учествује у дискусији о инвентару за услуживање, - Самостално одговара на питања везана за одржавање инвентара за услуживање;</p>	<p>-Уз ограничену тачност припрема и користи инвентар. - Асистира стручнијем лицу у руковању инвентаром.</p>
<p>оцена (2)</p>	<p>-Уз помоћ наставника набраја групе инвентара за услуживање -Даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за инвентар за услуживање; -Уз помоћ наставника одговара на једноставнија питања везана за инвентар за услуживање</p>	<p>-Препознаје инвентар за услуживање. -Уз помоћ наставника рукује инвентаром за услуживање.</p>

оцена (1)	-Уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за инвентар за услуживање	- Не препознаје инвентар за услуживање. - Не познаје кораке у употреби инвентара за услуживање.
Напомена		

	Писмена провера
	КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
% за оцену 5	
% за оцену 4	
%за оцену 3	
% за оцену 2	
%за оцену 1	
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул : Основе угоститељског услуживања тема /област: Припремни и завршни радови у угоститељству Бр. планираних часова:168/12	
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	<p>Опште, очекиване исходе унети у складу са важећим Службеним гласником: Ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - објасни припремне и завршне радове у угоститељским објектима - разликује групе инвентара за услуживање - разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање - наведе садржај постављање ситног стоног инвентара - опише садржај и постављање сервирног стола - одржава инвентар, уређаје и опрему за услуживање у угоститељским објектима 	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	<ul style="list-style-type: none"> - уз потпуну тачност дефинише појам, улогу и значај припремних радова у угоститељству, резимира фазе и задатке; - прави план примене поступака и процедура у офису, сали, точионици пића и аперитив бару; -процењује квалитет плана припремних радова у угоститељству. -Анализира последице 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално рукује апаратима и инвентаром за услуживање код припремних радова. -самостално учествује у припремним радовима у офису, сали, точионици пића, аперитив бару; -разуме и анализира постављање основног и проширеног кувера.

	непридржавања поступака постављања кувера.	
оцена (4)	- дефинише појам припремних радова у угоститељству, разликује фазе и задатке код сваког поступка хронолошки - коментарише сврху инвентара, апарата, уређаја и намештаја за услуживање код припремних радова. - самостално коментарише последице неодражених припремних радова у угоститељству; - дефинише мере предузете у случају непридржавања стандарда код постављање основног и проширеног кувера.	-разликује, одабира и припрема инвентар за услуживање. -уз инструкције наставника ученик активно учествује у припремним радовима у офису, сали, точионици пића, аперитив бару. -разуме и примењује постављање основног и проширеног кувера.
оцена (3)	-уз ограничену тачност дефинише појам, улогу и значај припремних радова у угоститељству - учествује у дискусији о поступцима и процедури у офису и сали ресторана, точионици пића, аперитив бару. -даје самостални одговоре на питања везана за реослед припремних радова; - Самостално наброји врсте кувера и постављање на столу по редоследу.	-уз ограничену тачност одабира и припрема инвентар за услуживање који је потребан за припремне радове. - асистира стручнијем лицу у припремним радовима у офису, сали, точионици пића, аперитив бару. -уз сугестије стручног лица поставља правилно основни и проширени кувер
оцена (2)	- уз помоћ наставника дефинише појам улогу и значај припремних радова у угоститељству . -даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за поступке и процедуре у офису и сали ресторана, точионици пића, аперитив бару. - даје одговоре на најједноставнија питања везана за основни, проширени кувер и његову улогу ; -уме самостално да наброји врсте кувера.	-Препознаје инвентар за услуживање и апарате који су потребни за припремне радове у угоститељству. -Уз помоћ наставника или вршњака ради припремне радове. -уз помоћ наставника поставља основни и проширени кувер.
оцена (1)	- уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за појам улогу и значај припремних радова у угоститељству. -уопште	- не препознаје припремне радове у угоститељству. - не познаје кораке код припремних радова у офису, сали, точионици пића и аперитив бару.

	не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за основну поделу припремних и завршних радова у офису, сали, точионици пића, аперитив бару. -уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за кувере у угоститељству (основни, проширени).	
Напомена		

	Писмена провера
	КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул : Основе угоститељског услуживања тема /област: Организациони системи рада у услуживању Бр. планираних часова:168/7	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Опште, очекиване исходе унети у складу са важећим Службеним гласником: -Познаје распоред услужног особља, њихове улоге и дужности у различитим системима услуживања (обер, ревири, реонски, бригадни систем организације рада у угоститељству -примењује основне технике ношења и начине услуживања у различитим системима организације рада комбинује одговарајуће начине услуживања	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	- уз потпуну тачност дефинише распоред услужног особља, њихове улоге и дужности у различитим системима услуживања (обер, ревири, реонски и бригадни систем) - прави план примене поступака и процедура код система услуживања	-самостално учествује у начинима услуживања прилагођен организационом систему рада; -разуме и анализира системе рада са начинима услуживања

	<p>-процењује квалитет рада код система рада у услуживању.</p> <p>-Анализира последице непридржавања начина услуживања код организационог система рада у услуживању.</p>	
оцена (4)	<p>- дефинише појам организационих система рада у услуживању, разликује фазе и задатке код сваког поступка хронолошки</p> <p>-коментарише сврху начина услуживања у различитим системима.</p> <p>-самостално коментарише последице неодговарајућег начина услуживања са системом организације рада;</p> <p>-дефинише мере предузете у случају непридржавања система организације рада у услуживању.</p>	<p>- одабира начин услуживања према организационом систему рада.</p> <p>-уз инструкције наставника ученик активно учествује организационим системима рада у услуживању.</p> <p>-разуме и примењује улоге и дужности.</p>
оцена (3)	<p>-уз ограничену тачност дефинише организационе системе рада у услуживању, улоге и дужности услужног особља (обер, ревирни, реонски и бригадни)</p> <p>-учествује у дискусији о поступцима и процедури распореда услужног особља.</p> <p>- даје самостални одговоре на питања везана за примену начина услуживања према систему организацији рада.</p>	<p>-уз ограничену тачност примењује начине услуживања.</p> <p>- асистира стручнијем лицу у служењу гостију према систему организације рада.</p> <p>-уз сугестије стручног лица служи госте на реону</p>
оцена (2)	<p>- уз помоћ наставника дефинише појам организациони системи рада у услуживању (обер, ревирни реонски и бригадни) .</p> <p>- даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за поступке и процедуре комбиновање начина услуживања са системом организације рада.</p>	<p>-Препознаје системе организације рада и основне технике услуживања.</p> <p>-Уз помоћ наставника или вршњака служи госте.</p>
оцена (1)	<p>-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за начине услуживања у различитим системима рада.</p> <p>-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за распоред услужног особља њихове улоге и дужности у различитим системима услуживања.</p>	<p>- не препознаје организационе системе рада у услуживању.</p> <p>- не познаје кораке код обер,ревирног,реонског и бригадног система организације рада.</p>
Напомена		

	Писмена провера
--	------------------------

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА	
% за оцену 5	
% за оцену 4	
%за оцену 3	
% за оцену 2	
%за оцену 1	
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Први наставни модул/тема /област: Основе угоститељског услуживања /Начини услуживања гостију	
	Бр. планираних часова:168/18	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - Примењује основне технике ношења и начине услуживања у различитим системима рада; <ul style="list-style-type: none">• Комбинује одговарајуће начине услуживања; - Примењује правилан прилаз госту и начине услуживања.	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	-Свеобухватно објашњава улогу, значај и место где се примењују одговарајући начини услуживања. <ul style="list-style-type: none">• Успешно и разумљиво наводи све начине услуживања и тачну примену у појединим ситуацијама .• Самостално дефинише све начине услуживања,• Идентификује на разумљив начин и уверљиво описује начине услуживања,• Активно учествује у дискусији и аргументовано говори о начинима услуживања,• Тачно и прецизно повезује начине услуживања и системе организације рада-услуживања,• Уверљиво, самостално и радо	<ul style="list-style-type: none">• Самостално обавља припремне радове за извођење свих начина услуживања,• Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће варијанте,• Потпуно самостално спроводи поступак и тачно примењује у одговарајућим фазама начин услуживања,• Сигурно, тачно и правовремено утврђује адекватан начин примене одговарајућег начина у датој ситуацији – прилици,• Посвећен је раду и поштује увек кодекс понашања,• Нарочито је присутно самостално решавање новонасталих проблемских задатака,

	<p>помаже другима у анализи сваке наставне јединице,</p> <ul style="list-style-type: none"> Показује изразит интерес за додатне информације, <p>Самостално долази до потребних информација и спремна је увек да их подели са другима,,</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ученик се једноставно сналази у свакој прилици, Посвећује велику пажњу групном раду, <p>Радо помаже другима у раду. Успешно сарађује са колегама и запосленима у објектима где обавља практичну наставу,</p>
оцена (4)	<ul style="list-style-type: none"> Појмовно дефинише све начине услуживања. Разуме фазе развоја угоститељства па самим тим и технике услуживања, Укратко објашњава место и време примене одговарајућих начина услуживања, Јасно објашњава процес услуживања уз одговарајућу примену начина услуживања, На разумљив начин идентификује објекте и прилике у којима се примењује адекватан начин услуживања, Самостално објашњава начине услуживања и варијанте, Активно учествује у дискусији, <p>Ученик разуме и интерпретира начине услуживања и све варијанте</p>	<ul style="list-style-type: none"> Припрема и организује рад за примену одговарајућих начина услуживања, Вешто примењује начине услуживања, Самостално одређује одговарајући начин у датој прилици, Са посебном пажњом реализује примену одређених варијанти услуживања, Успешно и прецизно комбинује одговарајуће начине услуживања, Са посебном пажњом примењује правилан прилаз госту и начине услуживања, Увек је посвећен раду, Поштује кодекс понашања, <p>Сарађује посвећено са персоналом,</p>
оцена (3)	<ul style="list-style-type: none"> Описује појам, место и улогу начина услуживања уз помоћ наставника, Делимично интерпретира начине услуживања, Препознаје скоро све начине услуживања, а уз помоћ наставника и њихове варијанте, Сажето говори о појединим начинима услуживања, Делимично наводи разлику између начина услуживања и категорије објеката у којима се примењује, Делимично познаје поступак примене начина услуживања, 	<ul style="list-style-type: none"> Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за примену одговарајућих начина услуживања, Примењује начине услуживања уз помоћ наставника, Успева да изведе вежбу уз помоћ наставника, Извршава задатак уз помоћ присећања, Препознаје потребу и значај правилне примене неког начина услуживања, Учествује у групном раду, Поштује кодекс понашања,

	<ul style="list-style-type: none"> • Повремено учествује у дискусији, Редовно доноси домаће задатке, делимично добро урађене, 	Увиђа потребу знања начина услуживања али му треба већа мотивација,
оцена (2)	<ul style="list-style-type: none"> • Кратко говори о појму начина услуживања, уз помоћ наставника, • Препознаје неке варијанте начина услуживања, • Понекад учествује у дискусији о појединим, начинима (варијантама) услуживања, • Већина домаћих задатака није урађена, • Веома отежано повезује варијанте начина услуживања, • Тешко усваја садржај наставе и када се понавља више пута, Уме да наброји начине услуживања, 	<ul style="list-style-type: none"> • Уз потпуну помоћ наставника успева да припрема и организује припремне радова, • Препознаје грешке уз помоћ наставника, • Уочава грешке уз помоћ наставника, • Препознаје значај тачне и правилне примене начина услуживања, • Неку варијанту услуживања примењује уз помоћ присећања, али несигурно, Препознаје потребу знања начина услуживања,
оцена (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Знања која су остварена нису на нивоу препознавања начина услуживања, • Ученик није у могућности да наведе начине услуживања, • Изостанак ангажовања на часу, када је присутан, • Ученик често није присутан на часу, <p>Не ради домаће задатке и уопште није заинтересован, без неког оправдања,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Знања која су остварена нису на нивоу препознавања, • Изостаје ангажовање код ученика, • Није у стању да примени било који начин услуживања, Не поштује кодекс понашања,
Напомена		

	Писмена провера
	КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
% за оцену 5	
% за оцену 4	
% за оцену 3	
% за оцену 2	
% за оцену 1	
Напомена	
ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул/тема /област: Основе угоститељског услуживања/ Дневни оброци у угоститељству

	Бр. планираних часова: 168/6	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Познаје појам, улогу и значај дневних оброка у угоститељству. Наводи дневни циклус исхране и поделу дневних оброка према њему. Примењује дневне оброке у угоститељству (висок ниво) Дефинише и наводи дневне оброке у угоститељству. Описује и повезује дневни циклус исхране и поделу дневних оброка у угоститељству. Примењује дневне оброке у угоститељству. Демонстрира услуживање дневних оброка у угоститељству. Разликује и објасни дневне оброке у угоститељству. Планира и организује дневни циклус исхране.	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА		
– у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	Самостално презентује дневни циклус исхране. Процењује примену оброка у складу са временом, местом и потребама корисника Уз незнатне сугестије наставника предлаже дневни циклус исхране	Уз незнатне сугестије наставника предлаже дневни циклус исхране према времену услуживања гостију. Уз потпуну прецизност поставља кувер на сто за оброк уз дневни циклус исхране Уз стручну терминологију предлаже госту оброк из дневног циклуса исхране Са тачношћу и потпуном спретношћу сервира дневних оброка.
оцена (4)	Уз претходну припрему и подршку наставника презентује дневни циклус исхране Објашњава припремне радове у сали за доручак уз веома велику тачност. Класификује место и време одржавања дневних оброка према врстама уз веома велику тачност Објашњава примену оброка према врстама. Описује уз велику прецизност разлику између ручка и вечере и бранча.	Предвиди сав потребан инвентар приликом услуживања дневних оброка Обавља припремне радове за све оброке предвиђене дневним циклусом исхране Уз контролу наставника предлаже дневни циклус исхране према времену услуживања гостију. Уз контролу наставника поставља кувер на сто за оброк уз дневни циклус исхране Уз контролу наставника предлаже госту оброк из дневног циклуса исхране Са тачношћу и врло добром спретношћу сервира дневних оброка.
оцена (3)	Разликује и објашњава дневне оброке уз ограничену тачност	Уз помоћ наставника предвиђа потребан инвентар

	<p>Објашњава који су главни дневни оброци а који међу оброци уз ограничену тачност</p> <p>Уочава и износи најједноставније разлике између ручка и вечере.</p>	<p>Уз подршку наставника поставља основни кувер за ручак и вечеру.</p> <p>Обавља основне припремне радове за све оброке предвиђене дневним циклусом исхране</p> <p>Уз ограничену тачност предлаже дневни циклус исхране према времену услуживања гостију.</p> <p>Уз ограничену тачност поставља кувер на сто за оброк уз дневни циклус исхране</p> <p>Уз ограничену тачност предлаже госту оброк из дневног циклуса исхране</p> <p>У ограничену спретност сервера дневне оброка.</p>
оцена (2)	<p>Уз помоћ наставника уме да дефинише и наведе дневни циклус исхране.</p> <p>Препознаје поделу дневних оброка.</p> <p>Уз помоћ наставника одговара на најједноставнија питања везана за дневни циклус оброка најједноставнија питања. Уочава битне разлике између дневних оброка уз помоћ наставника</p>	<p>По упутствима наставника (стручног лица) обавља најосновније радове за припрему инвентара.</p> <p>Уз помоћ наставника учествује у фазама сервирања оброка у дневном циклусу исхране.</p> <p>Обавља најједноставније основне припремне радове за оброке предвиђене дневним циклусом исхране</p>
оцена (1)	<p>Уопште не даје , не зна, не труди се да да одговоре о дневним оброцима у угоститељству.</p>	<p>Не уме да изведе припремне радове</p> <p>Не уочава фазе служења оброка</p> <p>Не учествује у сервирању оброка</p> <p>Не препознаје значај дневних оброка у угоститељству.</p> <p>Није у стању да примењује дневни циклус исхране и дневних оброка.циклус исхране и дневних оброка.</p>
Напомена		

	Писмена провера
	КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
% за оцену 5	
% за оцену 4	
%за оцену 3	
% за оцену 2	
%за оцену 1	
Напомена	

<p>ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА</p>	<p>Други наставни модул/тема /област: Основе угоститељског услуживања/ Доручак Бр. планираних часова:168/36</p>	
<p>Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)</p>	<p>Познаје појам, улогу и значај доручка као дневног obroка. Дефинише начине услуживања доручка у угоститељским објектима. Наводи све врсте и састав доручака. Познаје начин услуживања доручка у доручковаоници. Разлике врсте доручка и начине сервирања. Познаје фазе у реализацији сервирања доручка. Познаје начин уређивања сервисног стола. Услужује доручак у доручковаоници, кафани и хотелској соби. Поставља кувер на сто за одређени доручак. Дефинише и наводи различите врсте доручка у угоститељству. Описује и повезује кувер са различитим врстама доручка. Примењује правилан прилаз госту и начин услуживања одређене врсте доручака.</p>	
<p>КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима</p>		
	<p>Усмено испитивање</p>	<p>Практичан рад ученика</p>
<p>оцена (5)</p>	<p>Уз незнатне сугестије наставника предлаже дневни циклус исхране према времену услуживања гостију. Уз потпуну прецизност поставља кувер на сто за оброк уз дневни циклус исхране Уз стручну терминологију предлаже госту оброк из дневног циклуса исхране Са тачношћу и потпуном спретношћу сервира дневних obroка. Користи стручну терминологију. Класификује и предложи врсту доручка из инструмента понуде угоститељског објекта. Тачно и темељно повезује и описује састав и кувер за све врсте доручака.</p>	<p>Самостално презентује све врсте доручка. Процењује примену доручка у складу са временом, местом и потребама корисника Уз незнатне сугестије наставника предлаже различите врсте доручка у складу са потребама и типовима гостију. Прави план примене начина услуживања доручака. Поставља кувер на сто за одређени доручак. Самостално одрађује и организује формирање бифе стола за доручак и излаже јела на бифе столу. Утврђује приоритете и ризике приликом услуживања гостију. Доприноси групном раду.</p>

