**КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА**

**Предмет: Тржиште и промет пекарских производа-теорија**

**Разред: III3(Пекар)**

**Модул: 1. Припрема пекарских производа**

|  |
| --- |
| ИСХОДИ МОДУЛА  По завршетку модула ученик ће бити у стању да: |
| * класификује врсте хлеба, пецива, финих пекарских производа и тестенина * прими и правилно складишти полупроизводе и готове производе * објасни начине припреме полупроизвода и производа * оцени сензорни квалитет полупроизвода и готових производа * обезбеди и сачува хигијенску исправност полупроизвода и готових производа * сензорно оцени квалитет полупроизвода и готових производа * обезбеди и сачува хигијенску исправност полупроизвода и готових производа |

|  |  |
| --- | --- |
| **Назив наставне теме/модула:** | **1.Припрема пекарских производа**  (врсте хлеба,врсте пецива,врсте колача,врсте тестенина,технолошки поступак обраде,хлеба,пецива,бодовање хлеба,грешке хлеба и начини њиховог уклањања,органолептичка оцена квалитета производа,хлађење и замрзавање теста,значај производње здравствено безбедне хране,примена НАСРР система) |
| Критеријуми за недовољан (1) | Добија ученик који не испуњава критеријуме за оцену довољан (2) |
| Критеријуми за довољан (2) | **Наведе:**основне и помоћне сировине за производњу пекарских производа и тестенина  **Класификује**: врсте хлеба,пецива,финих пекарских производа и тестенина  **Опише:**правилно чување полупроизвода и готових производа |
| Критеријуми за добар (3) | **Дефинише**: врсте хлеба,пецива,тестенина  **Опише**: карактеристике основних пекарских производа  **Прими и правилно:** складишти полупроизводе и готове производе |
| Критеријуми за врло добар (4) | **Опише:** технолопку шему производње различитих пекарских производа  **Објасни**:начине припреме полупроизвода и готових производа  **Обезбеди и сачува:** хигијенску исправност полупроизвода и готових производа |
| Критеријуми за одличан (5) | **Оцени:** сензорни квалитет полупроизвода и готових производа  **Самостално одабира**: технолошке операције да би произвео и сачувао хигијенски исправан производ  **Примењује:**примењује све захтеве НАСРР стандарда приликом производње,чувања и продаје пекарских производа |

**Модул: 2.Презентација и продаја пекарских производа**

|  |
| --- |
| ИСХОДИ МОДУЛА  По завршетку модула ученик ће бити у стању да: |
| * примени стандарде о квалитету пекарских производа * примени важеће законске прописе * препозна поједине профиле и врсте потрошача * примени одговарајући кодекс понашања * успостави правилну комуникацију и однос са потрошачем * изложи, аранжира и прода производе * пакује пекарске производе * декларише готове производе * презентује готове производе * комуницира са потрошачима * примењује HACCP |

|  |  |
| --- | --- |
| **Назив наставне теме/модула:** | **2.Презентација и продаја пекарских производа**  ( стандарди квалитета пекарских производа,еколошка одговорност на радном месту,продавница,посматрање тржишта,спољњи изглед продавнице,кодекс понашања продаваца,врсте потрошача,препознавање профила потрошача,комуникација и однос са потрошачем,паковање и складиштење пекарских производа,цене,декларисање,маркирање робе,презентација и продаја пекарских производа,ЕАН систем нумерисања производа,примена НАСРР у продаји,маркетинг и промоција |
| Критеријуми за недовољан (1) | Добија ученик који не испуњава критеријуме за оцену довољан (2) |
| Критеријуми за довољан (2) | **Опише:** продавницу за пекарске производе  **Познаје**: начине паковања и складиштења пекарских производа  **Разуме:** значај примене НАСРР стандарда у продаји пекарских производа |
| Критеријуми за добар (3) | **Излаже и аранжира:**пекарске производе  **Познаје**: стандарде квалитета пекарских производа  **Разликује:**профиле и врсте потрошача |
| Критеријуми за врло добар (4) | **Примењује:** стандарде квалитета у изради и продаји пекарских производа  **Објасни**:кодекс понашања са потрошачима  **Успостави:**правилну комуникацију са потрошачима |
| Критеријуми за одличан (5) | **Објасни:** улогу и значај маркетинга и презентације производа  **Успоставља:**правилну комуникацију и однос са потрошачем  **Самостално :**излаже,аранжира и продаје производе |

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

**Сумативно оцењивање**  врши се писмено кроз контролне задатке и тестове модула,а ученик оцену може добити и из усмене провере,домаћих задатака,кроз пројекте и активност на часу.

Писмене провере раде се након пређеног модула уз ранију најаву а према распореду писаних провера знања.

Скала која изражава однос између процента тачно урађених задатака на писаној провери и одговарајуже оцене:

**85-100% -одличан 5**

**70-84%- врло добар 4**

**50-69%- добар 3**

**30-49%- довољан 2**

**0-29%- недовољан 1**

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

-израде презентација,паноа,реферата

-усменог испитивања

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

-редовно доношење свеске и прибора

-израде домаћих задатака

**Опис потребних знања и вештина за добијање оцене:**

1. **Одличан (5)-** ученик редовно извршава своје обавезе,доноси прибор и опрему за час,свеску и редовно ради домаће задатке.Изузетно је активан и има изражен интерес за предмет. Показује жељу за напредовањем и стицањем нових знања и вептина. Испуњава критеријуме дате у горњој табели за оцену 5.
2. **Врло добар (4)** – ученик се у великој мери труди да редовно извршава обвезе на часу,редовно ради домаће задатке,доноси прибор и опрему,свеску ,активан је на часу.Често показује жељу за напредовањем и стицањем нових знања и вештина. Испуњава критеријуме дате у горњој табели за оцену 4**.**
3. **Добар (3)**- ученик прати наставу,скоро увек доноси прибор,опрему,свеску и ради домаће задатке.Често је активан на часу.Понекад показује жељу за напредовањем и стицањем нових знања и вештина.Испуњава критеријуме дате у горњој табели за оцену 3.
4. **Довољан (2)**- ученик повремено прати наставу,повремено доноси прибор ,свеску и опрему на час и повремено ради домаће задатке.Ретко је активан на часу и ретко показује жељу за напредовањем и стицањем нових знања и вештина.Испуњава критеријуме дате у горњој табели за оцену 2.
5. **Недовољан (1)-**ученик не записује,не прати наставу,не ради домаће задатке и не доноси прибор за рад.Није активан на часу.Никад не показује жељу за напредовањем и стицањем нових знања и вештина.Неиспуњава критеријуме дате у горњој табели за оцену 2.

Наставник:Катарина Ђурђев