**КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА**

**Предмет: Производња пeкарских производа-пракса**

**Разред: II 4 (Пекар)**

**Модул**:1. Безбедност и заштита на раду

|  |
| --- |
| ИСХОДИ МОДУЛА:  По завршетку модула ученик ће бити у стању да:   * примењује мере безбедности и заштите здравља на раду * процењује опасности и штетности на раду * пружа прву помоћ у случају повреде на раду * превентивно спроводи мере заштите од пожара |

|  |  |
| --- | --- |
| **Назив наставне теме/модула:** | **1. Безбедност и заштита на раду**  (законски прописи из безбедности и здравља на раду у погону пекарске индустрије) |
| Критеријуми за недовољан (1) | Добија ученик који не испуњава критеријуме за осену довољан (2) |
| Критеријуми за довољан (2) | Ученик повремено прати наставу,повремено води дневник практичне,повремено доноси потребан прибор, не може применити стечено знање приликом практичног рада. Задатке изводи уз помоћ наставника,помоћног наставника,инструктора.Израчунавања и приказ резултата ради уз помоћ наставника.  Зна основне законске прописе из безбедности и здравља на раду.Приликом извођења рада има прописану одећу и обућу, води рачуна о хигијенским нормама при раду и уредности радног места на крају рада. Одлаже отпад на одговарајуће место.Примењује ХТЗ при раду. |
| Критеријуми за добар (3) | Ученик прати наставу,скоро увек води дневник праксе,скоро увек доноси потребан прибор,скоро увек може да примени стечено знање при извођењу практичног рада.Приликом извођења вежби прави мање грешке које уз сугестују наставника може сам исправити.Израчунавање и приказ резултата изводи уз мање сугестије наставника.  Зна основне законске прописе из безбедности и здравља на раду. Приликом извођења рада има прописану одећу и обућу, води рачуна о хигијенским нормама при раду и уредности радног места на крају рада. Одлаже отпад на одговарајуће место.Примењује ХТЗ при раду. |
| Критеријуми за врло добар (4) | Ученик се у великој мери труди да изврши обавезе на часу,редовно води дневник праксе,редовно доноси потребан прибор,може да примени стечено знање при извођењу практичног рада.Задатке 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.Израчунавање и приказ резултата изводи самостално.  Зна основне законске прописе из безбедности и здравља на раду. Приликом извођења рада има прописану одећу и обућу, води рачуна о хигијенским нормама при раду и уредности радног места на крају рада. Одлаже отпад на одговарајуће место.Примењује ХТЗ при раду. |
| Критеријуми за одличан (5) | Ученик се истиче у практичном раду, прецизно,редовно и тачно води дневник праксе,редовно доноси потребан прибор,примењује стечено знање при извођењу практичног рада.Самостално изводи задатке,прецизан је и уредан,успешно повезује теорију и праксу.Израчунавање и приказ резултата изводи самостално,анализира добијене резултате и изводи закључак.  Зна основне законске прописе из безбедности и здравља на раду. Приликом извођења рада има прописану одећу и обућу, води рачуна о хигијенским нормама при раду и уредности радног места на крају рада. Одлаже отпад на одговарајуће место.Примењује ХТЗ при раду. |

**Модул**:2. **Припрема за рад и спровођење хигијенских,заштитних и еколошких мера у пекарској производњи**

|  |
| --- |
| ИСХОДИ МОДУЛА:  По завршетку модула ученик ће бити у стању да:   * организује сопствени рад у складу са радним налогом * припрема радно место * комуницира са особљем у производном погону * припрема производну документацију * одржава хигијену средстава за рад и простора * одржава личну хигијену * употребљава заштитна средства и опрему у раду * сортира и одлаже отпад настао у пекарској производњи на прописани начин |