оцена (4)	<p>Уз претходну припрему и подршку наставника презентује различите врсте доручка</p> <p>Објашњава припремне радове у сали за доручак уз веома велику тачност.</p> <p>Класификује место и време послуживања различитих врста доручка уз веома велику тачност.</p> <p>Разликује и објасни услуживање доручака у доручковаоници, кафани и хотелској соби.</p> <p>Описује састав и постављање кувера за све врсте доручака.</p>	<p>Уз претходну припрему и подршку наставника презентује различите врсте доручка</p> <p>Објашњава припремне радове у сали за доручак уз веома велику тачност.</p> <p>Класификује место и време послуживања доручка према врстама уз веома велику тачност</p> <p>Објашњава примену доручка према врстама.</p> <p>Предвиди сав потребан инвентар приликом услуживања доручка.</p> <p>Обавља припремне радове у доручковаоници.</p> <p>Примењује правилан став током прилажења и услуживања гостију.</p> <p>Поставља кувер и услужује енглески доручак.</p>
оцена (3)	<p>Разликује и објашњава различите врсте доручка уз ограничену тачност.</p> <p>Уочава и износи најједноставније разлике између различитих врста доручака.</p> <p>Повезује врсте и састав доручака.</p> <p>Класификује кувер за одређени доручак.</p> <p>Описује састав једноставног, комплетног и бечког и швајцарског доручка.</p>	<p>Обавља основне припремне радове за све врсте доручка</p> <p>Уз ограничену тачност предлаже врсту доручка према типу услуживања гостију.</p> <p>Уз ограничену тачност поставља кувер на сто за различите врсте доручка</p> <p>Уз ограничену тачност предлаже госту врсту доручка</p> <p>У ограничену спретност сервира све врсте доручака.</p> <p>Демонстрира и повезује кувер за одређену врсту и састав доручка.</p> <p>Обавља припремне радове у доручковаоници.</p> <p>Разуме и самостално поставља кувер и услужује комплетан и бечки доручак.</p>
оцена (2)	<p>Уз помоћ наставника одговара на најједноставнија питања о врстама доручка</p> <p>Уочава битне разлике између различитих врста доручка</p> <p>Уме да наведе врсте доручака.</p> <p>Уз помоћ наставника наброји састав доручака.</p> <p>Препознаје основне појмове једноставног и комплетног доручка.</p>	<p>Уз подршку наставника препознаје значај дневних obroka у угоститељству.</p> <p>Примењује дневни циклус исхране и дневних obroka.</p> <p>Повремено показује заинтересованост за практичан рад.</p> <p>Уз надзор наставника поставља кувер и услужује комплетан доручак.</p> <p>Извршава додељене задатке искључиво на захтев наставника.</p>
оцена (1)	Уопште не даје, не зна, не труди	Не уме да изведе припремне радове

	<p>се да да одговоре о врстама доручка. Уопште не даје , не зна, не труди се да да одговоре на постављено питање из датог градива.</p>	<p>Не уочава фазе служења доручка Не учествује у сервирању доручка Не препознаје значај различитих врста доручка у угоститељству. Није у стању да примењује различите врсте доручка у дневном циклусу исхране. Не препознаје значај дневних оброка у угоститељству. Није у стању да примењује дневни циклус исхране и дневних оброка.</p>
Напомена		

	Писмена провера
	КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
% за оцену 5	
% за оцену 4	
%за оцену 3	
% за оцену 2	
%за оцену 1	
Напомена	

Критеријуми оцењивања за наставни предмет: Услуживање
Разред: први; Образовни профил: конобар; Облик наставе: Вежбе

<p>ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА</p>	<p>Други наставни модул: Услуживање пића и напитака Бр. планираних часова: 60 Наставна тема: Точионица пића Бр. планираних часова: 8</p>	
<p>Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)</p>	<p>Наводи појам, улогу и значај точионица пића у угоститељству. Рукује опремом, уређајима, инвентаром точионице пића. Наводи и дефинише основне карактеристике пића и напитака. Припрема топле и хладне напитке. Препознаје пића , напитке и барске мешавине из инструмената понуде. Познаје појам, улогу и значај точионице пића. Познаје фазе у реализацији сервирања и припремања пића и напитака у точионицама пића. Наводи све врсте опреме, уређаја и инвентара који су потребни за рад у точионицама пића. Примењује правилан начин припремања и услуживања пића и напитака у точионицама пића.</p>	
<p>КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима</p>		
	<p>Усмено испитивање</p>	<p>Практичан рад ученика</p>
<p>оцена (5)</p>	<p>Презентује пића , напитке и барске мешавине из инструмената понуде у складу са временом, местом и потребама корисника Веома детаљно води књигу пазара, сортира рачуне по врсти, упише рачуне у дневни пазар.</p>	<p>Са тачношћу и потпуном спретношћу припрема све врсте напитака у точионици пића. Самостално попуњава документа везана за дневни обрачун пића-књига шанка, требовања, и отписа. Повезује да ли је поруцбина регистрована. Уз потпуну прецизност реализује поруцбину на адекватан начин.</p>
<p>оцена (4)</p>	<p>Уз претходну припрему и подршку наставника презентује пића , напитке и барске мешавине из инструмената понуде</p>	<p>Предвиди сав потребан инвентар приликом припремања и услуживања пића у точионици. Обавља припремне радове у точионици</p>

	<p>Објашњава припремне радове у точионици пића уз веома велику тачност. Класификује место и време припремања напитака уз веома велику тачност.</p>	<p>пића. Уз контролу наставника припрема одређене напитке у точионици. Са тачношћу и врло добром спретношћу сервира све врсте пића у точионици. Уз контролу наставника води књигу шанка, требовања, отписа. Препознаје и користисав инвентар који се користи у точионицама за сервирање топлих и хладних напитака, алкохолних и безалкохолних пића.</p>
оцена (3)	<p>Разликује и објашњава инвентар који се користи у точионици пића. Повезује етапе регистровања и дистрибуције поруџбине и идентификује место њихове реализације уз инструкције наставника. Описује обрачун дневног промета у угоститељским објектима.</p>	<p>Уз помоћ наставника предвиђа потребан инвентар у точионици пића. Обавља основне припремне радове у точионици пића. Уз ограничену тачност води књигу шанка, требовања, отписа. Уз ограничену тачност припрема топли и хладне напитке у точионицама. Уз ограничену спретност сервира одређена пића у точионици. Препознаје основни инвентар који се користи у точионицама за сервирање топлих и хладних напитака, алкохолних и безалкохолних пића.</p>
оцена (2)	<p>Уз помоћ наставника уме да дефинише и наведе опрему, уређаје и инвентар који се користи у точионицама. Препознаје инвентар од стакла који се највише користи у точионицама. Уз помоћ наставника одговара на најједноставнија питања везана за опрему и уређаје који се користе у точионицама пића.</p>	<p>По упутствима наставника (стручног лица) обавља најосновније радове за припрему инвентара у точионицама. Уз помоћ наставника учествује у фазама сервирања пића и напитака у угоститељским објектима. Обавља најједноставније основне припремне радове у точионицама Уз делимичну тачности и уз помоћ наставника врши регистровање и дистрибуцију поруџбине Уз делимичну тачност препознаје нормативе служења појединих пића.</p>
оцена (1)	<p>Уопште не даје , не зна, не труди се да да одговоре о точионици пића.</p>	<p>Не уме да изведе припремне радове Не уочава фазе служења пића и напитака. Не учествује у сервирању пића и напитака. Не препознаје значај точионица пића у угоститељским објектима.</p>

		Није у стању да води књугу шанка, требовања, отписа.
Напомена		

	Писмена провера
	КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
% за оцену 5	
% за оцену 4	
% за оцену 3	
% за оцену 2	
% за оцену 1	
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул: Услуживање пића и напитака Бр. планираних часова: 60 Наставна тема: Услуживање пића и напитака Бр. планираних часова: 8	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Правилно прилази госту приликом услуживања пића и напитака. Услужује алкохолна и безалкохолна пића у одређеним приликама. Познаје појам, улогу и значај доручка као дневног obroка. Дефинише начине услуживања пића и напитака у угоститељским објектима. Наводи све поделе алкохолних пића. Познаје начин припремања и услуживања пића и напитака у угоститељским објектима. Познаје фазе у реализацији сервирања и услуживања пића и напитака у угоститељским објектима. Дефинише и наводи време и начин конзумирања алкохолних пића. Описује и повезује основну поделу пића. Примењује правилан прилаз госту и начин услуживања одређене врсте пића и напитака.	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	Уз потпуну прецизност припрема алкохолна и безалкохолна пића у одређеним приликама. Уз потпуну прецизност услужује алкохолна и безалкохолна пића у одређеним приликама. Уз стручну терминологију предлаже госту уз оброк специјалне вина.	Самостално презентује све врсте пића и напитака из инструмета понуде у ресторану. Уз незнатне сугестије наставника предлаже различите врсте специјалних вина у складу са потребама и типовима гостију. Прави план припреме и услуживања

	<p>Са тачношћу и потпуном спретношћу сервира пића и напитке.</p> <p>Користи стручну терминологију.</p> <p>Класификује и предложи врсту аперитива и дигестива из инструмента понуде угоститељског објекта.</p> <p>Тачно и темељно повезује и описује јачину алкохолних пића.</p> <p>Тачно и темељно повезује и описује количину и начин конзумирања пића и напитка.</p>	<p>пића и напитка.</p> <p>Самостално одрађује и организује послуживање пића и напитка у ресторану и кафани.</p> <p>Утврђује приоритете и ризике приликом услуживања гостију.</p> <p>Доприноси групном раду.</p>
оцена (4)	<p>Уз претходну припрему и подршку наставника презентује различите поделе алкохолних пића</p> <p>Објашњава начин припремања и количину служења алкохолних пића уз веома велику тачност.</p> <p>Класификује услуживање пића и напитка у доручковаоници, ресторану, кафани.</p> <p>Разликује и објасни услуживање пића и напитка према количини и намени алкохолних пића у, кафан, ресторану.</p> <p>Описује начин конзумирања пића.</p>	<p>Уз претходну припрему и подршку наставника презентује услуживање пића и напитка у доручковаоници, ресторану, кафани.</p> <p>Објашњава намену и количину служења алкохолних пића уз веома велику тачност.</p> <p>Класификује место и време послуживања пића и напитка уз веома велику тачност</p> <p>Предвиди сав потребан инвентар приликом припремања и услуживања пића и напитка.</p> <p>Обавља припремне радове у точионици и сали ресторана.</p> <p>Примењује правилан став током прилажења и услуживања гостију.</p>
оцена (3)	<p>Разликује и објашњава различите начине припреме и температуру служења пића и напитка уз ограничену тачност.</p> <p>Износи најједноставније разлике између различитих подела алкохолних пића.</p> <p>Повезује врсте и састав доручака.</p> <p>Класификује кувер за одређени доручак.</p> <p>Описује састав једноставног, комплетног и бечког и швајцарског доручка.</p>	<p>Обавља основне припремне радове у точионици пића, ресторану и кафани.</p> <p>Уз ограничену тачност услужује пиће и напитке.</p> <p>Уз ограничену тачност предлаже госту одређену врсту аперитива .</p> <p>Обавља припремне радове у точионици и ресторану.</p>
оцена (2)	<p>Уз помоћ наставника одговара на најједноставнија питања о намени алкохолних пића.</p> <p>Уочава битне разлике између</p>	<p>Уз подршку наставника препознаје поделу пића у угоститељству према температури служења. .</p> <p>Уз подршку наставника препознаје поделу пића у угоститељству према</p>

	<p>различитих врста пића и напитака. Уз помоћ наставника, уме да наведе основну поделу алкохолних пића. Препознаје основне појмове услуживања пића и напитака у угоститељским објектима.</p>	<p>начину припреме. Повремено показује заинтересованост за практичан рад. Уз надзор наставника услужује пиће и напитке. Извршава додељене задатке искључиво на захтев наставника.</p>
оцена (1)	<p>Уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на постављено питање из датог градива.</p>	<p>Не уме да изведе припремне радове Не уочава фазе услуживања пића и напитака. Не препознаје значај различитих врста пића и напитака у угоститељству. Не препознаје инвентар у којима се сервира и услужује одређене врсте пића и напитака. Није у стању да примењује правилан прилаз госту приликом услуживања пића и напитака. Не препознаје основну поделу пића.</p>
<i>Напомена</i>		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	<p>Други наставни модул: Услуживање пића и напитака Бр. часова: 132 Назив теме: Топли и хладни напци Бр. планираних часова: 12</p>	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	<ul style="list-style-type: none"> • Ученик ће бити у стању да: • Наведете поделу, врсте, карактеристике, прилоге, начин припреме, сервирања и услуживања напитака; • Наведете основне карактеристике пића и напитака; • Прилази госту, придржавајући се правила, приликом услуживања пића и напитака; • Припрема топле и хладне напитке; • Услужује хладне и топле напитке у одређеним приликама, доручковаоници, лобију хотела, ресторану и кафани; • Препознаје пића и напитке из инструмената понуде; • Примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића и напитака; 	
<p>КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима</p>		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)	<p>-Уз потпуну тачност дефинише поделу и врсте топлих и хладних напитака;</p> <p>-процењује квалитет рада приликом припреме, сервирања и прави план услуживања топлих и хладних напитака;</p> <p>-Анализира последице непознавања карактеристика топлих и хладних напитака;</p>	<p>- самостално припрема и процењује квалитет сервираних поруџбина и услужује све врсте топлих и хладних напитака;</p> <p>- самостално врши анализу сервираних поруџбина и са потпуном тачношћу примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића и напитака;</p>
оцена (4)	<p>-Дефинише поделу и врсте топлих и хладних напитака;</p> <p>-разликује фазе код поступка припреме, сервирања и услуживања топлих и хладних напитака;</p> <p>-самостално коментарише карактеристике топлих и хладних напитака;</p>	<p>- самостално припрема, сервира и услужује већину врста топлих и хладних напитака;</p> <p>- са великом тачношћу примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића и напитака;</p>
оцена (3)	<p>-уз ограничену тачност дефинише поделу и врсте топлих и хладних напитака;</p> <p>-учествује у дискусији о поступцима и процедурама о начину припреме, сервирања и услуживања топлих и хладних напитака;</p> <p>- даје самосталне одговоре на питања везана за карактеристике топлих и хладних напитака;</p>	<p>-уз мање грешке уме да припреми, сервира и послужи већину врста топлих и хладних напитака;</p> <p>- без помоћи наставника примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића и напитака;</p>
оцена (2)	<p>-уз помоћ наставника дефинише поделу и врсте топлих и хладних напитака;</p> <p>- даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за карактеристике топлих и хладних напитака;</p> <p>- даје одговоре на најједноставнија питања о начину припреме, сервирања и услуживања топлих и хладних напитака;</p>	<p>- делимично и уз помоћ наставника уме да припреми, сервира и послужи поједине врсте топлих и хладних напитака;</p> <p>-Уз велику помоћ наставника примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића и напитака;</p>
оцена (1)	<p>-уопште не даје, не зна, не труди се да наведе поделу, врсте и објасни карактеристике топлих и хладних напитака;</p> <p>Не познаје, не труди се, не даје и не зна одговоре о начину припреме,</p>	<p>-не уме да припреми, сервира и послужи топле и хладне напитке;</p> <p>-не зна да примени основне технике ношења, припремања и сервирања пића и напитака;</p>

	сервирања и услуживања топлих и хладних напитака;	
Напомена		

	Писмена провера
	КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
% за оцену 5	
% за оцену 4	
%за оцену 3	
% за оцену 2	
%за оцену 1	
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул: Услуживање пића и напитака Бр. планираних часова: 60 Наставна тема: Вина и виногорја Бр. планираних часова:24	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: Представи врсте и географско порекло вина и виногорја у Србији, региону и свету. - Демонстрира технике фрапирања, шамбрирања, преземтовања, отварања, дегоржирања и декантирања.	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	- Јасно излаже и идентификује поделу вина према боји, количини шећера, квалитету и начину производње; - Уз потпуну тачност описује врсте грожђа и сорте винове лозе; - Уз потпуну тачност објашњава улогу, значај и изглед карте вина; - Објашњава производњу белих, црвених, пенушавих и розе вина. - Уз потпуну тачност наводи винске регије Србије и света и зна њихове карактеристике; - Активно учествује у дискусији о винама и виногорјима	- Правилно презентује гостима винску карту; - Успешно препоручује гостима вино уз одређено јело; - Самостално обавља припремне радове на колицима или помоћном столу за услуживање вина.. - Самостално обавља поступак услуживања вина (фрапирање, презентовање, отварање, дегоржирање и сипање вина гостима); - Препоручује одређене врсте вина гостима пратећи асортиман јела; - Пита старије колеге и уважава њихове сугестије о асортиману вина и њиховом пореклу;
	Разликује и процењује поделу вина	

оцена (4)	<p>према боји, количини шећера, квалитету и начину производње;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Уз делимичну тачност описује врсте грожђа и сорте винове лозе; - Објашњава значај изгледа винске карте и презентовање свих битних елемената у карти. - Уз малу помоћ наставника објашњава процес производње белих, црвених, пенушавих и десертних вина. - Наводи винске регије Србије и света и познаје њихове карактерике; - Учествује у дискусији о винима и виногорјима; 	<ul style="list-style-type: none"> • Уз сугестије наставника (стручног лица) правилно презентује гостима винску карту. • Уз сугестије наставника (стручног лица) врши припрему потребног инвентара на колицима или помоћном столу и услужује госте. • Уз сугестије наставника (стручног лица) услужује госте винима. - Уз инструкције наставника (стручног лица) обавља поступак услуживања вина (фрапирање, презентовање, отварање, дегоржирање и сипање вина гостима); - Препоручује мањи асортиман вина гостима пратећи избор јела; - Прати сугестије старијих колега о асортиману вина и њиховом пореклу, уважава их и спроводи;
оцена (3)	<ul style="list-style-type: none"> -Наводи поделу вина према боји, количини шећера, квалитету и начину производње; - Уз подршку наставника описује врсте грожђа и сорте винове лозе; - Показује винску карту и наводи њене основне елементе . - Уз помоћ наставника описује процес производње белих, црвених, пенушавих и десертних вина. - Уз подршку наставника наводи винске регије Србије и света и наводи њихове најбитније карактерике; - Узима учешће у дискусији о винима и виногорјима; 	<ul style="list-style-type: none"> -Уз инструкције наставника (стручног лица) правилно презентује гостима винску карту. -Уз инструкције наставника (стручног лица) врши припрему потребног инвентара на колицима или помоћном столу и услужује госте. -Уз инструкције наставника (стручног лица) услужује госте винима. -Уз инструкције наставника (стручног лица) обавља поступак услуживања вина (фрапирање, презентовање, отварање, дегоржирање и сипање вина гостима); - Уз консултације са наставником (стручним лицем) препоручује асортиман вина гостима пратећи избор јела; - Уважава инструкције старијих колега о асортиману вина и њиховом пореклу и спроводи их
оцена (2)	<p>Препознаје поделу вина према боји, количини шећера, квалитету и</p>	<p>Уз помоћ наставника (стручног лица) презентује гостима винску карту.</p>

