**КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА**

**Предмет: Припрема топлих посластица**

**Разред: 2/4-Оператер у прехрамбеној индустрији(изборни предмет)**

**Модул: Припрема топлих посластица**

**Припрема топлих посластица-практичан рад**

|  |
| --- |
| ИСХОДИ МОДУЛА:  По завршетку модула ученик ће бити у стању да:  . -изведе врсте топлих посластица и прелива  -комбинује намирнице по рецептури за одређени тип топле посластице  -одреди начин припреме масе за топл.посластице  -разликује начине обликовања маса за топле посластице  -опише начине сервирања топлих посластица  -препозна понуду и поруџбину  -одржава личну и радну хигијену  -припреми намирнице по рецептури  -одмери намирнице по рецептури  -филује топлу посластицу  -сервира топлу посластицу  -декорише топлу посластицу |

|  |  |
| --- | --- |
| **Назив наставне јединице/модула:** | -палачинке(једноставне) са ђемом,орасима,бадемима,лешником,медом,лимуном,чоколадом...  палачинке(гратинираме) са орасима,маком,слатким сиром  -пудинзи:ванил,лешник,бадем,чоколада  специјалне врсте пудинга од ораха.топао ројал,пудинг од трешања  -шатои:ванил.лешник,чоколада,вински, сос од чоколаде,,малине,пиреи,воћне каше  -кохови:од гриза,пиринча,ванил шато,кох од вина,вински шато  -суфлеи:ванил,лешник,бадем,чоколадни,топли воћнисуфле,шненокле |
| Критеријуми за довољан (2) | Ученик се труди, не може применити стечено знање приликом израде производа. Практичан рад изводи уз помоћ наставника:  Препознаје,шатое, палачинке,пудинге кохове,суфлее |
| Критеријуми за добар (3) | Ученик је активан на практичном раду,вредно ради и квалитет рада је добар. Приликом припреме прави мање грешке које уз сугестују наставника може сам исправити:  Разликује сировине за производњу: палачинке,пудинге,шатое, кохове,суфлее |
| Критеријуми за врло добар (4) | Практичан рад изводи прецизно и тачно, уз објашњавање поступка рада,активно ради и приликом извођења може да има неке ситне недостатке који нису битни за коначан исход |
| Критеријуми за одличан (5) | Ученик се истиче у практичном раду,самостално припрема,прецизан је и уредан,успешно повезује теорију и праксу:  Самостално одабира сировине за одређене прилике |

**Формативним оцењивањем** прати се рад ученика,напредовање,активност и залагање на часу и дају се препоруке за даљи рад.

**Сумативно оцењивање**  врши се кроз тестове практичних вештина.

Ученик који стиче образовање по ИОП1 оцењује се на основу ангажовања и степена остварености исхода, уз прилагођавање начина поступка оцењивања.

Ученик који стиче образовање по ИОП2 оцењује се на основу ангажовања и степена оствареностии прилагођених циљева и исхода,који су дефинисани у ИОП плану уз прилагођавање поступака оцењивања.

**Елементи оцењивања су:**

-усвојеност образовних садржаја

-примена знања

-активност ученика

**Ученик у току школске године може добити оцену на основу:**

**-**активности на часу

-практичног рада

-усменог испитивања

-редовно доношење свеске и прибора

-вођења дневника праксе