|  |  |
| --- | --- |
| **Назив наставне теме/модула:** | **2.Припрема за рад и спровођење хигијенских,заштитних и еколошких мера у пекарској производњи**  (опасности на радном месту при извођењу технолошких операција,прва помоћ,правилник о мерама хигијенско-техничке заштите |
| Критеријуми за недовољан (1) | Добија ученик који не испуњава критеријуме за осену довољан (2) |
| Критеријуми за довољан (2) | Ученик повремено прати наставу,повремено води дневник практичне,повремено доноси потребан прибор, не може применити стечено знање приликом практичног рада. Задатке изводи уз помоћ наставника,помоћног наставника,инструктора.Израчунавања и приказ резултата ради уз помоћ наставника.  Зна основне законске прописе из безбедности и здравља на раду. Приликом извођења рада има прописану одећу и обућу, води рачуна о хигијенским нормама при раду и уредности радног места на крају рада. Одлаже отпад на одговарајуће место.Примењује ХТЗ при раду. |
| Критеријуми за добар (3) | Ученик прати наставу,скоро увек води дневник праксе,скоро увек доноси потребан прибор,скоро увек може да примени стечено знање при извођењу практичног рада.Приликом извођења вежби прави мање грешке које уз сугестују наставника може сам исправити.Израчунавање и приказ резултата изводи уз мање сугестије наставника.  Зна основне законске прописе из безбедности и здравља на раду. Приликом извођења рада има прописану одећу и обућу, води рачуна о хигијенским нормама при раду и уредности радног места на крају рада. Одлаже отпад на одговарајуће место.Примењује ХТЗ при раду. |
| Критеријуми за врло добар (4) | Ученик се у великој мери труди да изврши обавезе на часу,редовно води дневник праксе,редовно доноси потребан прибор,може да примени стечено знање при извођењу практичног рада.Задатке 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.Израчунавање и приказ резултата изводи самостално.  Зна основне законске прописе из безбедности и здравља на раду. Приликом извођења рада има прописану одећу и обућу, води рачуна о хигијенским нормама при раду и уредности радног места на крају рада. Одлаже отпад на одговарајуће место.Примењује ХТЗ при раду. |
| Критеријуми за одличан (5) | Ученик се истиче у практичном раду, прецизно,редовно и тачно води дневник праксе,редовно доноси потребан прибор,примењује стечено знање при извођењу практичног рада.Самостално изводи задатке,прецизан је и уредан,успешно повезује теорију и праксу.Израчунавање и приказ резултата изводи самостално,анализира добијене резултате и изводи закључак.  Зна основне законске прописе из безбедности и здравља на раду. Приликом извођења рада има прописану одећу и обућу, води рачуна о хигијенским нормама при раду и уредности радног места на крају рада. Одлаже отпад на одговарајуће место.Примењује ХТЗ при раду. |

**Модул**:3.Припрема сировина и уређаја

|  |
| --- |
| ИСХОДИ МОДУЛА:  По завршетку модула ученик ће бити у стању да:   * припрема простор, уређаје, прибор и опрему * контролише исправност и одржава прибор, машине и уређаје * врши прорачун потребних количина основних и помоћних сировина према рецептури; * измери, припреми и дозира основне и помоћне сировине према задатим рецептурама |

|  |  |
| --- | --- |
| **Назив наставне теме/модула:** | **3. Припрема сировина и уређаја**  (припрема простора,уређаја,прибора и опреме,контрола исправности уређаја,припрема основних и помоћних сировина у производњи пекарских производа,утицај припреме сировина на квалитет готовог производа ,прорачун потребних сировина,мерење,и дозирање сировина по задатим рецептурама) |
| Критеријуми за недовољан (1) | Добија ученик који не испуњава критеријуме за осену довољан (2) |
| Критеријуми за довољан (2) | Ученик повремено прати наставу,повремено води дневник практичне,повремено доноси потребан прибор, не може применити стечено знање приликом практичног рада. Задатке изводи уз помоћ наставника,помоћног наставника,инструктора.Израчунавања и приказ резултата ради уз помоћ наставника.  Технолошке операције припреме уређаја,простора,контролу уређаја,припрему сировина,мерење,дозирање ради уз помоћ наставника.Зна основне законске прописе из безбедности и здравља на раду. Приликом извођења рада има прописану одећу и обућу, води рачуна о хигијенским нормама при раду и уредности радног места на крају рада. Одлаже отпад на одговарајуће место.Примењује ХТЗ при раду. |
| Критеријуми за добар (3) | Ученик прати наставу,скоро увек води дневник праксе,скоро увек доноси потребан прибор,скоро увек може да примени стечено знање при извођењу практичног рада.Приликом извођења вежби прави мање грешке које уз сугестују наставника може сам исправити.Израчунавање и приказ резултата изводи уз мање сугестије наставника.  Технолошке операције припреме уређаја,простора,контролу уређаја,припрему сировина,мерење,дозирање ради уз мање грешке које уз сугестију наставника може сам исправити. Зна основне законске прописе из безбедности и здравља на раду. Приликом извођења рада има прописану одећу и обућу, води рачуна о хигијенским нормама при раду и уредности радног места на крају рада. Одлаже отпад на одговарајуће место.Примењује ХТЗ при раду. |
| Критеријуми за врло добар (4) | Ученик се у великој мери труди да изврши обавезе на часу,редовно води дневник праксе,редовно доноси потребан прибор,може да примени стечено знање при извођењу практичног рада.Задатке 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.Израчунавање и приказ резултата изводи самостално.  Технолошке операције припреме уређаја,простора,контролу уређаја,припрему сировина,мерење,дозирање ради уз ситне недостатке који нису битни за коначни исход.Зна основне законске прописе из безбедности и здравља на раду. Приликом извођења рада има прописану одећу и обућу, води рачуна о хигијенским нормама при раду и уредности радног места на крају рада. Одлаже отпад на одговарајуће место.Примењује ХТЗ при раду. |
| Критеријуми за одличан (5) | Ученик се истиче у практичном раду, прецизно,редовно и тачно води дневник праксе,редовно доноси потребан прибор,примењује стечено знање при извођењу практичног рада.Самостално изводи задатке,прецизан је и уредан,успешно повезује теорију и праксу.Израчунавање и приказ резултата изводи самостално,анализира добијене резултате и изводи закључак.  Технолошке операције припреме уређаја,простора,контролу уређаја,припрему сировина,мерење,дозирање ради самостално без грешке. Зна основне законске прописе из безбедности и здравља на раду. Приликом извођења рада има прописану одећу и обућу, води рачуна о хигијенским нормама при раду и уредности радног места на крају рада. Одлаже отпад на одговарајуће место.Примењује ХТЗ при раду. |