	<p>начину производње;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Уз помоћ наставника препознаје врсте грожђа и сорте винове лозе; - Уз помоћ наставника презентује винску карту са њеним најосновнијим елементима; - Уз помоћ наставника дефинише процес производње белих, црвених, пенушавих и десертних вина. - Уз помоћ наставника наводи винске регије Србије и света и наводи њихове најбитније карактерике; - На подстицај наставника учествује у дискусији о винима и виногорјима; 	<ul style="list-style-type: none"> -Уз помоћ наставника (стручног лица) припрема потребн инвентар на колицима или помоћном столу и услужује госте. -Уз помоћ наставника (стручног лица) услужује госте винима. -Уз помоћ наставника (стручног лица) обавља поступак услуживања вина (фрапирање, презентовање, отварање, дегоржирање и сипање вина гостима); - Уз претходне консултације са наставником (стручним лицем) препоручује асортиман вина гостима у складу са избором јела; - Прихвата инструкције старијих колега о асортиману вина и њиховом пореклу и спроводи их
оцена (1)	<p>-Уопште не даје , не зна, не труди се да да одговоре о: подели вина, презентовању винске карте, врстама грожђа, сортама винове лозе и процесу производње свих вина на основу њиховог порекла и регија.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Не прави разлику код поделе вина приликом разговора са гостом; -Не учествује у презентацији винске карте; - Не препознаје врсте грожђа и сорте винове лозе; - Не учествује у разговору о процесу производње вина;

Напомена

Писмена провера	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА	
% за оцену 5	
% за оцену 4	
%за оцену 3	
% за оцену 2	
%за оцену 1	
Напомена	

Критеријуми оцењивања за наставни предмет:Основе услуживања

Разред: трећи Образовни профил: кувар/посластичар Облик наставе: теорија

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Прва наставна тема: Појмовне основе услуживања Бр. планираних часова: /
Очекивани исходи којиће се оцењивати (општи)	Упознавање ученика са предметом, улогом и значајем услуживања, инвентаром и опремом, намештајем за услуживање. Упознавање са радним одељењима и функционалном повезаношћу
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима	
оцена (5)	Начини опис, функцију и повезаност хотелских одељења. Повезује услужна одељења хотела. Дефинише рад услужног особља са услужним одељењима хотела.
оцена (4)	Разликује услужна одељења хотела. Објасни рад услужног особља. Установи сличности и разлике угоститељског/услужног особља.
оцена (3)	Наведе дужности и обавезе угоститељског/услужног особља. Уз ограничену тачност дефинише појам услуживања, разликује фазе и задатке услуживања Учествује у дискусији о личној и радној хигијени. Даје самостално одговоре на питања везана за последице непридржавања хигијенских стандарда; Самостално набраја последице непридржавања хигијенских стандарда и повезује их уз помоћ наставника са мерама предузимања у случају њиховог непридржавања.
оцена (2)	Објасни значај и улогу услуживања у угоститељским објектима. Препозна и прилагоди инвентар за услуживање у угоститељским објектима. Познаје појам, улогу и задатке услуживања у угоститељству. Уз помоћ наставника дефинише појам услуживања, набраја фазе и задатке услуживања. Даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за личну и радну хигијену; препознаје градиво; Уз помоћ наставника одговара на једноставнија питања .
оцена (1)	Уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за појам, улогу и задатке услуживања у угоститељству;
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Друга наставна тема: Дневни оброци Бр. планираних часова:
Очекивани исходи	

Који ће се оцењивати (општи)	<ul style="list-style-type: none"> • Наброји дневне оброке • Објасни дневне оброке
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима	
оцена (5)	<ul style="list-style-type: none"> • Уз потпуну тачност набраја дневне оброке • Јасно излаже и образлаже дневне оброке • Анализира дневни циклус исхране
оцена (4)	<ul style="list-style-type: none"> • Уз веома велику тачност набраја дневне оброке • Јасно излаже уз мању помоћ наставника битне карактеристике дневних obroka • Дефинише дневни циклус исхране
оцена (3)	<ul style="list-style-type: none"> • Уз незнатне инструкције наставника набраја дневне оброке • Учествује у дискусији која се односи на дневне оброке • У мању помоћ наставника дефинише дневни циклус исхране
оцена (2)	<ul style="list-style-type: none"> • Делимично познаје дневне оброке • У главним цртама описује дневни циклус исхране • Познаје основне карактеристике главних дневних obroka
оцена (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Уопште не даје одговоре, не познаје дневне оброке, не набраја дневне оброке • Не описује дневни циклус исхране • Не објашњава дневне оброке
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Трећи наставна тема: Системи и начини услуживања Бр. планираних часова: 2
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Опште, очекиване исходе унети у складу са важећим Службеним гласником: <ul style="list-style-type: none"> ●-Препозна и наброји различите системе услуживања; ●-Објасни системе услуживања ; ●- Наброји начине услуживања ; ●- Објасни начине услуживања
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима	
оцена (5)	-Анализира појам, процењује и врши избор одговарајућих организационих система рада и начина услуживања у свим приликама и у различитим угоститељским објектима;

	-Веома стручно и са великом тачношћу интегрише везу између организационих система рада и начина услуживања ;
оцена (4)	-Формулише улогу и значај организационих система рада у услуживању; - Налази везу између организационих система рада и начина услуживања ;
оцена (3)	- Препознаје улогу и значај и описује организационе системе рада у услуживању; -Уз мању помоћ наставника наводи начине услуживања и објашњава их;
оцена (2)	-Препознаје улогу и значај организационих система рада и набраја их уз велику помоћ наставника -Наводи начине услуживања уз помоћ наставника, али не уме да их објасни;
оцена (1)	-Уопште не зна, не труди се да наведе, препозна и наброји различите системе услуживања; -Не познаје, не труди се и не зна одговоре о начинима услуживања у угоститељским објектима;
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Четврта наставна тема : Инструменти понуде у угоститељству Бр. планираних часова:
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Опште, очекиване исходе унети у складу са важећим Службеним гласником: - самостално састави инструмент понуде - познаје садржај инструмента понуде, распоред јела - дефинише објасни различите инструменте понуде
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима	
оцена (5)	- уз потпуну тачност дефинише инструменте понуде - самостално излаже садржај инструмента понуде, распоред јела - анализира разлике инструмената понуде.
оцена (4)	-уз делимичну тачност дефинише инструменте понуде -уз малу помоћ наставника излаже садржај инструмената понуде - уочава разлике инструмената понуде.
оцена (3)	-уз ограничену тачност дефинише инструменте понуде -учествује у дискусији о средствима понуде и распореду јела
оцена (2)	- уз знатну помоћ наставника дефинише појам инструмената понуде - даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за садржај инструмената понуде и њихов распоред јела.

оцена (1)	-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за појам инструмента понуде. -уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за садржај инструмента понуде и распоред јела.
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Пета наставна тема : Услуживање хране Бр. планираних часова: /
Очекивани исходи којиће се оцењивати (општи)	Оспособљавање ученика да знање из куварства прилагоде потребама услуживања хране. Објасни начин услуживања топлих предјела. Објасни начин услуживања рибе, ракова и шкољки. Објасни начин услуживања главних јела. Објасни начин услуживања варива, салата и сирева. Објасни начин услуживања посластица, воћа и компота.
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима	
оцена (5)	Опише начин услуживања доручака и једноставних јела. Објасни начин услуживања супа, чорби, потажа и консомероштиља, варива, салата и сирева, посластица, воћа и компота. Повезује начине услуживања и системе организације рада – услуживања. Активно учествује у дискусији и аргументовано говори о начинима услуживања. Самостално презентује све групе јела из инструмента понуде у ресторану. Користи стручну терминологију.. Тачно и темељно повезује и описује начин услуживања хране.
оцена (4)	Јасно објашњава процес услуживања хране уз одговарајућу примену начина услуживања. Објасни начин услуживања хладних предјела. Разликује и објашњава начине услуживања хране. Установи сличности и разлике приликом услуживања рибе, ракова и шкољки .
оцена (3)	Препознаје скоро све начине услуживања хране, а уз помоћ наставника и њихове варијанте. Делимично познаје поступак примене начина услуживања хране. Уз ограничену тачност дефинише појам услуживања, разликује фазе и задатке услуживања Учествује у дискусији. Даје самостално одговоре на питања везана за услуживање хране. Самостално набраја начине услуживања и варијанте и повезује их уз помоћ наставника.
оцена (2)	Објасни значај и улогу услуживања у угоститељским објектима.

	<p>Препозна и прилагоди инвентар за услуживање у угоститељским објектима. Уз помоћ наставника дефинише појам услуживања, набраја фазе и задатке услуживања.</p> <p>Даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за услуживање хране и примену одговарајућег начина и варијанте услуживања. Уз помоћ наставника одговара на једноставнија питања .</p>
оцена (1)	Уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за појам, улогу и задатке услуживања у угоститељству;
Напомена	

Критеријуми оцењивања за наставни предмет: Услуживање
Разред: трећи ; Образовни профил: КОНОБАР
Облик наставе: Вежбе

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул: ПРИПРЕМА ЈЕЛА ПРЕД ГОСТОМ Бр.планираних часова :102 Наставна тема: Припрема јела,посластица,воћа пред гостом и њихово услуживање	
Очекиваниисходи којићесеоцењивати (општи)	<p>Ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Припрема потребан инвентар,опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима и различитим приликама; • Правилно филира,траншира,фламбира јела,посластице и воће пред гостом; • Правилно примењује технике филирања,транширања,фламбирања пред гостом; • Припрема јела пред гостом у различитим угоститељским објектима у различитим приликама; • Врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност,културу и предусретљивост. 	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	Уз потпуну тачност дефинише , потребан инвентар,опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима и различитим приликама; -резимира фазе и задатке транширања,фламбирања и филирања	-Самостално припрема потребан инвентар,опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима и различитим приликама; -Веома вешто рукује опремом и

	<p>пред гостом ;</p> <p>-Прави план примене припремања јела пред гостом;</p> <p>-процењује квалитет плана припремања јела пред гостом у различитим угоститељским објектима у различитим приликама;</p> <p>-Анализира последице непридржавања плана припремања јела пред гостом у различитим угоститељским објектима у различитим приликама;</p> <p>-предлаже адекватне технике за конкретне случајеве филирања,рибе,транширања пилета,фламбирање банана и осталог воћа;</p> <p>- веома је посвећен љубазном опхођењу према гостима и колегама и увек је предусретљив;</p>	<p>инвентаром за фламбирање јела од меса и воћа,транширање пилета,пуларда,ћурке и филирање пастрмке припремљене на различите начине</p> <p>-Самостално учествује у пружању помоћи колегама када раде у паровима .</p> <p>-даје упуства вршњацима приликом заједничког рада и својим љубазним и одмереним понашањем даје пример осталим ученицима.</p>
оцена (4)	<p>-дефинише , потребан инвентар,опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима и различитим приликама;</p> <p>- разликује фазе и задатке припремања јела пред гостом,</p> <p>II-Коментарише сврху познавања технике правилног филирања,транширања и фламбирања;</p> <p>-резимира стандарде везани за личну и радну хигијену при припремању јела пред гостом и услуживању ;</p> <p>III-Самостално коментарише последице непридржавања плана припремних радова и технике фламбирања,транширања ,филирања.;</p> <p>-дефинише мере у случају непридржавања плана припреме јела пред гостом као и последице истих;</p>	<p>-разликује, одабира и припрема потребан инвентар,опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима и различитим приликама</p> <p>-уз инструкције наставника ученик активно учествује у припремању јела пред гостом;</p> <p>- Успешно уз неке недостатке доводи вежбу до краја и успешно филира пастрмку,фламбира медаљоне и траншира печено пиле;</p> <p>-поштује кодекс понашања.</p>
оцена (3)	<p>-Уз ограничену тачност дефинише , потребан инвентар,опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима и различитим приликама;</p> <p>-дефинише појам услуживања, разликује</p>	<p>-уз ограничену тачност одабира и припрема потребан инвентар,опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима и</p>

	<p>фазе и задатке припремања јела пред гостом и услуживања;</p> <p>-Учествује у дискусији везаној за транширање;</p> <p>- даје самостално одговоре на питања везана за последице непридржавања технике припреме јела пред гостом;</p> <p>-Самостално набраја последице непридржавања правила и технике припреме јела пред гостом и повезује их уз помоћ наставника са мерама предузимања у случају њиховог непридржавања.</p>	<p>различитим приликама;</p> <p>- Асистира наставнику или искуснијем колеги у припреми и услуживању фламбуираних и филираних јела пред гостом.</p> <p>-Уз помоћ наставника показује технику транширања печеног пилета и начин сервирања пред гостом.</p> <p>- понекад учествује у дискусији .</p>
оцена (2)	<p>-Уз помоћ наставника дефинише , потребан инвентар,опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима и различитим приликама;</p> <p>- набраја фазе припреме и задатке услуживања ,уз помоћ наставника</p> <p>Даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за припремање јела пред гостом;</p> <p>-препознаје градиво;</p> <p>-уз помоћ наставника одговара на једноставнија питања .</p> <p>-Даје одговоре на најједноставнија питања везана за последице непридржавања одређене технике и начина припреме јела пред гостом;</p> <p>-уме самостално да наброји последице непридржавања одређене технике и начина припреме јела пред гостом;</p>	<p>-Препознаје инвентар и опрему за транширање,филирање и фламбуирање.</p> <p>-Уз помоћ наставника или вршњака може да обави неке једноставније радње везане за припремање јела пред гостом</p> <p>-уз присећање ,али веома несигурано одабира поједину опрему за припремање јела пред гостом :</p> <p>- по некад испоштује кодекс понашања ,када се упозори.</p>
оцена (1)	<p>-Знања која су остварена нису на нивоу препознавања градива везано за припремање јела пред гостом.</p> <p>-уопште не даје, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за припремање јела пред гостом;</p> <p>- не уме да наброји инвентар и опрему за транширање,филирање или фламбуирање;</p>	<p>Не препознаје инвентар и опрему за транширање,филирање или фламбуирање.</p> <p>- Не познаје кораке и поступке обављања припремања јела пред гостом;</p> <p>- не показује ни минималну љубазност према гостима и колегама</p>

<i>Напомена</i>		
-----------------	--	--

Критеријуми оцењивања за наставни предмет: Услуживање

Разред: Други Образовни профил: Хотелијерско - ресторатерски техничар

Облик наставе: Вежбе;

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	<p>Први наставни модул: Инструменти понуде и продаје у угоститељству Бр. планираних часова: 20 Наставна тема: Пословна комуникација у угоститељству Бр. планираних часова: 20</p>	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	<p>Ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> -спроводи правила пословног бонтона у угоститељству; -одговори на жеље (потребе) госта; -дочека госта; -смести госта за сто; -комуницира, показујући љубазност, предусретљивост у опхођењу са гостом; -наведе врсте и садржај понуде угоститељског објекта; - наведе карактеристике различитих врста јела, пића и напитака које се служе у угоститељском објекту; -препоручи госту адекватну комбинацију јела и пића; -примењује различите начине наплате рачуна; - води књигу шанка; -пише требовања и утврди стање у шанку; -води књигу пазара, сортира рачуне по врсти, упише рачуне у дневни извештај; -утврди и преда дневни пазар; -наведе елементе добре угоститељске услуге; - класификује пића и напитке према групама у карти пића, винској карти, барској карти и ценовнику пића; -врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост. 	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА		
– у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	<ul style="list-style-type: none"> -процењује врсту комуникације у складу са правилима бонтона; - презентује правила комуникације током сугестивне и импулсивне продаје и истиче њихов значај; - веома детаљно образлаже етапе регистравања и дистрибуције поруџбине и повезује их са местом њихове реализације и презентује наплату услуга у складу са категоризацијом угоститељског објекта; 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално и успешно комуницира у складу са правилима бонтона; -уз потпуно поштовање правила комуникације учествује у сугестивној и импулсивној продаји; самостално повезује етапе регистравања и дистрибуције поруџбине и реализује их на адекватном месту; -самостално попуњава документа везана за дневни обрачун-књига шанка, требовања и отписа;

	-детално презентује и изводи закључке о начину обрачуна дневног промета; инструмента понуде и документа продаје у угоститељским објектима.	-процењује важност инструмента понуде и анализира документа продаје приликом контакта са гостом.
оцена (4)	-врло добро познаје правила бонтона у складу са врстом угоститељске услуге; - детаљније објашњава сугестивну и импулсивну продају; -деталније образлаже етапе регистравања и дистрибуције поруџбине и повезује их са местом њихове реализације, уз претходну припрему презентује наплате услуга; -детално описује и образлаже начин обрачуна дневног промета, -детално описује и образлаже инструмента понуде и документа продаје у угоститељским објектима.	-врло добро примењује правила бонтона у складу са врстом угоститељске услуге; - врло добро примењује сугестивну и импулсивну продају; -уз незнатна усмеравања стручног лица учествује у етапама регистравања и дистрибуције поруџбине и повезује их са местом њихове реализације;у знатној мери самостално врши наплату услуга; -уз незнатна упуства стручног лица активно учествује у обрачуну дневног промета, -уз незнатна упуства стручног лица презентује инструмент и документа продаје у угоститељским објектима.
оцена (3)	-разликује и дефинише основна правила бонтона у угоститељству; зна врсте комуникације током сугестивне и импулсивне продаје; -дефинише сугестивну и импулсивну продају у главним цртама не посвећујући пажњу детаљима; -повезује етапе регистравања и дистрибуције поруџбине и идентификује место њихове реализације уз инструкцијеи подробнија упуства стручног лица врши наплате услуга; -описује обрачун дневног промета и инструменте понуде и документа продаје у угоститељским објектима.	- у већој мери примењује правила бонтона у складу са врстом угоститељске услуге; - у већој мери примењује сугестивну и импулсивну продају; -уз подршку стручног лица учествује у етапама регистравања и дистрибуције поруџбине и повезује их са местом њихове реализације; -учествује у једноставнијим облицима наплаћивања услуга; -уз помоћ стручног лица учествује у попуњавању докумената- књига шанка, требовања и отписа; -инструмента понуде и документа продаје у угоститељским објектима.
оцена (2)	-наводи основна правила пословног бонтона у угоститељству; - идентификује врсте комуникације током сугестивне и импулсивне продаје;уз помоћ наставника дефинише сугестивну и импулсивну продају; -разликује основне етапе регистравања и дистрибуције поруџбине и наплате услуга;	-примењује основна правила бонтона а уз корекције стручног лица; -уз оскудну комуникацију врши сугестивну и импулсивну продају; невешто сугерише на продају и не стимулише госта за коришћење услуга; -уз делимичну тачности уз помоћ наставника врши регистравање и дистрибуцију поруџбине и наплате услуга;

	-уз помоћ наставника описује обрачун дневног промета и инструменте понуде и документа продаје у угоститељским објектима.	-уз помоћ стручног лица попуњава адекватна документа- књига шанка, требовања и отписа; -ппопштено и без много појединости презентује инструмента и понуде и документа продаје у угоститељским објектима.
оцена (1)	-уопште не даје одговоре о правилима пословног бонтонa у угоститељству; не познаје врсте комуникација током сугестивне и импулсивне продаје, регистравања и дистрибуције поруџбине и наплате услуга; -не труди се, уопште не даје одговоре, не влада подацима о обрачуну дневног промета и инструментима понуде и документима продаје у угоститељским објектима.	-не примењује правила бонтонa у угоститељству;не познаје и не примењује сугестивну и импулсивну продају, не зна, не извршава, извршава на погрешан начин регистравање, дистрибуцију поруџбине и наплату услуга; -не уме да изврши обрачун дневног промета; не познаје практичну примену инструмената и докумената продаје.
Напомена		

	Писмена провера
	КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
% за оцeну 5	
% за оцeну 4	
%за оцeну 3	
% за оцeну 2	
%за оцeну 1	
Напомена	

Критеријуми оцењивања за наставни предмет: Услуживање
Разред:Први Образовни профил: Конобар

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Први наставни модул/тема /област: Хигијенски стандарди и заштита на раду/ Хигијенски стандарди и заштита на раду Бр. планираних часова:25/25
---------------------------	---

<p>Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)</p>	<p>Ученик ће бити у стању да: -познаје појам, улогу и задатке услуживања у угоститељству; - примењује мере заштите од повреда на раду; -наводи и примењује хигијенске стандарде из области личне и радне хигијене; -наводи последице непридржавања хигијенских стандарда у односу на госте и угоститељски објекат.</p>	
<p>КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима</p>		
	<p>Усмено испитивање</p>	<p>Практичан рад ученика</p>
<p>оцена (5)</p>	<p>I- Уз потпуну тачност дефинише појам услуживања, резимира фазе и задатке услуживања; II -Прави план примене личне и радне хигијене; -процењује квалитет плана личне и радне хигијене. III-Анализира последице непридржавања хигијенских стандарда; -предлаже адекватне мере за конкретне случајеве хигијенске стандарде.</p>	<p>I-/ II-самостално рукује средствима за одржавање личне и радне хигијене. III-Самостално учествује у пружању помоћи заштите на раду; -даје упуства вршњацима приликом заједничког пружања заштите на раду.</p>
<p>оцена (4)</p>	<p>I- дефинише појам услуживања, разликује фазе и задатке услуживања II-Коментарише сврху средстава ,апарата везаних за личну и радну хигијену; -резимира стандарде везани за личну и радну хигијену. III-Самостално коментарише последице непридржавања хигијенских стандарда; -дефинише мере предузете у случају непридржавања хигијенских стандарда.</p>	<p>I-/ II-разликује, одабира и припрема средства за личну и радну хигијену. III-Уз инструкције наставника ученик активно учествује у пружању мера заштите на раду.</p>
<p>оцена (3)</p>	<p>I-Уз ограничену тачност дефинише појам услуживања, разликује фазе и задатке услуживања II-Учествује у дискусији о личној и радној хигијени. - даје самостално одговоре на питања везана за последице непридржавања хигијенских стандарда; III-Самостално набраја последице непридржавања хигијенских стандарда и повезује их уз помоћ наставника са мерама</p>	<p>I- / II-уз ограничену тачност одабира и припрема средства за личну и радну хигијену. III- Асистира стручнијем лицу у пружању помоћи повређеном на рад..</p>

	предузимања у случају њиховог непридржавања.	
оцена (2)	<p>I -Уз помоћ наставника дефинише појам услуживања, набраја фазе и задатке услуживања.</p> <p>II-Даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за личну и радну хигијену; препознаје градиво; -уз помоћ наставника одговара на једноставнија питања .</p> <p>III-Даје одговоре на најједноставнија питања везана за последице непридржавања хигијенских стандарда; -уме самостално да наброји последице непридржавања хигијенских стандарда.</p>	<p>I- /</p> <p>II-Препознаје средства за личну и радну хигијену.</p> <p>III-Уз помоћ наставника или вршњака пружа помоћ приликом заштите на раду.</p>
оцена (1)	<p>I-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за појам, улогу и задатке услуживања у угоститељству;</p> <p>II-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за личну и радну хигијену.</p> <p>III-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за последице непридржавања хигијенских стандарда.</p>	<p>I- /</p> <p>II- Не препознаје средства за личну и радну хигијену.</p> <p>III- Не познаје кораке у пружању мера заштите на раду.</p>
Напомена		

	Писмена провера
	КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
% за оцену 5	
% за оцену 4	
%за оцену 3	
% за оцену 2	
%за оцену 1	
Напомена	

Критеријуми оцењивања за наставни предмет: Основе услуживања

Разред: трећи Образовни профил: кувар/посластичар Облик наставе: теорија

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Прва наставна тема: Појмовне основе услуживања Бр. планираних часова: /
Очекивани исходи којиће се оцењивати (општи)	Упознавање ученика са предметом, улогом и значајем услуживања, инвентаром и опремом, намештајем за услуживање. Упознавање са радним одељењима и функционалном повезаношћу
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима	
оцена (5)	Начини опис, функцију и повезаност хотелских одељења. Повезује услужна одељења хотела. Дефинише рад услужног особља са услужним одељењима хотела.
оцена (4)	Разликује услужна одељења хотела. Објасни рад услужног особља. Установи сличности и разлике угоститељског/услужног особља.
оцена (3)	Наведе дужности и обавезе угоститељског/услужног особља. Уз ограничену тачност дефинише појам услуживања, разликује фазе и задатке услуживања Учествује у дискусији о личној и радној хигијени. Даје самостално одговоре на питања везана за последице непридржавања хигијенских стандарда; Самостално набраја последице непридржавања хигијенских стандарда и повезује их уз помоћ наставника са мерама предузимања у случају њиховог непридржавања.
оцена (2)	Објасни значај и улогу услуживања у угоститељским објектима. Препозна и прилагоди инвентар за услуживање у угоститељским објектима. Познаје појам, улогу и задатке услуживања у угоститељству. Уз помоћ наставника дефинише појам услуживања, набраја фазе и задатке услуживања. Даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за личну и радну хигијену; препознаје градиво; Уз помоћ наставника одговара на једноставнија питања .
оцена (1)	Уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за појам, улогу и задатке услуживања у угоститељству;
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Друга наставна тема: Дневни оброци Бр. планираних часова:
-----------------------	--

Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	<ul style="list-style-type: none"> • Наброји дневне оброке • Објасни дневне оброке
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима	
оцена (5)	<ul style="list-style-type: none"> • Уз потпуну тачност набраја дневне оброке • Јасно излаже и образлаже дневне оброке • Анализира дневни циклус исхране
оцена (4)	<ul style="list-style-type: none"> • Уз веома велику тачност набраја дневне оброке • Јасно излаже уз мању помоћ наставника битне карактеристике дневних obroка • Дефинише дневни циклус исхране
оцена (3)	<ul style="list-style-type: none"> • Уз незнатне инструкције наставника набраја дневне оброке • Учествује у дискусији која се односи на дневне оброке • Уз мању помоћ наставника дефинише дневни циклус исхране
оцена (2)	<ul style="list-style-type: none"> • Делимично познаје дневне оброке • У главним цртама описује дневни циклус исхране • Познаје основне карактеристике главних дневних obroка
оцена (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Уопште не даје одговоре, не познаје дневне оброке, не набраја дневне оброке • Не описује дневни циклус исхране • Не објашњава дневне оброке
<i>Напомена</i>	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Трећи наставна тема: Системи и начини услуживања Бр. планираних часова: 2
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Опште, очекиване исходе унети у складу са важећим Службеним гласником: <ul style="list-style-type: none"> • -Препозна и наброји различите системе услуживања; • -Објасни системе услуживања ; • - Наброји начине услуживања ; • - Објасни начине услуживања ;
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима	
оцена (5)	-Анализира појам, процењује и врши избор одговарајућих организационих

	система рада и начина услуживања у свим приликама и у различитим угоститељским објектима; -Веома стручно и са великом тачношћу интегрише везу између организационих система рада и начина услуживања ;
оцена (4)	-Формулише улогу и значај организационих система рада у услуживању; - Налази везу између организационих система рада и начина услуживања ;
оцена (3)	- Препознаје улогу и значај и описује организационе системе рада у услуживању; -Уз мању помоћ наставника наводи начине услуживања и објашњава их;
оцена (2)	-Препознаје улогу и значај организационих система рада и набраја их уз велику помоћ наставника -Наводи начине услуживања уз помоћ наставника, али не уме да их објасни;
оцена (1)	-Уопште не зна, не труди се да наведе, препозна и наброји различите системе услуживања; -Не познаје, не труди се и не зна одговоре о начинима услуживања у угоститељским објектима;
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Четврта наставна тема : Инструменти понуде у угоститељству Бр. планираних часова:
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Опште, очекиване исходе унети у складу са важећим Службеним гласником: - самостално састави инструмент понуде - познаје садржај инструмента понуде, распоред јела - дефинише објасни различите инструменте понуде
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима	
оцена (5)	- уз потпуну тачност дефинише инструменте понуде - самостално излаже садржај инструмента понуде, распоред јела - анализира разлике инструмената понуде.
оцена (4)	-уз делимичну тачност дефинише инструменте понуде -уз малу помоћ наставника излаже садржај инструмената понуде - уочава разлике инструмената понуде.
оцена (3)	-уз ограничену тачност дефинише инструменте понуде -учествује у дискусији о средствима понуде и распореду јела
оцена (2)	- уз знатну помоћ наставника дефинише појам инструмената понуде - даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за садржај инструмената понуде и њихов распоред јела.
оцена (1)	-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за појам инструмента понуде.

	-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за садржај инструмента понуде и распоред јела.
<i>Напомена</i>	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Пета наставна тема : Услуживање хране Бр. планираних часова: /
Очекивани исходи којиће се оцењивати (општи)	Оспособљавање ученика да знање из куварства прилагоде потребама услуживања хране. Објасни начин услуживања топлих предјела. Објасни начин услуживања рибе, ракова и шкољки. Објасни начин услуживања главних јела. Објасни начин услуживања варива, салата и сирева. Објасни начин услуживања посластица, воћа и компота
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима	
оцена (5)	Опише начин услуживања доручака и једноставних јела. Објасни начин услуживања супа, чорби, потажа и консомероштиља, варива, салата и сирева, посластица, воћа и компота. Повезује начине услуживања и системе организације рада – услуживања. Активно учествује у дискусији и аргументовано говори о начинима услуживања. Самостално презентује све групе јела из инструмента понуде у ресторану. Користи стручну терминологију.. Тачно и темељно повезује и описује начин услуживања хране.
оцена (4)	Јасно објашњава процес услуживања хране уз одговарајућу примену начина услуживања. Објасни начин услуживања хладних предјела. Разликује и објашњава начине услуживања хране. Установи сличности и разлике приликом услуживања рибе, ракова и шкољки .
оцена (3)	Препознаје скоро све начине услуживања хране, а уз помоћ наставника и њихове варијанте. Делимично познаје поступак примене начина услуживања хране. Уз ограничену тачност дефинише појам услуживања, разликује фазе и задатке услуживања Учествује у дискусији. Даје самостално одговоре на питања везана за услуживање хране. Самостално набраја начине услуживања и варијанте и повезује их уз помоћ наставника.
оцена (2)	Објасни значај и улогу услуживања у угоститељским објектима. Препозна и прилагоди инвентар за услуживање у угоститељским објектима. Уз помоћ наставника дефинише појам услуживања, набраја фазе и задатке услуживања.

	Даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за услуживање хране и примену одговарајућег начина и варијанте услуживања. Уз помоћ наставника одговара на једноставнија питања .
оцена (1)	Уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за појам, улогу и задатке услуживања у угоститељству;
Напомена	

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА КУВАРСТВО

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА		
Назив наставног предмета: КУВАРСТВО; КУВАРСТВО(практична настава)		
Образовни профил: Кувар		
Разред: Први		
Назив наставне теме: Увод у куварство		
	КУВАРСТВО-Усмено одговарање	КУВАРСТВО-Практичан рад ученика
оцена(5)	<p>Ученик самостално објашњава историјат и значај куварства.</p> <p>Ученик самостално наводи мере заштите на раду и хигијену у куварству.</p> <p>Ученик користи стручне изразе у куварству.</p> <p>Ученик самостално описује свечане и дневне оброке у куварству.</p> <p>Ученик објашњава примену и поделу животних намирница.</p> <p>Ученик самостално наводи поделу и врсте меса.</p> <p>Ученик самостално износи особине, категоризацију и складиштење меса.</p>	<p>Ученик контролише квалитет и исправност намирница, рок трајања и примену НССР-а.</p> <p>Ученик самостално примењује и правилно користи животне намирнице.</p> <p>Ученик самостално контролише исправност животних намирница.</p> <p>Ученик самостално обрађује животне намирнице и припрема их за термичку обраду.</p> <p>Ученик самостално складишти животне намирнице.</p>
Оцена(4)	<p>Ученик објашњава историјат и значај куварства.</p> <p>Ученик наводи мере заштите на раду и хигијену у куварству.</p> <p>Ученик користи стручне изразе у куварству.</p> <p>Ученик описује свечане и дневне оброке у куварству.</p> <p>Ученик објашњава примену и поделу животних намирница.</p> <p>Ученик наводи поделу и врсте меса.</p> <p>Ученик износи особине, категоризацију и складиштење меса.</p>	<p>Ученик примењује и правилно користи животне намирнице.</p> <p>Ученик контролише квалитет и исправност намирница, рок трајања и примену НССР-а.</p> <p>Ученик контролише исправност животних намирница.</p> <p>Ученик обрађује животне намирнице и припрема их за термичку обраду.</p> <p>Ученик складишти животне намирнице.</p>

<p>оцена(3)</p>	<p>Ученик делимично објашњава историјат и значај куварства.</p> <p>Ученик делимично наводи мере заштите на раду и хигијену у куварству.</p> <p>Ученик делимично користи стручне изразе у куварству.</p> <p>Ученик делимично описује свечане и дневне оброке у куварству.</p> <p>Ученик делимично објашњава примену и поделу животних намирница.</p> <p>Ученик делимично наводи поделу и врсте меса.</p> <p>Ученик делимично износи особине, категоризацију и складиштење меса.</p> <p>Ученик показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.</p>	<p>Уз малу помоћ инструктора објекта ученик примењује и правилно користи животне намирнице.</p> <p>Уз малу помоћ инструктора објекта ученик контролише квалитет и исправност намирница, рок трајања и примену НССР-а.</p> <p>Уз малу помоћ инструктора објекта ученик контролише исправност животних намирница.</p> <p>Уз малу помоћ инструктора објекта ученик обрађује животне намирнице и припрема их за термичку обраду.</p> <p>Уз малу помоћ инструктора објекта ученик складишти животне намирнице.</p>
<p>оцена(2)</p>	<p>Ученик уз помоћ наставника објашњава историјат и значај куварства.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника наводи мере заштите на раду и хигијену у куварству.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника користи стручне изразе у куварству.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника описује свечане и дневне оброке у куварству.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника објашњава примену и поделу животних намирница.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника наводи поделу и врсте меса.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника износи особине, категоризацију и складиштење меса.</p> <p>Ученик је добио савет да уложи више труда, с обзиром да се од њега очекује напредак у учењу.</p>	<p>Уз помоћ инструктора објекта ученик примењује и правилно користи животне намирнице.</p> <p>Уз помоћ инструктора објекта ученик контролише квалитет и исправност намирница, рок трајања и примену НССР-а.</p> <p>Уз помоћ инструктора објекта ученик контролише исправност животних намирница.</p> <p>Уз помоћ инструктора објекта ученик обрађује животне намирнице и припрема их за термичку обраду.</p> <p>Уз помоћ инструктора објекта ученик складишти животне намирнице.</p>

<p>оцена(1)</p>	<p>Ученик не објашњава историјат и значај куварства.</p> <p>Ученик не наводи мере заштите на раду и хигијену у куварству.</p> <p>Ученик не користи стручне изразе у куварству.</p> <p>Ученик не описује свечане и дневне оброке у куварству.</p> <p>Ученик не објашњава примену и поделу животних намирница.</p> <p>Ученик не наводи поделу и врсте меса.</p> <p>Ученик не износи особине, категоризацију и складиштење меса.</p> <p>Ученик не даје одговоре на наједноставнија питања.</p>	<p>Ученик не примењује и не користи правилно животне намирнице.</p> <p>Ученик не препознаје квалитет и исправност намирница, рок трајања и примену НССР-а.</p> <p>Ученик показује недовољне вештине препознавања и контроле исправности животних намирница.</p> <p>Ученик не зна да обрађује животне намирнице и припрема их за термичку обраду.</p> <p>Ученик не уме да складишти животне намирнице.</p>
------------------------	---	---

Назив наставне теме: **Термичке- топлотне обраде намирница**

<p>оцена(5)</p>	<p>Ученик самостално објашњава све процесе термичке обраде намирница.</p> <p>Ученик самостално и успешно описује адекватну опрему и намирнице за сваки поступак термичке обраде намирница.</p> <p>Ученик самостално класификује термичку обраду намирница према врсти намирница.</p> <p>Ученик самостално објашњава целокупан процес термичке обраде за сваку задату намирницу.</p> <p>Ученик разликује и рангира термичку обраду према редоследу извршења.</p>	<p>Теоријска знања повезује са практичним радом веома тачно и самостално врши одабир термичке обраде.</p> <p>Ученик потпуно самостално врши одабир потребних намирница и инвентара за припрему.</p> <p>Ученик потпуно самостално обрађује животне намирнице.</p> <p>Ученик потпуно самостално припрема намирнице које су потребне за термичку обраду.</p> <p>Ученик потпуно правилно примењује термичку обраду.</p>
<p>оцена(4)</p>	<p>Ученик објашњава поступке и врсте термичке обраде намирница који се примењују.</p> <p>Ученик објашњава процес термичке обраде за одређене врсте намирница биљног и животињског порекла.</p> <p>Ученик описује адекватну опрему за термичку обраду намирница.</p> <p>Ученик уз малу помоћ наставника класификује термичку обраду намирница.</p>	<p>Теоријска знања повезује са практичним радом и врши одабир термичке обраде.</p> <p>Ученик врши одабир потребних намирница и инвентара за припрему.</p> <p>Ученик обрађује животне намирнице.</p> <p>Ученик припрема намирнице које су потребне за термичку обраду.</p> <p>Ученик правилно примењује термичку обраду.</p>