**Модул: 4.Производња хлеба**

|  |
| --- |
| ИСХОДИ МОДУЛА:  По завршетку модула ученик ће бити у стању да:   * изврши замес теста * прати ток ферментације * изврши дељење, обликовање и печење пекарских производа * изврши хлађење, паковање и складиштење пекарских производа * користи уређаје, машине и алате уз правилно одржавање * мери критичне границе (температура, влажност,...) током производње пекарских производа * оцени сензорно квалитет пекарских производа * презентује и продаје пекарске производе * попуњава производну документацију * примењује НАССР и остале важеће стандарде у свим фазама производње пекарских производа |

|  |  |
| --- | --- |
| **Назив наставне теме/модула:** | **3. Производња хлеба**  (замес теста,машински замес,директни поступак,рад на месилици,принос хлеба,индиректни замес,одређивање краја замеса ,ферментација и премесивање,праћење ферментације,дељење,округло обликовање,одмарање,завршна ферментација,печење,хлађење и чување хлеба,израда белог пецива,израда разних врста хлеба) |
| Критеријуми за недовољан (1) | Добија ученик који не испуњава критеријуме за осену довољан (2) |
| Критеријуми за довољан (2) | Ученик повремено прати наставу,повремено води дневник практичне,повремено доноси потребан прибор, не може применити стечено знање приликом практичног рада. Задатке изводи уз помоћ наставника,помоћног наставника,инструктора.Израчунавања и приказ резултата ради уз помоћ наставника.  Технолошке операције при изради хлеба и пецива (горе наведене) ради уз помоћ наставника.Зна основне законске прописе из безбедности и здравља на раду. Приликом извођења рада има прописану одећу и обућу, води рачуна о хигијенским нормама при раду и уредности радног места на крају рада. Одлаже отпад на одговарајуће место.Примењује ХТЗ при раду. |
| Критеријуми за добар (3) | Ученик прати наставу,скоро увек води дневник праксе,скоро увек доноси потребан прибор,скоро увек може да примени стечено знање при извођењу практичног рада.Приликом извођења вежби прави мање грешке које уз сугестују наставника може сам исправити.Израчунавање и приказ резултата изводи уз мање сугестије наставника.  Технолошке операције при изради хлеба и пецива(горе наведене) ради уз мање грешке које уз сугестију наставника може сам исправити. Зна основне законске прописе из безбедности и здравља на раду. Приликом извођења рада има прописану одећу и обућу, води рачуна о хигијенским нормама при раду и уредности радног места на крају рада. Одлаже отпад на одговарајуће место.Примењује ХТЗ при раду. |
| Критеријуми за врло добар (4) | Ученик се у великој мери труди да изврши обавезе на часу,редовно води дневник праксе,редовно доноси потребан прибор,може да примени стечено знање при извођењу практичног рада.Задатке 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.Израчунавање и приказ резултата изводи самостално.  Технолошке операције при изради хлеба и пецива(горе наведене) ради уз ситне недостатке који нису битни за коначни исход.Зна основне законске прописе из безбедности и здравља на раду. Приликом извођења рада има прописану одећу и обућу, води рачуна о хигијенским нормама при раду и уредности радног места на крају рада. Одлаже отпад на одговарајуће место.Примењује ХТЗ при раду. |
| Критеријуми за одличан (5) | Ученик се истиче у практичном раду, прецизно,редовно и тачно води дневник праксе,редовно доноси потребан прибор,примењује стечено знање при извођењу практичног рада.Самостално изводи задатке,прецизан је и уредан,успешно повезује теорију и праксу.Израчунавање и приказ резултата изводи самостално,анализира добијене резултате и изводи закључак.  Технолошке операције при изради хлеба и пецива(горе наведене)ради самостално без грешке. Зна основне законске прописе из безбедности и здравља на раду. Приликом извођења рада има прописану одећу и обућу, води рачуна о хигијенским нормама при раду и уредности радног места на крају рада. Одлаже отпад на одговарајуће место.Примењује ХТЗ при раду. |

**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

-активности везане за припреме и учешће на такмичењима и школским манифестацијама

-редовно доношење свеске и прибора

-израде домаћих задатака

-вођења дневника праксе

Наставник:Катарина Ђурђев