оцена(3)	<p>Ученик делимично објашњава припрему намирница и примењује термичку обраду.</p> <p>Ученик делимично објашњава вид термичке обраде која би се примењивала при припремању одређене намирнице.</p> <p>Ученик делимично наводи адекватну опрему за термичку обраду.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника класификује термичку обраду намирница.</p> <p>Ученик показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.</p>	<p>Теоријска знања повезује са практичним радом и уз малу помоћ инструктора објекта врши одабир термичке обраде.</p> <p>Ученик уз малу помоћ инструктора врши одабир потребних намирница и инвентара за припрему.</p> <p>Ученик уз малу помоћ инструктора објекта обрађује животне намирнице.</p> <p>Ученик уз малу помоћ инструктора припрема намирнице које су потребне за термичку обраду.</p> <p>Ученик уз малу помоћ инструктора објекта примењује термичку обраду.</p>
оцена(2)	<p>Ученик уз помоћ наставника наводи процесе термичке обраде намирница.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника разликује видове термичке обраде којој се примењује на намирницама.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника објашњава потребан инвентар за термичку обраду намирница.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника објашњава процес термичке обраде намирница.</p> <p>Ученик је добио савет да уложи више труда, с обзиром да се од њега очекује напредак у учењу.</p>	<p>Теоријска знања повезује са практичним радом и уз помоћ инструктора објекта, делимично врши одабир термичке обраде.</p> <p>Ученик уз помоћ инструктора врши одабир потребних намирница и инвентара за припрему.</p> <p>Ученик уз помоћ инструктора објекта обрађује животне намирнице.</p> <p>Ученик уз помоћ инструктора припрема намирнице које су потребне за термичку обраду.</p> <p>Ученик уз помоћ инструктора објекта примењује термичку обраду.</p>
оцена(1)	<p>Ученик ни уз помоћ наставника не наводи процесе термичке обраде намирница.</p> <p>Ученик не објашњава потребан инвентар за термичку обраду намирница.</p> <p>Ученик не објашњава одговарајући процес термичке обраде намирница.</p> <p>Ученик не даје одговоре на најједноставнија питања.</p>	<p>Теоријска знања не повезује са практичним радом, не уме да врши одабир термичке обраде.</p> <p>Ученик не зна да врши одабир потребних намирница и инвентара за припрему.</p> <p>Ученик не зна да обрађује животне намирнице.</p> <p>Ученик не уме да припрема намирнице које су потребне за термичку обраду.</p> <p>Ученик не зна да примењује термичку обраду.</p>

Назив наставне теме: **Фондови и сосови**

<p>оцена(5)</p>	<p>Ученик самостално наводи врсте фондова-сосова.</p> <p>Ученик самостално и детаљно објашњава целокупан процес припреме фонда и соса.</p> <p>Ученик препознаје и објашњава различите врсте фонда и соса.</p> <p>Ученик разликује и рангира термичку обраду према редоследу извршења.</p> <p>Ученик самостално разликује нормативе и израђује калкулације за фондове-сосове.</p> <p>Ученик своју интерпретацију допуњује искуствима из свакодневног живота.</p> <p>Ученик детаљно презентује готов производ.</p>	<p>Ученик фазу припреме радног задатка обавља потпуно самостално, правилно и тачно.</p> <p>Ученик све радне операције високе сложености обавља успешно и самостално.</p> <p>Велика брзина рада, сигурност и тачност при практичном раду.</p> <p>Ученик самостално припрема фондове- сосове.</p> <p>Ученик зна да комбинује технике термичке обраде намирница за припрему фондова- сосова.</p> <p>Теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, рационално и иновативно. Ученик дегустира и оцењује квалитет фондова- сосова.</p> <p>Ученик зна да комбинује сосове са јелима.</p>
------------------------	--	--

<p>оцена(4)</p>	<p>Ученик објашњава начин припремања фонда и сосова.</p> <p>Ученик дефинише фондове и сосове, наводи конкретне примере.</p> <p>Ученик објашњава и примењује рецептуре за фонд и сос.</p> <p>Ученик наводи врсте фонда и сосова.</p> <p>Ученик сложеније задатке изводи и објашњава углавном самостално.</p> <p>Уз класификује фондове и сосове.</p>	<p>Ученик фазу припреме радног задатка обавља правилно и тачно.</p> <p>Ученик самостално припрема фондове- сосове.</p> <p>Ученик зна да комбинује технике термичке обраде намирница за припрему фондова- сосова.</p> <p>Ученик зна да комбинује сосове са јелима.</p> <p>Ученик поседује сигурност и тачност при практичном раду.</p> <p>Ученик одржава фондове- сосове до сервирања.</p> <p>Ученик сервира фондове- сосове.</p>
------------------------	---	--

<p>оцена(3)</p>	<p>Ученик делимично дефинише и разликује врсте фондова и сосова.</p> <p>Ученик уз мали помоћ наставника класификује намирнице за употребу према врсти фонда и соса који припрема.</p> <p>Ученик делимично објашњава процес припремања фондова и сосова.</p> <p>Ученик уз малу помоћ наставника повезује начин припремања фондова и сосова.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника наводи одржавање и чување сосова до сервирања.</p> <p>Ученик показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.</p> <p>Ученик уз малу помоћ наставника наводи називе сосова.</p>	<p>Уз малу помоћ инструктора објекта ученик фазу припреме радног задатка добро обавља.</p> <p>Уз малу помоћ инструктора објекта ученик припрема фондове- сосове.</p> <p>Уз малу помоћ инструктора објекта ученик комбинује технике термичке обраде намирница за припрему фондова- сосова.</p> <p>Уз малу помоћ инструктора ученик комбинује сосове са јелима.</p> <p>Ученик је делимично сигуран и тачан при практичном раду.</p> <p>Уз малу помоћ инструктора објекта ученик одржава фондове- сосове до сервирања.</p> <p>Уз малу помоћ инструктора објекта ученик сервира фондове- сосове.</p>
------------------------	--	--

<p>оцена(2)</p>	<p>Ученик уз помоћ наставника делимично дефинише и разликује врсте фондова и сосова.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника наводи потребне намирнице за фондове и сосове.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника набраја додатке за фондове и сосове.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника уопштено презентује фондове и сосове.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника наводи разлику између фондова и сосова.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника наводи називе сосова.</p> <p>Ученик је добио савет да уложи више труда, с обзиром да се од њега очекује напредак у учењу.</p>	<p>Уз помоћ инструктора објекта ученик фазу припреме радног задатка обавља делимично правилно и тачно.</p> <p>Уз помоћ инструктора објекта ученик припрема фондове- сосове.</p> <p>Уз помоћ инструктора објекта ученик комбинује технике термичке обраде намирница за припрему фондова- сосова.</p> <p>Уз помоћ инструктора ученик комбинује сосове са јелима.</p> <p>Ученик је делимично сигуран и тачан при практичном раду.</p> <p>Уз помоћ инструктора објекта ученик одржава фондове- сосове до сервирања.</p> <p>Уз помоћ инструктора објекта ученик сервира фондове- сосове.</p>
------------------------	--	---

<p>оцена(1)</p>	<p>Ученик не дефинише, не разликује врсте фондова и сосова.</p> <p>Ученик не наводи потребне намирнице за фондове и сосове.</p> <p>Ученик не набраја додатке за фондове и сосове.</p> <p>Ученик не наводи разлику између фондова и сосова.</p> <p>Ученик ни уз асистенцију наставника не презентује процес припремања фондова и сосова.</p> <p>Ученик ни уз помоћ наставника не наводи називе сосова.</p> <p>Ученик не даје одговоре на најједноставнија питања.</p>	<p>Фазу припреме радног задатка ученик не зна да примени.</p> <p>Ученик не зна припрема фондове- сосове.</p> <p>Ученик не зна да комбинује технике термичке обраде намирница за припрему фондова- сосова.</p> <p>Ученик не зна да комбинује сосове са јелима.</p> <p>Ученик није сигуран и тачан при практичном раду.</p> <p>Ни уз помоћ инструктора објекта ученик не зна да одржава фондове- сосове до сервирања.</p> <p>Ученик не зна да сервира фондове- сосове.</p>
------------------------	--	--

оцена(5)	<p>Ученик самостално дефинише и наводи врсте салата.</p> <p>Ученик потпуно самостално наводи врсте поврћа за припрему салата.</p> <p>Ученик уочава разлике и објашњава различите врсте салата.</p> <p>Ученик процењује значај салата у куварству.</p> <p>Ученик самостално излаже поступке термичке обраде намирница за салате.</p> <p>Ученик самостално објашњава врсте салата исцрпно и потпуно самостално.</p> <p>Ученик повезује теоријска знања са предходним знањем из истог предмета и искуствима из свакодневног живота.</p> <p>Ученик детаљно описује начин чувања салата.</p>	<p>Самостално прецизно и правилно ученик врши механичку обраду намирница користећи адекватан инвентар.</p> <p>Ученик самостално зна да припреми намирнице потребне за салате.</p> <p>Ученик самостално и правилно примењује термичку обраду намирница за салате.</p> <p>Ученик самостално припрема салате.</p> <p>Ученик самостално одржава салате до сервирања.</p> <p>Ученик самостално се сервира салате.</p> <p>Ученик самостално декорише салате.</p>
оцена(4)	<p>Ученик дефинише и наводи врсте салата.</p> <p>Ученик наводи врсте салата.</p> <p>Ученик описује и образлаже припрему салата.</p> <p>Ученик наводи врсте поврћа за припрему салата.</p> <p>Ученик излаже поступке термичке обраде намирница за салате.</p> <p>Ученик презентује начин сервирања и декорисања салата.</p> <p>Ученик анализира и износи зачине за салате.</p>	<p>Ученик врши механичку обраду намирница користећи адекватан инвентар.</p> <p>Ученик зна да припреми намирнице потребне за салате.</p> <p>Ученик примењује термичку обраду намирница за салате.</p> <p>Ученик припрема салате.</p> <p>Ученик одржава салате до сервирања.</p> <p>Ученик сервира салате.</p> <p>Ученик декорише салате.</p>
оцена(3)	<p>Ученик делимично објашњава процес припремања салата.</p> <p>Ученик објашњава и препознаје инвентар неопходан за рад у припреми салата.</p> <p>Ученик уз малу помоћ наставника описује сервирање и декорацију салата.</p> <p>Ученик уз малу помоћ наставника наводи врсте салата.</p> <p>Ученик описује чување салата до сервирања.</p> <p>Ученик показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.</p>	<p>Уз малу помоћ инструктора објекта ученик врши механичку обраду намирница користећи адекватан инвентар.</p> <p>Уз малу помоћ инструктора објекта ученик зна да припреми намирнице потребне за салате.</p> <p>Уз малу помоћ инструктора објекта ученик примењује термичку обраду намирница за салате.</p> <p>Уз малу помоћ инструктора објекта ученик припрема салате.</p> <p>Уз малу помоћ инструктора објекта ученик одржава салате до сервирања.</p> <p>Уз малу помоћ инструктора објекта ученик сервира салате.</p> <p>Уз малу помоћ инструктора објекта ученик декорише салате.</p>

оцена(2)	<p>Ученик уз помоћ наставника делимично разликује врсте салата.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника објашњава процес припремања салата.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника наводи потребне намирнице и зачине за припрему салата.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника описује начин чувања салата до сервирања.</p> <p>Ученик је добио савет да уложи више труда, с обзиром да се од њега очекује напредак у учењу.</p>	<p>Уз помоћ инструктора објекта ученик врши механичку обраду намирница користећи адекватан инвентар.</p> <p>Уз помоћ инструктора објекта ученик зна да припреми намирнице потребне за салате.</p> <p>Уз помоћ инструктора објекта ученик примењује термичку обраду намирница за салате.</p> <p>Уз помоћ инструктора објекта ученик припрема салате.</p> <p>Уз помоћ инструктора објекта ученик одржава салате до сервирања.</p> <p>Уз помоћ инструктора ученик сервира салате.</p> <p>Уз помоћ инструктора ученик декорише салате.</p>
оцена(1)	<p>Ученик не дефинише, не разликује врсте салата.</p> <p>Ученик не наводи потребне намирнице и зачине за припремање салата.</p> <p>Ученик ни уз асистенцију наставника не презентује процес припремања салата.</p> <p>Ученик ни уз помоћ наставника не наводи називе салата.</p> <p>Ученик не описује начин чувања салата до сервирања.</p> <p>Ученик не даје одговоре на најједноставнија питања.</p>	<p>Ученик не зна да користи механичку обраду намирница.</p> <p>Ученик не користи адекватан инвентар.</p> <p>Ученик не зна да припреми намирнице потребне за салате.</p> <p>Ученик не примењује одговарајућу термичку обраду намирница за салате.</p> <p>Ученик не зна да припрема салате.</p> <p>Ученик не зна како се чувају салате до сервирања.</p> <p>Ученик не зна да сервира салате.</p> <p>Ученик не зна да декорише салате.</p>

Назив наставне теме: **Прилози и варива**

оцена(5)	<p>Ученик самостално дефинише прилоге и варива.</p> <p>Ученик самостално упоређује и анализира разлике између варива и прилога.</p> <p>Ученик разуме норматив.</p> <p>Ученик препознаје и самостално објашњава различите видове термичке обраде током припремања варива.</p> <p>Ученик самостално излаже потребан инвентар за сервирање варива и прилога.</p> <p>Ученик самостално презентује свој начин сервирања варива и прилога.</p>	<p>Ученик самостално врши одабир потребних намирница и инвентара за припрему варива.</p> <p>Ученик самостално обрађује животне намирнице и припрема их за термичку обраду.</p> <p>На кају термичке обраде ученик процењује квалитет варива, сервира и декорише припремљено јело укључујући своју креативност.</p> <p>Дегустацијом ученик оцењује квалитет свог јела.</p> <p>Ученик самостално сервира вариво и прилоге.</p> <p>Ученик самостално декорише варива и прилоге.</p>
-----------------	--	---

оцена(4)	<p>Ученик дефинише варива и прилоге, наводи конкретне примере.</p> <p>Ученик разуме норматив и припрему намирница.</p> <p>Ученик објашњава видове термичке обраде који се примењују.</p> <p>Ученик правилно бира и користи инвентар.</p> <p>Ученик излаже потрбан инвентара за сервирање варива и прилога.</p> <p>Ученик презентује свој начин сервирања варива и прилога.</p>	<p>Ученик врши одабир намирница и инвентара за припрему варива.</p> <p>Ученик обрађује намирнице за одређено вариво.</p> <p>Ученик примењује адекватну термичку обраду животних намирница.</p> <p>Ученик сервира и декорише припремљено вариво на традиционални начин.</p>
оцена(3)	<p>Ученик делимично дефинише варива и прилоге.</p> <p>Ученик уз малу помоћ наставника препознаје нормативе варива.</p> <p>Ученик уз малу помоћ наставника излаже термичку обраду намирница за припрему варива.</p> <p>Ученик делимично објашњава и препознаје инвентар неопходан за рад при припремању прилога и варива.</p> <p>Ученик показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.</p>	<p>Ученик уз малу помоћ инструктора објекта врши одабир намирница и инвентара за припрему варива.</p> <p>Ученик уз малу помоћ инструктора објекта обрађује намирнице за одређено вариво.</p> <p>Ученик уз малу помоћ инструктора објекта примењује адекватну термичку обраду животних намирница.</p> <p>Ученик уз малу помоћ инструктора објекта сервира и декорише припремљено вариво на традиционални начин.</p>
оцена(2)	<p>Ученик уз помоћ наставника дефинише варива и прилоге.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника наводи поделу вариба и прилога.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника разликује видове термичке обраде којој се примењују за одабрано вариво.</p> <p>Уз помоћ наставника уопштено презентује варива.</p> <p>Ученик је добио савет да уложи више труда, с обзиром да се од њега очекује напредак у учењу.</p>	<p>Ученик механички обрађује намирнице, користи инвентар кухиње и поштује хигијенске стандарде прилоком термичке обраде варива.</p> <p>Ученик уз помоћ инструктора објекта врши одабир намирница и инвентара за припрему варива.</p> <p>Ученик уз помоћ инструктора објекта обрађује намирнице за одређено вариво.</p> <p>Ученик уз помоћ инструктора објекта примењује адекватну термичку обраду животних намирница.</p> <p>Ученик уз помоћ инструктора објекта сервира и декорише припремљено вариво на традиционални начин.</p>

оцена(1)	<p>Ученик не дефинише, не разликује врсте варива и прилога.</p> <p>Ученик не наводи разлике између варива и прилога.</p> <p>Ученик не разуме поделу варива и прилога.</p> <p>Ученик не наводи називе варива и прилога.</p> <p>Ученик ни уз помоћ наставника не презентује процес припремања варива и прилога.</p> <p>Ученик не даје одговоре на најједноставнија питања.</p>	<p>Ученик не препознаје норматив за одређено вариво.</p> <p>Ученик не препознаје инвентар за термичку обраду намирница.</p> <p>Ученик не примењује хигијенске стандарде приликом термичке обраде варива.</p> <p>Ученик не уме да сервира и декорише припремљено вариво на традиционални начин.</p>
-----------------	--	--

Предметни наставник:
Тања Димић

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА		
Назив наставног предмета: КУВАРСТВО Практична настава		
Образовни профил: Кулинарски техничар		
Разред: Други		
Назив наставне теме: Супе		
	Усмено одговарање	Практичан рад ученика
оцена(5)		<p>Ученик оцењује квалитет припремљених супа и додатака за супе.</p> <p>Ученик дегустира, врши анализу и изводи закључке из процеса припреме супа и додатака за супе.</p> <p>Ученик креира нове супе и додатке за супе.</p> <p>Ученик анализира сопствени рад, аргументовано потврђује своје поступке и радње.</p> <p>Ученик уочава сопствене грешке и изводи закључке.</p> <p>Ученик самостално истражује и примењује нове технике сервирања и декорисања супа.</p>

оцена(4)		<p>Ученик самопроцењује опрему и инвентар и спрам тога манипулише намирницама за припрему супа и додатака за супе.</p> <p>Ученик кроз припремања различитих супа и додатака за супе увиђа разлике и сличности у техникама израде супа и додатака за супе.</p> <p>Ученик изводи закључке након припремања супа и додатака за супе.</p> <p>Ученик користи изведене закључке за припремање осталих супа и додатака за супе.</p> <p>Ученик комбинује различите додатке за супе и упарује их са одговарајућим супама.</p> <p>Ученик је самосталан у раду током целог процеса припреме супа и додатака за супе.</p>
оцена(3)		<p>Ученик уз малу помоћ инструктора објекта користи адекватан инвентар за припрему супа.</p> <p>Ученик уз малу помоћ инструктора објекта термички обрађује припремљене намирнице за припрему различитих супа и додатака за супе.</p> <p>Ученик визуелно контролише термичку обраду намирница.</p> <p>Ученик уз малу помоћ инструктора објекта зачињава припремљене супе адекватним зачинима.</p>
оцена(2)		<p>Ученик препознаје намирнице неопходне за израду супа и додатака за супе.</p> <p>Ученик уз помоћ инструктора објекта издваја намирнице према нормативу.</p> <p>Ученик механички обрађује намирнице за припрему супа и додатака за супе.</p> <p>Ученик користи хигијенске стандарде приликом обраде намирница за припрему супа.</p> <p>Ученик припрема радно место за рад.</p> <p>Ученик уз помоћ инструктора објекта сервира супе.</p>

оцена(1)		<p>Ученик не препознаје намирнице за припрему супа и додатака за супе.</p> <p>Ученик не познаје механичку обраду намирница за припрему супе и додатак за супе.</p> <p>Ученик не примењује хигијенске стандарде.</p> <p>Ученик не препознаје адекватан инвентар за припрему супа и чорби.</p>
-----------------	--	--

Назив наставне теме: **Прилози и варива**

оцена(5)	<p>Ученик самостално дефинише прилоге и варива.</p> <p>Ученик самостално упоређује и аланизира разлике између варива и прилога.</p> <p>Ученик разуме норматив.</p> <p>Ученик препознаје и самостално објашњава различите видове термичке обраде током припремања варива.</p> <p>Ученик самостално излаже потрбан инветара за сервирање варива и прилога.</p> <p>Ученик самостално презентује свој начин сервирања варива и прилога.</p>	<p>Ученик фазу припреме постављеног задатка обавља потпуно самостално, правилно и тачно.</p> <p>Ученик све радне операције високе сложености обавља успешно и самостално.</p> <p>Велика брзина рада, сигурност и тачност при практичном раду.</p> <p>Ученик уочава сопствене грешке и изводи закључке.</p> <p>Ученик креира варива и прилоге.</p> <p>Теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, рационално и иновативно. Ученик дегустира и оцењује квалитет.</p> <p>Ученик примењује нове технике сервирања и декорисања варива и прилога.</p>
оцена(4)	<p>Ученик дефинише варива и прилоге, наводи конкретне примере.</p> <p>Ученик разуме норматив и припрему намирница.</p> <p>Ученик објашњава видове термичке обраде који се примењују.</p> <p>Ученик правилно бира и користи инвентар.</p> <p>Ученик излаже потрбан инветара за сервирање варива и прилога.</p> <p>Ученик презентује свој начин сервирања варива и прилога.</p>	<p>Теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, уз незнатна упуства стручног лица(инструктора) врши механичку и термичку обраду.</p> <p>Самосталност у раду током целог процеса припремања . варива и прилога.</p> <p>Ученик познаје и самостално користи средства за рад и примењује правила безбедности. Велика брзина рада.</p> <p>Естетски изглед и техничка исправност обављеног посла је на високом нивоу.</p> <p>Уз упуства истражује и примењује нове технике сервирања варива и прилога.</p>

оцена(3)	<p>Ученик делимично дефинише варива и прилоге.</p> <p>Ученик уз малу помоћ наставника препознаје нормативе варива.</p> <p>Ученик уз малу помоћ наставника излаже термичку обраду намирница за припрему варива.</p> <p>Ученик делимично објашњава и препознаје инвентар неопходан за рад при припремању прилога и варива.</p> <p>Ученик показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.</p>	<p>Теоријска знања повезује са праксом делимично.</p> <p>Ученик користи адекватан инвентар за припрему варива и прилога.</p> <p>Ученик се у фази припреме постављеног радног задатка добро сналази.</p> <p>Уз упуства инструктора објекта припрема и контролише термичку обраду намирница.</p> <p>Економичност сировина је добра.</p> <p>Ученик показује заинтересованост за сопствени процес учења и уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.</p> <p>Ученик уз упутства издаје поруџбину.</p>
оцена(2)	<p>Ученик уз помоћ наставника дефинише варива и прилоге.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника наводи поделу вариба и прилога.</p> <p>Ученик уз помоћ наставника разликује видове термичке обраде којој се примењују за одабрано вариво.</p> <p>Уз помоћ наставника уопштено презентује варива.</p> <p>Ученик је добио савет да уложи више труда, с обзиром да се од њега очекује напредак у учењу.</p>	<p>Ученик уз помоћ инструктора објекта користи хигијенске стандарде приликом обраде намирница за припрему варива и прилога.</p> <p>Економичност сировина је на задовољавајућем нивоу.</p> <p>Ученик препознаје намирнице неопходне за израду.</p> <p>Ученик механички обрађује намирнице за припрему.</p> <p>Ученик уз помоћ инструктора објекта обавља једноставније задатке.</p> <p>Ученик ради спорије уз подршку инструктора.</p> <p>Естетски изглед варива и прилога је на нижем нивоу.</p>
оцена(1)	<p>Ученик не дефинише, не разликује врсте варива и прилога.</p> <p>Ученик не наводи разлике између варива и прилога.</p> <p>Ученик не разуме поделу варива и прилога.</p> <p>Ученик не наводи називе варива и прилога.</p> <p>Ученик ни уз помоћ наставника не презентује процес припремања варива и прилога.</p> <p>Ученик не даје одговоре на најједноставнија питања.</p>	<p>Ученик не препознаје намирнице за припрему .</p> <p>Ученик не разуме процес припремања варива и прилога.</p> <p>Ученик не познаје механичку обраду намирница за припрему варива и прилога.</p> <p>Ученик не примењује хигијенске стандарде.</p> <p>Незаинтересованост за рад.</p>

Назив наставне теме: **Топла предјела**

оцена(5)	<p>Ученик оцењује квалитет припремљених топлих предјела.</p> <p>Ученик дегустира, врши анализу и изводи закључке из процеса припреме топлих предјела.</p> <p>Ученик креира нова топла предјела.</p> <p>Ученик анализира сопствени рад, аргументовано потврђује своје поступке и радње.</p> <p>Ученик уочава сопствене грешке и изводи закључке.</p> <p>Ученик самостално истражује и примењује нове технике сервирања и декорисања топлих предјела.</p>
оцена(4)	<p>Ученик самопроцењује опрему и инвентар и спрам тога манипулише намирницама за припрему топлих предјела.</p> <p>Ученик кроз припремања различитих топлих предјела увиђа разлике и сличности у техникама израде топлих предјела.</p> <p>Ученик изводи закључке након припремања топлих предјела, користи изведене закључке за припремање осталих топлих предјела.</p> <p>Ученик је самосталан у раду током целог процеса припреме топлих предјела.</p>
оцена(3)	<p>Ученик користи адекватан инвентар за припрему топлих предјела.</p> <p>Ученик термички обрађује припремљене намирнице за припрему различитих топлих предјела.</p> <p>Ученик визуелно контролише термичку обраду намирница.</p> <p>Ученик зачињава припремљена топла предјела адекватним зачинима.</p>
оцена(2)	<p>Ученик препознаје намирнице неопходне за израду топлих предјела.</p> <p>Ученик уз помоћ инструктора објекта издваја намирнице према нормативу.</p> <p>Ученик механички обрађује намирнице за припрему топлих предјела.</p> <p>Ученик користи хигијенске стандарде приликом обраде намирница за топла предјела.</p> <p>Ученик припрема радно место за рад.</p> <p>Ученик уз помоћ инструктора објекта сервира топла предјела.</p>

оцена(1)	<p>Ученик не препознаје намирнице за припрему топлих предјела.</p> <p>.Ученик не познаје механичку обраду намирница за припрему топлих предјела.</p> <p>Ученик не примењује хигијенске стандарде.</p> <p>Ученик не препознаје адекватан инвентар за припрему топлих предјела.</p>
-----------------	---

Предметни наставник: Тања Димић

Критеријуми оцењивања за наставни предмет: Услуживање
Разред: први; Образовни профил: хотелијерско- ресторатерски техничар; Облик наставе: вежбе;

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Први наставни модул: Увод у услуживање Бр. планираних часова: 30 Наставна тема: Хигијенски стандарди и заштита на раду Бр. планираних часова:30	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: -познаје појам, улогу и задатке услуживања у угоститељству; - примењује мере заштите од повреда на раду; -наводи и примењује хигијенске стандарде из области личне и радне хигијене; -наводи последице непридржавања хигијенских стандарда у односу на госте и угоститељски објекат.	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)	<p>I- Уз потпуну тачност дефинише појам услуживања, резимира фазе и задатке услуживања;</p> <p>II -Прави план примене личне и радне хигијене; -процењује квалитет плана личне и радне хигијене.</p> <p>III-Анализира последице непридржавања хигијенских стандарда; -предлаже адекватне мере за</p>	<p>I-/ II-самостално рукује средствима за одржавање личне и радне хигијене. III- Самостално учествује у пружању помоћи заштите на раду; -даје упуства вршњацима приликом заједничког пружања заштите на раду.</p>
	конкретне случајеве хигијенске стандарде.	
оцена (4)	<p>I- дефинише појам услуживања, разликује фазе и задатке услуживања</p> <p>II- Коментарише сврху средстава ,апарата везаних за личну и радну хигијену; -резимира стандарде везани за личну и радну хигијену.</p> <p>III- Самостално коментарише последице непридржавања хигијенских стандарда; -дефинише мере предузете у случају непридржавања хигијенских стандарда.</p>	<p>I-/ II- разликује, одабира и припрема средства за личну и радну хигијену. III- Уз инструкције наставника ученик активно учествује у пружању мера заштите на раду.</p>
оцена (3)	<p>I- Уз ограничену тачност дефинише појам услуживања, разликује фазе и задатке услуживања</p> <p>II- Учествује у дискусији о личној и радној хигијени. - даје самостално одговоре на питања везана за последице непридржавања хигијенских стандарда;</p> <p>III-Самостално набраја последице непридржавања хигијенских стандарда и повезује их уз помоћ наставника са мерама предузимања у случају њиховог непридржавања.</p>	<p>I- / II-уз ограничену тачност одабира и припрема средства за личну и радну хигијену. III- Асистира стручнијем лицу у пружању помоћи повређеном на рад..</p>

оцена (2)	<p>I -Уз помоћ наставника дефинише појам услуживања, набраја фазе и задатке услуживања.</p> <p>II-Даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за личну и радну хигијену; препознаје градиво; -уз помоћ наставника одговара на једноставнија питања .</p>	<p>I- /</p> <p>II-Препознаје средства за личну и радну хигијену.</p> <p>III- Уз помоћ наставника или вршњака пружа помоћ приликом заштите на раду.</p>
	<p>III-Даје одговоре на најједноставнија питања везана за последице непридржавања хигијенских стандарда; -уме самостално да наброји последице непридржавања хигијенских стандарда.</p>	
оцена (1)	<p>I-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за појам, улогу и задатке услуживања у угоститељству;</p> <p>II-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за личну и радну хигијену.</p> <p>III- уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за последице непридржавања хигијенских стандарда.</p>	<p>I- /</p> <p>II- Не препознаје средства за личну и радну хигијену.</p> <p>III- Не познаје кораке у пружању мера заштите на раду.</p>
<i>Напомена</i>		

Критеријуми оцењивања за наставни предмет: Услуживање

Разред: први Образовни профил: хотелијерско- ресторатерски техничар Облик наставног рада: вежбе

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул: Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова: 168 Наставна тема: Угоститељски објекти и угоститељске услуге Бр. планираних часова: 6	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: -образложи врсте угоститељских услуга; -разликује угоститељске објекте за смештај, исхрану и точење пића.	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	- самостално описује уз потпуну тачност угоститељске објекте; - презентује објекте и услуге и врши процену важности услуга.	- припрема детаљну презентацију о угоститељским услугама и објектима; формулише јасно карактеристике услуга и објеката и процењује њихов степен квалитета.
оцена (4)	- резимира и проширује асортиман услуга; - повезује објекте у складу са сличним карактеристикама и дефинише разлику међу њима; презентује битније карактеристике услуга и објеката.	- припрема и презентује презентацију уз претходне инструкције наставника и презентује битније карактеристике услуга и објеката; класификује их и упоређује.
оцена (3)	- Уз ограничену тачност дефинише угоститељске услуге и објекте; - учествује у дискусији и даје самостално одговоре на једноставнија питања; интерпретира и разликује објекте по начину пружања услуга, категоризацији и структури гостију.	- на основу познате презентације повезује објекте са врстом услуга.

оцена (2)	-набраја угоститељске услуге и угоститељске објекте; -уз помоћ наставника говори о карактеристикама угоститељских услуга и објеката и даје одговоре где, у коју сврху и у коју намену; уме да покаже и идентификује тражене објекте и услуге.	-на основу познате презентације уз помоћ наставника описује услуге у објектима.
оцена (1)	-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за угоститељске објекте и угоститељске услуге; не уме да наведе и идентификује објекте и услуге.	- не учествује у идентификацији услуга и објеката ; не уме да повеже услуге и садржаје са познате презентације.
<i>Напомена</i>		

<p>ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА</p>	<p>Други наставни модул : Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова:168 Наставна тема : Организациони системи рада у услуживању Бр. планираних часова: 12</p>	
<p>Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)</p>	<p>Ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> -познаје распоред услужног особља, њихове улоге и дужности у различитим системима услуживања (обер, реверни, реонски, бригадни систем организације рада у угоститељству -примењује основне технике ношења и начине услуживања у различитим системима организације рада -комбинује одговарајуће начине услуживања 	
<p style="text-align: center;">КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима</p>		
	<p>Усмено испитивање</p>	<p>Практичан рад ученика</p>
<p>оцена (5)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уз потпуну тачност дефинише распоред услужног особља у различитим системима услуживања -самостално излаже поступак примене система начина услуживања - оцењује квалитет рада код система рада у услуживању. -анализира и закључује последице непридржавања начина услуживања код организационог система рада у услуживању. 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално учествује у начинима услуживања прилагођен организационом систему рада; -разуме и анализира системе рада са начинима услуживања
<p>оцена (4)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -уз делимичну тачност дефинише распоред услужног особља у различитим системима услуживања -уз малу помоћ наставника излаже поступак примене 	<ul style="list-style-type: none"> - уз малу помоћ наставника издваја начин услуживања према организационом систему рада. -уз делимичну инструкцију наставника ученик учествује у организационим системима рада
	<p style="text-align: center;">система начина услуживања</p> <ul style="list-style-type: none"> - уочава разлике у квалитету система рада у услуживању. - коментарише последице непридржавања начина услуживања код организационог система рада у услуживању. 	<p style="text-align: center;">услуживања.</p> <ul style="list-style-type: none"> -разуме и примењује улоге и дужности.

оцена (3)	-уз ограничену тачност дефинише распоред услужног особља у различитим системима услуживања -учествује у дискусији о поступцима и процедури распореда услужног особља. - даје самостални одговоре на питања везана за примену начина услуживања према систему организацији рада.	-уз ограничену тачност примењује начине услуживања. - асистира стручнијем лицу у служењу гостију према систему организације рада. -уз сугестије стручног лица служи госте на реону
оцена (2)	- уз знатну помоћ наставника дефинише распоред услужног особља у различитим системима услуживања - даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за поступке и процедуре комбиновање начина услуживања са системом организације рада.	-препознаје системе организације рада и основне технике услуживања. -Уз помоћ наставника или вршњака служи госте.
оцена (1)	-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за начине услуживања у различитим системима рада. -уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за распоред услужног особља њихове улоге и дужности у различитим системима услуживања.	- не препознаје организационе системе рада у услуживању. - не познаје кораке код обер,ревирног,реонског и бригадног система организације рада.
<i>Напомена</i>		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул: Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова: 168 Наставна тема: Услужно и производно особље угоститељских објеката Бр. планираних часова: 6
--------------------	---

Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: -разликује услужно и производно особље у угоститељству; -придржава се хијерархије у обављању послова.	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	- анализира значај, дужности услужног и производног особља; -процењује разлоге њиховог положаја.	- уз потпуну тачност у складу са угоститељским објектима за потребне инструкције обраћа се лицу које је одговорно за спровођење конкретних активности.
оцена (4)	- презентира на основу припремљене презентације услужно и производно особље, њихове особине и дужности; тачно повезује учеснике у процесу услуживања и даје им тачно место у хијерархији, у складу са њиховом униформом и дужностима.	- уз веома велику тачност у складу са угоститељским објектима за потребне инструкције обраћа се лицу које је одговорно за спровођење конкретних активности.
оцена (3)	-описује дужности у складу са хијерархијом и угоститељским објектом у најбитнијим цртама и уз помоћ наставника налази везу између дужности; даје прецизан приказ униформе.	-уз подршку наставника за потребне инструкције обраћа се лицу које је одговорно за спровођење конкретних активности.
оцена (2)	-набраја особље угоститељских објеката и уз помоћ наставника наводи редослед хијерархије особља и наводи најосновније дужности и задатке особља; -описује униформу у најбитнијим цртама.	-по налогу наставника обраћа се лицу које је одговорно за спровођење конкретних активности.
оцена (1)	- уопште не даје, не зна, не труди се да наведе особље угоститељских објеката и њихових дужности; -не познаје, не труди се, не даје и не зна одговоре о изгледу и униформи особља угоститељских објеката.	- не идентификује особље према униформи и радном задатку, не уме да тражи инструкције, не труди се да по налогу наставника и уз вршњачку подршку тражи потребне инструкције.
<i>Напомена</i>		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул: Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова: 168 Наставна тема: Опхођење и брига о госту Бр. планираних часова: 6	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - дочека и смести госта у угоститељском објекту; - обави разговор са гостом. - наведе врсте и типове гостију; - повезује врсте и типове гостију; - примењује уобичајене фразе у комуникацији са гостом; - модификује и преобликује дочек, смештај и прихват госта.	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	-јасно излаже и образлаже типове гостију; -процењује и рангира функционалне моделе у комуникацији са гостом; -процењује и одмерава комуникацију са гостима.	- у разговору са гостом зна да препозна битне карактеристике типова гостију и користи их у разговору са гостима; -самостално дочекује, смешта, прихвата и испраћа госте; - опходи се према гостима на стручан начин, уз примену правила бонтона; -решава лакше проблемске ситуације у комуникацији са гостима;
оцена (4)	-јасно излаже уз мању помоћ наставника битне карактеристике типова гостију; -модификује и преобликује дочек, смештај, прихват и испраћај гостију; - у складу са адекватном угоститељском приликом зна начине опхођења са гостима; -зна да уочи неправилне начине комуникације и уме да их пребликује у исправне;	- у разговору са гостом зна да препозна битне карактеристике типова гостију; -самостално дочекује, смешта, прихвата и испраћа госте; - опходи се према гостима на стручан начин; - неправилне начине комуникације самостално уме да пребликује у исправне;

оцена (3)	<ul style="list-style-type: none"> -повезује врсте и типове гостију у зависности од угоститељског објекта, врсте услуге и прилике пружене услуге; -уз незнатне инструкције наставника објашњава дочек, смештај, прихват и испраћај гостију; -учествује у дискусији која се односи на комуникацију са гостима; 	<ul style="list-style-type: none"> - повремено примењује теоријско знање о типовима гостију према карактерима, старосном добу и полу, према рангу у друштву; - уз мању помоћ наставника зна да дочека, смести, прихвати и испрати госте; - уз помоћ наставника комуницира са гостима.
оцена (2)	<ul style="list-style-type: none"> -делимично познаје врсте и типове гостију; -у главним цртама описује дочек, смештај, прихват и испраћај гостију; -примењује уобичајене фразе у комуникацији са гостима уз помоћ наставника; 	<ul style="list-style-type: none"> -врло мало и само повремено примењује теоријско знање о типовима гостију према карактерима, старосном добу и полу, према рангу у друштву; - уз велику помоћ наставника зна да дочека, смести, прихвати и испрати госте; - врло мало комуницира са гостима.
оцена (1)	<ul style="list-style-type: none"> -уопште не даје одговоре, не познаје типове гостију према карактерима, старосном добу и 	<ul style="list-style-type: none"> -уопште не примењује теоријско знање о типовима гостију према карактерима, старосном добу и полу,
	<ul style="list-style-type: none"> полу, према рангу у друштву; - не описује поступак и начин дочека, смештаја, прихвата и испраћаја гостију; - не користи одговарајући вид комуникације са гостима. 	<ul style="list-style-type: none"> према рангу у друштву; - не зна да дочека, смести, прихвати и испрати госте; - не комуницира са гостима.
<i>Напомена</i>		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	<p>Други наставни модул:Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова: 168</p> <p>Наставна тема: Радна одељења угоститељских објеката Бр. планираних часова: 6</p>
Очекиваниис ходи којићесеоцењивати (општи)	<p>Ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разликује и објасни радна одељења угоститељских објеката; -наведе врсте радних одељења угоститељских објеката; -повезује радна одељења угоститељских објеката; -примењује распоред и функционалну повезаност радних одељења угоститељских објеката; -модификује техничко технолошку опремљеност,распоред и функционална повезаност радних одељења угоститељских објеката;

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
– у складу са операционализованим исходима

	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	<ul style="list-style-type: none"> -Анализира. радна одељења угоститељских објеката; -Закључује и резимира. функционалну повезаност радних одељења угоститељских објеката; -Процењује и одмерава техничко технолошку опремљеност радних одељења угоститељских објеката; 	
оцена (4)	<ul style="list-style-type: none"> -Формулише радна одељења угоститељских објеката; -Модификује и преобликује функционалну повезаност радних одељења угоститељских објеката; -Прави план техничко технолошке опремљености радних одељења угоститељских објеката; 	
оцена (3)	<ul style="list-style-type: none"> -Повезује радна одељења угоститељских објеката; -Самостално објашњава функционалну повезаност радних одељења угоститељских објеката -Учествује у дискусији која се односи на техничко технолошку опремљеност радних одељења угоститељских објеката 	

оцена (2)	-Разликује радна одељења угоститељских објеката; -Уз помоћ наставника описује функционалну повезаност радних одељења угоститељских објеката; - Користи стручну терминологију за техничко технолошку опремљеност радних одељења угоститељских објеката уз велику помоћ наставника;	
оцена (1)	-Уопште не даје одговоре, не наводи и не идентификује радна одељења; - Не описује поступак	
	функционалне повезаности радних одељења угоститељских објеката; - Не користи стручну терминологију за техничко технолошку опремљеност радних одељења угоститељских објеката;	
<i>Напомена</i>		Тема није адекватна за оцену практичног рада ученика!

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул: Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова:168 Наставна тема: Опрема, уређаји и намештај у просторијама за пријем и услуживање гостију Бр. планираних часова:6	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - Разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање - Рукује опремом, уређајима и намештајем за услуживање - Користи опрему и уређаје за услуживање у складу са процедурама - Одржава намештај, опрему и уређаје за услуживање у угоститељским објектима	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)	<ul style="list-style-type: none"> - Уз потпуну тачност дефинише опрему, уређаје и намештај за услуживање -Прави план употребе опреме, намештаја и уређаја; -Анализира последице неправилног коришћења опреме и уређаја; 	<ul style="list-style-type: none"> -Самостално рукује опремом, уређајима и намештајем. -Самостално одржава опрему, уређаје и намештај -Даје упуства вршњацима приликом заједничког коришћења опреме и уређаја.
оцена (4)	<ul style="list-style-type: none"> - Дефинише опрему, уређаје и намештај за услуживање -Коментарише сврху опреме, уређаја и намештаја -Резимира коришћење опреме и уређаја за услуживање. -Самостално коментарише последице неправилног коришћења опреме и уређаја. 	<ul style="list-style-type: none"> -Разликује, одабира и припрема опрему и уређаје. -Уз инструкције наставника ученик активно учествује у коришћењу опреме и уређаја.
оцена (3)	<ul style="list-style-type: none"> -Уз ограничену тачност дефинише опрему, уређаје и намештај за услуживање -Учествује у дискусији о опреми, уређајима и намештају за услуживање - Самостално одговара на питања везана за одржавање опреме, уређаја и намештаја; 	<ul style="list-style-type: none"> -Уз ограничену тачност припрема и користи опрему и уређаје. - Асистира стручнијем лицу у употреби опреме и уређаја.
оцена (2)	<ul style="list-style-type: none"> -Уз помоћ наставника набраја врсте опреме, уређаја и намештаја за услуживање гостију -Даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за опрему, уређаје и намештај за услуживање; -Уз помоћ наставника одговара на једноставнија питања . 	<ul style="list-style-type: none"> -Препознаје опрему, уређаје и намештај за услуживање. -Уз помоћ наставника рукује опремом и уређајима.
оцена (1)	<ul style="list-style-type: none"> -Уопште не даје, незна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за опрему, уређаје и намештај 	<ul style="list-style-type: none"> - Не препознаје опрему, уређаје и намештај за услуживање. - Не познаје кораке у употреби опреме и уређаја за услуживање.
<i>Напомена</i>		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	<p>Други наставни модул: Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова:168</p> <p>Наставна тема: Инвентар за услуживање гостију Бр. планираних часова:42</p>
Очекивани	Ученик ће бити у стању да:

исходи који ће се оцењивати (општи)	<ul style="list-style-type: none"> - Разликује групе инвентара за услуживање; - Рукује инвентаром за услуживање; - Апсервира инвентар - Сортира инвентар за услуживање - Примењује различите технике ношења и преношења инвентара 	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	<ul style="list-style-type: none"> - Уз потпуну тачност дефинише инвентар за услуживање -Прави план употребе инвентара; -Анализира последице неправилног коришћења инвентара за услуживање; 	<ul style="list-style-type: none"> -Самостално рукује инвентаром за услуживање. -Самостално одржава инвентар за услуживање -Даје упуста вршњацима приликом заједничког коришћења инвентара за услуживање
оцена (4)	<ul style="list-style-type: none"> - Дефинише инвентар за услуживање -Коментарише начин коришћења инвентара за услуживање -Самостално коментарише последице неправилног коришћења инвентара за услуживање. 	<ul style="list-style-type: none"> -Разликује, одабира и припрема инвентар за услуживање. -Уз инструкције наставника ученик активно учествује у коришћењу инвентара за услуживање.
оцена (3)	<ul style="list-style-type: none"> -Уз ограничену тачност дефинише инвентар за услуживање -Учествује у дискусији о инвентару за услуживање, - Самостално одговара на питања везана за одржавање инвентара за услуживање; 	<ul style="list-style-type: none"> -Уз ограничену тачност припрема и користи инвентар. - Асистира стручнијем лицу у руковању инвентаром.
оцена (2)	<ul style="list-style-type: none"> -Уз помоћ наставника набраја групе инвентара за услуживање -Даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за инвентар за услуживање; -Уз помоћ наставника одговара на једноставнија питања везана за инвентар за услуживање 	<ul style="list-style-type: none"> -Препознаје инвентар за услуживање. -Уз помоћ наставника рукује инвентаром за услуживање.
оцена (1)	<ul style="list-style-type: none"> -Уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за инвентар за услуживање 	<ul style="list-style-type: none"> - Не препознаје инвентар за услуживање. - Не познаје кораке у употреби инвентара за услуживање.
<i>Напомена</i>		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул : Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова: 168 Наставна тема: Припремни и завршни радови у угоститељству Бр. планираних часова: 12	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - објасни припремне и завршне радове у угоститељским објектима - разликује групе инвентара за услуживање - разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање - наведе садржај постављање ситног стоног инвентара - опише садржај и постављање сервирног стола - одржава инвентар, уређаје и опрему за услуживање у угоститељским објектима	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	- уз потпуну тачност дефинише појам, улогу и значај припремних радова у угоститељству, резимира фазе и задатке; - прави план примене поступака и процедура у офису, сали, точионици пића и аперитив бару; -процењује квалитет плана	-самостално рукује апаратима и инвентаром за услуживање код припремних радова. -самостално учествује у припремним радовима у офису, сали, точионици пића, аперитив бару; -разуме и анализира постављање основног и проширеног кувера.
	припремних радова у угоститељству. -Анализира последице непридржавања поступака постављања кувера.	

оцена (4)	<p>- дефинише појам припремних радова у угоститељству, разликује фазе и задатке код сваког поступка хронолошки</p> <p>-коментарише сврху инвентара, апарата, уређаја и намештаја за услуживање код припремних радова.</p> <p>-самостално коментарише последице неодражених припремних радова у угоститељству;</p> <p>-дефинише мере предузете у случају непридржавања стандарда код постављање основног и проширеног кувера.</p>	<p>-разликује, одабира и припрема инвентар за услуживање.</p> <p>-уз инструкције наставника ученик активно учествује у припремним радовима у офису, сали, точионици пића, аперитив бару.</p> <p>-разуме и примењује постављање основног и проширеног кувера.</p>
оцена (3)	<p>-уз ограничену тачност дефинише појам, улогу и значај припремних радова у угоститељству</p> <p>-учествује у дискусији о поступцима и процедури у офису и сали ресторана, точионици пића, аперитив бару.</p> <p>-даје самостални одговоре на питања везана за реослед припремних радова;</p> <p>-Самостално наброји врсте кувера и постављање на столу по редоследу.</p>	<p>-уз ограничену тачност одабира и припрема инвентар за услуживање који је потребан за припремне радове.</p> <p>-асистира стручнијем лицу у припремним радовима у офису, сали, точионици пића, аперитив бару.</p> <p>-уз сугестије стручног лица поставља правилно основни и проширени кувер</p>
оцена (2)	<p>- уз помоћ наставника дефинише појам улогу и значај припремних радова у угоститељству .</p>	<p>-Препознаје инвентар за услуживање и апарате који су потребни за припремне радове у угоститељству.</p>
	<p>-даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за поступке и процедуре у офису и сали ресторана, точионици пића, аперитив бару.</p> <p>- даје одговоре на најједноставнија питања везана за основни, проширени кувер и његову улогу ;</p> <p>-уме самостално да наброји врсте кувера.</p>	<p>-Уз помоћ наставника или вршњака ради припремне радове.</p> <p>-уз помоћ наставника поставља основни и проширени кувер.</p>

оцена (1)	<p>- уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за појам улогу и значај припремних радова у угоститељству.</p> <p>-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за основну поделу припремних и завршних радова у офису, сали, точионици пића, аперитив бару.</p> <p>-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за кувере у угоститељству (основни, проширени).</p>	<p>- не препознаје припремне радове у угоститељству.</p> <p>- не познаје кораке код припремних радова у офису,сали, точионици пића и аперитив бару.</p>
<i>Напомена</i>		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул : Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова:168 Наставна тема : Организациони системи рада у услуживању Бр. планираних часова: 12	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: -познаје распоред услужног особља, њихове улоге и дужности у различитим системима услуживања (обер, реверни, реонски, бригадни систем организације рада у угоститељству -примењује основне технике ношења и начине услуживања у различитим системима организације рада -комбинује одговарајуће начине услуживања	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	- уз потпуну тачност дефинише распоред услужног особља у различитим системима услуживања -самостално излаже поступак примене система начина услуживања - оцењује квалитет рада код система рада у услуживању.	-самостално учествује у начинима услуживања прилагођен организационом систему рада; -разуме и анализира системе рада са начинима услуживања
	-анализира и закључује последнице непридржавања начина услуживања код организационог система рада у услуживању.	

оцена (4)	<p>-уз делимичну тачност дефинише распоред услужног особља у различитим системима услуживања</p> <p>-уз малу помоћ наставника излаже поступак примене система начина услуживања</p> <ul style="list-style-type: none"> - уочава разлике у квалитету система рада у услуживању. - коментарише последице непридржавања начина услуживања код организационог система рада у услуживању. 	<ul style="list-style-type: none"> - уз малу помоћ наставника издваја начин услуживања према организационом систему рада. -уз делимичну инструкцију наставника ученик учествује у организационим системима рада услуживања. -разуме и примењује улоге и дужности.
оцена (3)	<p>-уз ограничену тачност дефинише распоред услужног особља у различитим системима услуживања</p> <p>-учествује у дискусији о поступцима и процедури распореда услужног особља.</p> <p>- даје самостални одговоре на питања везана за примену начина услуживања према систему организацији рада.</p>	<p>-уз ограничену тачност примењује начине услуживања.</p> <ul style="list-style-type: none"> - асистира стручнијем лицу у служењу гостију према систему организације рада. -уз сугестије стручног лица служи госте на реону
оцена (2)	<ul style="list-style-type: none"> - уз знатну помоћ наставника дефинише појам организациони системи рада у услуживању (обер, ревирни реонски и бригадни) . - даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за поступке и процедуре комбиновање начина услуживања са системом организације рада. 	<ul style="list-style-type: none"> -препознаје системе организације рада и основне технике услуживања. -Уз помоћ наставника или вршњака служи госте.
оцена (1)	<p>-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за начине услуживања у различитим системима рада.</p> <p>-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за распоред услужног особља њихове улоге и дужности у различитим системима услуживања.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - не препознаје организационе системе рада у услуживању. - не познаје кораке код обер,ревирног,реонског и бригадног система организације рада.
<i>Напомена</i>		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул: Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова:168 Наставна тема:Начини услуживања гостију Бр. планираних часова:24	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - Примењује основне технике ношења и начине услуживања у различитим системима рада; - Комбинује одговарајуће начине услуживања; - Примењује правилан прилаз госту и начине услуживања.	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	<p>-Свеобухватно објашњава улогу, значај и место где се примењују одговарајући начини услуживања.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Успешно и разумљиво наводи све начине услуживања и тачну примену у појединим ситуацијама . - Самостално дефинише све начине услуживања, - Идентификује на разумљив начин и уверљиво описује начине услуживања, - Активно учествује у дискусији и аргументовано говори о начинима услуживања, - повезује начине услуживања и системе организације рада-услугивања, - Уверљиво, самостално и радо помаже другима у анализи сваке наставне јединице, - Показује изразит интерес за додатне информације, <p>Самостално долази до потребних информација и спремна је увек да их подели са другима,,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Самостално обавља припремне радове за извођење свих начина услуживања, - Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће варијанте, - Потпуно самостално спроводи поступак и тачно примењује у одговарајућим фазама начин услуживања, - Сигурно, тачно и правовремено утврђује адекватан начин примене одговарајућег начина у датој ситуацији – прилици, - Посвећен је раду и поштује увек кодекс понашања, - Нарочито је присутно самостално решавање новонасталих проблемских задатака, - Ученик се једноставно сналази у свакој прилици, - Посвећује велику пажњу групном раду, <p>Радо помаже другима у раду.Успешно сарађује са колегама и запосленима у објектима где обавља практичну наставу,</p>

оцена (4)	<ul style="list-style-type: none"> - Појмовно дефинише све начине услуживања. - Разуме фазе развоја угоститељства па самим тим и технике услуживања, - Укратко објашњава место и време примене одговарајућих начина услуживања, - Јасно објашњава процес услуживања уз одговарајућу примену начина услуживања, - На разумљив начин идентификује објекте и прилике у којима се примењује адекватан начин услуживања, 	<ul style="list-style-type: none"> - Припрема и организује рад за примену одговарајућих начина услуживања, - Вешто примењује начине услуживања, - Самостално одређује одговарајући начин у датој прилици, - Са посебном пажњом реализује примену одређених варијанти услуживања, - Успешно и прецизно комбинује одговарајуће начине услуживања, - Са посебном пажњом примењује правилан прилаз госту и начине
	<ul style="list-style-type: none"> - Самостално објашњава начине услуживања и варијанте, - Активно учествује у дискусији, Ученик разуме и интерпретира начине услуживања и све варијанте 	<ul style="list-style-type: none"> - услуживања, - Увек је посвећен раду, - Поштује кодекс понашања, Сарађује посвећено са персоналом,
оцена (3)	<ul style="list-style-type: none"> - Описује појам, место и улогу начина услуживања уз помоћ наставника, - Делимично интерпретира начине услуживања, - Препознаје скоро све начине услуживања, а уз помоћ наставника и њихове варијанте, - Сажето говори о појединим начинима услуживања, - Делимично наводи разлику између начина услуживања и категорије објеката у којима се примењује, - Делимично познаје поступак примене начина услуживања, - Повремено учествује у дискусији, Редовно доноси домаће задатке, делимично добро урађене, 	<ul style="list-style-type: none"> - Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за примену одговарајућих начина услуживања, - Примењује начине услуживања уз помоћ наставника, - Успева да изведе вежбу уз помоћ наставника, - Извршава задатак уз помоћ присећања, - Препознаје потребу и значај правилне примене неког начина услуживања, - Учествује у групном раду, - Поштује кодекс понашања, Увиђа потребу знања начина услуживања али му треба већа мотивација,

оцена (2)	<ul style="list-style-type: none"> - Кратко говори о појму начина услуживања,уз помоћ наставника, - Препознаје неке варијанте начина услуживања, - Понекад учествује у дискусији о појединим, начинима (варијантама) услуживања, - Већина домаћих задатака није урађена, - Веома отежано повезује варијанте начина услуживања, - Тешко усваја садржај наставе и када се понавља више пута, Уме да наброји начине 	<ul style="list-style-type: none"> - Уз потпуну помоћ наставника успева да припрема и организује припремне радова, - Препознаје грешке уз помоћ наставника, - Уочава грешке уз помоћ наставника, - Препознаје значај тачне и правилне примене начина услуживања, - Неку варијанту услуживања примењује уз помоћ присећања,али несигурно, Препознаје потребу знања начина услуживања,
	услуживања,	
оцена (1)	<ul style="list-style-type: none"> - Знања која су остварена нису на нивоу препознавања начина услуживања, - Ученик није у могућности да наведе начине услуживања, - Изостанак ангажовања на часу, када је присутан, - Ученик често није присутан на часу, - Не ради домаће задатке и уопште није заинтересован, без неког оправдања, 	<ul style="list-style-type: none"> - Знања која су остварена нису на нивоу препознавања, - Изостаје ангажовање код ученика, - Није у стању да примени било који начин услуживања, Не поштује кодекс понашања,
<i>Напомена</i>		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул: Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова: 168 Наставна тема: Дневни оброци у угоститељству Бр. планираних часова: 6
--------------------	---

<p>Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)</p>	<p>Проверити да ли су наведени исходи преузети из Службеног гласника као што је на последњем састанку договорено. Прва три исхода као " опште" предложиле смо колегиница Снежа и ја, што свакако може бити и измењено. Остали исходи су такође само прекопирани из операционализованих. Прдлажем, да се у овом делу издвоје одговарајући исходи из важећег Службеног гласника.</p> <p>Ученик ће бити у стању да:</p> <p><u>1. Познаје појам, улогу и значај дневних оброка у угоститељству.</u> <u>2. Наводи дневни циклус исхране и поделу дневних оброка према њему.</u> <u>3. Примењује дневне оброка у угоститељству (висок ниво)</u></p> <p>Дефинише и наводи дневне оброка у угоститељству. Описује и повезује дневни циклус исхране и поделу дневних оброка у угоститељству. Примењује дневне оброка у угоститељству. Демонстрира услуживање дневних оброка у угоститељству. Разликује и објасни дневне оброка у угоститељству. Планира и организује дневни циклус исхране.</p>	
<p align="center">КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима</p>		
	<p align="center">Усмено испитивање</p>	<p align="center">Практичан рад ученика</p>
<p>оцена (5)</p>	<p>Самостално презентује дневни циклус исхране. Процењује примену оброка у складу са временом, местом и потребама корисника Уз незнатне сугестије наставника предлаже дневни циклус исхране</p>	<p>Уз незнатне сугестије наставника предлаже дневни циклус исхране према времену услуживања гостију. Уз потпуну прецизност поставља кувер на сто за оброк уз дневни циклус исхране Уз стручну терминологију предлаже госту оброк из дневног циклуса исхране Са тачношћу и потпуном спретношћу сервира дневних оброка.</p>
<p>оцена (4)</p>	<p>Уз претходну припрему и подршку наставника презентује дневни циклус исхране Објашњава припремне радове у сали за доручак уз веома велику тачност. Класификује место и време одржавања дневних оброка према врстама уз веома велику тачност Објашњава примену оброка према врстама. Описује уз велику прецизност разлику између ручка и вечере и бранча.</p>	<p>Предвиди сав потребан инвентар приликом услуживања дневних оброка Обавља припремне радове за све оброка предвиђене дневним циклусом исхране Уз контролу наставника предлаже дневни циклус исхране према времену услуживања гостију. Уз контролу наставника поставља кувер на сто за оброк уз дневни циклус исхране Уз контролу наставника предлаже госту оброк из дневног циклуса исхране Са тачношћу и врло добром спретношћу сервира дневних оброка.</p>

оцена (3)	Разликује и објашњава дневне оброке уз ограничену тачност Објашњава који су главни дневни оброци а који међу оброци уз ограничену тачност Уочава и износи најједноставније разлике између ручка и вечере.	Уз помоћ наставника предвиђа потребан инвентар Уз подршку наставника поставља основни кувер за ручак и вечеру. Обавља основне припремне радове за све оброке предвиђене дневним циклусом исхране Уз ограничену тачност предлаже дневни циклус исхране према времену услуживања гостију. Уз ограничену тачност поставља кувер на сто за оброк уз дневни циклус исхране
		Уз ограничену тачност предлаже госту оброк из дневног циклуса исхране У ограничену спретност сервира дневне оброка.
оцена (2)	Уз помоћ наставника уме да дефинише и наведе дневни циклус исхране. Препознаје поделу дневних оброка. Уз помоћ наставника одговара на најједноставнија питања везана за дневни циклус оброка најједноставнија питања. Уочава битне разлике између дневних оброка уз помоћ наставника	По упутствима наставника (стручног лица) обавља најосновније радове за припрему инвентара. Уз помоћ наставника учествује у фазама сервирања оброка у дневном циклусу исхране. Обавља најједноставније основне припремне радове за оброке предвиђене дневним циклусом исхране
оцена (1)	Уопште не даје , не зна, не труди се да да одговоре о дневним оброцима у угоститељству.	Не уме да изведе припремне радове Не уочава фазе служења оброка Не учествује у сервирању оброка Не препознаје значај дневних оброка у угоститељству. Није у стању да примењује дневни циклус исхране и дневних оброка.циклус исхране и дневних оброка.
<i>Напомена</i>		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул: Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова: 168 Наставна тема: Доручак Бр. планираних часова: 42
--------------------	--

<p>Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)</p>	<p>Ученик ће бити у стању да:</p> <p>Познаје појам, улогу и значај доручка као дневног obroка. Дефинише начине услуживања доручка у угоститељским објектима. Наводи све врсте и састав доручака. Познаје начин услуживања доручка у доручковаоници. Разлике врсте доручка и начине сервирања. Познаје фазе у реализацији сервирања доручка. Познаје начин уређивања сервисног стола. Услужује доручак у доручковаоници, кафани и хотелској соби. Поставља кувер на сто за одређени доручак. Дефинише и наводи различите врсте доручка у угоститељству. Описује и повезује кувер са различитим врстама доручка. Примењује правилан прилаз госту и начин услуживања одређене врсте доручака.</p>	
<p align="center">КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима</p>		
	<p align="center">Усмено испитивање</p>	<p align="center">Практичан рад ученика</p>
<p>оцена (5)</p>	<p>Уз незнатне сугестије наставника предлаже дневни циклус исхране према времену услуживања гостију. Уз потпуну прецизност поставља кувер на сто за оброк уз дневни циклус исхране Уз стручну терминологију предлаже госту оброк из дневног циклуса исхране Са тачношћу и потпуном спретношћу сервира дневних obroка. Користи стручну терминологију. Класификује и предложи врсту доручка из инструмента понуде угоститељског објекта. Тачно и темељно повезује и описује састав и кувер за све врсте доручака.</p>	<p>Самостално презентује све врсте доручка. Процењује примену доручка у складу са временом, местом и потребама корисника Уз незнатне сугестије наставника предлаже различите врсте доручка у складу са потребама и типовима гостију. Прави план примене начина услуживања доручака. Поставља кувер на сто за одређени доручак. Самостално одрађује и организује формирање бифе стола за доручак и излаже јела на бифе столу. Утврђује приоритете и ризике приликом услуживања гостију. Доприноси групном раду.</p>
<p>оцена (4)</p>	<p>Уз претходну припрему и подршку наставника презентује различите врсте доручка</p>	<p>Уз претходну припрему и подршку наставника презентује различите врсте доручка</p>

	<p>Објашњава припремне радове у сали за доручак уз веома велику тачност.</p> <p>Класификује место и време послуживања различитих врста доручка уз веома велику тачност.</p> <p>Разликује и објасни услуживање доручака у доручковаоници, кафани и хотелској соби.</p> <p>Описује састав и постављање кувера за све врсте доручака.</p>	<p>Објашњава припремне радове у сали за доручак уз веома велику тачност.</p> <p>Класификује место и време послуживања доручка према врстама уз веома велику тачност</p> <p>Објашњава примену доручка према врстама.</p> <p>Предвиди сав потребан инвентар приликом услуживања доручка. Обавља припремне радове у доручковаоници.</p> <p>Примењује правилан став током прилажења и услуживања гостију.</p> <p>Поставља кувер и услужује енглески доручак.</p>
оцена (3)	<p>Разликује и објашњава различите врсте доручка уз ограничену тачност.</p> <p>Уочава и износи најједноставније разлике између различитих врста доручака.</p> <p>Повезује врсте и састав доручака.</p> <p>Класификује кувер за одређени доручак.</p> <p>Описује састав једноставног, комплетног и бечког и швајцарског доручка.</p>	<p>Обавља основне припремне радове за све врсте доручка</p> <p>Уз ограничену тачност предлаже врсту доручка према типу услуживања гостију.</p> <p>Уз ограничену тачност поставља кувер на сто за различите врсте доручка</p> <p>Уз ограничену тачност предлаже госту врсту доручка</p> <p>У ограничену спретност сервира све врсте доручака.</p> <p>Демонстрира и повезује кувер за одређену врсту и састав доручка. Обавља припремне радове у доручковаоници.</p> <p>Разуме и самостално поставља кувер и услужује комплетан и бечки доручак.</p>
оцена (2)	<p>Уз помоћ наставника одговара на најједноставнија питања о врстама доручка</p> <p>Уочава битне разлике између различитих врста доручка</p> <p>Уме да наведе врсте доручака. Уз помоћ наставника наброји састав доручака.</p> <p>Препознаје основне појмове једноставног и комплетног доручка.</p>	<p>Уз подршку наставника препознаје значај дневних obroka у угоститељству.</p> <p>Примењује дневни циклус исхране и дневних obroka.</p> <p>Повремено показује заинтересованост за практичан рад.</p> <p>Уз надзор наставника поставља кувер и услужује комплетан доручак.</p> <p>Извршава додељене задатке искључиво на захтев наставника.</p>
оцена (1)	Уопште не даје , не зна, не труди	Не уме да изведе припремне радове

	се да да одговоре о врстама доручка. Уопште не даје , не зна, не труди се да да одговоре на постављено питање из датог градива.	Не уочава фазе служења доручка Не учествује у сервирању доручка Не препознаје значај различитих врста доручка у угоститељству. Није у стању да примењује различите врсте доручка у дневном циклусу исхране. Не препознаје значај дневних obroка у угоститељству. Није у стању да примењује дневни циклус исхране и дневних obroка.
<i>Напомена</i>		

10. Критеријуми оцењивања стручног већа наставника економске групе предмета

Основе туризма и угоститељства, Економика угоститељских и туристичких предузећа, Пословна комуникација, Маркетинг у туризму и угоститељству, Предузетништво, Пословна информатика
 Наставници: Јелена Петровић, Ивана Јовановић, Слађан Канић, Аница Томашевић
 Предмети: Основе туризма и угоститељства, Економика угоститељских и туристичких предузећа, Пословна комуникација, Маркетинг у туризму и угоститељству, Предузетништво, Пословна информатика

- праћење остварености исхода
- тестови знања
- активност на часу
- домаћи задатак
- писмени задатак
- тест практичних вештина
- однос ученика према раду у школи/током онлајн наставе
- ангажовање ученика током онлајн наставе
- поштовање задатих рокова за израду постављених задатака у гугл учионици током онлајн наставе,
- примена повратних информација наставника за побољшање квалитета рада.

Оцена 5 одличан. Ученик ће бити у стању да:

- 1) примењује знања, укључујући и методолошка, у сложеним и непознатим ситуацијама; самостално и на креативан начин објашњава и

- критички разматра сложене садржинске целине и информације;
процењује вредност теорија, идеја и ставова;
- 2) изражава се на различите начине (усмено, писано, практично и др.), укључујући и коришћење информационих технологија ;
 - 3) самостално извршава сложене радне задатке, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
 - 4) доприноси групном раду продукцијом идеја, иницира и организује поделу улога и задатака; уважава мишљења других чланова групе и помаже им у реализацији њихових задатака, посебно у ситуацији "застоја" у групном раду; фокусиран је на заједнички циљ групног рада и преузима одговорност за реализацију продукта у задатом временском оквиру;
 - 5) утврђује приоритете и ризике и на основу тога планира и организује краткорочне и дугорочне активности и одређује потребно време и ресурсе;
 - 6) континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

Оцена 4 врло добар

- 1) логички организује и самостално тумачи сложене садржинске целине и информације;
- 2) повезује садржаје и концепте из различитих области са ситуацијама из живота;
- 3) пореди и разврстава различите врсте података према више критеријума истовремено;
- 4) заузима ставове на основу сопствених тумачења и аргумената;
- 5) уме да анализира проблем, изврши избор одговарајуће процедуре и поступака у решавању нових проблемских ситуација;
- 6) изражава се на различите начине (усмено, писано, практично, и др.), укључујући и коришћење информационих технологија и прилагођава комуникацију задатим контекстима;
- 7) планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте

групног рада;

8) планира и организује краткорочне и дугорочне активности, утврђује приоритете и одређује потребно време и ресурсе;

9) континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује.

Оцена 3 добар

1) разуме и самостално објашњава основне појмове и везе између њих;

2) разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;

3) уме да формулише своје ставове, процене и одлуке и објасни начин како је дошао до њих;

4) бира и примењује одговарајуће поступке и процедуре у решавању проблемских ситуација у познатом контексту;

5) уме јасно да искаже одређени садржај у складу са захтевом и на одговарајући начин (усмено, писмено, практично и др.), укључујући коришћење информационих технологија;

6) самостално извршава рутинске радне задатке;

7) извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продуктима и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;

8) планира и организује краткорочне активности и одређује потребно време и ресурсе;

9) показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.

Оцена 2 довољан

1) познаје и разуме кључне појмове и информације и повезује их на основу задатог критеријума;

2) усвојио је одговарајућу терминологију;

3) закључује директно на основу поређења и аналогије са конкретним примером;

4) способан је да се определи и искаже став;

5) примењује одговарајуће поступке и процедуре у решавању једноставних проблемских ситуација у познатом контексту;

- 6) уме јасно да искаже појединости у оквиру одређеног садржаја, држећи се основног захтева и на одговарајући начин (усмено, писмено, практично и др.), укључујући и коришћење информационих технологија;
- 7) уз инструкције извршава рутинске радне задатке ;
- 8) извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе; уважава чланове тима и различитост идеја;
- 9) планира и организује краткорочне активности на основу задатих услова и ресурса;
- 10) повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење

Оцена 1 Недовољан

- 1) добија ученик који не испуњава критеријуме за оцену довољан (2) и не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

Закључна оцена за успех из предмета не може да буде мања од:

- 1) одличан (5), ако је аритметичка средина свих појединачних оцена најмање 4,50;
- 2) врло добар (4), ако је аритметичка средина свих појединачних оцена од 3,50 до 4,49;
- 3) добар (3), ако је аритметичка средина свих појединачних оцена од 2,50 до 3,49;
- 4) довољан (2), ако је аритметичка средина свих појединачних оцена од 1,50 до 2,49.

Закључна оцена за успех из предмета је недовољан (1), ако је аритметичка средина свих појединачних оцена мања од 1,50.

Одељењско веће може да промени предлог закључне оцене предметног наставника искључиво уз образложење према критеријумима утврђеним овим правилником.

Одељењско веће утврђује нову оцену гласањем.

Утврђена оцена евидентира се у напомени, а у записнику одељењског већа шире се образлаже.

Закључна оцена утврђена на одељењском већу уписује се у дневник рада у предвиђену рубрику.

11.Критеријуми оцењивања Стручног већа наставника пољопривреде

Критеријуми оцењивања за смер пољопривредни техничар

Теоријско знање :

Односи на разумевање основних појмова, принципа и теорија везаних за предмет.

Оцењује се кроз писмене тестове ,усмена испитивања, квизове и друге видове провере знања.

Практичне вештине :

Пољопривредни предмети често подразумевају практични рад и вештине.Оцењује се способност ученика да примене теоријско знање у пракси на пример : приликом рада са животињама, биљкама, пољопривредном механизацијом итд.

Ангажовање и активност :

Учешће на настави ,интересовање за предмет, редовно извршавање задатака, сарадња са наставницима и другим ученицима као и самоиницијатива и креативност ,су такође део критеријума оцењивања.

Резултати рада :

Код неких предмета,као што су производња усева, или стоке, оцењују се и конкретни резултати рада ученика например :принос, квалитет производа итд...

Специфични критеријуми :

Поред општих критеријума, за сваки стручни предмет могу бити дефинисани и специфични критеријуми оцењивања .За предмете:

1. Сточарства

Познавање раса животиња, исхране , смештаја, неге, размножавања, здравствене заштите и сл..

2. Пољопривредна механизација

Познавање и конструкција рада пољопривредних машина, одржавања, поправки, безбедности при раду и сл...

Оцену 1 (недовољан) добија ученик :

- не познаје и не разуме појмове и информације
- Није усвојио одговарајуће знање
- не закључује директно на основу поређења и аналогije на конкретним примерима
- не исказује свој став
- не примењује одговарајуће поступке
- показује незаинтересованост за наставу
- основну идеју не саопштава
- нејасна и несређена форма причања која губи ток или га нема

- мисао нејасна, неразвијена
- не учествује у размени идеја
- никада не поставља питања
- не разликује битно од небитног
- потребна му је континуирана помоћ при извођењу практичног рада
- не наглашава научена, наводи непотребне информације

Оцену 2 (довољан) добија ученик :

- обнавља градиво уз помоћ наставника
- показује мало знања и спретност у прикупљању нових информација
- ретко учествује у размени идеја и ретко поставља питања која се односе на наставну јединицу
- слабо решава задате задатке
- набраја фазе неких процеса, али не може самостално да их опише
- основна знања примењује слабо и несигурно уз појачану помоћ наставника
- треба конкретну помоћ при извођењу практичног рада, али се труди да примени основна правила
- слабо се труди додатним изворима знања, тешко процењује тачност

Оцену 3 (добар) добија ученик :

- несигурно или непотпуно објашњава појмове раса, хибрид, врста, сорта
- радне задатке ради уз помоћ наставника
- показује заинтересованост за процесе учења и уважава препоруке и делимично их еализује уз помоћ наставника
- код провере знања делимично наглашава битне чињенице те ретко наводи непотребне информације или недовољно прецизно објашњава односе између биљних врста, раса, сорти...
- разликује битно од небитног, главно од споредног
- рукује различитим машинама и алатима и примењује их у практичном раду
- видљиви су попусти у опажању, а у дискусујама учествује само привремено

Оцену 4 (врло добар) добија ученик :

- самостално повезује садржаје из области
- уме да анализира проблем
- изражава се усмено, писано и практично
- континуирано показује заинтересованост за сопствене процесе учења, уважава препоруке за рад
- прецизно изводи практичне радове и спроводи истраживање уз минималну подршку наставника или другог ученика
- успешно запажа и често учествује у дискусији
- самостално одабира литературуи њоме се служи

Оцену 5 (одличан) добија ученик :

- примењује знање
- решава задатке и проблеме који имају више решења, образлаже их
- самостално изражава сложене радне задатке поштујући стандард
- користи и другу литературу у учењу
- уме да формулише претпоставке

- примењује различите критеријума разврставања у сложеним примерима
- изводи сложеније закључке и уме да их образложи
- разуме, објашњава, предвиђа
- пореди, разврстава
- самостално изводи практичан рад без помоћи наставника